

INDIAN STREET KITCHEN

BINDAAS

बिन्दास

STARTERS / STREET FOOD

Alle Vorspeise serviert mit Hausgemachten Chutneys

1. PAPPAD 2.0
Pappadam ist ein dünnes, knuspriges, rundes Fladenbrot aus Linsen Mehl

2. PALAK CHAAT ^a 7.5
Knusprige Baby Spinat/Joghurt/Zwiebel/Tamarind Chutney /Tomaten

3. PAPRI CHAAT ^{a,g} 7.5
Weizenchips belegt mit Kichererbsen /Kartoffeln/Joghurt/Minz-Koriander und Tamarind Chutney.
Papri-Chat wird in Indien häufig an Straßenverkäufer konsumiert.

4. SAMOSAS ^{a,g} 7.5
Samosas sind eine beliebte Vorspeise in der lokalen Küche in Indien.
Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt.

5. SAMOSA CHAAT ^{a,g} 7.5
Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt Samosas mit Kichererbsen Curry/Joghurt/Chutneys

6. VEG PAKORA 1 Per. 7.5
2 Pers. 12.0
Gemüse-Mix aus Blumenkohl/ Kartoffeln/Erbsen/Spinat im krossen in Teigmantel aus Kichererbsenmehl
Pakora ist ein beliebter Snack in jeder Familie in Indien.

8. GOBI MANCHURIAN ^{a,b,g} 9.0
Manchurian mit Blumenkohl ist ein leckeres Indo - Chinesisches Gericht aus gebratenen Gemüsebällchen in einer würzigen Sauce

9. CHILLI CHICKEN ^{a,b,g} 9.0
Knusprig Chicken in Knoblauch/ Ingwer/Soya/Chilli Sauce

10. MURG TIKKA ^a 9.0
Hähnchenbrust in einer Joghurt-Gewürz Marinade

11. TANDOORI MIX ^a 2 pers. 12.5
Hühnerbrust in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert, gegrillt im Lehmofen

13. PAV BHAJI ^{a,g} 12.5
Gemüse Mix aus Tomaten/Paprika/ Erbsen/Karotten/Kartoffeln mit hausgemachten Brötchen.

14. KEEMA PAV ^{a,g} 13.0
Pikant gewürztes Lamm Hackfleisch mit hausgemachten Brötchen.

CURRIES

Die Indische Küche im ganzen Land ist stark von Currys abhängig. Die jeweiligen Gewürzmischungen, der Liquiditätsgrad und die Inhaltsstoffe werden durch regionale Präferenz bestimmt.

Alle Curries Gerichten serviert mit Tages Vegetarisch Beilage und Basmati Reis.

20. PALAK PANEER ^a 16.0
Hausgemachte Käse (Paneer) in einer dicken Paste aus püriertem Spinat, gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und Garam Masala.

21. VEG KORMA ^{a,h} 16.0
Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Safran Mandel Sauce

22. HOUSE BLACK DAAL ^a 16.0
Indisches Nationalgericht. Ein Gericht, das in jedem Haus in Indien gekocht wird. Die schwarzen Linsen kochen über 24 Stunden für zusätzliche Harmonie.

23. CHANA MASALA ^a 16.0
Kichererbsen, Kartoffeln und Zwiebeln in herzhafter Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer

24. BHARTHA ^a 16.0
Gegrillter und geräucherter Auberginenbrei mit indischen Gewürzen.

25. BUTTER CHICKEN ^{a,h} oder 17.0
26. CHICKEN TIKKA MASALA ^{a,h}
--- Spezialität des Hauses ---
Butterhuhn stammt aus Nordindien im Jahr 1948. In einer Tomaten Buttersauce mit Sahnezusatz zubereitet, verleiht die Currysauce eine seidig glatte, reichhaltige Textur

27. SHAHI CHICKEN KORMA ^{a,h} 17.0
Ein „königliches“ Mughlai-Gericht aus Hühnchen, das in einer cremig- würzigen Sauce gekocht und mit goldenen gebratenen Nüssen und Rosinen garniert wird, die dem Curry eine subtile Süße verleihen.

28. KADAI CHICKEN ^{a,h} 17.0
Das Huhn wird geröstet und mit würzigen Zwiebel-Tomaten-Paprika überzogen in einer Würzigen Sauce. Roadside Restaurants Dhabas verwenden große dicke Eisenbratpfannen, um Tawa Chicken zuzubereiten

29. LAMB DEWANI ^{a,h} 18.0
Eine Spezialität der südindischen Küche - zarte Stücke Lammkeule werden in rotem Chili, Ingwer und Knoblauch mariniert, mit schwarzen Pfefferkörnern und ganzen Gewürzen gekocht und dann mit Curryblättern und frischer Limette verfeinert.

GRILLS

Genießen Sie die Klassischen, dem Traditionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichte servieren wir Basmati Reis und würzige Saucen und Tages Vegetarisch Beilage.

35. TIKKA TAKA TAK ^a 17.0
Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch Joghurt und indischen Pickels im Ofen gebacken und geschmort in Tomaten-Butter Sauce

36. TANDOORI CHICKEN ^a 17.0
Hühnerschenkel wird übernacht in Knoblauch, Ingwer, Koriander und würzige Öl eingeweicht, dann gegrillt im Lehmofen

37. CHICKEN TIKKA ^a 17.0
24 Stunden marinierte & im Tandoori Ofen gegrillte Hühnchenbrust.

38. LAMM TIKKA ^a 18.0
Zarte Lammfilet, übernacht mariniert mit roten Chilis, Knoblauch, Ingwer und Joghurt. Genau richtig gegrillt, um sie saftig zu halten.

BIRYANI

Biryani ist ein gemischtes Reisgericht mit seinen Ursprüngen unter den Mughals Indiens. Es kann mit dem Mischen eines Curry verglichen werden, das später separat mit halbgekochtem Reis kombiniert wird. Serviert mit traditionellem Gurken joghurt.

40. VEG BIRYANI ^{a,b,g,h} 16.0
Köstlicher, herzhafter Gemüse, Mandel, Rosinen und Basmati Reis, eingetopft und gekocht mit Minze, karamellierte zwiebeln und Koriander.

41. CHICKEN MUGLAI BIRYANI ^{a,b,g,h} 17.0
Verlockender und schmackhafter Topf mit Hühnchen, Ingwer, Knoblauch, Mandel, Rosinen, Minze, Koriander und Reis, in Dampf gekocht

42. LAMM BIRYANI ^{a,b,g,h} 18.0
Das Lamm wird mit Brühe und Gewürzen zubereitet, dann mit Reis, Mandel und Rosinen überzogen und im traditionellen DUM-Stil gekocht.

VEGAN BOWLS

45. HOME COOKING 16.0
Linsen / Mix Vegetables / Auberginen / Okras / Chutney / Salat / Reis / Pappad

46. ALDO WELL DONE 16.0
Gewürz Kartoffel / Kichererbsen Curry / Grüne Bohnen/ Salat / Kokos Chutney / Reis / Koriander

47. BLUMEN CALL 16.0
Gewürz Blumenkohl / Spinat / Tofu / Auberginen / Salat / Chutney / Sonnenblumen Kerne/ Reis

BROT/NAAN

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen

60. ROTI ^a 4.0
Fladenbrot aus Vollkornmehl

61. NAAN ^{a,c,g} 4.0
Frisches Fladenbrot aus Weizenmehl

62. GARLIC NAAN ^{a,c,g} 4.5
Fladenbrot aus Weizenmehl mit gehacktem Knoblauch und Koriander bestreuen

63. GINGER NAAN ^{a,c,g} 4.5
Fladenbrot aus Weizenmehl mit gehacktem Ingwer und Koriander bestreuen

64. CHEESE NAAN ^{a,c,g,h} 5.0
Fladenbrot mit Käse gefüllt

BEILAGEN

KHEERA KA RAITA ^a 3.0
Gurken Joghurt

BOMBAY ALOO 7.5
Gewürz Kartoffeln mit Kurkuma und Kreuzkümmel

OKRA FRY 7.5
Okras mit Kichererbsenmehl frittierte

NACHSPEISE

HALWAI KA HALWA ^{a,h} 5.0
Gemahlene Moong Dhal mit Honigmilch, Butter, Kardamom, geriebene Mandeln, Rosinen mit Eis

GULAB JAMUN ^{a,h} 5.0
Indische frittierte Milchteigbällchen in Zucker Sirup serviert mit Eis

KULFI ^{a,h} 5.0
Kulfi ist eine gefrorene Eismilch, die nach pulverisierten Mandeln und Kardamom duftet

KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE:
1 = Farbstoff (Orange), 2 = Yellow (Natrium Chlorid)
3 = mit Antioxidationsmittel 9 = koffeinhaltig
11 = mit Süßungsmitteln

ALLERGENE
a = Getreide (Weizen), b = Sesame, c = Eier und Eierzeugnisse,
d = Fisch und Fischerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,
h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse
(Mandel, Cashewnüsse und Pistazien)
M = Schwefeldioxid und Sulfite