



**INDISCHE
&
INTERNATIONALE KÜCHE**

DE

Herzlich willkommen in unserem Restaurant

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef mit Gerichten aus der Indischen, Deutschen und Italienischen Küche verwöhnen.
Genießen Sie die angenehme Atmosphäre und unseren freundlichen Service.

Vermissen Sie Ihr Leibgericht auf unserer Karte oder haben Sie einen anderen Wunsch?

Sprechen Sie uns an, wir sind gerne für sie da.

Bitte zögern Sie nicht, eventuelle Kritik gleich zu äußern, damit wir gemeinsam eine Lösung finden. Damit geben Sie uns die Möglichkeit, unser Angebot und unseren Service weiter zu verbessern und Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Wir wünschen Ihnen einen >> Guten Appetit <<

EN

A warm welcome to our restaurant

We are delighted to have you as our guest.

*Let our chef delight you with dishes from Indian, German and Italian cuisine.
Enjoy the pleasant atmosphere and our friendly service.*

Are you missing your favourite dish on our menu or do you have another request?

Talk to us, we are happy to help you.

Please do not hesitate to express any criticism straight away so that we can find a solution together. This will give us the opportunity to further improve our service and to fulfil your wishes.

We wish you a >> Bon Appetit <<

Team **KHANA**

SUPPEN

1. Vegetable Soup ^{A, 5}

€ 5,10

Indische Gemüsesuppe
Indian vegetable soup

3. Chicken Soup ^{A, 5}

€ 5,90

Hühnerfleischsuppe mit Kräutern
Soup with chicken, herbs and mild spices

2. Tomato Soup ^{A, 5}

€ 5,10

Tomatensuppe mit Kräutern, und Sahne
Tomatosoup with herbs and cream

4. Dal Soup ⁵ (vegan)

€ 5,10

Linsensuppe mit Kräutern und Gewürzen
Lentil soup with herbs and mild spices

VORSPEISEN

5. Samosa ^A (vegan)

€ 5,50

Pastete mit Kartoffel-Erbсен Füllung
Fried pastries with potato-peas filling

10. Chicken Wings (6 St.)

€ 6,90

Hähnchenflügel mit cremig-würziger Sauce
Chicken wings with creamy and spicy sauce

6. Chicken Pakora ^A

€ 6,00

Frittiertes Hühnerfleisch in Kichererbsenmehl
Chicken fried in gramflour batter

11. Chicken Wings (12 St.)

€ 11,90

Hähnchenflügel mit cremig-würziger Sauce
Chicken wings with creamy and spicy sauce

7. Paneer Pakora ^{A, G}

€ 7,50

Rahmkäse in Kichererbsenteig; frittiert
Fried Indian cheese dipped in gramflour batter

12. Mix Salat (vegan)

€ 6,00

Salat mit Gurken, Karotten, Tomaten, Zwiebeln & Eisbergsalt.
Salad featuring cucumbers, onions, carrots, tomatoes, and lettuce.

8. Prawn Pakora ^A

€ 10,50

Garnelen in Kichererbsenmehl frittiert
Prawns fried in gramflour batter

9. Onion Bhaji ^A (vegan)

€ 5,90

Zwiebelringe in Kichererbsenteig frittiert
Spiced onion rings fried in gramflour batter

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

13. Chicken Tikka^{1,2}

€ 16,50

Hühnerbrustfilet mit gebratenem Gemüse
Chicken breast fillet with roasted vegetables

15. Shrimp Tikka^{1,2}

€ 19,90

Gegrilltes Garnelen mit Ingwer und Knoblauch
Prawns marinated in yoghurt, garlic, ginger

14. Paneer Tikka^{1,2}

€ 17,50

Hausgemachter Käse mit Gewürzen, u. Gemüse
Homemade Indian cheese with spices and vegetables

*Alle Tandoor-Gerichte werden in einem authentischen indischen Tandoor-Ofen gegrillt.

*All tandoor dishes are grilled in an authentic Indian tandoor oven.

VEGETARISCHE GERICHTE

16. Vegetable Kofta

€ 12,90

Gemischte Gemüsekrapfen mit würziger Soße
Mixed vegetable fritters with spicy sauce

20. Aloo Matar (vegan)

€ 12,50

Kartoffeln und grüne Erbsen in leichten
Gewürzen gekocht
Potatoes and green peas cooked in light spices

17. Mixed Vegetables (vegan) € 13,50

Gemischtes frisches Gemüse in Curry-Soße
Mixed fresh vegetables in curry sauce

21. Dal Makhni^{2, G}

€ 13,90

Schwarze Linsen, gekocht mit Zwiebeln und
Knoblauch, mit Butter
*Black Lentils with onions and. Cooked with garlic
and butter*

18. Paneer Butter Masala^{2, 8, G} € 13,90

Hausgemachter Käse in indischen Curry mit
Korianderblättern und Butter
*Homemade cheese in Indian curry with coriander
leaves and butter*

22. Shahi Paneer^{8, G, H}

€ 12,90

Hausgemachter Käse mit Sahnesoße und
Gewürzen — Leicht süß geschmacklich.
*Homemade cheese with cream sauce and spices -
slightly sweet flavour.*

19. Dal Tadka (vegan)

€ 11,90

Gelbe Linsen gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer und indischen Gewürzen
*Yellow Lentils cooked with onions, garlic, ginger
and Indian spices*

*Alle Gerichte werden mit Basmati reis serviert

*All dishes are served with Basmati rice

FISCHSPEZIALITÄTEN

23. Fish Masala € 14,90

Wildlachsfilet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen

Wild salmon fillet with ginger, garlic, onions, tomatoes and spices

24. Jheenga Curry € 16,90

Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen

King prawns in curry sauce with fine spices

25. Jheenga Masala € 18,90

Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen

King prawns with ginger, garlic, onions, tomatoes and spices

*Alle Gerichte werden mit Basmati reis serviert

**All dishes are served with Basmati rice*

HÄHNCHENGERICHTE

26. Chicken Curry ^G € 14,50

Hähnchenfleisch in hausgemachter würziger Currysauce

Chicken in homemade spicy curry sauce

27. Chicken Mango ^{8, G} € 15,90

Hähnchenfleisch mit fruchtige Mango und würziges Curry

Chicken with fruity mango and spicy curry

28. Butter Chicken ^{2, 8, G} € 15,90

Gegrilltes Hähnchenfleisch mit milder Sahne-Butter-Tomatensauce

Grilled chicken with mild cream-butter-tomato sauce

29. Kadhai Chicken € 16,90

Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und würziger Spezialsauce in einem heißen Kadhai-Spezialtopf

Chicken with peppers, onions, ginger and spicy special sauce in a hot Kadhai special pot

30. Chicken Vindaloo ² € 15,90

Hähnchenfleisch mit Kartoffeln im scharfes Curry

Chicken with potatoes in a spicy curry

31. Chicken Madrasi ² € 15,50

Hähnchenfleisch mit scharfer Currysoße, Cocos-Pulver und hausgemachter Gewürze

Chicken with hot curry sauce, coconut powder and homemade spices

*Alle Gerichte werden mit Basmati reis serviert

**All dishes are served with Basmati rice*

LAMM SPEZIALITÄTEN

32. Lamb Curry € 16,00

Lammfleisch in hausgemachter würzigen Currysoße

Lamb in homemade spicy curry sauce

33. Lamb Masala € 16,00

Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer

Roasted lamb with tomatoes, garlic, and ginger

34. Lamb Korma ^{8, H, G} € 16,90

Lammfleisch mit cremiges und würziges Curry, mit Mandeln und Cashewnüssen

Lamb with creamy and spicy curry, with almonds and cashew nuts

35. Lamb Kadai € 16,90

Lammfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer, Koriandersamen und Gewürzen.

Lamb with garlic, onions, paprika, fresh ginger, coriander seeds and spices.

36. Lamb Vindaloo ² € 16,90

Lammfleisch mit Kartoffeln in einer und scharfen Sauce mit Knoblauch

Lamb with potatoes in a spicy sauce with garlic

37. Lamb Madrasi ² € 16,90

Lammfleisch in scharfer Sauce aus Zwiebeln, Gewürzen und Kokosnuss

Lamb in a spicy sauce made from onions, spices and coconut

*Alle Gerichte werden mit Basmati reis serviert

**All dishes are served with Basmati rice*

REIS SPEZIALITÄTEN

38. Plain Rice € 4,00

Dampfgekochter indischer Basmathi-Reis

Steam-cooked Indian Basmathi rice

39. Zeera Rice € 5,00

Basmathi-Reis mit Kreuzkümmelsamen und Ghee gekocht

Basmathi rice cooked with cumin seeds and ghee

40. Vegetable Biryani € 14,90

Basmathi Reis mit verschiedenes Gemüse (gebraten), Gewürzen und Kräutern

Basmathi rice with various vegetables (fried), spices and herbs

41. Lamb Biryani € 16,90

Basmathi Reis mit zartem Lammfleisch, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen

Basmathi rice with tender lamb, onions and oriental spices

42. Chicken Biryani € 15,90

Basmathi Reis mit Hähnchenfleisch, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen

Basmathi rice with chicken, onions and oriental spices

43. Prawn Biryani € 17,90

Basmathi Reis mit Garnelen, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen

Basmathi rice with prawns, onions and oriental spices

INDISCHE BEILAGEN

44. Garlic Naan ^{K, A} € 3,90

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch
Flatbread made with wheat flour and garlic

47. Tandoori Roti ^A € 3,00

Im Tandoorofen gebackene indische Roti
Indian roti baked in the tandoor oven

45. Plain Naan ^A € 3,50

Traditionelles indisches Fladenbrot
Plain Flatbread made with wheat flour

48. Pappadams (vegan) € 2,90

Dünnes frittiertes Fladenbrot aus Urbohnenmehl
(2 St.)
Thin fried flatbread made from urd bean flour (2 pcs.)

46. Butter Naan ^A € 3,90

Klassisches Fladenbrot mit einer feinen
Butter-Note
Classic flatbread with a fine buttery flavour

*Alle Naan-Brote werden in einem authentischen indischen Tandoor-Ofen gegrillt.

*All Naan breads are grilled in an authentic Indian tandoor oven.

DEUTSCHE GERICHTE

49. Cordon Bleu vom Schwein € 19,90

mit Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes und soße

Pork cordon bleu with french fries and sauce

50. Hähnchen Schnitzel € 17,90

Hähnchen Schnitzel mit Pommes und soße

Chicken Schnitzel with french fries and sauce

51. Schweineschnitzel € 17,90

Schweineschnitzel mit Pommes und soße

Pork Schnitzel with french fries and sauce

52. Pommes € 3,90

Pommes mit Dips

French fries with dips

53. Vegetarischer Burger € 5,90

Burger mit Käse, Salat, gurken und tomaten

Burger with cheese, lettuce, cucumber and tomatoes

54. Hähnchen Burger € 6,90

Burger mit Hähnchen, Käse, Salat, gurken und tomaten

Burger with chicken filet, cheese, salad, cucumber and tomatoes

* Extra soßen kosten + 2€

* *Extra sauce costs + 2€*

ITALIENISCHE GERICHTE

55. Pizza Margarita ^{A, G} € 9,90

Tomatensauce und Käse

Tomato sauce and cheese

56. Pizza Salami ^{A, G} € 11,90

Salami, frische Champignons, Zwiebeln

Salami, fresh mushrooms, onions

57. Pizza Vegetarisch ^{A, G} € 10,50

Paprika, Oliven, Zwiebeln und Brokkoli.

Peppers, olives, onions and broccoli.

58. Pizza Chicken ^{A, G} € 12,90

Pizza mit Chicken, Paprika und Zwiebeln

Pizza with chicken, peppers and onions

59. Pizza Schinken ^{A, G} € 11,90

Schinken, Käse und Peperoni

Ham, cheese and pepperoni

60. Penne mit Sahne und Chicken ^{A, G} € 12,90

Penne mit Hähnchenbrust streifen, Knoblauch, und weiße Soße

Penne with chicken breast strips, garlic and white sauce

61. Penne Napoli ^A € 10,50

Penne mit würzigen Tomatensauce

Penne with spicy tomato sauce

62. Penne mit Spinat ^{A, G} € 11,90

Penne mit Spinat und Sahne

Penne with spinach and cream

* Standard Pizza groß ca. Ø 30 cm

* Alle Pizzas mit Pizzasauce und Käse

* Extra-Zutaten kosten + 2€

* *Standard pizza size approx. Ø 30 cm*

* *All pizzas with pizza sauce and cheese*

* *Additional ingredients cost + 2€*

..... NACHSPEISEN UND GETRÄNKE

... NACHSPEISEN ...

Gulab Jamun	€ 4,90
Kulfi - Classic / Mango	€ 4,50
Vanilleeis	€ 4,00
Erdbeereis	€ 4,00
Black Forest Cake	€ 5,00

... SÄFTE ...

	0,2 l
Orangensaft	€ 2,70
Apfelsaft / Schorle	€ 2,70
Sauerkirschen-Nektar	€ 2,70
Mango Lassi	€ 4,50
Sweet Lassi	€ 3,90
Salted Lassi	€ 3,50

..... ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3 l
Coca Cola ³	€ 3,00
Coca Cola Light ³	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Flaschen Getränke	
Stilles Wasser 0,25l	€ 2,00
Sprudel Wasser 0,25l	€ 2,00
Stilles Wasser 0,75l	€ 3,90
Paulaner Spezi 0,5l ³	€ 3,50
Fuze Tea 0,4l	€ 3,30
Coca Cola 0,5l ³	€ 3,50
Coca Cola Light 0,5l ³	€ 3,50
Sprite 0,5l ³	€ 3,50

... WARMER GETRÄNKE ...

Espresso	€ 3,00
Cappiccino	€ 3,10
Latte Macchiato	€ 3,50
Indisches Tea	€ 3,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

	0,5 l
Rothaus Pilsner	€ 3,80
Rothaus Weizen	€ 4,00
Rothaus Weizen alkoholfrei	€ 3,50
Radler	€ 3,50

WEIN

	0,1 l
Pinot Grigio Weiß, Trocken, Italien	€ 4,20
Chardonnay Weiß, Trocken, Italien	€ 4,50
Bordeaux Rot, Trocken, Frankreich	€ 4,80
Merlot Rot, Trocken, Italien	€ 3,90
Rioja Rot, Trocken, Spanien	€ 4,00
Flaschen Wein	0,25 l
Dornfelder Rosé Halbtrocken	€ 5,80
Spätburgunder Weißherbst	€ 6,50
Spätburgunder Rotwein	€ 6,50
Spätb. Weißherbst Flasche 0,75l	€ 17,90

SEKT

	0,1 l
Glas Sekt	€ 3,20
Piccolo Henkell Trocken	€ 3,20
Flaschen Sekt	0,2 l
Stolzenfels Trocken	€ 5,60
Stolzenfels Trocken Rosé	€ 5,60
Söhnlein trocken	€ 5,50

WHISKY

	3 cl
Johnnie Walker Red Label	€ 3,00
Johnnie Walker Black Label 12 Jahre	€ 3,80
Chivas Regal 12 Jahre	€ 4,20
Indian Whisky	€ 4,00
Jack Daniel's	€ 3,70
Ballantine's	€ 3,50
Glenlivet 12 Jahre, Single Malt	€ 4,50
Jim Beam Bourbon	€ 3,50
Flaschen Whisky	70 cl
Johnnie Walker Red Label	€ 22,90
Johnnie Walker Black Label 12 Jahre	€ 34,90
Glenlivet 12 Jahre, Single Malt	€ 45,00

**VIELEN DANK FÜR
IHREN BESUCH!**

Wir hoffen, es hat Ihnen
geschmeckt und würden uns
freuen, Sie bald wieder bei uns
begrüßen zu dürfen.

*We hope you enjoyed your meal and
look forward to welcoming you
again soon.*

Ihr Team von **KHANA**
Your team from **KHANA**

DE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen:

- A Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
- B Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- C Enthält Ei/-Erzeugnisse
- D Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- E Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- F Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- G Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- H Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
- I Enthält Sellerie/-Erzeugnisse Enthält Senf/-Erzeugnisse
- K Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- L Enthält Schwefeloxid/Sulfite

EN

Substances or products that trigger allergies or intolerances:

- A Contains cereals/products containing gluten
- B Contains crustaceans/products
- C Contains egg/products
- D Contains fish/products
- E Contains peanuts/products
- F Contains soya beans/products
- G Contains milk/products (contains lactose)
- H Contains nuts/nuts or nut products
- I Contains celery/products Contains mustard/products
- K Contains sesame seeds/products
- L Contains sulphur oxide/sulphites

Zusatzstoffe:

- 1 Zitronensäure
- 2 Farbstoff
- 3 koffeinhaltig
- 4 Antioxidationsmittel
- 5 Geschmacksverstärker
- 6 Konservierungsstoffe
- 7 geschwärzt
- 8 mit Süßungsmittel

Additives:

- 1 Citric acid
- 2 Colouring agent
- 3 Contains caffeine
- 4 Antioxidant
- 5 Flavour enhancer
- 6 Preservatives
- 7 Blackened
- 8 Sweeteners