

Restaurant Isha

Rödelheimer Straße 33, 60487 frankfurt

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN UND VORSPEISEN

Linsensuppe	5,50 €
Tomatensuppe	5,50 €
Hühnersuppe	5,90 €
Pappadams	2,50 €
Knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl.	
Masala Papad	4,50 €
Linsenwaffeln mit fein gehackten Zwiebeln, Paprika und Tomaten gratiniert.	
Samosas	8,90 €
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, Koriandersamen und Kreuzkümmel serviert mit gemischtem Salat.	
Mixed Pakoras	8,90 €
Gemischtes Gemüse in Kichererbsenteig frittiert mit Indischen Gemüse, dazu Joghurt Minz Chutney und ein gemischter Salat.	
Potato Peanut Tikki	7,90 €
Zwei Kartoffelpuffer mit Zwiebeln, Tamarinde und Minz-Chutney.	
Fish Pakora	8,90 €
Fischstücke in Kichererbsenmehlteig mit Kräutern und frittiert.	
Mix Vorspeisenplatte	13,90 €
Gemischte vegetarische Vorspeisen für 2 Personen (Samosa, Veg. Pakora, Tikki).	

| SALATE

Gemischter Salat	VEGETARISCH	9,90 €
Gemischter Salat mit Tomaten, Mais, Paprika und Gurken.		
Tandori Chicken Tikka Salat		13,90 €
Gemischter Salat mit mariniertem Hähnchenbrustfilet, gegrillt im Tandoor.		
Paneer Tikka Salat	VEGETARISCH	12,50 €
Gemischter Salat mit Hüttenkäse.		
Salatteller Duo		15,50 €
Salat mit mariniertem Hähnchenbrustfilet und Hüttenkäse.		
Salatteller Nizza		12,90 €
Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei und Oliven.		

| BEILAGEN

Beilagensalat	VEGETARISCH	4,50 €
Gurken Raita	VEGETARISCH	3,90 €
Joghurt mit frischen Gurken, verfeinert mit Koriander.		
Mix Veg. Raita	VEGETARISCH	4,50 €
Joghurt mit frischen Gurken, Paprika und Tomaten.		

| NAAN BROT

Plain Naan	3,00 €
Butter Naan VEGETARISCH Naan Brot mit Butter.	3,50 €
Garlic Naan Naan Brot mit Knoblauch.	3,80 €
Lacha Pratha Ein mehrschichtiges Fladenbrot aus Vollkornmehl.	4,00 €
Cheese Naan VEGETARISCH Fladenbrot mit Käsefu llung.	4,90 €
Garlic & Cheese Naan VEGETARISCH Fladenbrot mit Knoblauch & Käsefu llung.	4,90 €
Garlic Chilli Naan Fladenbrot mit Knoblauch & grünem Chilli.	4,90 €
Tandoori Roti Vollkornfladenbrot im Tandoor gebacken.	2,50 €
Keema Naan Naan mit Lammhackfleisch Fu llung.	4,90 €
Alu Kulcha Fladenbrot gefu llt mit gewu rzten Kartoffeln.	4,50 €

| TANDOOR SPEZIALITÄTEN

Tandoori Paneer Tikka	VEGETARISCH	15,90 €
Hausgemachter Frischkäse in Stücken würzig mariniert, am Spieß gegrillt mit Paprika und Zwiebeln.		
Mushroom Tikka	VEGETARISCH	14,90 €
Frische Pilze in Joghurt, Knoblauch, Ingwer sowie Essig mariniert und am Spieß im Tandoor gegrillt.		
Tandoori Chicken Tikka		17,90 €
Zartes Hähnchenbrust Filet nach einer 24-stündigen Marinade im Tandoor gegart.		
Murgh Malai Tikka		17,90 €
Hähnchenbrustfilet am Spieß, mariniert mit Joghurt, Cashewnuss Paste und einer Gewürzmischung, im Tandoor gegrillt.		
Lamm Sheekh Kebab		17,90 €
Frisches Lammhackfleisch im Tandoor gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander.		
Haryali Chicken Tikka		17,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Joghurt, Spinat, Minze Marinade und Koriander mariniert.		
Tandoori Salmon		21,90 €
Frisches Lachsfilet, mariniert mit Gewürzen und Kräutern.		
Mix Grillplatte		21,90 €
Verschiedene Fleischsorten in 24-stündiger Marinade im traditionellen Lehmofen gegrillt.		
Tandoori Grill Prawns		22,90 €
Riesengarnelen nach 24-stündiger Marinade, am Spieß, im traditionellen Lehmofen saftig gegart.		

| INDISCHE CURRYGERICHTE MIT LAMM

Lamm Korma	17,90 €
Lamm in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln Kokos und Cashewkernen.	
Rogan Josh	17,90 €
Lammfleisch mit Kardamom, Ingwer, Zimt und Kashmiri Chillies zubereitet (ein traditionelles Rezept aus Kaschmir).	
Lamm Palak	17,90 €
Lammfleischstücke mit Zwiebeln sowie Tomaten gebraten und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart.	
Lamm Vindaloo	17,90 €
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen und Kartoffeln nach sündindischer Art scharf zubereitet.	
Bhindi Gosht	17,90 €
Saftige Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und anschließend mit Okra Gemüse kurz gebraten.	
Lamm Tikka Masala	17,90 €
Zartes Lammfleisch, geschmort mit Zwiebeln in einer würzigen Tikka Masalasoße.	
Lamm Jalfrezie	17,90 €
Lamm in einer kräftigen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Tomaten und Paprika (scharf).	

| INDISCHE CURRYGERICHTE MIT HUHN

Butter Chicken 15,90 €
Marinierte und im Tandoor gegarte Hähnchenbrustfiletstücke serviert in einer kräftigen Tomaten-Sahne-Soße mit Cashewnußsen und Boxhornkleesamen.

Homemade Chicken Curry 15,90 €
Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit einer Gewürzmischung nach Art des Hauses.

Chicken Tikka Masala 15,90 €
mariniertes, gegrilltes Hähnchenfleisch in einer pikanten Masalasoße.

Karahi Murgh 15,90 €
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer, Paprika und frischem Koriander.

Mango Chicken 15,90 €
Fruchtig-mildes Curry, zubereitet mit Kokosmilch, in cremiger Mango-Sahnesoße.

Chicken Korma 15,90 €
Cremiges Curry nach nordindischer Art, mit zart gekochtem Hühnerfilet (sehr mild).

Chicken Vindaloo (scharf) 15,90 €
Sehr scharfes Hähnchengericht mit Kartoffeln, roten Chilis und Ingwer.

Chicken Jalfrezie 15,90 €
Hühner Currysoße mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Tomaten und Paprika.

Chicken Palak 15,90 €
Hähnchenfleischstücke in einer köstlichen, aromatischen Soße, aus frischem Spinat.

| BRIYANI

Vegetarisches Briyani VEGETARISCH 13,90 €
Basmati Reis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen, feinen Kräutern und Gewürzen Gewürzen, serviert mit Raita.

Lamm Briyani 16,90 €
Zartes Lammfleisch, zubereitet mit Basmati Reis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen, feinen Kräutern und Gewürzen, serviert mit Raita.

Chicken Briyani 14,90 €
Zartes Hühnerfleisch, zubereitet mit Basmati Reis und gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen, feinen Kräutern sowie Gewürzen. Serviert mit Raita.

Prawns Briyani 18,90 €
Königsgarnelen, Basmatireis, Mandeln und Rosinen, gedünstet mit milden Gewürzen, serviert mit Raita.

| THALI

Vegetarisches Thali VEGETARISCH **18,90 €**

3 verschiedene vegetarische Gerichte bestehend aus Paneer, Linsen, Gemu se, Roti, Reis, Raita & Dessert.

Non veg Thali **20,90 €**

2 verschiedene Fleischgerichte (Lamm & Huhn), 1 Gemu segericht, Roti, Reis & Dessert.

| VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Paneer Tikka Masala VEGETARISCH **14,50 €**

Hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse mariniert in spezielle Joghurt-Sahne-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer.

Malai Kofta VEGETARISCH **13,90 €**

Feine hausgemachte Gemu se-Käseballchen, in exotischer Curry Soße, mit Cashewnu ssen.

Dal Makhani VEGETARISCH **13,50 €**

Schwarze Linsen 24 stunden gekocht und in Butter geröstet, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und leichten Gewu rzen.

Mixed Vegetable **13,90 €**

Frischem gemischtes Gemu se mit verschiedenen Gewu rzen.

Paneer Butter Masala VEGETARISCH **14,50 €**

Hu ttenkäsew rfel in einer cremigen Tomatensauce.

Palak Paneer VEGETARISCH **14,50 €**

Hausgemachter Frischkäse, zubereitet mit Spinat und einer Gewu rzmischung.

Channa Masala **13,50 €**

Kichererbsen Curry mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch.

Mattar Paneer VEGETARISCH **13,90 €**

Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer.

Aloo Gobi **13,90 €**

Blumenkohl und Kartoffeln in milder Gewu rzmischung, nach nordindischer Art.

Yellow Daal Tadka VEGAN **13,50 €**

Aromatische gelbe Linsen mit frischen Tomaten und Ingwer (vegan).

Bhindi Masala **13,90 €**

Frisches Okra-Gemu se, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewu rzen und Kräutern.

| EUROPÄISCHE KÜCHE

Hähnchenbrustfilet	13,50 €
Hähnchenbrustfilet paniert mit Pommes Frites und Beilagensalat ... (mit Champignon Sauce + 2,50 €).	
Kartoffel-Knuspertaschen VEGETARISCH	10,90 €
Kartoffel-Knuspertaschen gefüllt mit Mozzarella und Spinat dazu Gemischter Salat.	
Chicken Nuggets	10,90 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites.	
Gebackener Schafskäse VEGETARISCH	11,90 €
Gebackener Schafskäse mit Salat und Tzatziki.	

| DESSERT

Rasmalai VEGETARISCH	6,00 €
2 Käsebällchen in gesüßter Milch mit Pistazien.	
Eis-Schokolade VEGETARISCH	5,50 €
Vanilleeis mit Mangosoße VEGETARISCH	5,00 €
Mangoeis VEGETARISCH	5,00 €
2 Kugeln	
Gulab Jamun VEGETARISCH	5,90 €
2 Griesbällchen in Honigsirup.	
Apfelstrudel VEGETARISCH	6,90 €
Apfelstrudel mit heißer Vanille Soße.	