Speisen & Getränke

LAKSHMI MAHAL

Indisches Restaurant

LAKSHMI MAHAL

VOR SPEISEN
STARTERS

1. Samosa [g] 🌿 **5,50**
Knuspriges Teigtäschchen gefüllt mit würziger Kartoffel-Erbsen-Mischung.

2. Onion Bhaji 🌿 **5,90**
Zwiebelringe paniert mit Kircherbsenmehl und frittiert.

3. Veggie Pakora 🌿 **5,90**
Gemischtes Gemüse paniert mit würziges Kichererbsenmehl und frittiert.

4. Paneer Pakora [c] Ⓥ **6,90**
Indischer Weichkäse (Paneer) paniert mit Kircherbsenmehl und frittiert.

5. King Prawn Pakora [k] 🍤 **7,90**
Scampi-Garnelen mit exotischen Gewürzen, paniert mit Kircherbsenmehl und frittiert.

6. Gold Coin [c,g] Ⓥ **8,90**
Knusprige Gemüsepatties mit Käse, in Mehlteig paniert und frittiert.

Ⓥ **Vegetarisch,** 🌿**Vegan**

7. Chicken 65 [a,c,j,s] 🐔 **10,90**
Knusprig frittiertes Hähnchen, mariniert in einer würzig-scharfen Joghurt-Marinade mit Chili, Sojasauce, Senf und Curryblättern.

8. Prawn 69 [a,c,j,k,s] 🍤 **10,90**
Garnelen, mariniert in einer würzig-scharfen Joghurt-Marinade mit Chili, Sojasauce, Senf und Curryblättern, knusprig frittiert.

9. Mix Veg Platter [c,g] Ⓥ **10,90**
*Von allem etwas: Samosa, Onion Bhaji, Veggie Pakora und Paneer Pakora – **für 2 Personen**.*

10. Gobhi 65 [a,c,j,s] Ⓥ **11,90**
Blumenkohl, mariniert in einer würzig-scharfen Joghurt-Marinade mit Chili, Sojasauce, Senf und Curryblättern, knusprig frittiert.

LAKSHMI MAHAL

SUPPEN SOUPS

15. Daal Shorba [c] Ⓥ **4,50**
Linsensuppe nach indischer Art.

16. Multani Chicken Shorba [c] **4,90**
Cremige Hähnchensuppe nach nordindischer Art. 🐔

17. Tomaten Shorba [c] Ⓥ **4,90**
Tomatensuppe nach internationaler Art.

18. Brokkoli-Mandeln [n] 🌿 **5,90**
Cremige Suppe aus frischem Brokkoli, Mandeln und Kokosmilch.

19. Nostalgic Manchow [j] 🌿 **6,50**
Würzige Suppe mit frischem Gemüse und knusprigen Nudeln.

20. Lakshmi Mahal Special [c,k] **7,50**
Leckere Suppe aus Garnelen und Hähnchenfleisch. 🐔🍤

SALATE SALADS

21. Greek Salad [c] Ⓥ **8,90**
Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse.

22. Avocado Kashmiri Ⓥ **10,90**
Avocado, grüner Salat, Gurken, Karotten, Kirschtomaten und Kokosraspeln.

23. Sweet Mango [n] **12,90**
Salat, Gurken, Paprika und Mango.
Wahlweise: mit Paneer-Tikka [c] Ⓥ
mit Chicken-Tikka [c] 🐔

24. Prawn Apple [k,n] 🍤 **13,90**
Garnelen mit frischem Salat, Apfel, Cherrytomaten und Walnüssen.

Ⓥ **Vegetarisch,** 🌿**Vegan**

LAKSHMI MAHAL

STREET FOOD

26. Papri Chat [c,g] Ⓥ **6,90**
Knusprige Papris aus Weizenmehl, serviert mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Tamarinden- sowie Joghurt-Minze-Chutneys.

27. Pani Puri [g] 🌿 **6,90**
Weizenbrotbällchen mit würziger Wasser und Kartoffel- und Zwiebelfüllung.

28. Hara Bhara Kebab [n] Ⓥ **6,90**
Köstlicher Gemüse-Kebab aus Spinat, Erbsen und Kartoffeln.

29. Samosa Chat [c,g] Ⓥ **7,50**
Samosas serviert mit Zwiebeln, Tomaten, Tamarinden- sowie Joghurt-Minze-Chutneys.

30. Aalu Tikki Chat [c] Ⓥ **7,90**
Köstliche knusprige Kartoffelpatties, mit Zwiebeln, Tomaten, Tamarinden- sowie Joghurt-Minze-Chutneys.

31. Samosa Chole [c,g] Ⓥ **10,90**
Samosas, belegt mit Zwiebeln, Tomaten und Kircherbsen-Curry.

Ⓥ Vegetarisch, 🌿Vegan

LAKSHMI MAHAL

FUSION FOOD

34. Manchurian [a,j]🌿 **12,90**
Köstliche vegetarische Bällchen in würziger Sojasauce, mit Knoblauch und Ingwer. Dazu Reis.

35. Schezwan Fried Rice [j]🌿 **12,90**
Gebratener Basmati-Reis mit Ingwer, Sojasauce, Schezwansauce, serviert mit Garlicsauce, scharf.

36. Veg Chowmein [g,j]🌿 **14,90**
Knusprig gebratene Nudeln mit frischem Gemüse, Sojasauce und Gewürzen.

37. Chilli Paneer [a,c,j] Ⓥ **14,50**
Indischer Käse (Paneer) in würziger Sojasauce, mit Ingwer, Knoblauch, Chili und Paprika. Dazu Reis.

38. Chilli Chicken [a,j]🐔 **15,90**
Frittiertes Hähnchenbrustfilet in würziger Sojasauce, mit Ingwer, Knoblauch, Chili und Paprika. Dazu Reis.

39. Chicken Chowmein [g,j]🐔 **15,90**
Knusprig gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch, Sojasauce und Gewürzen.

Ⓥ Vegetarisch, 🌿Vegan

LAKSHMI MAHAL

OLD-DELHI SPECIALS

FLEISCHGERICHTE

42. Butter Chicken [c,n] 🐔 **15,90**
Zartes Hühnerfilet in cremiger Tomaten-Butter-Sahnesauce nach nordindischer Art.

43. Chicken Tikka Masala [c,n] 🐔 **15,90**
Gegrilltes Hühnerfilet nach Tikka-Masala-Art in würziger Currysauce mit Zwiebeln und Paprika.

44. Chicken Madrasi [n] 🐔 **15,90**
Zartes Hühnerfilet in südindischer Kokos-Currysauce mit Gewürzen und Curryblättern.

45. Saag Chicken [c,n] 🐔 **15,90**
Zartes Hühnerfilet in cremiger Spinatsauce mit typisch nordindischen Gewürzen.

46. Chicken Homestyle [c] 🐔 **15,90**
Hühnerfilet in traditioneller Currysauce und aromatischen Gewürzen.

47. Goan Fish Curry [c,f,n] 🐟 **16,90**
Zartes Seelachsfilet in traditioneller Goanischer Kokos-Currysauce mit aromatischen Gewürzen.

48. Coconut Prawns [c,k,n] 🍤 **16,90**
Zarte Garnelen in cremiger Kokos-Currysauce mit Curryblättern und südindischen Gewürzen.

49. Railway Mutton Curry [n] **18,50**
Zart geschmortes Lammfleisch nach traditioneller indischer Railway-Curry-Art ohne Sahne. 🐑

50. Salmon Tikka Masala [c,f,n] **18,90**
Lachsfilet nach Tikka-Masala-Art in würziger Currysauce mit Zwiebeln und Paprika. 🐟

51. Lamb Rogan Josh [c] 🐑 **18,90**
Lammfleisch nach Kashmiri Art in Rogan-Josh-Sauce mit Joghurt, Ingwer und traditionellen Gewürzen

52. Ente Rogan Josh [c] 🦆 **18,90**
Entenfleisch nach Kashmiri Art in Rogan-Josh-Sauce mit Joghurt und traditionellen Gewürzen

Hinweis: ***Diese Gerichte werden mit Reis serviert!***

LAKSHMI MAHAL

CURRY & CO.

FLEISCHGERICHTE

53. Chicken Korma [c,n] 🐔 **15,90**
Hühnerfilet in milder Kormasauce aus Kokosmilch, Kardamom und Cashews.

54. Chicken Achari [a,s] 🐔 **16,90**
Hühnerfilet nach „Achari"-Art in einer würzigen Sauce mit typisch nordindischen Gewürzen.

55. Chicken Kadhai [c,s] 🐔 **16,90**
Hühnerfilet, Paprika und Zwiebeln in Curry mit typisch Kadhai-Gewürzen.

56. Chicken Dhansak [c] 🐔 **16,90**
Hühnerfilet mit Linsen in einer würzigen Currysauce mit indischen Gewürzen und Korianderaromen.

57. Mango Chicken [c,n] 🐔 **16,90**
Hühnerfilet in fruchtiger Mango-Sahne-Currysauce.

58. Fish Kadhai [c,f,s] 🐟 **17,90**
Seelachsfilet, Paprika, Zwiebeln in Curry mit typisch Kadhai-Gewürzen.

59. Prawn Kadhai [c,k,s] 🍤 **18,90**
Garnelen, Paprika, Zwiebeln in Curry mit typisch Kadhai-Gewürzen.

60. Lamm Kadhai [c,s] 🐑 **18,90**
Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln in Curry mit typisch Kadhai-Gewürzen.

61. Lamb Dhansak [c] 🐑 **18,90**
Lammfleisch mit Linsen in einer würzigen Currysauce mit indischen Gewürzen und Korianderaromen.

63. Lamb Achari [a,s] 🐑 **18,90**
Lammfleisch nach „Achari"-Art in einer würzigen Sauce mit typisch nordindischen Gewürzen.

64. Ente Kadhai [c,s] 🦆 **18,90**
Entenfleisch, Paprika, Zwiebeln in Curry mit typisch Kadhai-Gewürzen.

65. Kerala-Style Ente Curry [c,n] **18,90**
Entenfleisch in Kokos-Currysauce mit Curryblättern und Gewürzen der südindischen Küche. 🦆

66. Ente Methi Wala [c,n] 🦆 **19,90**
Entenfleisch in cremiger Cashew-Sahnesauce mit Bockshornklee-Blättern (Methi).

Hinweis: ***Diese Gerichte werden mit Reis serviert!***

TANDOORI
LEHMOFEN

LAKSHMI MAHAL

68. Seekh Kebab [c] 🐑 **14,90**
Lammhackspieße, Zwiebeln und Paprika, mariniert in typischen Tikka-Gewürzen und gegrillt.

69. Tandoori Chicken [c] 🐔 **15,90**
Gegrilltes Hähnchenfleisch (mit Knochen), Zwiebeln und Paprika, mariniert in typischen Tikka-Gewürzen und gegrillt.

70. Safran Paneer Tikka [c] Ⓥ **15,90**
Hausgemachter indischer Käse (Paneer), Zwiebeln und Paprika, mariniert in typischen Tikka-Gewürzen und gegrillt.

71. Chicken Tikka [c] 🐔 **16,90**
Zarte Hähnchenstücke, Zwiebeln und Paprika, mariniert in typischen Tikka-Gewürzen und gegrillt.

72. Murg Malai Tikka [c,n] 🐔 **17,90**
Hähnchenstücke, Zwiebeln und Paprika, mariniert in cremiger Sahnesauce aus Mandeln, Kokosnuss, Cashews und Gewürzen.

73. Beyond Meat Tikka [c,j,s] Ⓥ **18,90**
Pflanzliche Alternative (Soya-Chap), Zwiebeln und Paprika, mariniert in typischen Tikka-Gewürzen und gegrillt.

74. Soya Malai Tikka [c,j,n] Ⓥ **18,90**
Pflanzliche Alternative (Soya-Chap), Zwiebeln und Paprika, mariniert in cremiger Sahnesauce aus Mandeln, Kokosnuss, Cashews und Gewürzen.

75. Mixed Tandoori [c] 🐔 🐑 **22,90**
Tandoori Chicken, Chicken Tikka und Seekh Kebab, die perfekte Auswahl aus dem Lehmofen.

Ⓥ **Vegetarisch,** 🌿**Vegan**

***Hinweis:** Diese Gerichte werden mit Reis serviert!*

LAKSHMI MAHAL

VEGE TARISCH Ⓥ

VEGETARIAN

79. Daal Makhani [c] Ⓥ **12,90**
Schwarze Linsen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce.

80. Veg Kolhapuri [c] Ⓥ **12,90**
Gemüse-Curry aus wechselndem Gemüse und Gewürzen.

81. Kashmiri Dum Aloo Ⓥ **12,90**
Babykartoffeln in einer Sauce auf Joghurt- und Tomatenbasis.

82. Shahi Malai Kofta [c,n] Ⓥ **12,90**
Frittierte Kartoffel-Käse-Bällchen in cremiger Sauce aus Cashews, Rosinen, Zwiebelen und Gewürzen.

83. Matar Paneer [c] Ⓥ **13,50**
Indischer Käse in traditioneller Currysauce mit Erbsen.

84. Palak Paneer [c] Ⓥ **13,90**
Indischer Käse in einer mild-würzigen Spinatsauce.

85. Shahi Paneer [c,n] Ⓥ **13,90**
Indischer Käse in cremiger Sauce aus Tomaten, Cashews und Zwiebeln

86. Paneer Makhana [c,n] Ⓥ **13,90**
Indischer Käse in einer milden Butter-Tomaten-Sahnesauce mit Makhana (Fuchsnüssen).

87. Kadhai Paneer [c] Ⓥ **13,90**
Indischer Käse, Paprika, Zwiebeln in Curry mit typisch Kadhai-Gewürzen.

88. Paneer Jalfrezi [c] Ⓥ **14,50**
Indischer Käse in roter Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten.

Ⓥ **Vegetarisch,** 🌿**Vegan**

***Hinweis:** Diese Gerichte werden mit Reis serviert!*

LAKSHMI MAHAL

VEGAN

91. Dal Tadka 12,90
Gelbe Linsen, verfeinert mit Ingwer, Kreuzkümmel und Gewürzen.

92. Amritsari Chole 12,90
Kircherbsen mit Zwiebeln und Tomaten in würziger Curry.

93. Rajma Masala 12,90
Rote Kidneybohnen mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Curry.

94. Aalu Gobhi 12,90
Kartoffeln und Blumenkohl in traditioneller Currysauce.

95. Bhindi Do Pyaza 13,90
Frische Okraschoten mit Ingwer und Zwiebeln.

96. Dal Palak 13,90
Gelbe Linsen mit frischem Spinat.

97. Aalu Gobhi Dry 13,90
Kartoffeln und Blumenkohl, gebraten mit Gewürzen.

Ⓥ **Vegetarisch,** **Vegan**

***Hinweis:** Diese Gerichte werden mit Reis serviert!*

LAKSHMI MAHAL

BIRYANI & THALI

98. Veg Biryani [c,n] Ⓥ **12,90**
Basmati-Reis mit Gemüse, Nüssen und Rosinen, serviert mit Raita.

99. Matar Paneer Biryani [c,n] Ⓥ **13,90**
Basmati-Reis mit indischem Käse und Erbsen, serviert mit Raita.

100. Chicken Biryani [c,n] 🐔 **13,90**
Basmati-Reis mit gedünstetem Hühnerfilet, Rosinen, Nüssen und Gewürzen, serviert mit Raita.

101. Mutton Biryani [c,n] 🐑 **13,90**
Gedünstetes Lammfleisch mit Basmati-Reis, Nüssen, Rosinen und Gewürzen, serviert mit Raita.

102. Veg Thali [2,c,g,s] Ⓥ **20,90**
Palak Paneer und Dal Makhani, serviert mit Salat, Reis, Raita, Naan, Pickles und Dessert.

103. Non-Veg Thali [2,c,g,s] 🐔 **21,90**
Chicken Tikka Masala und Matar Paneer Ⓥ, serviert mit Salat, Reis, Raita, Naan, Pickles und Dessert.

104. Shahi Thali [2,c,g,n,s] 🐔 **23,50**
Shahi Paneer Ⓥ und Butter Chicken, serviert mit Salat, Reis, Raita, Naan, Pickles und Dessert.

105. Goan Thali [2,c,g,f,k,s] 🐟🍤 **24,90**
Coconut Prawns und Goan Fish Curry, serviert mit Salat, Reis, Raita, Naan, Pickles und Dessert.

Ⓥ Vegetarisch, 🌿Vegan

LAKSHMI MAHAL

INDISCHE BROTE Ⓥ BREADS

Aus dem Tandoor

108. Tandoori Roti [c,g] Ⓥ **3,50**
Vollkornbrot aus dem Lehmofen.

109. Butter Naan [c,g] Ⓥ **3,90**
Mit Butter und Sesam.

110. Garlic Naan [c,g] Ⓥ **3,90**
Mit Knoblauch, Butter und Sesam.

111. Chilli Coriander Naan [c,g] Ⓥ **3,90**
Mit grüner Chili und Koriander.

112. Cheesc Naan [c,g] Ⓥ **4,90**
Mit Butter und Käse.

113. Peshwari Naan [c,g,n] Ⓥ **4,90**
Naan gefüllt mit Mandeln, Rosinen und Cashewkernen, süß.

114. Aalu Kulcha [c,g] Ⓥ **4,50**
Nann-Brot gefüllt mit Kartoffeln und frischem Koriander.

115. Paneer Kulcha [c,g] Ⓥ **4,90**
Naan-Brot gefüllt mit indischem Frischkäse (Paneer) und Koriander.

Ⓥ **Vegetarisch,** 🌿**Vegan**

Tawa-Spezialitäten

116. Tawa Roti [c,g] Ⓥ **3,90**
Indisches Brot aus Vollkornmehl in einer Pfanne gebacken.

117. Aalu Parantha [c,g] Ⓥ **4,90**
Vollkornbrot gefüllt mit Kartoffeln und frischem Koriander.

118. Paneer Parantha [c,g] Ⓥ **5,50**
Vollkornbrot gefüllt mit Käse (Paneer) und frischem Koriander.

119. Gobhi Parantha [c,g] Ⓥ **5,50**
Vollkornbrot gefüllt mit Blumenkohl und frischem Koriander.

LAKSHMI MAHAL

BEILAGEN
SIDE DISH

122. Papadam 🌿 **3,00**
Knusprige Linsenchips.

123. Raita [c] Ⓥ **3,50**
Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Gewürzen.

124. Mixed Chutney [c] Ⓥ **3,50**
Chutney aus Minze, Tomaten, Koriander, Knoblauch & Gewürzen.

125. Reis 🌿 **4,00**
Gedämpfter Basmati-Reis.

126. Masala Papadam 🌿 **4,50**
Knusprige Linsenchips mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander.

127. Jeera Reis [c] Ⓥ **5,90**
Gebratener Basmati-Reis mit gerösteten Kreuzkümmelsamen.

NACHTISCH Ⓥ
DESSERT

129. Gulab Jamun [2,c,g,n] Ⓥ **5,50**
Frittierte Milchbällchen eingelegt in Sirup mit Kardamomgeschmack.

130. Kulfi [2,c,n] Ⓥ **5,90**
Indisches Eis aus Milch und Nüssen.

131. Mango Halwa [2,c,g,n] Ⓥ **5,90**
Indischer Grießpudding mit Mangopüree und Kardamom.

132. Carrot Halwa [2,c,g,n] Ⓥ **6,90**
Karotten-Pudding aus Karotten mit Milch, Butter und Kardamom.

133. Ras Malai [2,c,n] Ⓥ **7,50**
Indischem Weichkäse, eingelegt in Safran-Milch und Mandeln.

Ⓥ **Vegetarisch,** 🌿**Vegan**

LAKSHMI MAHAL

GETRÄNKE
DRINKS

ALKOHOLFREI

Spezialitäten

Lassi süß [2,c] (0,33l) 3,90
Indischer Joghurt-Drink, süß.

Lassi salzig [c] (0,33l) 3,90
Indischer Joghurt-Drink, salzig.

Mint Lassi [c] (0,33l) 3,90
Indischer Joghurt-Drink, minz.

Shahi Mango Lassi [2,c,n] (0,33l) 4,90
Joghurtgetränk mit Mango, Mandeln und Kokosraspeln.

Mohabbat ka Sharbat[2,c,n] (0,33l) 4,90
Hausgemachtes Getränk mit Früchten, Rosen-Sirup und Milch.

Oreo Milchshake [2,c] (0,33l) 7,50

Raffaello Milchshake[2,c,n] (0,33l) 7,50

Mangosaft [2] (0,33l) 4,20

Pavitra Soul [2] (0,33l) 6,90
Hausgemachte Limonade mit Minz, Ingwer und Zitrone.

Softdrinks

Vio Wasser Still (0,5 l) 2,50

Vio Wasser Sprüdel (0,5 l) 2,50

Cola / Cola Zero (1,0 l) 3,50

Fanta / Sprite (1,0 l) 3,50

Schweppes Ginger Ale (0,2 l) 2,90

Schweppes Bitter Lemon (0,2 l) 2,90

Vio Apfelschorle (0,25 l) 3,50

Vio Rhabarberschorle (0,25 l) 3,50

Heineken 0,0% (0,33 l) 3,90

Erdinger Weizen 0,0% (0,5 l) 3,90

Bitburger 0,0% (0,5 l) 3,90

LAKSHMI MAHAL

GETRÄNKE
DRINKS

ALKOHOLISCHE

Weine

Grover Indischer Rotwein
0,75 l - 19,90

Grover Indischer Weißwein
0,75 l - 19,90

Merlot Rotwein
0,75 l - 17,90

Chardonay Weißwein
0,75 l - 17,90

Biere

Kingfisher Indisches Bier
0,33 l - 3,90

Heineken
0,33 l - 3,90

Warsteiner
0,5 l - 3,90

Bitburgr
0,5 l - 3,90

Frankenheim Alt
0,5 l - 3,90

Erdinger Weizen
0,5 l - 3,90

Hinweis für Allergene:
a Sesame, c Milch und Milcherzeugnisse, g Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse, h Honig, j Soja, n Nüsse, s Senf und Senferzeugnisse

Zugelassene Zusatzstoffe:
1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Süßungsmittel, 3 mit Farbstoff, 4 Koffeinhaltig

Ⓥ **Vegetarisch**, 🌿**Vegan**

Home Delivery | Catering | Events