



# KIRTI'S RESTAURANT

Indische Küche



### SHORBA • Suppen • Soups

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>Dal Shorba</b><br>Delikate Linsensuppe mit roten Linsen, erlesenen Kräutern und milden, indischen Gewürzen zubereitet<br>Delicious lentil soup made with red lentils, herbs and mild indian spices | 5,50 € |
| 2 | <b>Murgh Shorba</b><br>Hühnersuppe nach nordindischer Art, pikant gewürzt<br>Chicken soup with mild indian spices   | 5,50 € |

### GARAM LUKME • Vorspeisen • Appetizers

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 3 | <b>Samosa</b><br>Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüsse<br>Fried pastries stuffed with potatoes, peas and cashew nuts  | 10,00 € |
| 4 | <b>Vegetable Kebab</b><br>Karotten, Bohnen, Kartoffeln und Erbsen, gemischt mit Gramm Mehl und aromatischen Gewürzen - geformt und im Tandoor Ofen gegrillt<br>Mixed vegetables like carrots, beans, potatoes and peas mixed with gram flour and aromatic spices – shaped around skewers and grilled in Tandoor | 14,00 € |
| 5 | <b>Paneer Tikka</b><br>Hausgemachter Hüttenkäse mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika 10 Std. mariniert und dann im Tandoor Ton-Ofen gegrillt<br>Homemade cottage cheese with tomatoes, onions and green peppers - marinated for 10 hours and prepared in Tandoor   | 15,00 € |
| 6 | <b>Murgh Tandoori</b><br>Zartes Hähnchenfleisch (mit Knochen) in Joghurt, Knoblauch, Ingwer, Essig mariniert und am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt<br>Chicken with bones marinated in yoghurt, garlic, ginger and vinegar, cooked in clay oven.   | 15,00 € |



- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>7</b>  | <b>Murgh Tikka</b><br>Zarte Hühnchenfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt<br>Boneless chicken pieces marinated for 24 hours and cooked in Tandoor oven  | <b>15,00 €</b> |
| <b>8</b>  | <b>Malai Tikka</b><br>Zarte Hühnchenfleischstücke in Sahne, Joghurt Cashewnüsse mariniert und im Tandoor Ton-Ofen gegrillt<br>Soft pieces of chicken marinated in cream, yoghurt, cashew nuts and grilled in Tandoor oven                      | <b>15,00 €</b> |
| <b>9</b>  | <b>Lamb Kebab</b><br>Lammhackfleisch mit einer besonderen Gewürz- und Kräutermischung, fein gehackten Zwiebeln, am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt<br>Fine mince of lamb flavoured with herbs and onions, broiled on skewers on the Tandoor | <b>16,00 €</b> |
| <b>10</b> | <b>Lamb Carre Chops</b><br>Saftige marinierte Lammfleisch-Koteletts am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt<br>Pieces of lamb chops marinated and cooked in Tandoor  | <b>23,50 €</b> |
| <b>11</b> | <b>Tandoori Jheenga</b><br>Riesengarnelen nach 24-stündiger Marinade im Tandoor Ton-Ofen gegrillt<br>Jumbo prawns marinated for 24 hours and roasted in Tandoor  | <b>24,00 €</b> |
| <b>*</b>  | <b>Lamb Tikka</b><br>Saftige Lamfilet-Stücke in einer würzig pikanten Marinade, gegrillt im Tandoor Ton-Ofen<br>Boneless Lamb fillet pieces marinated and grilled in Tandoor   | <b>20,00 €</b> |



### GOSHT KI HANDI • Gerichte mit Lamm • Lamb Dishes

\*Alle Gerichte werden mit Reis serviert  
\*All dishes will be served with rice.

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>12</b> | <b>Gosht Curry</b><br>Saftige Lammfleisch-Stücke, gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer<br>Succulent pieces of lamb cooked with onions, ginger, garlic, yoghurt and mild spices  | <b>16,00 €</b> |
| <b>13</b> | <b>Gosht Palak</b><br>Saftiges Lamm-Ragout mit frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten und mit Spinat und einer aromatischen Gewürzmischung gegart<br>Succulent pieces of lamb cooked with spinach and flavoured with spices   | <b>16,50 €</b> |
| <b>14</b> | <b>Rada Gosht</b><br>Saftige Lammstücke und Lammhack gebraten im Chilli, Koriander und aromatischen Gewürzen<br>Succulent pieces and mince of Lamb sauteed with chilli, coriander and special herbs   | <b>17,50 €</b> |
| <b>15</b> | <b>Gosht Khyberi</b><br>Zarte Lammfleisch-Stücke in Ingwer, Knoblauch und Joghurt mariniert, mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Tandoor Ton-Ofen gegrillt, anschließend mit Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschoten kurz gebraten<br>Tender pieces of lamb baked in Tandoor with special herbs and spices and sauted with tomatoes, onions and pepper | <b>18,50 €</b> |
| <b>16</b> | <b>Lamb Carre Masala</b><br>Gegrillte Lammcarré-Stücke in einer speziellen Sauce des Chefs gekocht<br>Grilled pieces of lambcarré chops cooked in Chef's special sa uce   | <b>25,00 €</b> |



### MURGH KI HANDI • Hähnchen Gerichte • Chicken Dishes

\*Alle Gerichte werden mit Reis serviert.  
\*All dishes will be served with rice

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 17 | <b>Murgh Curry</b><br>Curryhähnchen nach Art des Hauses<br>Curry chicken - House speciality  | 15,00 € |
| 18 | <b>Murgh Korma</b><br>Hähnchenfleisch nach einem Rezept der königlichen Moghul-Küche (mild)<br>Boneless chicken prepared in a recipe of the Mugal Emperors kitchen (mild)  | 17,00 € |
| 19 | <b>Murgh Tikka Makhani (Butter Chicken)</b><br>Im Tandoor zubereitetes, mariniertes Hähnchenfleisch serviert in einer mit Gewürzen und Tomaten verfeinerten Buttersauce<br>Tender pieces of chicken cooked in Tandoor, submerged in a butter sauce enriched with green spices and tomatoes | 17,50 € |
| 20 | <b>Murgh Tikka Masala</b><br>Saftiges Hähnchenfleisch im Tandoor gegrillt und anschließend in einer Sauce mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet<br>Succulent pieces of chicken grilled in Tandoor and then cooked in a delicious sauce with onions and tomatoes                              | 17,50 € |
| 21 | <b>Dhaba Chicken</b><br>Hausgemachtes Hähnchencurry, scharf<br>Homemade spicy chicken curry  | 16,50 € |
| *  | <b>Chilli Chicken</b><br>Frittierte Hähnchenstücke, mit Zwiebeln, Chilli und Paprika gekocht<br>Fried boneless chicken, cooked with onions, chillies and tomatoes  | 17,00 € |



### — DARYAYI NAMOONE • Meeresfrüchte • Seafood specialities —

\*Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

\*All dishes will be served with rice.

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>22</b> | <b>Machli Curry</b><br>Rotbarsch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen<br>gebraten und in einer pikanten Sauce gegart<br>A famous fish curry of Goa cooked with herbs and spice                                 | <b>18,00 €</b> |
| <b>23</b> | <b>Jheenga Curry</b><br>Riesen-Garnelen gekocht in einer speziellen Sauce des Hauses, exotisch<br>gewürzt<br>Jumbo prawns cooked in a special sauce of the house, flavoured with exotic<br>herbs and spices                             | <b>23,00 €</b> |
| <b>24</b> | <b>Bombay Jheenga Masala</b><br>Gegrillte Riesen - Garnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer,<br>Knoblauch und Gewürzen<br>Jumbo prawns cooked with fresh tomatoes, onions and spices in a thick<br>gravy, a speciality of Bombay | <b>25,50 €</b> |

### — SABZI KE NAMOONE • Vegetarische Gerichte • Vegetarian Dishes —

\*Alle Gerichte werden mit Reis serviert

\*All dishes will be served with rice

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>25</b> | <b>Palak Paneer</b><br>Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat, Sahne und gemahlene<br>Gewürzen<br>Fresh home made cottage cheese with spinach and spices | <b>15,50 €</b> |
| <b>26</b> | <b>Kadai Paneer</b><br>Fritierter hausgemachter Hüttenkäse gekocht mit Zwiebeln und Paprika<br>Fried cottage cheese cooked with onions and pepper              | <b>16,00 €</b> |
| <b>27</b> | <b>Paneer Tikka Masala</b><br>Gegrillter hausgemachter Hüttenkäse in Chef's Spezialsauce<br>Grilled home made cottage cheese cooked in chef's special sauce    | <b>17,00 €</b> |



- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>28</b> | <b>Navrattan Sabzi Korma</b><br>Gemüse der Saison mit Kashmir-Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet, mit Sahnesauce<br>Various seasonable vegetables cooked together in mixed spices with cream  | <b>16,00 €</b> |
| <b>29</b> | <b>Baingan Bharta (auf Wunsch Vegan)</b><br>Ganze Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch angerichtet<br>Whole eggplants baked over open flame, mashed and seasoned with herbs and sauteed with onions | <b>15,50 €</b> |
| <b>30</b> | <b>Dum Aloo</b><br>Gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen in leicht pikanter Sauce serviert<br>Potatoes cooked in herbs and spices with little spicy gravy   | <b>15,00 €</b> |
| <b>31</b> | <b>Maharani Dal</b><br>Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten<br>Creamed black lentils with spices  | <b>15,50 €</b> |

---

### VEGAN GERICHTE • Vegan Dishes

---

\*Alle Gerichte werden mit Reis serviert

\*All dishes will be served with rice

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>32</b> | <b>Bhindi Masala</b><br>Okra Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen<br>Okra cooked with onions, tomatoes, ginger and special Indian spices | <b>16,50 €</b> |
| <b>33</b> | <b>Tori Palak</b><br>Spinat und Zucchini mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten, pikant gewürzt<br>Spinach and zucchini with ginger, onions and tomatoes, spicy flavoured                   | <b>15,00 €</b> |



- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>34</b> | <b>Pili Dal</b><br>Gelbe Linsen zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander<br>Yellow lentils cooked with onions, tomatoes and coriander           | <b>15,00 €</b> |
| <b>35</b> | <b>Chana Masala</b><br>Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen<br>Chickpeas with onions, tomatoes and various spices            | <b>15,00 €</b> |
| <b>36</b> | <b>Aloo Gobhi Masala</b><br>Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten<br>Cauliflower and potatoes cooked in indian spices | <b>15,00 €</b> |

---

### ROTI • Tandoor Brot • Tandoor Bread

---

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>37</b> | <b>Naan</b><br>Herzförmiges Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Mehl<br>Leavened bread of fine flour   | <b>3,40 €</b> |
| <b>38</b> | <b>Roti</b><br>Vollkornbrot aus Sauerteig<br>Leavened whole wheat flour bread  | <b>2,90 €</b> |
| <b>39</b> | <b>Butter Naan</b><br>Herzförmiges Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Butter<br>Leavened bread of fine flour with butter   | <b>3,90 €</b> |
| <b>40</b> | <b>Garlic Naan</b><br>Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch<br>Fine flour bread with garlic  | <b>4,40 €</b> |
| <b>41</b> | <b>Kashmiri Naan</b><br>Brot aus Weizenmehl gefüllt mit fein gehackten Zwiebeln, Kartoffeln und Käse<br>Fine flour bread stuffed with finely chopped onions, potatoes and cheese | <b>5,90 €</b> |



- |           |   |               |
|-----------|---|---------------|
| <b>42</b> | <b>Pyaz ka Kulcha</b><br>Brot aus feinstem Weizenmehl mit Zwiebeln gefüllt<br>Superfine flour bread stuffed with onions   | <b>5,80 €</b> |
| <b>43</b> | <b>Keema Naan</b><br>Sauerteigbrot aus feinstem Weizenmehl, mit saftigem Lamm-hackfleisch und indischen Gewürzen<br>Leavened bread of fine flour stuffed with minced lamb | <b>6,20 €</b> |
| <b>44</b> | <b>Parantha</b><br>Sauerteig-Vollkornbrot aus indischem Blätterteig mit Butter zubereitet<br>Buttered and leavened whole wheat bread                                      | <b>3,90 €</b> |
| <b>45</b> | <b>Cheese Naan</b><br>Sauerteigbrot aus Weizenmehl mit jungen Gouda gefüllt<br>Leavened bread of fine flour filled with young Gouda cheese                                | <b>6,00 €</b> |

### CHAWAL KE NAMOONE • Reisgerichte • Rice specialities

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>46</b> | <b>Jeera Rice</b><br>Langkornreis (Basmati) mit Kreuzkümmeln<br>Long grain Basmati rice flavoured with cumin   | <b>4,60 €</b>  |
| <b>47</b> | <b>Sabzi Ki Biryani</b><br>Typisch indischer Langkornreis mit Zwiebeln, Tomaten und Joghurt gekocht und mit einer Vielfalt von Gemüsen serviert<br>Long grain rice cooked with onions, tomatoes and yoghurt, mixed with vegetables | <b>15,00 €</b> |
| <b>48</b> | <b>Chicken Biryani</b><br>Ein typisches indisches Gericht, gewürzte Hähnchenfleisch-Stücke gebraten mit Langkornreis, nach Mughlai-Art<br>Basmati rice flavored with fragrant spices and layered with chicken                      | <b>15,50 €</b> |
| <b>49</b> | <b>Lamb Biryani</b><br>Gewürzte Lammfleisch-Stücke gebraten mit Langkornreis, nach indischer Art<br>Long-grained rice flavored with lamb and fragrant spices   | <b>17,00 €</b> |



### CHAT PAT • Beilagen • Side dishes

<b>50</b>	<b>Jeera Aloo (auf Wunsch Vegan)</b> Spezielles Kartoffelgericht aus Banaras Fried Potatoes with cumin, a speciality from Banaras	<b>6,50 €</b>
<b>51</b>	<b>Mix Salad</b> Gemischter Salat aus Zwiebeln, Tomaten und Gurken Mixed Salad of onions, tomatoes and cucumber	<b>5,00 €</b>
<b>52</b>	<b>Raita</b> Erfrischender Joghurt mit Gurke und verschiedenen Kräutern Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs	<b>4,00 €</b>
<b>53</b>	<b>Pappadams (Vegan)</b> Frittierte Linsen Waffeln Fried Lentil crackers.	<b>2,00 €</b>

### CHUTNEYS • Dips

<b>54</b>	<b>Joghurt Mint Chutney</b> Joghurt mit Minze	<b>2,20 €</b>
<b>55</b>	<b>Tamarind Chutney</b> Sauce aus Tamarinde	<b>2,20 €</b>
<b>56</b>	<b>Spicy Garlic Chutney</b> Chilli - Knoblauchpaste	<b>2,20 €</b>
<b>57</b>	<b>Mint Coriander Chutney</b> Sauce aus Minze und Koriander	<b>2,20 €</b>
<b>*</b>	<b>Achar - Mixed Pickle</b> Gemüse und Früchte süß-sauer, scharf eingelegt	<b>2,20 €</b>



## DESSERT

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>58</b> | <b>Gulab Jamun</b><br>Hausgemachte Hüttenkäsebällchen, frittiert und in Zuckersirup getaucht<br>Cottage cheese balls, deep fried and dipped in sugar syrup | <b>5,00 €</b> |
| <b>59</b> | <b>Gajar Ka Halwa</b><br>Eine köstliche indische Karottennachspeise<br>Delicious Indian carrot dessert   | <b>5,50 €</b> |
| <b>60</b> | <b>Pista Kulfi</b><br>Hausgemachtes Eis aus frischer Milch und Pistazien<br>Ice cream made out of fresh milk and pistachio                                 | <b>6,00 €</b> |
| <b>61</b> | <b>Mango Kulfi</b><br>Hausgemachtes Eis aus frischer Milch und Mango<br>Ice cream made out of fresh milk and mango pieces                                  | <b>5,50 €</b> |
| <b>62</b> | <b>Firni ( Vegan )</b><br>Milchreis aus Sojamilch mit Pistazien und Mandeln<br>Rice pudding made with soy milk, pistachios and cashews                     | <b>5,70 €</b> |



### Allergenkennzeichnung Abends Karte

Kurzbeschreibung	Gerichte
Glutenhaltiges Getreide	1, 2, 3, 4, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 37, 38, 39, 40, 4, 1, 42, 43, 44, 47, 48, 49, 53, 58
Fische	22
Milchprodukte	2, 5, 6, 7, 8, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 37, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 47, 48, 52, 54, 57, 58, 59, 60, 61, 62 (Sojamilch)
Weichtiere	11, 23, 24
Soja	62
Schalenfrüchte	3,8,17,18,19,20,21,22,24,25,26,27,28,30,47,48,49,58,59,60,61,62