

Kashmir

Pforzheimer Straße 309, 70499 stuttgart
+49 711 8894306

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN

Chicken Soup

Hühnersuppe

Mulligatawny soup

Currysuppe mit Zitrone und Reis

Vegetable soup

Gemüsesuppe

Dal soup

Linsensuppe nach südindischer Art

Tomatocream soup

Tomatencremesuppe

| SALATE

Gemischter salat

Wahlweise mit Joghurt- oder Kräuter/Öl/Essig-Dressing

Kashmir salat

Pikanter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Hühnerfleischstücken

Yogi salat

Gemischter Salat mit Kichererbsen, Kartoffeln, Zitrone, Obst und Gewürzen (Indian style)

Onion / mirchi / mix pickels

Zwiebel mit frischen grünem Chilli

| VORSPEISEN

Papadum

Knuspriges Linsenbrot mit Minzsauce

Chicken tikka

Hühnchen in Joghurt und Gewürzen eingelegt und nach indischer Art im Tandoor-Ofen gegrillt

Tandoori chicken

Marinierte Hühnchenschlegel aus dem Tandoor-Ofen

Fish tikka

Fisch mit Joghurt und Gewürzen mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt

Samosa

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen

Pakora

Gemüsebällchen im Kichererbsenteig ausgebacken

Chicken pakora

Hühnerbrustfilet im Kichererbsenteig ausgebacken

Paneer pakora

Hausgemachter Käse mit Kichererbsenmehl ausgebacken

Aloo chaat

Wilde Kartoffeln (Indian Style), Kichererbsen, Kartoffeln, Tomaten, Gurken

Seekh kebab

Delikat gewürztes Lammhackfleisch am Spieß im Tandoor-Ofen gegrillt

Yogi pakora platte

Paneer Pakora, Zwiebeln und Gemüse Pakora

YOGI PAKORA PLATTE für 2

Paneer Pakora, Zwiebeln und Gemüse Pakora

Kashmir spezial

Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Chicken Tikka, Fish Tikka, Seekh Kebab und Pakora

KASHMIR SPEZIAL für 2

Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Chicken Tikka, Fish Tikka, Seekh Kebab und Pakora

| MENÜS

Kashmir Menü **ALKOHOL**

Sekt mit Mangosaft, Knuspriges Linsenmehlbrot, Linsensuppe nach su dindischer Art, Zusammenstellung aus Chicken Tikka, Fisch Tikka, Seekh Kabab, Tandoori Chicken, Pakoras serviert mit Saucen, Hu hnerfleischstu cke zubereitet in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewu rzen, Zarte Lammfleischstu cke im Spezial Topf (Karahi) mit gru nem Chilli, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce zubereitet, Basmati Reis nach indischer Art mit Gemu se, hausgemachtes Brot aus Weizenmehl und als Dessert Kurfi oder Firni.

Samrat Menü **ALKOHOL**

Indischer Rum mit Mangosaft, Knuspriges Linsenmehlbrot, Hu hnersuppe, Zusammenstellung aus Fish Tikka, Paneer Tikka, Seekh Kabab, Chicken Pakora, Samosa, serviert mit Saucen, Hu hnerfleisch mit Mandeln, Cashewnu ssen und Mango in Sahne-Currysauce, Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewu rzen, in einer speziellen Sauce gebraten, Basmati Reis nach indischer Art mit Gemu se, Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch gewu rzt, im Tandoor gebacken und als Dessert Kulfi oder Firni.

Vegetarisches Punjabi Menü

Linsensuppe nach su dindischer Art, Zusammenstellung aus Panner Pakora, Samosa, Mixed Pakora serviert mit Salat, Gemu se-ba llchen mit Nu ssen, Kokos und Sahnecurry, Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewu rzen, in einer speziellen Sauce gebraten, Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl, im Tandoor gebacken und als Dessert Kashmir da Halwa.

Mayur Menü

Currysuppe mit Zitrone und Reis, Starter bestehend aus Tandoori Chicken, Paneer Pakora, Mixed Pakora serviert mit Salat, Hu hner-/Lammfleisch mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom, mit Sahne verfeinert, Kartoffeln oder Spinat mit Erbsen und Gewu rzen, nach indischer Art zubereitet, Kashmir Basmati Reis, hausgemachtes Brot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken und als Dessert Firni.

Vegetarisches Maharani Menü

Knuspriges Linsenmehlbrot, Tomatencremesuppe, Zusammenstellung aus Paneer Tikka, Tandoori Salat, Paneer Pakora, Samosa, Mixed Pakora. Hausgemachter Ka se, mit verschiedenen Gewu rzen in einer Butter-Tomaten-Sahne- Currysauce zubereitet. Gemischtes Gemu se mit auserlesenen Gewu rzen zubereitet. Linsen mit traditionellen Gewu rzen gekocht, Basmati Reis nach indischer Art mit Gemu se, hausgemachtes Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch gewu rzt im Tandoor gebacken und als Dessert Kulfi oder Firni.

| TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Reshmi kabab

Hühnerfleischstücke in Cashew-Joghurt Spezialgewürz-Marinade eingelegt

Tandoori chicken

Hähnchenschlegel mariniert

Chicken tikka

Hühnerfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt

Mutton tikka

Saftige Lammfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt

Mix grill

Bestehend aus Tandoori Chicken, Lamm Tikka, Chicken Tikka, Fisch Tikka und Seekh Kabab

Seekh kabab

Frisch gehacktes Lammfleisch, delikat gewürzt

Fisch tikka

Fisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt

King prawn tandoori

Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt

Garlic chicken

Hähnchenschlegel in spezieller Knoblauch- Joghurtmarinade und Gewürzen eingelegt

| VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Paneer tikka soslik

Hausgemachter Käse mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Joghurtsauce eingelegt, im Tandoor-Ofen gegrillt

Vegetable seekh kebab

Gemischtes Gemüse, gehackt mit Cashew-Rosinen-Gewürzen mariniert und am Spieß in Tandoor-Ofen gegrillt

Stuffed tandoori aloo

Kartoffeln gefüllt mit hausgemachtem Käse, Nüssen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln in Joghurtsauce eingelegt und im Tandoor gegrillt

| FISCH & MEEHR

Fish korma

Fischfilet (Buntbarsch) mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom, mit Sahnecurry verfeinert

Fish curry

Fischfilet mit verschiedenen Gewürzen (pikant) zubereitet

Fish karahi

Fischfilet (Buntbarsch) im Spezial-Topf mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet

Prawn curry

Krabben mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art gekocht

Kashmir jinga masala

Garnele mit Mandeln, Cashewnüssen und Mango-Sahne-Currysauce

| REIS SPEZIALITÄTEN

Navratan biryani

Basmati Reis mit gemischtem Gemüse, Obst und traditionellen Gewürzen zubereitet, mit Mandeln und Cashewnüssen verfeinert

Kashmiri biryani

Basmati Reis mit Hühnerfleisch, Lammfleisch und Dry Fruit (Cashew, Mandeln Rosinen) nach indischer Art

Vegetable biryani

Basmati Reis mit Gemüse und Gewürzen nach indischer Art

Chicken biryani

Basmati Reis mit Hühnerfleisch und Gewürzen nach indischer Art zubereitet

Lamm biryani

Basmati Reis mit Lammfleisch und traditionellen Gewürzen zubereitet

Prawn biryani

Basmati Reis mit Shrimps und Gewürzen nach indischer Art

| VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Bhindi masala

Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten und traditionellen Gewürzen, nach indischer Art gekocht

Shahi paneer

Hausgemachter Käse, mit verschiedenen Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce zubereitet (Spezialität des Hauses)

Dahi aloo kashmiri

Kartoffel-Curry (gefüllt mit hausgemachtem Käse und Gemüse) mit Mandeln, Kokosnuss, in spezieller Sahnesauce zubereitet

Aloo lukhnavi style

Kartoffeln in einer zauberhaften, pikanten Curry-Sauce mit traditionellen Gewürzen zubereitet und mit Fenchel und Kardamom verfeinert

Aloo gobi

Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen, in einer speziellen Sauce gebraten

Vegetable kofta

Gemüsebällchen mit Nüssen, Kokosraspeln und Sahnecurry

Navarattan korma

Gemischtes Gemüse mit Obst, Sahne und Nüssen, nach indischer Art zubereitet

Mixed vegetables

Gemischtes Gemüse mit auserlesenen Gewürzen zubereitet

Aloo bengen

Gebratene Aubergine mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen

Bhartha

Auberginen im Tandoor-Ofen gegrillt, püriert und mit Zwiebeln und Tomaten gekocht

Palak paneer

Hausgemachter Käse, zubereitet mit Spinat und Gewürzen

Paneer wajid wada

Ein königlicher Leckerbissen aus der Küche des Wajid Ali Shah. Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, zubereitet mit Cashew-Nüssen in Cashew-Mandel-Sahne-Sauce

Dal makhni

Schwarze Linsen in einer cremigen Butter-Sauce und Gewürzen zubereitet

SAAG ALOO oder PALAK MATTER

Spinat mit Gewürzen, Kartoffeln oder Erbsen, nach indischer Art gekocht

Amritsari chana masala

Kartoffeln mit Kichererbsen und Gewürzen gebraten

Paneer masala

Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln

Dal tarka

Gelbe Linsen mit traditionellen Gewürzen zubereitet

| MURGH CURRIES

Chicken kali mirch

Hühnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, in einer cremigen Sauce mit Sahne, Schwarzpfeffer, Cashewnüssen und Mandelpaste zubereitet

Kashmir chicken masala

Hühnerfleisch mit Mandeln, Cashewnüssen und Mangostücken in Sahne-Currysauce

Chicken curry

Hähnchenfleisch mit verschiedenen Gewürzen (pikant) zubereitet

Chicken korma

Hühnchen mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom, mit Sahne verfeinert

Chicken madras

Hühnerfleisch in scharfer Sauce mit Tomaten und Zitrone

Chicken sagwala

Hähnchenfleisch mit Spinat, nach indischer Art zubereitet

Chicken vindaloo

Hühnchen in sehr scharfer Sauce, mit Kartoffeln zubereitet

Chicken lababdar

Hähnchenfleisch mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln

Chicken tikka masala

Hühnerbrust in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt und mit Paprika und Tomaten gekocht

Karahi chicken

Hühnchen zubereitet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce

Butter chicken

Hühnerfleischstücke zubereitet in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewürzen

Chicken jalfrazie

Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse und Gewürzen zubereitet

| MUTTON CURRIES

Mutton kali mirch

Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, in einer cremigen Sauce mit Sahne, Schwarzpfeffer, Cashewnüssen und Mandelpaste zubereitet

Lamm curry

Lammfleisch in pikanter Currysauce zubereitet

Lamm korma

Mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom, mit Sahne verfeinert

Lamm madras

Lammfleisch in scharfer Sauce, mit Tomaten und Zitrone zubereitet

Lamm vindaloo

Lammfleisch in sehr scharfer Currysauce, mit Kartoffeln zubereitet

Mutton sagwala

Lammfleischstücke zubereitet mit Spinat und verschiedenen Gewürzen

Karahi ghosht

Zartes Lammfleisch im Spezial Topf (Karahi) mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce zubereitet

Mutton lababdar

Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art

Mutton jalfrazi

Lammfleisch mit gemischtem Gemüse und Gewürzen zubereitet

Bhindi ghosht

Zarte Lammfleischstücke mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, nach indischer Art gebraten

Kashmir seekh masala

Mariniertes Lamm-Hackfleisch, gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen, nach indischer Art gebraten

| INDISCHE DESSERTS

Kashmir kulf	6,10 €
Hausgemachtes indisches Eis, mit Mandeln, Pistazien und Kardamom verfeinert, serviert mit Mangopüree	
Firni	4,80 €
Indisches Dessert mit Safran und Pistazien	
Mango cream	5,60 €
Indische Mangocreame mit Nüssen und Kokosraspeln	
Burfi	4,70 €
Indisches Milch-Mandel-Konfekt	
Kashmir dream	7,90 €
Kulfi, Firni und Mangocreame	
Gulab jamun	7,30 €
Warme indische Milchbällchen mit Zucker, Mandeln und Kokosraspeln verfeinert, serviert mit Speiseeis mit Vanille-Geschmack	
Kashmir da halwa	5,70 €
aus Grieß, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen mit Kardamom, Safran und Kokosraspeln verfeinert	

| EIS

Gemischtes eis	5,20 €
Je eine Kugel Speiseeis mit Vanille-, Schoko- und Erdbeergeschmack mit Sahne	