

FISCH / MEERESFRÜCHTE

serviert mit Basmati Reis und Sauce

- 101 **FISH KORMA**^{d, g} 17,30 €
Fischfilet (Rotbarsch) mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamon, mit Sahne verfeinert
- 102 **FISH LABABDAR**^{d, g} 17,30 €
Fischfilet (Rotbarsch) mit Mandeln, Kokosnuss, Paprika und Gewürzen nach indischer Art
- 103 **FISH KARAHI**^{d, g, 4} 16,90 €
Fischfilet (Rotbarsch) im Spezial-Topf mit grünen Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet
- 104 **FISH MADRAS**^{b, g} 17,50 €
Fischfilet (Rotbarsch) im Spezial-Topf Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch Tomaten in scharfer Sauce zubereitet
- 105 **PRAWN MUGHLAI**^{b, g} 19,30 €
Schrimps mit Sahne, Mandeln und Gewürzen zubereitet
- 106 **PRAWN MADRAS**^{b, g} 19,30 €
Riesengarnelen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch Tomaten in scharfer Sauce zubereitet
- 107 **SALMON CURRY**^d 18,30 €
Lachsfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art gekocht
- 108 **SALMON MADRAS**^d 18,30 €
Lachsfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen in scharfer Sauce zubereitet
- 109 **CALAMARI CURRY**^d 16,30 €
Kalamarie mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art gekocht
- 110 **CALAMARI FRITTI**^d 16,30 €
frittierte Kalamarie nach indischer Art
- 115 **HAVELISEA FOOD MIX**^{b, g, h, n} 21,90 €
Meeresteller mit Gewürzen nach Art des Hauses zubereitet
- ### REISSPEZIALITÄTEN
- serviert mit Mix Raita
- 121 **NAVRATAN BIRYANI**^{g, h, 9} 15,80 €
Basmati Reis mit gemischtem Gemüse, Obst und traditionellen Gewürzen zubereitet mit Mandeln und Cashewnüssen verfeinert
- 122 **HAVELI MIX BIRYANI**^h 18,80 €
Basmati Reis mit Hühnerfleisch, Lammfleisch und Dry Fruit (Cashew, Mandeln Rosinen) nach indischer Art
- 123 **VEGETABLE BIRYANI** 14,80 €
Basmati Reis mit Gemüse und Gewürzen nach indischer Art
- 124 **CHICKEN BIRYANI**⁴ 16,80 €
Basmati Reis mit Hühnerfleisch und Gewürzen nach indischer Art zubereitet
- 125 **LAMB BIRYANI** 17,80 €
Basmati Reis mit Lammfleisch und Traditionellen Gewürzen zubereitet
- 126 **PRAWN BIRYANI**^{b, g} 18,80 €
Basmati Reis mit Shrimps und Gewürzen nach indischer Art
- 127 **LA SOSTA BIRYANI**^{c, 4} 15,80 €
Basmati Reis mit Ei, Zwiebel, Tomaten nach indischer Art

SALATE

- 31 **TOMATENSALAT** 5,30 €
Salat, Tomaten und Zwiebeln
- 32 **GURKENSALAT**⁹ 7,30 €
Salat, Gurken, Zwiebeln und Paneerkäse
- 33 **GEMISCHTER-SALAT** 6,30 €
Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Paprika
- 34 **SARDARJI - SALAT**^{g, c} 8,30 €
Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Paneerkäse und Ei
- 35 **CHICKEN-SALAT**⁹ 9,30 €
Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Paneerkäse und Hühnchen
- 36 **HAWAII-SALAT**^{g, 11} 8,30 €
Salat, Tomaten, Gurken, Paneerkäse, Ananas und Mango
- 37 **HAVELI-SALAT**^{c, g, h, 11} 9,30 €
Spezialität des Hauses
- 38 **PUNJABI-SALAT**^{h, 11} 9,30 €
Gemischter Salat, mit Kichererbsen, Kartoffeln, Zitrone, Ananas und Gewürzen
- MIT JOGHURT, JOGHURT-KRÄUTER DRESSING ODER ESSIG ÖL**

BEILAGEN

INDISCHES BROT

Ganz frisch and hausgemacht

- 141 **NAAN**^{a, a1} 3,80 €
Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl, im Tandoor gebacken
- 142 **BUTTER NAAN**^{a, a1, g} 4,40 €
Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl und Butter im Tandoor gebacken
- 143 **GARLIC NAAN**^{a, a1, g} 4,90 €
Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch gewürzt, im Tandoor gebacken.
- 144 **CHEESE NAAN**^{a, a1, g} 6,20 €
Naan gefüllt mit Käse
- 145 **ROTI**^{a, a1, a2} 2,90 €
Brot aus Vollkornfladenbrot im Tandoor gebacken
- 146 **POORI**^{a, a1, a2} 3,90 €
Aus Vollkornmehl in Öl frittiert
- 147 **PUDINA PARATHA**^{a, a1, g} 4,40 €
Aus Vollkornmehl, Butter und Minze im Tandoor gebacken
- 148 **ALOO PARATHA**^{a, a1, a2} 5,90 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Kartoffeln gefüllt und im Tandoor gebacken
- 149 **HAVELI KULCHA**^{a, a1, a2, g} 6,50 €
SPEZIAL
Gefülltes Brot nach Ihrem Wunsch: Wahlweise mit Gemüse und Dryfruit im Tandoor gebacken
- 150 **KEEMA NAAN**^{a, a1, g} 6,50 €
Mit Lammfleisch gefüllt

RAITAS

Typische indische Joghurtspeise als Beilage

- 151 **PLAIN DAHI**⁹ 2,30 €
Milder Naturjoghurt
- 152 **KHEERA RAITA**⁹ 3,70 €
Joghurt mit Gurken
- 153 **ALOO RAITA**⁹ 3,80 €
Würzige Kartoffeln in Joghurt
- 154 **MIXED RAITA**⁹ 4,30 €
Würzige Zwiebeln, Tomaten und Gurken in Joghurt
- 155 **PINEAPPLE RAITA**⁹ 4,30 €
Würziger Joghurt mit Ananas
- 156 **MANGO RAITA**⁹ 4,30 €
Würziger Joghurt mit Mango

VEGETARISCH

Bestellen Sie typisch indische Gemüse-oder Linsengerichte als kleine Beilage zu Ihrem-Hauptgericht.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne was mit Ihrem gewählten Hauptgericht harmoniert.



Anmerkung zum indischen Brot:

Brot als Beilage ist in ganz Indien beliebt und wird aus Weizen-, Hafer-, Hirse-, oder Maismehl gebacken, geröstet oder frittiert. Es wird zu jeder Mahlzeit frisch zubereitet und wie Besteck verwendet: Nehmen Sie ein Stück Brot, um zum Beispiel Fleischstücke oder Linsengerichte zusammen mit der Sauce aufzunehmen **köstlich!**

EXTRAWÜNSCHE ODER BEILAGEN ZWISCHEN 0,50 € - 5,00 €

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide (Dinkel, Einkorn, Emmer, Gerste, Roggen und Weizen)
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte (u. a. Mandeln, Pistazien)
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Jetzt Neu in Freyburg!

with love for tradition

Haveli

INDISCHES RESTAURANT

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag | Dienstag | Donnerstag | Freitag
11:00 Uhr - 14:30 Uhr
17:00 Uhr - 22:30 Uhr

Samstag | Sonntag | Feiertag
11:30 Uhr - 22:30 Uhr

Mittwoch
Ruhetag (außer an Feiertagen)

 03 44 64 / 66 76 66

(Letzte Bestellung mittags bis 14:00 Uhr und abends bis 22:00 Uhr)

MITTAGSRABATT

von 11:00 Uhr - 14:00 Uhr
20 % Rabatt (nur bei Abholungen)



Restaurant Haveli
Markt 1 (Ratskeller) | 06632 Freyburg

VORSPEISEN

Serviert mit Salat und Saucen (außer Bruschetta)

1	BRUSCHETTA ^a frisch gebackenes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl	3,60 €
2	BRUSCHETTA HAVELI ^a frisch gebackenes Brot mit frischen Tomaten, Paneerkäse, Knoblauch Olivenöl und Papadam	4,60 €
3	ONION BAJI ^a Zwiebelringe in Kicherbsenmehl frittiert	5,30 €
4	GOBI PAKORA ^a Blumenkohl in Kicherbsenmehl frittiert	5,30 €
5	ALOO PAKORA ^h Kartoffeln in Kicherbsenmehl frittiert	5,30 €
6	BENGAN PAKORA ^a Aubergine in Kicherbsenmehl frittiert	5,30 €
7	PANEER PAKORA ^{g,h} Paneer in Kicherbsenmehl frittiert	6,80 €
8	CHICKEN PAKORA ^{g,h} Hähnchen in Kicherbsenmehl frittiert	6,30 €
9	FISCH PAKORA ^{g,b} Fisch in Kicherbsenmehl frittiert	6,80 €
10	SAMOSAS ^{a,1} mit Gemüse gefüllte Teigtasche frittiert	5,80 €
11	PAPADUM ^{a,h} Knuspriges Linsenbrot mit 3 Dips	3,60 €
12	CHAMPIGNION PAKORA frische Champignons in Kichererbsenmehl frittiert	5,30 €
13	YOGI PAKORA PLATTE ^{g,h} Für 2 personen Für 1 person Zusammenstellung aus: Paneer und Gemüse Pakora	13,90 € 7,50 €
14	HAVELI SPEZIAL ^g Für 2 personen Für 1 person Zusammenstellung aus vegetarischen und nichtvegetarischen Speisen	15,90 € 9,10 €

SUPPEN

16	CHICKEN SOUP ^g Hühnersuppe	4,80 €
17	MULLIGATAWNY SOUP Currysuppe mit Zitrone, Spinat, Linsen und Reis	4,50 €
18	VEGETABLE SOUP Gemüsesuppe	4,50 €
19	DAL SOUP ^g Linsensuppe nach Südindischer Art	4,50 €
20	TOMATOCREAM SOUP Tomatencremsuppe	4,50 €

HAUPTGERICHTE

Vegetarische Spezialitäten serviert mit Basmati Reis

41	BHINDI MASALA ^{g,4} Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten und traditionellen Gewürzen, nach indischer Art gekocht	15,80 €
42	SHAHI PANEER ^{g,4} Hausgemachter Käse, mit verschiedenen Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce zubereitet (Spezialität des Hauses)	15,60 €
43	PANEER BUTTER MASALA ^{g,4} Hausgemachter Käse zubereitet in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewürzen	16,80 €
44	ALOO MATTAR ^g Kartoffeln, Erbsen in einer zauberhaften, pikanten Curry-Sauce mit traditionellen Gewürzen zubereitet und mit Fenchel und Kardamon verfeinert	14,40 €
45	ALOO GOBI ^g Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen, in einer speziellen Sauce gebraten	14,60 €
46	VEGETABLE KOFTA ^{g,h} Gemüsebällchen mit Nüssen, Kokosraspeln und Sahnecurry (unsere Empfehlung)	15,90 €
47	NAVARATTAN KORMA ^{g,h} Gemischtes Gemüse mit Obst, Sahne und Nüssen nach indischer Art zubereitet	14,90 €
48	MIXES VEGETABLES ^{g,h} Gemischtes Gemüse und Käse, mit auserlesenen Gewürzen zubereitet	15,10 €
49	ALOO BAINGAN ⁴ Gebratene Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	14,40 €
50	MATTAR PANEER ^{g,4} Hausgemachter Käse, zubereitet mit Erbsen und feinen Gewürzen	15,40 €
51	BHARTHA ^h Auberginen im Tandoor-Ofen gegrillt, püriert und mit Zwielen und Tomaten gekocht	15,40 €
52	PALAK PANEER ^{g,4} Hausgemachter Käse, zubereitet mit Spinat und Gewürzen	14,90 €
53	MALAI KOFTA ^{g,h} mit Käsebällchen in Cashew-Mandel-Sahne-Sauce	15,90 €
54	DAL MAKHNI ^{g,h} Schwarze Linsen in einer cremigen Butter-Sauce und Gewürzen zubereitet	14,50 €
55	SAAG ALOO ^{g,h} Spinat mit Kartoffeln und Gewürzen, nach indischer Art gekocht	13,40 €
56	PINDI CHANA ^{g,h} Kartoffeln mit Kichererbsen und Gewürzen gebraten	13,40 €
57	PALAK MATTER ^{g,h} Spinat mit Erbsen und Gewürzen nach indischer Art gekocht	13,50 €
58	DAL TADKA ^{g,h} Gelbe, Linsen mit traditionellen Gewürzen zubereitet	13,10 €
59	PANEER TIKKA MASALA ^g Hausgemachter Käse in Joghurt und Gewürzen eingelegt, mit Paprika und Tomaten zubereitet	15,40 €
60	KADDAHI PANEER ^{g,4} Paneer zubereitet mit grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce	15,90 €

MURGH CURRIES

Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Curries, serviert mit Basmati Reis

61	CHICKEN KALI MIRCH ^g Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, in einer cremigen Sauce mit Sahne, Schwarzpfeffer, Cashew und Mandelpaste zubereitet	17,50 €
62	MANGO-CHICKEN ^{g,h} Hähnchenbrustfilet mit Mandeln Cashnüssen und Mangostücken in Sahne-Currysauce	17,80 €
63	CHICKEN CURRY ^g Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gewürzen (pikant) zubereitet	15,90 €
64	CHICKEN KORMA ^{g,h} Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamon, mit Sahne verfeinert	16,90 €
65	CHICKEN MADRAS ^{g,4} Hähnchenbrustfilet mit scharfer Sauce mit Tomaten und Zitrone	16,30 €
66	CHICKEN PALAK ^g Hähnchenbrustfilet mit Spinat, nach indischer Art zubereitet	15,90 €
67	CHICKEN VINDALOO ^{4,h} Hähnchenbrustfilet mit in sehr scharfer Sauce, mit Kartoffeln zubereitet	16,30 €
68	CHICKEN LABABDAR ^{g,4} Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln	16,80 €
69	CHICKEN TIKKA MASALA ^g Hähnchenbrustfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt und mit Pparika und Tomaten gekocht	17,50 €
70	KADDAHI CHICKEN ^g Hähnchenbrustfilet zubereitet mit grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce	17,40 €
71	BUTTER CHICKEN ^{g,4} Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewürzen	17,30 €
72	CHICKEN JALFRAZIE ^g Hähnchenbrustfilet mit gemischtem Gemüse und Gewürzen zubereitet	16,30 €
73	GARLIC CHICKEN ^g Hähnchenbrustfilet in einer Cremigen Sahneseife mit Knoblauch Cashew und Mandelpaste zubereitet	17,80 €
74	CHICKEN HAWAII ^{g,h,11} Hähnchenbrustfilet mit Mandeln Cashnüssen und Ananasstücken in Sahne-Currysauce	17,80 €

MUTTON CURRIES

Lammfleisch mit verschiedenen Curries, serviert mit Basmati Reis

81	MUTTON KALI MIRCH ^g Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, in einer cremigen Sauce mit Sahne, Schwarzpfeffer, Cashew und Mandelpaste zubereitet	18,70 €
82	MUTTON ROGAN JOSH ^g Lammfleisch in pikanter Currysauce zubereitet	16,90 €
83	LAMB HAWAII ^{g,h,11} Lamm mit Mandeln Cashewnüssen und Ananasstücken in Sahne-Curry-Sauce	18,90 €
84	LAMB MADRAS ⁴ Lammfleisch in scharfer Sauce, mit Tomaten und Zitrone zubereitet	16,80 €
85	LAMB VINDALOO ^{4,h} Lammfleisch in sehr scharfer Currysauce, mit Kartoffeln zubereitet	17,50 €
86	MUTTON PALAK ^g Lammfleischstücke zubereitet mit spinat und verschiedenen Gewürzen	17,50 €
87	KADDAHI GHOSHT ^g Zartes Lammfleisch im Spezial Topf (Karahi) mit grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce zubereitet	18,90 €
88	MUTTON LABABDAR ^g Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art	18,50 €
89	MUTTON JALFRAZI ^g Lammfleisch mit gemischtem Gemüse und Gewürzen zubereitet	17,80 €
90	BHINDI GHOSHT Zarte Lammfleischstücke mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, nach indischer Art gebraten	18,90 €

MUTTON CURRIES

Lammfleisch mit verschiedenen Curries, serviert mit Basmati Reis

91	HAVELI SEEKH MASALA ^g Mariniertes Lammhackfleisch gegrillt, anschließend mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art gebraten	17,50 €
92	LAMB MANGO ^{g,h,11} Lamm mit Mandeln Cashewnüssen und Mangostücke in Sahne-Curry-Sauce	18,90 €
93	LAMB KORMA ^{g,h,11} Lamm mit Mandeln Kokosraspeln, Kardamon und mit Sahne verfeinert	17,90 €

TANDOORI

Spezialitäten im Tandoor am Spieß gegrillt serviert mit Basmati Reis und Sauce

131	MURG MALAI TIKKA ^g Hähnchenbrustfilet in Cashew-Joghurt Spezialgewürz-Marinade eingelegt	18,90 €
132	TANDOORI CHICKEN ^{g,1} Hühnerschlegel mariniert in Joghurt und Gewürzen	17,90 €
133	CHICKEN TIKKA ^{g,1} Hähnchenbrustfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt	18,90 €
134	MUTTON TIKKA Saftige Lammfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt	20,90 €
135	HAVELI MIX GRILL ^{g,d,b,1} Bestehend aus Tandoori Chicken, Lamm Tikka, Chicken Tikka, Fish Tikka, King Prawn und Seekh Kebab	23,80 €
136	SEEKH KABAB ^{g,1} Frisch gehacktes Lammfleisch, delikat gewürzt	18,70 €
137	FISH TIKKA ^{d,g} Lachs in Joghurt und Gewürzen eingelegt	19,60 €
138	KING PRAWN TANDOORI ^{b,g} Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen Eingelegt	26,60 €
139	TANDOORI GARLIC CHICKEN ^g Hühnerschlegel in spezieller Knoblauch-Joghurtmarinade und Gewürzen eingelegt	20,60 €

VEGETARISCHE

TANDOORI - SPEZIALITÄTEN serviert mit Basmati Reis und Sauce

141a	PANEER TIKKA SOSLIK ^g Hausgemachter Käse mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, mit Paprika Zwiebeln und Tomaten in Joghurtsauce eingelegt im Tandoor. Ofen gegrillt	18,90 €
142a	VEGETABLE SEEKH KEKAB ^h Gemischtes Gemüse, gehackt mit Cashew-Rosinen, Gewürzen mariniert und am Spieß in Tandoor-Ofen gegrillt	18,70 €