



- 297) Jinga Jalfrezi, mittelscharf 15,90 €
Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Currysoße
- 298) Fisch Vindaloo 13,90 €
Fischfilet mit gebackenen Kartoffeln in einer pikanten Soße nach Nordindischer Art
- 299) Fisch Chili 13,90 €
Fischfilet in einer süß-sauren Chili Soße nach Nordindischer Art
- NEU
300) Fisch Tika Masala 15,00 €
24 Stunden mariniertes Fischfilet am Spieß im Tandoor gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Indischer Soße gegart

Ente, serviert mit Basmati Reis

- 310) Reshmi Batah, mittelscharf 14,90 €
Entenfleisch mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art mit Soße
- 311) Mirchi Batah 14,90 €
Zartes Entenfleisch scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika, mit verschiedenem Gemüse
- 312) Pishawari Batah 14,90 €
Zartes Entenfleisch mit Cashew und Sahnesoße
- 313) Batah Tikka Masala 14,90 €
Im Tandoor gebackene Entenfleischstücke, orientalisches Gewürz in spezieller Soße gekocht
- 314) Batah Jalfrezi, mittelscharf 15,00 €
Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Soße
- 315) Batah Mango 14,90 €
Zartes Entenfleisch in einer würzigen Soße aus Sahne mit frischen Mangostücken

- 316) Batah Korma 14,90 €
Entenfleisch in einer milden Soße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Sahne und Cashew Nüssen
- NEU
317) Batah Chatniwala 14,90 €
Zartes Entenfleisch in einer würzigen grünen Minz-Petersilien-Soße

Pute, serviert mit Basmati Reis

- 330) Puten Curry 12,50 €
Zarte Putenfiletstücke in einer Curry-Sahnesoße gegart
- 331) Puten Vindaloo, mittelscharf 13,50 €
Putenfleisch mit Kartoffelstücken in einer pikanten Soße gegart
- 332) Puten Madras, mittelscharf 13,50 €
Zartes Putenfleisch in einer speziellen Soße mit Kokosmilch, Zwiebeln, Kokosraspeln, Tomaten und Ingwer zubereitet

- 333) Puten Do Payaza 13,50 €
Zarte Putenfiletstücke mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
- 334) Puten Tikka Masala, mittelscharf 13,90 €
Putenfiletstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer lockeren Soße gegart

- NEU
335) Achaari Puten Tikka 13,90 €
Zarte marinierte Putenfleischstücke gegrillt mit eingelegten verschiedenen Gemüsesorten nach traditioneller nordindischer Art

Basmati Reisgerichte mit extra Dip

- 350) Green Piece Pulao 8,50 €
Gebratener Basmati Reis mit Erbsen
- 351) Jeera Reis 8,50 €
Gebratener Basmati Reis mit gebratenem Jeera (spezielles indisches Gewürz)
- 352) Sabji Biryani 10,50 €
Basmati Reis, gebraten mit Gemüse, Cashew, Rosinen und feinen Gewürzen
- 353) Chicken Biryani 12,50 €
Zart gedünstetes Hühnerfilet, mit gebratenem Basmati Reis, garniert mit Cashew und Rosinen
- 354) Jinga Biryani 13,50 €
Gewürzte geschälte Garnelen, gebraten mit Basmati Reis, Cashew und Rosinen
- 355) Mutten Biryani 14,50 €
Zartes Lammfleisch, gedünstet mit Basmati Reis, orientalischen Gewürzen, Cashew und Rosinen
- 356) Haveli Spezial Damm Biryani 15,50 €
Gebratenes Hähnchen, Lamm, Garnelen u. Putenfleisch mit Reis u. frittierten Zwiebelringe nach Haiderabadi Art

Tandoori Spezialitäten, serviert mit Basmati Reis

- 370) Tandoori Chicken 11,90 €
Hähnchen, 24 Stunden in Joghurt, mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und im Ofen gebacken, mit Knochen
- 371) Tandoori Chicken Tikka 12,50 €
Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer würzigen Joghurt-Sahne-Soße, mit Paprika und Zwiebeln
- 372) Tandoori Puten Tikka 12,50 €
Putenfleischstücke in einer würzigen Joghurt-Sahne-Soße mit Paprika
- 373) Tandoori Murg Malai Tikka 13,50 €
Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Cashew-Marinade im Tandoor gegrillt mit Soße



- 374) Achaari Chicken Tikka, mittelscharf 14,50 €
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus verschiedenen Gemüsesorten nach traditioneller nordindischer Art

- 375) Tandoori Lamm Tikka 14,50 €
Zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika und Zwiebeln

- 376) Tandoori Fish Tikka 15,90 €
Fischfiletstücke in feinen Gewürzen und Kräutern, mariniert und im Ofen gebacken mit Soße

- 377) Tandoori Jinga Tikka 16,90 €
Riesengarnelen, eingelegt in einer speziellen Mischung aus exotischen Kräutern und Gewürzen, gegrillt bis der Geschmack buchstäblich seinen Höhepunkt erreicht

- 378) Tandoori Haveli Spezial Platte für 1 Person 20,00 €
Gemischte Platte von allen Tandoori Köstlichkeiten mit Garlic Nan

- 379) Muttan Sheekh Kabab 17,00 €
Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt zubereitet, mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander

- NEU
380) Achaari Vegetarisch, mittelscharf 11,50 €
Gemischtes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Karotten, Blumenkohl, Erbsen und Kartoffeln) in indischer Soße nach traditioneller nordindischer Art gegart

Nachspeisen

- 390) Gulab Jaman 4,50 €
Mischung aus getrockneter Milch, Litchi und Mangostücken mit Mandeln
- 395) Vanilleeis mit Mangocream 4,00 €
- 396) Rass Malai 4,50 €
Bällchen aus Rahmkäse und Milch, mit getrockneten Nüssen und Cocos Raspeln
- 397) Vienetta Chocolate Eis 4,00 €



Alkoholfreie Getränke 0,4l

- 400) Mango lassi 4,00 €
401) Mango Shake mit Vanille 4,00 €
402) Banana lassi 4,00 €
403) Maracuja lassi 4,00 €
404) Cocos lassi 4,00 €
405) Ananas lassi 4,00 €
406) Punjabi lassi süß/salzig 4,00 €

Alkoholfreie Getränke 1,0l

- 407) Apfelschorle 2,50 €
408) Orangen- o. Zitronenlimonade 2,50 €
409) Cola, Cola light, Fanta 3,00 €
409) Mezzo Mix, Sprite 3,00 €
410) Red Bull 2,50 €
411) Apfel-, Orangensaft 3,00 €

Biere Brauerei St. Georgen

- | | Flasche | Kasten |
|----------------------|---------|---------|
| 412) Helles | 2,30 € | 25,00 € |
| 413) Pils | 2,30 € | 25,00 € |
| 414) Weizen | 2,30 € | 25,00 € |
| 415) Landbier | 2,30 € | 25,00 € |
| 416) Weißbier Dunkel | 2,30 € | 25,00 € |

Rotwein

- | | 0,7l | 1,00l |
|------------------------|--------|---------|
| 417) Lambrusco | 7,00 € | 10,00 € |
| 418) Chianti | 7,00 € | 10,00 € |
| 419) Bardolino | 7,00 € | 10,00 € |
| 420) Merlot | 8,00 € | 12,00 € |
| 421) Indischer Rotwein | 8,00 € | 12,00 € |
| 422) Rosè | 8,00 € | 12,00 € |

Weißwein

- | | 0,7l | 1,00l |
|-------------------------|--------|---------|
| 423) Pinot Grigio | 8,00 € | 12,00 € |
| 424) Frascati | 8,00 € | 12,00 € |
| 425) Silvaner | 8,00 € | 12,00 € |
| 426) Bachhus | 8,00 € | 12,00 € |
| 427) Indischer Weißwein | 8,00 € | 12,00 € |

Sekt

- 428) Asti Cinzano 0,75l 15,00 €
429) Mumm Dry 0,75l 15,00 €

Spirituosen 0,7l

- 430) Martini Bianco/Rosso 11,50 €
431) Bacardi 16,50 €
432) Jack Daniels 25,00 €
433) Wodka 11,00 €



Indisches Restaurant

Kirchenstraße 2

91301 Forchheim-Burk

Telefon: 09191-3 51 68 - 81 oder 82

Telefax: 09191-3 51 68 80

info@haveli-forchheim.de

www.haveli-forchheim.de

Lieferservice - in Forchheim

ab 15,- € Bestellwert gratis,

im Umkreis ab 7km und 50 € Bestellwert auch gratis inkl. einem alkoholfreiem Getränk

Feiern Sie bei uns!

Egal ob Firmenfeier, Geburtstag oder andere Feierlichkeiten mit Buffet oder à la carte, im Lokal oder bei Ihnen Zuhause, sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Öffnungszeiten:

Mo. bis Sa.: 16:30 – 22:00 Uhr,
Sonn- und Feiertage durchgehend 12:00 – 22:00 Uhr,
kein Ruhetag

Ab 3 bestellten Gerichten am Tisch erhalten Sie ein **Chicken Curry** frei, nur im Lokal. Bitte sprechen Sie uns bei der Bestellung an.

Mit dieser Speisekarte verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. 01/2020





Vorspeisen mit 3 Dips

- 100) **Onion Bahji** 3,00 €
Zwiebelfing im gewürzten Kichererbsenteig ausgebacken, mit Soße
- 101) **Alu Pakoras** 3,00 €
Kartoffeln im gewürzten Kichererbsenteig ausgebacken, mit Soße
- 102) **Gobi Pakoras** 3,50 €
Blumenkohl im gewürzten Kichererbsenteig ausgebacken, mit Soße
- 103) **Bengan Pakoras** 3,50 €
Auberginen im gewürzten Kichererbsenteig ausgebacken, mit Soße
- 104) **Samosas** 4,00 €
2 frittierte Pastetchen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, mit Soße
- 105) **Paneer Pakoras** 4,50 €
Frischer hausgemachter Rahmkäse, mit Soße
- 106) **Chicken Pakoras** 4,50 €
Hühnerfilet im gewürzten Kichererbsenteig ausgebacken, mit Soße
- 107) **Kheema Samosa** 5,50 €
2 Gewürzteigtaschen mit Lammhackfleisch und Erbsen, mit Soße
- 108) **Fisch Koliwada** 5,50 €
Fisch mit verschiedenen indischen Gewürzen, Maismehl, Zitronensaft und Ajweil mariniert
- 109) **Prawn Koliwada** 6,00 €
Garnelen mit verschiedenen indischen Gewürzen, Maismehl, Zitronensaft und Ajweil mariniert

Gemischte Gemüsesuppe

- 120) **Sabji Shorba** 3,50 €
Gemischte Gemüsesuppe
- 121) **Dal Shorba** 3,50 €
Linsensuppe nach südindischer Art
- 122) **Tamater Shorba** 3,50 €
Eine leckere Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne
- 123) **Garam Shorba** 3,50 €
Sauerscharfe Suppe mit frischem Gemüse
- 124) **Garam Shorba** 4,50 €
Leicht garnierte Lammfleischsuppe
- 125) **Murg Tawani** 4,50 €
Leicht garnierte Hühnerfleischsuppe

Beilagen (nur Abends)

- 140) **Indian Roti** 1,50 €
Vollkornmehl-Fladenbrot
- 141) **Tandoori Nan** 2,00 €
Leichtes knuspriges Fladenbrot
- 142) **Papadam** 2,00 €
Hauchdünne gewürzte Linsenwaffeln
- 143) **Garlic Nan** 2,50 €
Mit indischer Knoblauchbutter, Sesam
- 144) **Pudina Paratha** 2,50 €
Podina Vollkornbrot mit Butter und Minze, aussen knusprig und innen locker
- 145) **Allu Paratha** 3,00 €
Brot mit Kartoffel und Zwiebel
- 146) **Paneer Nan** 3,00 €
Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken mit geriebenem Rahmkäse
- 147) **Raita** 3,00 €
Joghurt mit Gurken, Tomaten, Salz, Pfeffer mit Chunkyhat Masala
- 148) **Ingwer Nan** 3,00 €
mit Indischem Ingwer und Sesam
- 149) **Gemüse Paratha** 3,50 €
Brot mit gemischtem Gemüse und indischen Gewürzen
- 150) **Papadam Masala** 3,50 €
Zwei hauchdünne, gewürzte Linsenwaffeln, gemischt mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit indischen Gewürzen

- 151) **Alu Chana Chat** 3,50 €
Zwiebeln, Tomaten, Kichererbsen und Zitronensaft und Soße
- 152) **Fried Masala Papadam** 3,50 €
Zwiebeln, Tomaten, Kichererbsen und Zitronensaft

Salat

- 170) **Grüner Salat** 3,50 €
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten und Radieschen, hausgemachtes Dressing
- 171) **Mumbai Salat** 5,00 €
Großer indischer Salat mit gegrilltem, hausgemachtem Rahmkäse, garniert mit exotischen Früchten
- 172) **Jinga Salat** 6,00 €
Großer indischer Salat mit gegrillten Garnelen aus dem original indischen Lehmofen

- 173) **Haveli Spezial Salat** 7,50 €
Großer indischer Salat mit gegrillten, marinierten Hähnchenstreifen mit Rahmkäse aus dem original indischen Lehmofen

Hauptspeisen

Gemüse, serviert mit Basmati Reis

- 200) **Dall Tharka, mittelscharf** 10,00 €
Linsen mit frittierten Chilischoten, Knoblauch und Ingwer
- 201) **Dal Makhni** 10,50 €
Verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten und Cashewsoße
- 202) **Malai Kofta** 10,50 €
Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsen, in Sahnesoße gekocht
- 203) **Alu Gobi Masala** 10,50 €
Frische Kartoffeln und Blumenkohl, in verschiedenen Gewürzen gebraten
- 204) **Chana Masala** 10,50 €
Kichererbsen mit speziellen Gewürzen
- 205) **Aloo Sag** 10,50 €
Kartoffeln und Rahmspinat, mit Zwiebeln und Ingwer in Curry Soße
- 206) **Tawa Sabji** 10,50 €
Gemischtes Gemüse in indischer Soße – Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Kartoffeln, Blumenkohl
- 207) **Gemischtes Gemüse** 10,50 €
Eine Mischung aus frischem Gemüse dazu eine Curry Soße mit Rahm-Käse
- 208) **Matter Paneer** 12,50 €
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen und Soße

- 209) **Paneer Butter Masala** 12,50 €
Hausgemachte frischer Rahmkäse in leckerer Masala Soße
- 210) **Paneer Jaipuri** 12,50 €
Hausgemachter Rahmkäse mit Cashew in Tomatensauce
- 211) **Palak Paneer** 12,50 €
Hausgemachter Rahmkäse mit Rahmspinat, Zwiebeln, Tomatencurrysoße und Gewürzen
- 212) **Paneer Jalfarezi, mittelscharf** 12,50 €
Hausgemachter indischer Rahmkäse, scharf gewürzter Soße mit gebratenem Blumenkohl, Ingwer, Knoblauch, Paprika und Zwiebel

Hühnerfleisch, serviert mit Basmati Reis

- 230) **Chicken Curry** 12,50 €
Hühnerfilet in Curry Soße, nach nordindischer Art zubereitet
- 231) **Chicken Sabji** 13,00 €
Hühnerfilet in spezieller Rahm-Käsesauce mit verschiedenem frischem Gemüse
- 232) **Murg Palak** 13,00 €
Hühnerfilet in Rahmspinat nach indischer Art gewürzt mit frischem Ingwer und Knoblauch
- 233) **Butter Chicken** 13,90 €
Saftige Tandoori Hühnerstücke, kurz gegrillt und fertig gegart, mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensauce
- 234) **Chicken Vindaloo, mittelscharf** 13,90 €
Südindische Hühnerspezialität mit gebackenen Kartoffeln, pikante Art
- 235) **Chicken Madras, mittelscharf** 13,90 €
Hühnerfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art



Hähnchen



Tandoori



Lamm



verschiedene Vorspeisen

- 236) **Chicken Jalfarezi, mittelscharf** 13,90 €
Hühnerfilet nach köstlicher südindischer Art, mit Zwiebeln und Paprika und Soße
- 237) **Chicken Mango** 13,90 €
Hühnerbrustfilet in einer würzigen Soße aus Sahne mit frischen Mangostücken
- 238) **Chicken Korma** 14,50 €
Hühnerfleischstücke in einer milden Soße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Sahne mit Cashew-Nüssen und Kokosraspeln
- 239) **Chicken Tikka Masala, mittelscharf** 15,00 €
Hühnerfleischstücke nach 24stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in Soße gegart
- 240) **Haveli murg** 16,90 €
Cocktaillobst, klein geschnittene Zwiebelstücke mit frischen Tomaten in roter Sahnesoße mit Missi Roti
- 241) **Balti Chicken** 12,50 €
Hühnerfleischstücke na 24h Marinieren am Spieß im Tandoor gegrillt, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Soße gegart

Lamm, serviert mit Basmati Reis

- 260) **Qeema Matter** 13,50 €
Lammhackfleisch mit Erbsen in einer pikanten Curry Soße gegart
- 261) **Lamm Curry** 13,50 €
Lammfleisch in Curry Soße, nach indischer Art zubereitet
- 262) **Palak Gosht** 13,50 €
Lammfleisch in Rahmspinat nach indischer Art mit frischem Ingwer, Knoblauch und Soße
- 263) **Lamm Rogen Gosht** 14,00 €
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Paprika in einer Currysauce
- 264) **Buna Gosht** 14,00 €
Eingelegtes Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch, Gewürzen
- 265) **Lamm Vindaloo, mittelscharf** 14,00 €
Südindische Lammfleischspezialität mit gebackenen Kartoffeln, pikante Art
- 266) **Lamm Madras, mittelscharf** 14,00 €
Lammfleisch mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art mit Soße
- 267) **Lamm Banglari, mittelscharf** 14,00 €
Lammfleisch mit Ananas, Paprika,

frischem Ingwer und Knoblauch, mit exotischen Gewürzen gemischt

- 268) **Lamm Jalfarezi, mittelscharf** 14,00 €
Zartes Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, scharf gewürzt und mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika
- 269) **Lamm Tikka Masala, mittelscharf** 14,50 €
Lammfleischstücke im Tandoor gegrillt mit orientalisch gewürzter Soße
- 270) **Lamm Do Payaza** 14,50 €
Zarte Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzen, Soße
- 271) **Lamm Korma** 14,50 €
Lammfleisch in milder Sauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Sahne mit Cashew und Soße
- 272) **Haveli Spezial Gosht, mittelscharf** 17,90 €
Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch mit indischer, roter Sahnesoße und Paneer Nan
- 273) **Lamm Chana** 14,90 €
Lammfleisch mit Kichererbsen in einer speziellen Curry-Sahne-Soße
- 274) **Dhanla Gosht** 14,90 €
Zartes Lammfleisch in Joghurtsoße kräftig gewürzt mit Ingwer und Knoblauch in einer Spezial-Soße
- 275) **Lamm Dhansak** 14,90 €
Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Ananas und Gewürzen in einer mittelscharfen Curry-Soße
- Fisch Curry, serviert mit Basmati Reis**
- 290) **Fisch Curry** 14,00 €
Fischfilet nach indischer Art zubereitet mit Soße
- 291) **Jinga Curry** 15,00 €
Garnelen in Curry Soße und Gewürzen
- 292) **Fisch Madras, mittelscharf** 15,00 €
Fischfilet mit Kokosraspeln nach südindischer Art mit Soße
- 293) **Jinga Masala** 15,00 €
Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Kräutern und in feinen indischen Gewürzen gebraten mit Masalasoße
- 294) **Fisch Masala** 15,50 €
Scharfes Fischfilet, gewürzt nach nordindischer Art mit Soße
- 295) **Jinga Madras, mittelscharf** 15,90 €
Garnelen mit Kokosraspeln nach südindischer Art mit Soße
- 296) **Haveli Spezial Jinga, mittelscharf** 17,90 €
Zwiebeln, Paprika, Ingwer, süße Chili Soße und Garlic Nan

Sie können bei jedem Hauptgericht wählen zwischen:

Europäisch Mild, mittelscharf, scharf und Indischscharf

