

Vegetarische Gerichte (vegan)

- 54. Mix Sabzi Hari Ali A1, G 12,00€**
Gemischtes frisches Gemüse mit hausgemachtem indischen Käse, pikant gewürzt
- 55. Bhindi Masala A1 G 13,00€**
Frische Okraschoten mit Tomaten und Ingwer in einer pikanten Sauce
- 56. Baingan Masala A1 G 13,00€**
Gebratene kleine Auberginen mit Kräutern und Gewürzen in pikanter südindischer Sauce
- 59. Narvatan Korma A1 G H1 13,00€**
Frisches Gemüse mit frischen Früchten in einer milden Sauce mit Mandeln, Cashewnüssen, Kokosflocken und Rosinen
- 56. Saag Panner A1 G 13,00€**
nordindischen Rezept Indischer Hüttenkäse mit Spinat nach einem berühmten nordindischen Rezept
[für weitere Vegane Gerichte bitte den QR Code Scannen](#)

Tandoori Gerichte

köstliche Grillgerichte aus dem indischen Tandooriofen

- 72. Paneer Tikka i G 14,50€**
Hausgemachter-frischer gegrillter indischer Käse, mariniert in einer Joghurt-Sahne-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten
- 73. Tandoori-Chicken i G 14,00€**
Hähnchenschenkel in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und im Tandooriofen gegrillt
- 74. Chicken Shahi Tikka i,G 16,00€**
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke eingelegt in milder Cashewnussmarinade und im Tandooriofen gegrillt
- 75. Chicken Tikka i G 16,50€**
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und am Spieß gegrillt
- 76. Lamm Tikka i G 17,00€**
Lammfleisch von der Keule in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und am Spieß gegrillt
- 76. Delhi Mix Grill i G 19,00€**
Lamm, Chicken, Riesengarnelen und gehackter Lammspieß

Hähnchengerichte

Alle Gerichten werden mit Reis und Brot Seviert

- 83. Chicken Curry A1 G 14,00€**
Hähnchenbrustfilet in einer feinen Currysauce mit Tomaten und frischem Koriander
- 84. Chicken Vindaloo A1 ,G 15,50€**
Hahnchenbrustfilet mit Kartoffeln, ganzen Tomaten, Ingwer und Knoblauch in einer scharfen Currysauce
- 85. Chicken Tikka Masala^AL,G, 15,50€**
Hähnchenbrustfilet in gewürztem Joghurt mariniert, im Tandooriofen gegrillt, anschließend mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen kurz gebraten
- 86. Chicken Curry Madras A1.G 15,00€**
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, grünem Chili in einer scharfen südindischen Currysauce und Kokosmilch
- 87. Chicken Saag1, A1,G 14,00€**
Hähnchenbrustfilet mit gehacktem Spinat, Zwiebeln und Tomaten in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
Butter Chicken H4, G 16,00€
Hähnchenbrustfilet mit Gewürzen mariniert in Tandooriofen gegrillt und mit Honig und Butter gekocht

Lamm Gerichte

Brote aus dem Tandooriofen, einem mit Holzkohle befeuerten Lehmofen

- 96. Lamm Curry A1, G 15,50€**
Lammfleisch von der Keule in einer Currysauce mit Tomaten und frischem Koriander
- 97. Mango Lamm A1, G. H1 16,00€**
Lammfleisch von der Keule mit frischer Mango, Kokosraspeln und Mandeln in einer milden Sauce
- 98. Lamm Madras (scharf) A1 G 16,50€**
Lammfleisch von der Keule mit frischer Kokosnuss, Tomaten, grünem Chili in einer scharfen südindischen Currysauce
- 99. Garlic Lamm A1, G 16,50 €**
Lammfleisch von der Keule in einer Currysauce mit frischem Knoblauch und Tomate zubereitet
- 100. Lamm Palak A1, G 16,50€**
Lammfleisch von der Keule mit Blattspinat, Zwiebeln und Tomaten, in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
- 101. Lamm Vindaloo A1, G 16,50€**
Lammfleisch von der Keule mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in einer scharfen Currysauce

Gerichte mit Meeresfrüchten

Alle Gerichten werden mit Reis und Brot Seviert

- 107. Madras Fisch Curry (scharf) A1,D,G 15,50€**
Seelachsfilet mit Kokosraspel in einer speziellen Gewürzmischung, südindischer Art
- 109. Madras Jhinga Curry (scharf) A1,B,G 17,00€**
Riesengarnelen mit Kokosraspeln in einer Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
- 112. Jhinga Karahi A1,B,G 19,00€**
Riesengarnelen mit roten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, grüner Paprika, frischen Kräutern und Gewürzen in einer Currysauce

Basmatireis Gerichte

Alle Gerichte werden mit Mixraitha serviert

- 118. Sabzi Biryani, G, HI 12,00€**
Verschiedene frische Gemüsesorten mit Basmatireis, Cashewnüssen, Rosinen und mit einer Biryani Gewürzmischung angebraten
- 119. Hühnchen Biryani I,H1 13,50€**
Hähnchenbrustfilet mit Basmatireis, Paprika, Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen und mit einer Biryani Gewürzmischung angebraten
- 120. Lamm Biryani H 15,50€**
Lammfleischstücke mit Basmatireis, Paprika, Cashewnüssen, frischem Koriander, Zwiebeln und mit Biryani Gewürzmischung angebraten
- 121. Jhinga Biryani, B,H 17,50€**
Riesengarnelen mit Basmatireis, frischen Tomaten,, Paprika, Cashewnüssen, Rosinen und mit Speziellen Gewürzen angebraten

Desserts

- 133. Mangocreame (vegan) A2, G 4,50€**
- 134. Kulfi G 4,50€**
indisches Eis mit Honigmilch, Maismehl, Mandeln und Pistazien
- 135. Mango Kulfi G ,Hi, H7 5,50€**
indisches Eis mit Honigmilch, Maismehl, Mandeln und Pistazien
- 136. Gulab Jamun A2,A1,G 4,50€**
hausgemachte Bällchen aus Hüttenkäse, frittiert und in Zuckerwasser und Rosenwasser getaucht

www.restaurantnortheim.de

Vorspeisen

Pakoras

Alle Pakora werden mit zwei hausgemachten Dips serviert.

- 1 Papadam** 2,00€
Knusprig Frittiertes Linsenbrot
- 2. Sabzi Samosa A1** 6,00€
Frittierte Pasteten mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Cashewkernen
- 3. Mix vegetarische Pakora** 6,00€
Frittierte Pasteten mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Cashewkernen
- 4A. Samosa Chat (1 Stück)** 6,00€
Kombination aus knusprigen Samosas, cremigem Joghurt, würzigen Chutneys und einer Vielzahl von Toppings
- 5. Onion Pakora** 6,00€
Zwiebelringe mit Kichererbsenteig frittiert
- 6. Paneer Pakora** 6,00€
indischer Käse aus Kuhmilch mit Kichererbsenteig frittiert
- 11. Hähnchen Pakora** 7,50€
indischer Käse aus Kuhmilch mit Kichererbsenteig frittiert

Indische Brote

Brote aus dem Tandooriefen, einem mit Holzkohle befeuerten Lehmofen

- 12. Naan A1** 2,00€
Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl
- 13. Roti (Vegan) A1 C G** 2,50€
indisches Vollkornbrot aus Sauerteig
- 14. Paratha C** 3,50€
Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Vollkornbrot
- 15. Aloo Paratha (vegan) A1,C,G** 5,50€
- 16. Pudhina Paratha (Vegan) A1,C,G** 5,00€
mit Butter zubereitetes Vollkornbrot, gefüllt mit frischer Minze
- 17. Paneer Nan A1 C** 6,00€
Weizenmehl, gefüllt mit hausgemachtem indischen Käse
- 18. Kemma Naan A1,C,G** 6,00€
mit gehacktem Lammfleisch, gehackter Knoblauch, Ingwer gefüllt
- 19. Palak Nann A1,C,G** 4,50€
mit frischem Spinat, Ingwer und Koriander
- 21. Garlik Nan A1 C** 3,50€
Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl mit Knoblauch

Suppen

- 25. Mdras Rasam A1** 4,50€
- 26. Sabzi Shorba** 4,50€
- 27. Tomatencreme-Shorba A1,G** 4,50€
- 28. Spinat Sorba A1,G** 4,50€
- 29. Murgh Shorba A1** 4,50€
- 30. Garnelen Suppe A1,B,G** 6,00€



Öffnungszeiten

Mo. - Fr. 11:00 - 14:30 & 16:30 - 21:45

Sa. & So. 12:00 - 22:00

Dienstag ist Ruhetag

Untere Str 27 37154 Northeim



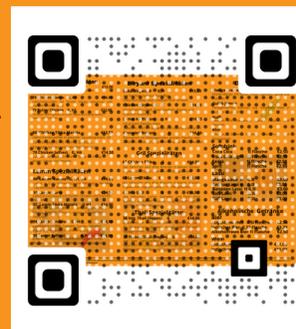
 info@restaurantnortheim.de

 **05551- 9976713**

 info@restaurantnortheim.de

für die Vollständige Speisekarte
bitte den QR Code Scannen und
bei Lieferung und Abholung
Rabatte Sichern

Kartenzahlung
möglich



Raita

- 35. Madras Raita G** 4.00€
Okraschoten, Gewürzen, Papadam Erfrischender Joghurt
- 36. Mix Raita G** 4,50€
Joghurt mit gehackten roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken
- 37. Aloo Raita** 4,00€
Joghurt mit gebratenen Kartoffel und Gewürzen

Salate

- 43. Tandoori Salat G J** 9,50€
Knackiger Eisbergsalat mit Hähnchenbrustfilet aus dem Tandooriefen, Gurken, Tomaten und gekochten Kichererbsen
- 44. Punjabli Salat Klein** 5,00€
Eisbergsalat mit gebratenen Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Oliven, Karotten und gekochten Kichererbsen
- 46. Goa Salat B.G.I** 11,50€
Eisbergsalat mit Garnelen aus dem Tandooriefen mit Gurken, Tomaten, Oliven, Karotten und Kichererbsen
- 47. Panner Salat B.G.I** 11,50€
Eisbergsalat mit hausgemachtem indischen Käse, Gurken, Tomaten und Paprika

Thali Gerichte

- 48. Punjabli Thali (Vegan)** 16,00€
Drei verschiedene Gemüsegerichte nach Wahl des Kochs dazu Raita, Salat, Nan, Basmatireis und einer Süßspeise
- 49. Delhi Thali** 17,00€
Zwei verschiedene Fleischgerichte, ein Gemüsegericht nach Wahl des Kochs mit Raita, Salat, Nan, Basmatireis und einer Süßspeise
- 49. Goa Thali** 17,00€
Zwei verschiedene Fischgerichte, ein Garnelengericht nach Wahl des Kochs mit Raita, Salat, Nan, Basmatireis und einer Süßspeise

Vegetarische Gerichte (vegan)

- Alle Gerichten werden mit Reis und Brot Seviert
- 52. Dal Makhini (Hot) A1,G** 12,00€
verschiedene Linsen mit Tomate, Ingwer und Zwiebeln in Butter gebraten
- 53. Madras Tarka Dal (Hot) A1,G** 12,00€
Rote Linsen mit roten Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Koriander, Curryblätter, Gewürzen