



WENDEL

DAS GASTHAUS

INDISCHE  
SPEISEKARTE









## MITTAGSMENÜ

DIENSTAG BIS FREITAG 11.30 - 14.30 UHR (AÜBER AN FEIERTAGEN)

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| S1 | <b>CHICKEN JUCKNI</b> (7,16,8)<br>Hühnerbrustfilet mit Joghurt-Safran-Sauce (süß)   | 9,90 € |
| S2 | <b>BUTTER CHICKEN</b> (7,16,8)<br>Hühnerbrustfilet in Tomaten-Sahne-Sauce mit Ananas (süß)  | 9,90 € |
| S3 | <b>CHICKEN CHAMPIGNON</b> (7,16,8)<br>Hühnerbrustfilet mit fr. Champignons in Currysauce (mittelscharf)                           | 9,90 € |
| S4 | <b>MUTTON JHALFREZI</b> (7,16,8)<br>Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer & Paprika in Gewürz-Curry-Sauce (scharf) | 9,90 € |
| S5 | <b>MUTTON MUGHLAI</b> (7,16,8)<br>Lammfleisch mit Cashewnuss-Sahnesauce (süß)   | 9,90 € |
| S6 | <b>MUTTON SAAG</b> (7,16,8)<br>Lammfleisch mit Spinat in Currysauce (mittelscharf)  | 9,90 € |
| S7 | <b>FISCH DO PIAZA</b> (4,16,8,7)<br>Rotbarschfilet mit Zwiebeln und Erbsen in Currysauce nach südländischer Art (mittelscharf)    | 9,90 € |
| S8 | <b>PALAK PANIRRAHKÄSE</b> (16,8,7)<br>mit Spinat nach indischer Art (mittelscharf)  | 9,90 € |
| S9 | <b>MUSHROOM PANIR</b> (16,8,7)<br>gebratener Rahmkäse mit Champignons n. indischer Art (mittelscharf)                             | 9,90 € |

Als Beilage  
Basmatireis







## MITTAGSMENÜ

DIENSTAG BIS FREITAG 11.30 - 14.30 UHR (AÜBER AN FEIERTAGEN)

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| S10 | <b>SUBJI</b> <small>(16,8,7)</small><br>verschiedene frische Gemüse in pikanter Sauce (mittelscharf)   | 9,90 € |
| S11 | <b>CHICKEN MANGO</b> <small>(16,8,7)</small><br>Hähnchenfleisch, gebraten in einer exotischen Mischung aus Gewürzen, Sahne, Mango (süß)  | 9,90 € |
| S12 | <b>CHICKEN KORMA</b> <small>(16,8,7)</small><br>Hähnchenfleisch zubereitet mit Gewürzen, Cashew-Sauce, nach einem Rezept der königlichen Moghulküche, garniert mit geschälten Mandeln, Rosinen (süß) | 9,90 € |
| S13 | <b>MATAR PANEER</b> <small>(16,8,7)</small><br>Traditionelles indisches Gericht, bestehend aus Paneer-Käse, Erbsen und Tomatensauce (mittelscharf)   | 9,90 € |
| S14 | <b>SUKHA BANGLORE</b> <small>(16,8,7)</small><br>Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch und Ananas (mittelscharf)  | 9,90 € |
| S15 | <b>MUTTON CURRY</b> <small>(16,8,7)</small><br>Lammfleisch mit Gemüse in Kokosnuss-Currysauce (scharf)   | 9,90 € |

Als Beilage  
Basmatireis







## // SUPPEN

- 150 MASALA SHORBA** (16,8,7) 5,50 €  
zarte Hühner- und Lammstücke mit fr. Champignons, fein gewürzt
- 151 MADRAS RASAM** (16,8,7) rote Linsensuppe 5,50 €
- 152 GARAM SHORBA** (16,8,7) Lammfleischsuppe (würzig scharf) 5,50 €
- 153 MULLIGATAWNY** (16,7) Hühnersuppe nach indischer Art 5,50 €

## // WARME VORSPEISEN

- 154 MIX PAKORA** (1) 7,50 €  
Versch. Gemüse in Teig aus Kichererbsenmehl, gebacken
- 155 SAMOSA** (1) 7,50 €  
gef. Teigtaschen mit Erbsen und Kartoffeln
- 156 PAPADAM** (1) 3,50 €  
Linsenmehlbrot (pikant)
- 157 PANIR PAKORA** (1,7) 6,50 €  
hausgem. Käse in Kichererbsenmehl gebacken
- 175A CHICKEN PAKORA** (1) Hähnchenfleisch in Kichererbsenmehl, gebacken 7,50 €

## // FISCHGERICHTE

- 158 FISCH-CURRY** (16,8,7,4) 17,90 €  
Fischfilet, frische Tomaten in Currysauce, dazu Basmatireis (mittelscharf)
- 158A FISCH-JUCKNI** (16,8,7,4) 17,90 €  
Fischfilet, mit Joghurt-Safran-Sauce, dazu Basmatireis (süß)
- 160 FISCH A "GOANESE" CURRY** (4,10,8,16,7) 17,90 €  
Fischfilet in Kokos mit Senfkörnern gebraten, in Currysauce, dazu Basmatireis (mittelscharf)



## // VEGETARISCHE GERICHTE

- 160A DAAL BOKHARA** (16,8,7) **13,90 €**  
verschiedene Linsensorten (Munglinsen, Channalinsen, Kidneybohnen)  
nach nordindischer Art zubereitet (mittelscharf)
- 160B NAVHARATAN KORMA** (16,8,7) **13,90 €**  
versch. Gemüsesorten in Mughlai-Sahnsauce (süß)
- 160C PALAK PANIRRAHKÄSE** (16,8,7) **13,90 €**  
mit Spinat nach indischer Art (mittelscharf)
- 160D MUSHROOM PANIR** (16,8,7) **13,90 €**  
gebr. Rahmkäse mit Champignons nach indischer Art (mittelscharf)
- 160E SUBJI** (16,8,7) **13,90 €**  
verschiedene frische Gemüse in pikanter Sauce (mittelscharf)
- 160F MATAR PANEER** (16,8,7) **13,90 €**  
Traditionelles indisches Gericht, Bestehend aus Paneer-Käse, Erbsen  
und Tomatensauce (mittelscharf)
- 160G CHANNA SAAG** (16,8,7) **13,90 €**  
Indische Kichererbsen und Spinat, nach Süd indischer Art gewürzt  
(mittelscharf)
- 160H SHAHI PANIR** (16,8,7) **13,90 €**  
Hausgem. Käse in Sahnesauce mit Mandeln, Nüssen und Rosinen (süß)
- 160I PANIR MASALA** (16,8,7) **13,90 €**  
gebratener hausgemachter Käse, Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in  
pikanter Currysauce (mittelscharf)
- 160J ALU PALEK** (16,8,7) **13,90 €**  
Kartoffeln mit Spinat, Currysauce (mittelscharf)

*Einige vegetarische Gerichte können wir auf Anfrage in Vegan zubereiten.  
Bitte fragen Sie unser Personal.*

**Als Beilage  
Basmatireis**



## // HÜHNERFLEISCH-SPEZIALITÄTEN

- 161 CHICKEN KORMA** (16,7) **14,90 €**  
Hähnchenfleisch zubereitet mit incl. Gewürzen, Cashew-Sauce, nach einem Rezept der königlichen Moghulküche, garniert mit geschälten Mandeln, Rosinen (süß)
- 162 CHICKEN MADRAS** (16,7) **14,90 €**  
Hähnchenbrustfilet mit Kokos und Gewürzen n. südinischer Art (mittelscharf)
- 163 CHICKEN KOHLAPURI** (16,8,7) **14,90 €**  
Hähnchenbrustfilet, leicht gebraten in Koriander, in würziger Tomaten-Currysauce, scharf zubereitet (mittelscharf)
- 164 CHICKEN VINDALOO** (16,8,7) **14,90 €**  
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Kokos & Champignons in Vindaloo-Sauce (mittelscharf)
- 165 KASHMIRI CHICKEN** (16,8,7) **14,90 €**  
Hähnchenbrustfilet mit exotischen Früchten in Curry-Sahnesauce
- 166 BUTTER CHICKEN** (16,8,7) **14,90 €**  
Hähnchenbrustfilet in Tomaten- Sahnesauce mit Ananas fein gekocht (süß)
- 167 CHICKEN MANGO** (16,8,7) **14,90 €**  
Hähnchenfleisch, gebraten in einer exotischen Mischung aus Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, Sahne, Mango (süß)
- 168 CHICKEN MASALA** (16,8,7) **14,90 €**  
Hähnchenbrustfilet mit Ingwer Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten (mittelscharf)
- 169 CHICKEN JHAL FEREZI** (16,8,7) **14,90 €**  
Hähnchenfleisch ohne Knochen, gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Paprika (sehr scharf)
- 170 CHICKEN JUCKNI** (16,8,7) Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Safransauce (süß) **14,90 €**
- 170A CHICKEN MANGO CHUTNEY** Hähnchenbrustfilet mit versch. Gemüse, **14,90 €**  
in einer traumhaften Mango-Chutney-Soße (mittelscharf)

Als Beilage  
**Basmatireis**







## // LAMMFLEISCH-SPEZIALITÄTEN

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 171 | <b>MUTTON CURRY</b> <small>(16,7)</small><br>Lammfleisch mit Gemüse in Kokosnuss-Currysauce (scharf)  | 17,90 € |
| 172 | <b>MUTTON VINDALOO</b> <small>(16,7)</small><br>Lammfleisch mit Kokos, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Champignons in Vindaloo-Sauce (scharf) | 17,90 € |
| 173 | <b>MUTTON SAAG</b> <small>(16,7,8)</small><br>Lammfleisch mit Spinat in Currysauce (mittelscharf)   | 17,90 € |
| 174 | <b>MUTTON SHAHI KORMA</b> <small>(16)</small><br>Lammfleisch in Mandel-Sahnesauce (süß)   | 17,90 € |
| 175 | <b>MUTTON MASALA</b> <small>(16,7,8)</small><br>Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten (mittelscharf)                 | 17,90 € |
| 176 | <b>LAMB GOA</b> <small>(16,7,8)</small><br>Lammfleisch mit fr. Koriander, Ingwer (mittelscharf)   | 17,90 € |
| 177 | <b>MUTTON BANGLORE</b> <small>(16,7,8)</small><br>Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Ananas (mittelscharf)                                      | 17,90 € |

Als Beilage  
Basmatireis







## // GRILL-SPEZIALITÄTEN

- 183 CHICKEN TIKKA MASALA** <sup>(7,16,8)</sup> **15,90 €**  
Currygericht aus gegrillten & marinierten Hähnfleischstücken in einer würzigen Tomatensauce
- 184 INDISCHE GRILLPLATTE** **21,90 €**  
Mischung von Tandoori Chicken, Tikka und Seekh Kebab, gut gewürzt
- 185 TANDOORI CHICKEN** <sup>(7)</sup> **20,90 €**  
24 Std. marinierte Hähnchenkeule (mit Knochen) in Joghurt-Safran-Sauce, 21 Gewürze, Salat, Sauce
- 186 MURG MALAI TIKKA** <sup>(7,8)</sup> **14,90 €**  
Hühnerfilet mit Käse, Cashewnuss-Sahne-Sauce (süß)
- 187 SCAMP MASALA** <sup>(14)</sup> **22,90 €**  
Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer (scharf)

Als Beilage  
Basmatireis







## // BIRYANI-GERICHTE

- 188A BIRYANI CHICKEN** (8,16) 14,90 €  
mit verschiedenem Gemüse, Rosinen, Gewürzen und Cashewnüssen  
(mittelscharf)
- 188B BIRYANI MUTTON** (8,16) 16,90 €  
mit verschiedenem Gemüse, Rosinen, Gewürzen und Cashewnüssen  
(mittelscharf)
- 188C BIRYANI VEGGIE** (8,16) 13,90 €  
mit verschiedenem Gemüse, Rosinen, Gewürzen und Cashewnüssen  
(mittelscharf)

## // BEILAGEN

- 189 BHATURA** (1) 3,50 €  
indisches frittiertes Fladenbrot
- 190 NAAN** (1) 3,90 €  
gegrilltes Weizenmehlbrot
- 190A GARLIC NAAN** (1) 4,50 €  
gegrilltes Weizenmehlbrot mit Knoblauch

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) 8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kacchunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse 12. Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 15. Glutamat 16. Farbstoff

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.  
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal gegebenenfalls über Allergien oder Unverträglichkeiten.

*Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten.  
Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt.*





**WENDEL**  
DAS GASTHAUS



**CURRYHAUS LÜCHOW – IHR RESTAURANT FÜR INDISCHE SPEZIALITÄTEN**

[www.currywendland.de](http://www.currywendland.de)