

Suppen

- | | |
|--|-------|
| 1. Madras Shorba ^{5, A1, G} Linsensuppe nach südindischer Art | 2,60€ |
| 2. Sabzi Shorba ^{5, A1, G} Gemischte Gemüsesuppe | 2,80€ |
| 3. Tomater Shorba ^{5, A1, G} Tomatensuppe aus frischen Tomaten, mit Sahne garniert | 2,70€ |
| 4. Mulligatawney Shorba ^{5, A1, G} Leicht garnierte Hühnersuppe | 3,20€ |
| 5. Sauer-Scharf-Suppe ^{5, A1, G} Mit Fleisch und Gemüse | 2,80€ |
| 6. Garam Shorba ^{5, A1, G} Sauer-Scharf-Suppe mit Lammfleisch | 3,50€ |

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Sauce serviert

- | | |
|---|-------|
| 07. Samosas ^{2, A1, G, H1} 2 gefüllte Teigtaschen mit Gemüse | 3,99€ |
| 08. Paneer Pakoras ^{2, A1, G} Frischer hausgemachter Rahmkäse | 3,99€ |
| 09. Chicken Pakoras ^{2, A1, G} Hühnerfilet in Kichererbsenteig | 4,50€ |
| 10. Ghobi Pakoras ^{2, A1, G} Hühnerfilet in Kichererbsenteig | 3,99€ |
| 11. Bengan Pakoras ^{2, A1, G} Auberginen in Kichererbsenteig | 3,99€ |
| 12. Khumbi Pakoras ^{2, A1, G} Champignons in Kichererbsenteig | 3,99€ |
| 13. Onion Bhaji ^{2, A1, G} Zwiebelringe in Kichererbsenteig | 3,99€ |
| 107. Fisch Pakoras ^{2, 5, A1, G, D} Rotbarschfilet in Kichererbsenteig | 5,50€ |
| 14. Gemischter Vorspeiseteller ^{2, A1, G} Eine Zusammenstellung verschiedener Pakoras | 7,00€ |
| 15. Alu Tikki ^{2, G} Kartoffelmedaillons, pikant gewürzt und knusprig gebraten, mit verschiedenen Soßen | 3,00€ |

Salate

- | | |
|---|-------|
| 16. Gemischter Salat ⁵ mit verschiedenen Soßen | 3,00€ |
| 17. Mumbai Salat ^{5, G} Gemischter Salat mit exotischen Früchten und hausgemachtem Rahmkäse | 5,50€ |
| 18. Spice Idyll Salat ⁵ Großer indischer Salat mit gegrilltem Hühnerfilet | 6,50€ |

Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und dem Bestem Basmatireis serviert

- | | |
|---|--------|
| 19. Sabzi ⁵ Gemüsecurry aus frischen wechselndem Gemüse | 7,00€ |
| 20. Palak Paneer ^{5, G} Frischer hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Sahne und Gewürzen gebraten | 9,50€ |
| 21. Alu Saag ⁵ Spinat mit Kartoffeln, Sahne, Zwiebeln und frischem Ingwer gebraten | 6,50€ |
| 22. Alu Ghobi Masala ⁵ Frische Kartoffeln und Blumenkohl gebraten mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln | 7,50€ |
| 23. Channa Masala ⁵ Kichererbsen mit speziellen Gewürzen und frischem Ingwer | 7,00€ |
| 24. Malai Kofta ^{5, G, H1} Bällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse & verschiedenen Gemüse mit Mandeln in spezieller Käse-Sahnesauce gekocht | 7,00€ |
| 25. Daal Makhani ⁵ Verschiedene Linsen mit Knoblauch, Sahne und Ingwer in Butter gebraten | 7,50€ |
| 26. Matter Paneer ^{5, G} Hausgemachter Rahmkäse mit frischen Erbsen in Currysoße | 9,50€ |
| 27. Shahi Mirch ^{5, G} Grüne Paprika in Sahnesoße gefüllt mit Kartoffeln | 8,50€ |
| 28. Paneer Jhalfrezi ^{5, G (scharf)} Hausgemachter Rahmkäse in scharf gewürzter Soße mit gebratenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch und Rahmkäse | 10,50€ |
| 29. Shahi Bengan ^{5, G} Gefüllte Aubergine in Sahnesoße mit Kartoffeln und Rahmkäse | 9,00€ |
| 30. Sabzi Korma ^{5, G, H1} Frisches Gemüse mit Mandeln, und Kokos in Sahnesoße | 8,50€ |
| 31. Shahi Paneer ^{5, G, H1} Hausgemachter Rahmkäse in Sahnesoße mit Mandeln | 10,00€ |

Hühner Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und dem Bestem Basmatireis serviert

- | | |
|--|-------|
| 32. Chicken Curry ⁵ Hühnerfilet in Currysoße, nach nordindischer Art | 9,50€ |
| 33. Butter Chicken ^{5, G} Saftige Tandoori Hühnerstücke, kurz gegrillt und fertig gegart mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensoße | 9,50€ |
| 34. Chicken Sabzi ^{5, G} Hühnerfilet mit verschiedenem frischem Gemüse in Rahmsauce | 8,00€ |
| 35. Chicken Saag ⁵ Hühnerfilet mit Spinat nach indischer Art gewürzt mit frischem Ingwer, Sahne und Knoblauch | 8,00€ |
| 36. Chicken Madras ^{5 (scharf)} Hühnerfilet mit Kokosmilch nach südindischer Art in Currysoße | 9,00€ |

- | | |
|--|-------|
| 37. Chicken Safran ^{5, G, H1} Hühnerfilet mit Mandeln in Safran-Sahnesoße | 9,50€ |
| 38. Chicken Korma ^{5, G, H1} Hühnerfilet in milder Sahnesoße aus Gewürzen, Mandeln und Kokos | 9,00€ |
| 39. Chicken Spezial ^{5, G, H1} Hühnerfilet in milder Sahnesoße aus Gewürzen, Mandeln und Kokos | 9,00€ |
| 40. Chicken Vindaloo ^{5 (scharf)} Südindische Spezialität mit gebackenen Kartoffeln in einer pikanten Art zubereitet | 9,00€ |
| 41. Chicken Jhalfrezi ^{5 (scharf)} Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse, scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika | 9,50€ |
| 42. Chicken Mango ^{5, G, H1} Hühnerfilet mit Mango in Sahnesoße garniert | 9,50€ |
| 43. Chicken Broccoli ⁵ Hühnerfilet mit Broccoli in Currysoße | 8,00€ |
| 44. Chicken Champignons ⁵ Hühnerfilet mit Champignons in Currysoße | 8,50€ |
| 45. Chicken Kashmiri ^{5, G, H1} Hühnerfilet mit Früchten, Mandeln und Rosinen in Sahnesoße | 9,50€ |
| 46. Chicken Paneer ^{5, G} Hühnerfilet mit hausgemachtem Rahmkäse in einer würzigen Sahnesoße | 9,50€ |

Biryani - Reisgerichte

- | | |
|--|--------|
| 47. Sabzi Biryani ⁵ Basmatireis gebraten mit Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen | 8,50€ |
| 48. Chicken Biryani ⁵ Zartes gedünstetes Hühnerfilet mit gebratenem Basmatireis, garniert mit Nüssen und Rosinen | 9,50€ |
| 49. Mutton Biryani ⁵ Zartes Lammfleisch, gedünstet mit Basmatireis und Paprika, garniert mit Nüssen und Rosinen | 11,50€ |
| 50. Nawabi Biryani ⁵ Gebratener Basmatireis mit Hühnerfleisch und Lammfleisch, garniert mit Nüssen und Rosinen | 11,50€ |

Lammfleisch Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und dem Bestem Basmatireis serviert

- | | |
|--|--------|
| 51. Lamm Curry ⁵ Lammfleisch in Currysoße, nach indischer Art zubereitet | 11,50€ |
| 52. Lamm Safran ^{5, G, H1} Lammfleisch mit Mandeln in Safran-Sahnesoße | 12,50€ |
| 53. Lamm Madras ^{5, G, H1 (scharf)} Kokosmilch nach südindischer Art, garniert mit Kokosraspeln | 12,50€ |
| 54. Lamm Korma ^{5, G, H1} Lammfleisch in milder Sahnesoße aus Gewürzen mit Mandeln | 12,50€ |
| 55. Lamm Saag ⁵ Lammfleisch mit Spinat nach indischer Art gewürzt mit frischem Ingwer, Sahne und Knoblauch | 13,50€ |
| 56. Roghan Josh ⁵ Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und grüner Paprika in Currysoße | 12,50€ |
| 57. Lamm Vindaloo ⁵ Pikante südindische Lammfleisch Spezialität mit gebackenen Kartoffeln gegart | 11,50€ |
| 58. Lamm Sabzi ⁵ Lammfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse in zahlreichen indischen Gewürzen gegart | 10,50€ |
| 59. Lamm Banglora ^{5, 7 (scharf)} Lammfleisch mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt | 12,50€ |
| 60. Lamm Dansek ⁵ Lammfleisch, gekocht mit Linsen in einer exotischen Kombination aus Gewürzen nach Bombay Art | 12,50€ |
| 61. Achar Ghost ^{5, G} eingelegtes Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und 12 verschiedenen Gewürzen in Currysoße | 11,50€ |
| 62. Lamm Champignon ⁵ Lammfleisch mit Champignons in pikanter Currysoße | 12,50€ |
| 63. Lamm Kashmiri ^{5, G, H1} Lammfleisch mit Früchten, Mandeln und Rosinen in Sahnesoße | 12,50€ |

Tandoori Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und dem Bestem Basmatireis serviert

- | | |
|--|--------|
| 64. Tandoori Chicken ^{5, G} Hähnchenkeulen 24 Stunden in Joghurt Safransoße mariniert mit verschiedenen Gewürzen mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln | 13,50€ |
| 65. Chicken Tikka ⁵ Gegrilltes mariniertes Hühnerfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und frischem Ingwer | 13,50€ |
| 66. Paneer Tikka ^{5, G} Gegrillter hausgemachter Rahmkäse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln | 12,50€ |
| 67. Lamm Tikka ⁵ Im Holzkohleofen gegrilltes Lammfleisch, mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln | 15,50€ |

- | | |
|---|--------|
| 164. Chicken Seekh Kebab ⁵ Gehacktes Hühnerfleisch gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, speziellen Kräutern und Gewürzen | 12,50€ |
| 165. Rind Seekh Kebab ^{5, G, H1} Gehacktes Rindfleisch gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, speziellen Kräutern und Gewürzen | 13,50€ |
| 68. Batak Tikka ^{5, G} Gegrilltes Entenbrustfilet, 24 Stunden eingelegt in Joghurt-Safransoße mariniert mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten | 15,50€ |
| 69. Grillplatte ⁵ Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorigerichten mit Lamm und Hühn | 15,50€ |
| 70. Scampi Tikka ^{5, B} Gegrillte Großgarnelen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | 17,00€ |

Fisch Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und dem Bestem Basmatireis serviert

- | | |
|---|--------|
| 71. Maschli Curry ^{5, D} Fischfilet in Currysoße nach indischer Art | 10,50€ |
| 72. Maschli Masala ^{5, D (scharf)} Rotbarschfilet, scharf gewürzt nach nordindischer Art | 10,50€ |
| 73. Maschli Madras ^{5, D (scharf)} Rotbarschfilet mit Kokosmilch nach südindischer Art, garniert mit Kokosraspeln | 10,50€ |
| 74. Jhinga Dahiwala ^{5, B, G, H1} Gegrillte Riesengarnelen, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer Knoblauchpaste, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsoße | 13,50€ |
| 75. Jhinga Masala ^{5, B (scharf)} Riesengarnelen mit Zwiebeln und Paprika, abgestimmten Kräutern und feinen indischen Gewürzen gebraten | 14,50€ |
| 76. Jhinga Madras ^{5, B (scharf)} Riesengarnelen mit Kokosmilch nach südindischer Art | 14,50€ |
| 77. Jhinga Vindaloo ^{5, B (scharf)} Riesengarnelen nach südindischer Art und gebackenen Kartoffeln | 13,50€ |

Enten Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und dem Bestem Basmatireis serviert

- | | |
|--|--------|
| 78. Batak Sabzi ⁵ Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysoße | 10,50€ |
| 79. Batak Kashmiri ⁵ Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysoße | 12,50€ |
| 80. Batak Masala ⁵ Gegrilltes Entenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch | 11,50€ |
| 81. Batak Korma ^{5, G} Gegrilltes Entenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Mandeln frischem Ingwer und Knoblauch | 13,00€ |
| 82. Batak Mango ^{5, G} Gegrilltes Entenbrustfilet in Sahnesoße mit Mango | 13,50€ |

Beilagen

- | | |
|--|-------|
| 83. Naan ^{A1, C, G} | 2,00€ |
| 84. Garlic Naan ^{A1, C, G} | 2,40€ |
| 85. Paneer Naan ^{A1, C, G} | 2,80€ |
| 86. Bhatura ^{A1, C, G} | 1,50€ |
| 87. Papadam ^{A1} | 0,50€ |
| 88. Pickles ^{2, 5} | 1,50€ |
| 89. Mango Chutney ^{5, G} | 1,50€ |
| 90. Raita ⁵ Gewürzte Dickmilch mit fein gehackten Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kichererbsen und Kümmel | 2,50€ |
| 91. Basmatireis ⁵ | 2,00€ |

Kinder Gerichte

- | | |
|--|-------|
| 92. Mango Paneer ^{5, G} Indischer Rahmkäse in Mangosauce mit Reis oder Pommes | 3,90€ |
| 93. Chicken Malai ^{5, A1} Hühnerfleisch in sahniger Currysoße mit Reis oder Pommes | 3,90€ |
| 94. Chicken Nuggets ^{5, A1} mit Pommes frites, dazu Ketchup oder Mayo | 3,90€ |

Spice Idyll Platte - Vegetarisch

- | | | |
|-----------------------|--|--------|
| Vorspeisen: | Papadam, Onion Rings | |
| Hauptgerichte: | Dal Tadka
Linsen mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in Butter gebraten
Punjabi Bengan (scharf)
Aubergine mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln und frischem Knoblauch in Currysoße
Khumbi Paneer Masala
Frische Champignons mit indischem Rahmkäse und grünen Erbsen in Sahnesoße
Salat, Basmatireis, Bhatura und Mix Pickles | |
| Beilagen: | | |
| Nachtsch: | | |
| 101 | für 2 Personen | 25,00€ |
| 102 | für 3 Personen | 35,00€ |
| 103 | für 4 Personen | 48,00€ |

Special Platte

- | | | |
|-----------------------|---|--------|
| Aperitif: | Mangosekt | |
| Vorspeisen: | Gemischte Vorspeiseteller | |
| Hauptgerichte: | Lamm Korma
Lammfilet in milder Soße aus Gewürzen, Mandeln, Nüssen, Rosinen in Sahnesoße
Chicken Madras (scharf)
Hühnerfilet mit Kokosmilch nach südindische Art in Currysoße
Sabzi
Gemüsecurry aus frischem wechselden Gemüse | |
| Beilagen: | Basmatireis, Salat, und Bhatura-Brot | |
| Nachtsch: | | |
| 104 | für 2 Personen | 36,00€ |
| 105 | für 3 Personen | 54,00€ |
| 106 | für 4 Personen | 72,00€ |



Lieferservice

Tel: 033 41 47 05 061

jeden Tag 12:00 bis 14:00 und 17:00 bis 21:00 Uhr
ab 15€ frei Haus (bis 10 km Umkreis)
ab 15 Km Entfernung ab 25€

ab 50€ Rechnungsbetrag erhalten Sie Eine Flasche Wein gratis

Tagesangebote

Mo. - Do. 12:00 - 16:00 Uhr

(gilt nur im Haus)

mit Suppe und Salat ab 5,00 €

Öffnungszeiten: Täglich 12:00 bis 22:00 Uhr

(Montag Ruhetag)

Tel: 015253081871, 015253081872

email: info@spice-idyll.de

Web: www.spice-idyll.de

Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich

Allergien: Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoffe, 2-mit Konservierungsstoffe, 3-mit Nitritpökelsalz, 4-mit Phosphat, 5-mit Geschmacksverstärker, 6-mit Antioxidationsmittel, 7-mit Süßungsmittel, 8-enthält eine Phenylalaninquelle, 9-Geschwefelt, 10-Geschwärzt, 11-enthält Koffein. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen, 12-Chininhaltig, 13-Gentechnisch verändert, 14-aus Fleischstückchen zusammengesetzt, 16-Taurinhaltig, 17-mit Säuerungsmittel, 18-mit Stabilisatoren, 19-geräuchert, 20-mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 21-kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 22-gewachst.

Allergien: Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können: A-Glutenhaltiges Getreide, A1-enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), A2-enthält Roggen, A3-enthält Gerste, A4-enthält Hafer, B-Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C-Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D-Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E-Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F-Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G-Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, H1-enthält Mandeln, H2-enthält Haselnüsse, H3-enthält Walnüsse, H4-enthält Kaschunüsse, H5-enthält Pecannüsse, H5-enthält Paranüsse, H7-enthält Pistazien, H8-enthält Macadamianüsse, I-Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J-Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K-Sesamkörner und daraus gewonnene Erzeugnisse, L-Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind, M-Lupinen und daraus gewonnenen Erzeugnisse, N-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse