

552 Thali House - Indisch

VORSPEISEN

100 Punjabi Samosa (2 Stück)	8.50
Vegetarisches, indisches, frittiertes Gebäck. Dieses variiert in Form und Füllung je nach Region. Die aus dem Norden stammenden Samosas mit Kartoffel-, Erbsen-, Cashewnuss- und Rosinenfüllung sind jedoch immer noch der Favorit!	
101 Pakora (6 Stück)	8.50
Saisonaies Gemüse, umhüllt von Erbsenmehlteig mit Kümmelsamen und roten Zwiebeln, serviert mit Minze und Tamarinden Chutneys	
102 Kombi Punjabi Samosa	12.00
Pakora (4 Stück) und Samosa (2 Stück)	
103 Piaza Salat	5.00
Piaza Salat mit Zwiebeln, Gurken und Chat Masala	
104 Papadam (2 Stück)	2.00
Papadam mit Urid-Mehl, Kümmel, Salz, Backtreibmittel, Pflanzenöl und anderen Gewürzen	

SALATE

110 Grüner Salat	6.00
Eisbergsalat wird ohne Salat-Sauce geliefert	
111 Desi Salat	9.90
Desi Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln, wird ohne Salat-Sauce geliefert	

BELIEBTE GERICHTE

115 Lamm Vindaloo mit Reis (scharf)	27.90
Lammfleischstückchen in einer Sauce aus Chili, Zwiebeln und gekochten Tomaten	
116 Bhindi Masala mit Reis (für 1 Person)	25.00
Bhindi Masala mit Okra, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Limettensaft, Salz, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma	
117 Bhindi Masala (für 2 Personen)	43.80
Bhindi Masala mit Okra, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Limettensaft, Salz, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma	
118 Chicken Tikka Masala mit Reis	26.50
Chicken Tikka Masala im Ofen gebacken und anschließend mit Kümmel, gehacktem Koriander, Zwiebeln und einer Tomatenmischung gekocht	

THALI

120 Vegetarisches Thali	19.00
Palak Paneer mit Gemüse, Linsen und Raita, serviert mit Reis	
121 Vegetarische Thali mit Mango Lassi	24.00
Palak Paneer mit Gemüse, Linsen, und Reis	
122 Vegetarisches Thali (für 2 Personen)	55.00
Palak Paneer mit Gemüse, Linsen, und Reis, dazu zwei Samosa und ein Lassi	
123 Poulet Thali	21.00
Poulet Curry mit Gemüse, Linsen und Reis	
124 Poulet Thali (für 2 Personen)	55.00
Poulet Curry mit Gemüse, Linsen, Raita und Reis, dazu zwei Samosa und ein Lassi	

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

130 Punjabi Sabji Curry	20.90
Punjabi Sabji Curry mit Reis, gemischtem Gemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Curry-Gewürzen	

132 Aloo Gobhi mit Reis	21.50
Aloo Gobhi mit Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma	
134 Avial Vegi Madras mit Reis	21.50
Avial Vegi Madras mit gemischtem Saisongemüse, Kokosnussauce, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Curry-Gewürzen	
135 Vegi Makhani Mix Gemüse mit Reis	22.90
Gekocht in sahniger Tomatensauce und angereichert mit getrockneten Bockshornkleblättern	
136 Aloo Matter mit Reis	21.90
Kartoffeln, grünen Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma	
137 Vegi Korma mit Reis	23.00
Gemischtes Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Curry-Gewürzen, Cashewnüssen und Rahm	
139 Aloo Baingan mit Reis (für 1 Person)	25.00
Auberginen, Kartoffeln, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma	
140 Aloo Saag mit Reis	23.00
Rahmspinat, Kartoffeln, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma	
141 Aloo Bhindi Masala mit Reis und Butter	25.00
Okra, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Garam Masala und Kurkuma	
143 Avial ohne Reis	17.00
Saisongemüse mit rohem Mango, Meerrettich und frischen Gewürzen in einer Kokosnuss-Kümmelsamen Sauce geköchelt, eine Delikatesse aus Kerala	
144 Avial mit Reis	21.50
Saisongemüse mit rohem Mango, Meerrettich und frischen Gewürzen in einer Kokosnuss-Kümmelsamen Sauce geköchelt, eine Delikatesse aus Kerala	
146 Aloo Gobhi mit Butter mit Reis	21.50
Kartoffeln und Blumenkohl mit Kümmeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer-Gewürzmischung und gemahlene Gewürzen gebraten	
148 Aloo Gobhi ohne Butter (vegan) mit Reis	21.50
Kartoffeln und Blumenkohl mit Kümmeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer-Gewürzmischung und gemahlene Gewürzen gebraten	
151 Sabji Curry mit Reis (vegan)	24.90
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Saisongemüse	

PANEER UND DAL GERICHTE

157 Dal Makhni mit Reis	21.50
Ungeschälte gekochte Linsen mit Kümmelgewürzen, Zwiebeln und Tomaten	
158 Matter Paneer mit Reis	21.00
Hüttenkäse mit grünen Erbsen und Rahm in einer Zwiebel-Tomatensauce	
159 Panner Makhani mit Reis	23.90
Hüttenkäse mit Zucker, Tomaten, Gewürzen und Rahm	
160 Shahi Paneer mit Reis	24.90
Hüttenkäse, Cashewnüssen, Rahm, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen	

POULETGRICHTE

165 Punjabi Chicken Curry mit Reis	20.90
Poulet mit Tomaten, Salz, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen	

552 Thali House - Indisch

166 Palik Poulet Curry Poulet mit Spinat und Gewürzen	24.90	212 Crevetten Korma mit Reis Crevetten mit Curry-Sauce, Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüsse und Rahm	25.00
168 Butter Chicken mit Reis Poulet gekocht in sahniger Tomatensauce und angereichert mit getrockneten Bockshornkleeblättern	24.50	213 Crevetten Thali Crevetten Curry, Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Auberginen, Zucchetti, Tomaten, Linsen (Dal), Raita und Reis	28.00
170 Chicken Tikka Masala mit Reis Poulet im Ofen gebacken und anschließend mit Kümmel, gehacktem Koriander, Zwiebeln und einer Tomatenmischung gekocht	26.50	BIRYANI	
172 Chicken Vindaloo (scharf) mit Reis Pouletfleischstücke mit einer Sauce aus Chili, Zwiebeln und gekochten Tomaten	26.50	215 Vegi Biryani Karotten, Erbsen, Korianderpulver, Kashmiri rotes Chilipulver, Garam Masala, Kurkuma und grüner Kardamon, serviert mit Joghurt	19.00
173 Poulet Korma mit Reis Poulet mit Tomaten, Zwiebeln, Zucker, Chashewnüssen, Gewürzen und Rahm	24.90	217 Poulet Biryani Poulet, Karotten, Erbsen, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Limettensaft, Garam Masala, Kurkuma und grüner Kardamon	21.00
174 Chicken Madras mit Reis Poulet, Senfkernel, Zwiebeln, Ingwer, Kurkuma, Chilipulver, Kümmelpulver, Korianderpulver, gehackten Tomaten, Kokosnusspulver, Kokosraspeln, Salz und Knoblauch	27.00	218 Lamm Biryani Lamm, Karotten, Erbsen, Korianderpulver, Kashmiri rotes Chilipulver, Garam Masala, Kurkuma, Grüner Kardamon	23.00
LAMMGERICHTE		219 Crevetten Biryani Crevetten, Karotten, Erbsen, Korianderpulver, Kashmiri rotes Chilipulver, Garam Masala, Grüner Kardamon	28.00
180 Lamm Curry mit Reis Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Kurkuma, chilipulver, Knoblauch, Ingwer und Salz	23.00	220 Fisch Biryani Fisch, Karotten, Erbsen, Korianderpulver, Kashmiri rotes Chilipulver, Garam Masala, Kurkuma, Grüner Kardamon	28.00
182 Lamm Rogan Josh mit Reis Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Joghurt	27.50	BROT UND BEILAGEN	
183 Lamm Korma ohne Reis Lammfleisch mit raffiniertem Öl, Ingwerpaste, grünen Chilischoten, Zwiebeln, Wasser, Cashewnüssen, Salz, Kewrawasserm Kerdamompulver, Knoblauch und Zucker	23.00	225 Basmati Reis	4.50
184 Lamm Korma mit Reis Lammfleisch mit raffiniertem Öl, Ingwerpaste, grünen Chilischoten, Zwiebeln, Wasser, Cashewnüssen, Salz, Kewrawasserm Kerdamompulver, Knoblauch und Zucker	27.50	226 Raita Joghurt mit Gurken	4.50
RINDFLEISCHGERICHTE		227 Naan ohne Butter Spezielles von Hand gerolltes Fladenbrot aus Weissmehl, Eier und Milch	4.50
190 Rind Curry mit Reis Rindfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer mit Curry-Sauce	20.90	228 Butter Naan (1 Stück) Butter, Weissmehl, Eier, Milch	5.00
191 Rind Vindaloo (scharf) mit Reis Rindfleischstücke mit Curry-Sauce	23.00	229 Garlic Naan (1 Stück) Weissmehl, Eier, Milch, Knoblauch	5.50
192 Rind Korma mit Reis Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüssen mit Rahm-Curry-Sauce	24.90	230 Masala Naan (1 Stück) Spezielles, von Hand gerolltes Fladenbrot aus Weissmehl mit Masalpulver und ein wenig Chilisauce	4.50
193 Rind Palak mit Reis Rindfleisch mit Spinat, Rahm und Chili-Curry-Sauce	24.90	231 Tandoori Roti mit Butter (1 Stück) Spezielles, von Hand gerolltes Fladenbrot ohne Hefe, Ruchmehl	4.50
194 Beef Thali mit Reis Rinds Curry, Gemüse, Linsen (Dal), Raita und Reis	23.00	232 Tandoori Roti ohne Butter (1 Stück) Spezielles, von Hand gerolltes Fladenbrot ohne Hefe, Ruchmehl	4.50
FISCHGERICHTE		EXOTISCHE SÄFTE	
200 Fisch Panjabi Style mit Reis Fisch, Zwiebeln, Tomaten, Chili mit Curry-Sauce	21.00	235 Mango Saft 0.375 l	4.50
201 Fisch Curry Korma mit Reis Pangasius, Ingwer, Zwiebeln, Cashewnüsse, Salz, Kewrawasser, Kardamompulver, Knoblauch, nicht scharf	23.00	236 Guava Saft 0.375 l	4.50
202 Fisch Curry Kerala mit Reis Pangasius gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Kümmel, Kokosnuss und Senfkörner mit Curry-Sauce	25.00	DESSERTS	
203 Fisch Makhni mit Reis Pangasius, Ingwer, Zwiebeln, Kewrawasser, Kardamompulver, Rahm und Knoblauch, nicht scharf	25.00	240 Gulab Jamun Frittierte Teigbällchen aus Hüttenkäse	5.00
204 Fisch Thali Fisch Curry, Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Auberginen, Zucchetti, Tomaten, Linsen (Dal), Raita und Reis	28.00	241 Mango Lassi Mango, Joghurt, Zucker und Wasser	5.00
CREVETTENGERICHTE		SOFTDRINKS	
210 Crevetten Masala Curry mit Reis Crevetten mit Ingwer, Knoblauch und etwas Chili, Spezialität aus dem Norden, mittel scharf	23.00	245 Coca Cola 0.45 l	4.50
211 Crevetten Madras mit Reis Crevetten, Senfkerne, Zwiebeln, Ingwerpaste, Kurkuma, Chilipulver, Kümmelpulver, Korianderpulver, gehackte Tomaten, Kokosnuss, Milch und Knoblauch	26.00	246 Coca Cola Light 0.45 l	4.50
		247 Coca Cola Zero 0.45 l	4.50
		248 Valser ohne Kohlensäure 0.5 l	4.50
		249 Valser mit Kohlensäure 0.5 l	4.50
		250 Fanta 0.5 l	4.50
		251 Schorle 0.5 l	4.50

552 Thali House - Indisch

252	Rivella Blau 0.5 l	4.50
253	Rivella Rot 0.5 l	4.50
254	Rivella Grün 0.5 l	4.50
255	Ice Tea Lemon 0.5 l	4.50
256	Ice Tea Peach 0.5 l	4.50
257	Aloe Vera Juice 0.5 l	4.50
258	Red Bull 0.25 l	4.50

BIER

260	Schützengold Lager 0.33 l	5.00
261	Schützengold Alkoholfrei 0.33 l	5.00
262	St. Galler Klosterbräu 0.33 l	5.00
263	Weisser Engel 0.33 l	5.00
264	Kingfisher Indisches Bier 0.33l	5.00
265	Cobra Indisches Bier 0.33l	5.00

WEINE

270	Prosecco 0.5 l	20.00
271	Pinot Grigio Italien, Weisswein 0.5l	20.00
272	Féchy Schweiz, Weisswein 0.5l	20.00
273	Merlot Italien, Rotwein 0.5l	20.00
274	Tempranillo Spanien, Rotwein 0.5l	20.00
275	Raices Spanien, Rotwein 0.5l	20.00

SPIRITUOSEN

280	Red Label 40% Vol. 0.7 l	30.00
281	Grant's Whiskey 40% Vol. 0.7 l	30.00
283	Beefeater London Gin 40% Vol. 0.7 l	30.00