

Suppen

1. **Chicken Soup** ^g
Indische Hühnersuppe
2. **Dal Soup**
Indische Linsensuppe
6. **Tomato Soup** ^g
Tomatensuppe nach Indischer Art



6,00

5,50

5,50



Tandoori Vorspeisen

10. **Murgh Tikka** ^g
Zarte Hühnerstücke in Joghurt mariniert aus dem Tandoori Ofen
11. **Gemischte Tandoori Vorspeisen für 2** ^{a, c, g}
Various appetizers for 2 persons served with Naan bread

7,50

12,50

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

15. **Pappad**
Hauchdünne Linsenteigwaffeln
16. **Vegetable Pakora**
Frisches Gemüse frittiert in Teigmantel aus Kichererbsenmehl
17. **Paneer Pakora** ^g
Hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel
18. **Chicken Pakora**
Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
19. **Vegetable Samosa** ^a
Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt
21. **Onion Bhaji**
Frittierte Zwiebelringe
22. **Fish Pakora** ^d
Zarte Fischstücke frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
23. **Vorspeise für zwei Personen (Vegetarisch)** ^g
Verschiedene Pakoras mit Gemüse und Käse
24. **Vorspeise für zwei Personen (Gemischt)** ^{d, g}
Verschiedene Pakoras mit Hühnerchen, Fischstücken, Gemüse und Käse

2,50

5,50

5,50

5,50

5,50

5,50

5,50

12,00

13,00

Salate

30. **Salat der Saison** (Salad of the season)



4,50

Spezialitäten aus dem Tandoori Ofen

Genießen Sie die Klassischen, dem traditionellen Holzkohle-Tandoori Ofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Basmati Reis und würzige Saucen.

74. **Tikka Achari Taka Tak (scharf)** ^g
Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch Joghurt und indischen Pickels im Ofen gebacken und geschmort in Tomaten-Butter-Cocosnuß Sauce
75. **Tandoori Chicken** ^g
Halbes Hähnchen, eingelegt in einer speziellen Joghurt marinade / Half a chicken special marinated with yoghurt
76. **Chicken Tikka** ^g
Zarte Hühnerstücke in spezieller Joghurt -marinade
77. **Lamm Tikka** ^g
Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß
80. **Ente Tikka** ^g
Entenbrustfilet in einer Marinade aus Zitrone, Gewürzmischung und Ingwer
82. **Mix Grillplatte (Etwas von allen)** ^g
Tandoori-Köstlichkeiten

14,50

14,50

14,50

16,50

17,00

17,00

Spezialitäten vom Huhn

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

85. **Chicken Tikka Masala** ^{g, h} (mittel scharf)
Spezialität des Hauses
Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Tomaten Masala Sauce
86. **Butter Chicken** ^{g, h}
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten Butter Sauce / Grilled Chicken from clay oven in Tomato Butter Sauce
89. **Chicken Curry** ^g
Typisches indisches Chicken-Curry mit Masala
90. **Mango Chicken / Banana Chicken** ^{g, h}
Hühnerbrustfilet in Mango- oder Bananen-Safran-Cashewnuss Sauce
93. **Kadai Chicken** ^g (mittel scharf)
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce
94. **Murgh Nilgiri** ^g (mittel scharf)
Hühnerbrustfilet mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chilli, Minze und Spinat

14,50

14,50

14,50

14,50

14,50

14,50

DHABA

Indisches Hausmannskost



Schirmgasse 264, 84028 Landshut

Tel. 0871 97407729

www.dhaba.de

Email: landshut@dhaba.de

Öffnungszeiten: Die - Fri 11:30 - 14:30
und 17:30 - 23:30

Sams, Sonn u. Feiertage: 11:30 - 23:30
Montag Ruhetag

Spezialitäten vom Lamm

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

100. Rogan Josh ^{g,h} (pikant)	16,50
Zartes Lammfleisch in Rogan Currysauce	
101. Lamm Korma ^{g,h}	16,50
Zartes Lammfleisch in Safran-Mandelsauce	
102. Lamm Palak ^{g,h}	16,50
Gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach Berühmter Nordindischer Art	
103. Lamm Vindaloo ^{g,h,1} (sehr scharf)	16,50
Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch Currysauce	
104. Lamm Karahi ^{g,h} (mittel scharf)	16,50
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Kashmirgewürzen / Lamb with capsicum and Onions Kashmir style	
105. Rarha Gosht ^{g,h} (mittel scharf/medium spicy)	16,50
Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer Currysauce / Lamb in garlic-ginger curry sauce	
106. Lamm Nilgiri ^{g,h} mittel scharf	16,50
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chilli, Minze und Kräutern in einer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat / Tender Lamb with coriander leaves, green chilli, mint, Coconut milk and spinach	

Spezialitäten von der Ente

Zur Bereitung der Indischen Entengerichte verwenden wir immer nur feines, gewürfeltes Entenbrustfilet ohne Fett und ohne Haut.

120. Ente Masala ^{g,h} (mittel scharf)	17,00
Entenfilet in typischer indischer Masala Sauce	
122. Ente Mango ^{g,h}	17,00
Entenbrustfilet mit frischen Mango und Ananas in Mango-Safran-Cashew Sauce	

Fisch Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

111. Fisch Masala ^{d,g,h} (pikant)	15,50
Fischspezialität in Tomaten-Knoblauch Currysauce	
114. Goan Fisch Curry ^{d,g,h}	15,50
Fischspezialität aus Goa	



Vegetarisch Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

40. Saag Paneer ^g	13,00
Spinat mit hausgemachtem Käse	
43. Mixed Vegetables Masala ^{g,h}	13,00
Frisches Gemüse nach Indischer Art	
44. Vegetable Kofta ^{g,h}	13,00
Gemüseklösschen mit Cashewnüssen in einer würzigen Currysauce	
47. Dal Makhani ^{g,h}	13,00
Indisches Nationalgericht / National Dish of India: Gelbe oder schwarze Linsen mit Butter	
50. Kadai Paneer ^{g,h} (mittel scharf)	13,00
Hausgemachter Käse in der Pfanne serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer Sauce	
51. Vegetable Korma ^{g,h}	13,00
Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Safran Mandel Sauce	
52. Paneer Butter Masala ^{g,h}	13,00
Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Safran Mandel Sauce / Fresh vegetables in saffron almond sauce	
56. Alu Chana Masala ^{g,h} (mittel scharf)	13,00
Kichererbsen, Kartoffeln und Zwiebeln in herzhafter Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer.	
58. Shahi Baingan ^{g,h}	13,00
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce, fein gewürzt	

Tandoori-Brot-Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen

140. Chapati ^{a,c}	2,50
Flaches Vollkornfladenbrot	
141. Naan ^{a,c,g}	3,00
Fladenbrot aus Hefeteig	
142. Butter Naan ^{a,c,g}	3,00
mit Butter bestrichen	
143. Garlic Naan ^{a,c,g}	3,50
gefüllt mit Knoblauch	
144. Ginger Naan ^{a,c,g}	3,50
gefüllt mit Ingwer	
147. Pishauri Naan ^{a,c,g}	4,00
gefüllt mit Käse, Rosinen, Mandeln und Kokosnuss	



Nachspeisen

150. Mangocreame mit Vanilleeis ^{g,h}	5,50
151. Moong Dal Halwa ^{g,h}	5,00
Gemahlene Moong Dhal mit Hönigmilch, Butter, Kardamom, geriebene Mandeln, Rosinen mit Eis	
152. Gulab Jamun mit Vanilleeis ^{g,h}	5,00
Frittierte Bällchen aus Milch und Quark, in Honig und Vanilleeis serviert	
153. Gajar Halwa ^{g,h}	5,00
Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet	
154. Kulfi ^{g,h} (Indisches Eis)	5,00
Hönigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien	

Thali
Verschiedene Gerichte auf einem Teller

2 Personen

60. Vegetable Thali ^{g,h}	28,00
3 Verschiedene Gemüse Gerichte, Raita (Gurken Joghurt), Salat, Naan und Reis	
61. Non Vegetable Thali ^{g,h}	32,00
3 Verschiedene Fleisch Gerichte, Raita (Gurken Joghurt), Salat, Naan und Reis	
62. Dhaba Thali ^{g,h}	32,00
2 Verschiedene Fleisch Gerichte, 1 Vegetarisch Gericht, Raita (Gurken Joghurt), Salat, Naan und Reis	



KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE:
1 = Farbstoff (Tartrazin),
2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmittel
9 = koffeinhaltig
11 = mit Süßungsmitteln

ALLERGENE
a = Getreide (Weizen), b = Krebstiere,
c = Eier und Eierzeugnisse,
d = Fisch und Fischerzeugnisse,
g = Milch und Milcherzeugnisse,
h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandel, Cashewnüsse und Pistazien)
M = Schwefeldioxid und Sulfite