Rasoi

Podbielskistraße 114, hannover
+49 511 693343

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN

Dhal Soup VEGAN — **5,50 €**
gelbe Linsensuppe mit Kreuzkümmel abgeschmeckt

Sabzi Rasam VEGAN — **5,00 €**
traditionell zubereitete indische Gemüsesuppe mit Ingwer und Gewürzen

Paya Soup — **6,50 €**
würzige Suppe aus Lammbeinen mit aromatischen Gewürzen gekocht

VORSPEISEN

Pani Puri AUF WUNSCH VEGAN — **6,00 €**
knusprige Kügelchen, gefüllt mit Kartoffeln und Minzwasser

Dahi Puri VEGETARISCH — **7,90 €**
knusprige Kügelchen gefüllt mit Kartoffeln, Joghurt und Chutneys

Samosa VEGAN — **8,00 €**
Teigtaschen mit Kartoffel-Erbsen füllung

Aloo Tikki Chat VEGETARISCH — **8,00 €**
würziger Snack aus knusprig frittierten Kartoffelrösties, garniert mit Chutneys, Quark, Zwiebeln und Koriander

Samosa Chat VEGETARISCH — **8,00 €**
knusprige, zerdrückte Samosas, garniert mit Chutneys, Quark, Zwiebeln und Koriander

Masala Vada VEGAN — **7,50 €**
knusprig frittierte Rösties aus indischen Schwarzaugenbohnen, Gewürzen, Zwiebeln und Kräutern

Kurkuri Bhendi VEGAN — **7,50 €**
würzige zarte Okraschoten in Kichererbsenmehl frittiert

Amritsari Soya Chaap VEGETARISCH — **8,00 €**
Soya Kebab in indischer Art, serviert wie auf den Straßen von Chandigarh

Hariyali Paneer Tikka VEGETARISCH — **8,00 €**
indischer Käse mariniert in einer Paste aus Koriander und Minze und im Lehmofen gegart

Paneer Pakora VEGETARISCH — **8,00 €**
frittierter indischer Käse in Kichererbsenmehl paniert

Chicken Tikka — **8,50 €**
zarte Hähnchenschenkel ohne Knochen, mariniert in einer authentischen indischen Würzmischung und im Lehmofen gegart

Chicken Lasooni — **8,50 €**
saftige Hähnchenstücke in intensiver Knoblauch-Marinade mit indischen Gewürzen und im Lehmofen gegart

Sheek Kebab — **9,50 €**
Lammhack mit Zwiebeln, Chili, Ingwer und Knoblauch im Lehmofen gegart

Tandoori Scampi — **11,50 €**
Garnelen mariniert mit Knoblauchpaste, Zitrone und Garam Masala im Lehmofen gegart

Fish Pakoda — **10,50 €**
Frittierte Fisch in Kichererbsenmehl mit indische Gewürzen paniert

BEILAGEN

Papadam VEGAN — **1,50 €**
knuspriges, dünnes Fladenbrot aus Linsenmehl, leicht gewürzt

Tandoori Roti VEGAN — **3,50 €**
Vollkornfladenbrot

Naan AUF WUNSCH VEGAN — **3,00 €**
klassisches indisches Fladenbrot

Bhatura VEGAN — **4,00 €**
frittiertes Naan Brot aus Weizenmehl

Kerala Parotta VEGAN — **3,50 €**
geschichtetes Fladenbrot aus Weizenmehl

Raita VEGETARISCH — **3,00 €**
indischer Joghurtdip

Boondi Raita VEGETARISCH — **3,50 €**
pikanter Joghurt mit kleinen knusprigen Kügelchen aus Kichererbsenmehl

Gemüse Salat VEGAN — **8,00 €**
würziger Gemüse-Salat mit Zitrone und Pfeffer

Grün Salat VEGAN — **7,00 €**
Salat aus Gurken, Tomaten, Zwiebeln, grünem Chilli und Chat Masala

HAUPTGERICHTE (VEGETARISCH)

Malai Kofta Masala VEGETARISCH **13,90 €**
Käse- und Kartoffelklöße in einer aromatischen Cashewsoße

Dum Aloo Kashmiri VEGAN **13,50 €**
Bratkartoffeln gedünstet in einer Soße aus Ingwer und Fenchel

Shahi Paneer VEGETARISCH **14,90 €**
indischer Käse, gekocht in einer reichhaltigen Soße aus Safran, Cashewnüssen und gebratenen Zwiebeln

Kaddu Paneer Masala VEGETARISCH **14,90 €**
nordindisches Curry mit indischem Käse mit Kürbis und indischen Currygewürzen in einer Tomatensoße

Palak Paneer VEGETARISCH **14,90 €**
Curry mit indischem Käse in einer aromatischen Spinatsoße gekocht

Kadai Mirch Masala VEGAN **13,90 €**
Gemüsemischung in Punjabi-Soße aus Zwiebeln und Tomaten, gewürzt mit Nelken und getrockneten indischen Steinblumen

Daal Rasoi VEGETARISCH **13,90 €**
unsere Spezialität: 5 Sorten indischer Linsen, langsam gekocht, mit indischem Butterschmalz

Pindi Channa VEGAN **13,50 €**
in Tee und roher Mango geschmorte Kichererbsen, mit gerösteten indischen Gewürzen verfeinert

Hyderabadi Baingan VEGAN **14,90 €**
zarten Auberginen zubereitet in einer Erdnuss-Kokosnusssoße

Gobi 65 VEGAN **14,50 €**
frittierter Blumenkohl mit frischer Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, süß-würzig, scharf

Lasooni Soya Matar Palak VEGETARISCH **14,50 €**
Punjabi-Soße mit Spinat, Soja, grünen Erbsen und viel gebratenem Knoblauch

HAUPTGERICHTE (HÄHNCHEN)

Chicken Tikka Masala **15,50 €**
langsam, im eigenen Saft gegartes Hähnchen, mit Zwiebeln und Garam Masala gekocht

Chicken Kerala Curry **15,50 €**
Hähnchenfleisch, gekocht mit südindischen Aromen aus Curryblättern, grünen Chilis, Kokosmilch und Gewürzen aus Kerala

Butter Chicken **15,50 €**
klassisches indisches Gericht mit mariniertem und im Lehmofen gegrilltem Hähnchen, in einer cremigen Tomatensoße gekocht

Chicken Vindaloo **15,50 €**
Spezialität aus Goa, bestehend aus Hähnchenbrustfilet, in einer scharfen Vindaloo-Paste mariniert und gegart

Chicken Shahi Korma **15,50 €**
Hähnchencurry aus saftigem Hähnchenfleisch, in einer reichhaltigen Cashew- Zwiebelsoße gekocht

Aamras Murgh **16,50 €**
süß-würziges Hähnchencurry aus saftigen Hähnchenfleich, mariniert in Mangopüree, Quark und indischen Gewürzen

HAUPTGERICHTE (ENTE)

Duck Rasoi **18,50 €**
zarte Ente in mild gewürzter Kokosmilch-Tomaten-Zwiebel-Soße mit Kartoffeln gekocht

HAUPTGERICHTE (LAMM)

Lamb Vindaloo **16,50 €**
Spezialität aus Goa, bestehend aus Lammfleisch, in einer scharfen Vindaloo-Paste mariniert und gegart

Baingan Ghost **16,50 €**
säuerlich-würziges Lamm- und Auberginencurry mit Chutney Zutaten

Kadai Rogan Josh **16,50 €**
zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, verfeinert mit Koriander und Gewürzen

Lamb Palak **16,50 €**
Curry aus zarten Lammfleischstücken, in einer aromatischen Spinatsoße gekocht

Chettinad Iraichi Kulambu **16,50 €**
ein klassisches Rezept aus der tamilischen Küche: saftiges Lammfleisch, mit Schalotten, Ingwer, Knoblauch und Kokosnuss-paste gekocht

HAUPTGERICHTE (MEERESFRÜCHTE)

Jhinga Makhni **19,00 €**
Garnelen in einer cremigen Tomatensoße gekocht

Malabar Fish Curry **18,00 €**
gebratener Fisch in einer würzigen Kokosmilchsoße gekocht

Fish Masala **18,00 €**
gebratener Fisch nach traditioneller Art, zubereitet durch Anbraten von Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen

BIRYANI

Veg Biryani VEGAN **13,90 €**
mit verschiedenem Gemüse

Chicken Biryani **16,90 €**
mit Hänchenbrustfilet

Lamb Biryani **17,90 €**
mit Lammfleisch

Scampi Biryani **19,50 €**
mit Garnelen

SÜDINDISCHE KÜCHE

Dosa VEGAN **11,90 €**
eine Spezialität der südindischen Küche, Dosa ist ein leichter, knuspriger Crêpe aus Reis und Linsen (mit Ghee +1,00 €) mit Aloo Masala, einer Füllung aus gestampften Kartoffeln +2,00 €

Paneer Dosa VEGETARISCH **14,90 €**
Dosa mit indischem Käse (mit Ghee +1,00 €)

Paneer Masala Dosa VEGETARISCH **15,90 €**
Dosa mit Paneer Masala (mit Ghee +1,00 €)

Eier Dosa **14,40 €**
mit Eiern +2,50 €(mit Ghee +1,00 €)

Set Dosa VEGAN **12,90 €**
eine weichere, dickere Variante der Dosa, die fluffig und schwammig ist (mit Ghee +1,00 €)

Onion Uthapam VEGAN **13,00 €**
eine Art Dosa, die dicker und mit Zwiebeln ist (mit Ghee +1,00 €)

Masala Uthapam VEGAN **13,50 €**
eine Art Dosa, die dicker und mit Zwiebeln und Gemüse ist (mit Ghee +1,00 €)

Dosa/Set Dosa mit Chicken Curry **17,90 €**
Dosa oder Set Dosa mit Hähnchen-Curry nach traditioneller, hausgemachter Art zubereitet (mit Ghee +1,00 €)

Chicken Pepper Fry **16,90 €**
gebratenes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, würzigem Masala aus frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und mit Kerala Parotta und Reis serviert

Lamm Pepper Fry **17,90 €**
gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, würzigem Masala aus frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und mit Kerala Parotta und Reis serviert

DESSERTS

Gulab Jamun with Vanille Ice VEGETARISCH **6,50 €**
frittierte Teigbällchen in süßem Sirup mit Milch

Mango Kulfi VEGETARISCH **7,90 €**
hausgemachtes Mangoeis

Chocolate Dosa AUF WUNSCH VEGAN **7,90 €**
Crêpe aus Reis- und Linsenteig mit Schokosirup, Kokosnuss und Nüssen