

Restaurant Isha

Rödelheimer Straße 33, 60487 frankfurt

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN UND VORSPEISEN

Linsensuppe	5,50 €
Tomatensuppe	5,50 €
Hühnersuppe	5,90 €
Pappadams Knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl.	2,50 €
Masala Papad Linsenwaffeln mit fein gehackten Zwiebeln, Paprika und Tomaten gratiniert.	4,50 €
Samosas Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, Koriandersamen und Kreuzkümmel serviert mit gemischtem Salat.	8,90 €
Mixed Pakoras Gemischtes Gemüse in Kichererbsenteig frittiert mit Indischen Gemüse, dazu Joghurt Minz Chutney und ein gemischter Salat.	8,90 €
Potato Peanut Tikki Zwei Kartoffelpuffer mit Zwiebeln, Tamarinde und Minz-Chutney.	7,90 €
Fish Pakora Fischstücke in Kichererbsenmehlteig mit Kräutern und frittiert.	8,90 €
Mix Vorspeisenplatte Gemischte vegetarische Vorspeisen für 2 Personen (Samosa, Veg. Pakora, Tikki).	13,90 €

| SALATE

Gemischter Salat 9,90 €

Gemischter Salat mit Tomaten, Mais, Paprika und Gurken.

Tandori Chicken Tikka Salat 13,90 €

Gemischter Salat mit mariniertem Hähnchenbrustfilet, gegrillt im Tandoor.

Paneer Tikka Salat 12,50 €

Gemischter Salat mit Hüttenkäse.

Salatteller Duo 15,50 €

Salat mit mariniertem Hähnchenbrustfilet und Hüttenkäse.

Salatteller Nizza 12,90 €

Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei und Oliven.

| BEILAGEN

Beilagensalat 4,50 €

Gurken Raita 3,90 €

Joghurt mit frischen Gurken, verfeinert mit Koriander.

Mix Veg. Raita 4,50 €

Joghurt mit frischen Gurken, Paprika und Tomaten.

| NAAN BROT

Plain Naan	3,00 €
Butter Naan Naan Brot mit Butter.	3,50 €
Garlic Naan Naan Brot mit Knoblauch.	3,80 €
Lacha Pratha Ein mehrschichtiges Fladenbrot aus Vollkornmehl.	4,00 €
Cheese Naan Fladenbrot mit Käsefu llung.	4,90 €
Garlic & Cheese Naan Fladenbrot mit Knoblauch & Käsefu llung.	4,90 €
Garlic Chilli Naan Fladenbrot mit Knoblauch & grünem Chilli.	4,90 €
Tandoori Roti Vollkornfladenbrot im Tandoor gebacken.	2,50 €
Keema Naan Naan mit Lammhackfleisch Fu llung.	4,90 €
Alu Kulcha Fladenbrot gefu llt mit gewu rzten Kartoffeln.	4,50 €

| TANDOOR SPEZIALITÄTEN

Tandoori Paneer Tikka Hausgemachter Frischkäse in Stückchen würzig mariniert, am Spieß gegrillt mit Paprika und Zwiebeln.	15,90 €
Mushroom Tikka Frische Pilze in Joghurt, Knoblauch, Ingwer sowie Essig mariniert und am Spieß im Tandoor gegrillt.	14,90 €
Tandoori Chicken Tikka Zartes Hähnchenbrust Filet nach einer 24-stündigen Marinade im Tandoor gegart.	17,90 €
Murgh Malai Tikka Hähnchenbrustfilet am Spieß, mariniert mit Joghurt, Cashewnuss Paste und einer Gewürzmischung, im Tandoor gegrillt.	17,90 €
Lamm Sheekh Kebab Frisches Lammhackfleisch im Tandoor gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander.	17,90 €
Haryali Chicken Tikka Zartes Hühnerfleisch in Joghurt, Spinat, Minze Marinade und Koriander mariniert.	17,90 €
Tandoori Salmon Frisches Lachsfilet, mariniert mit Gewürzen und Kräutern.	21,90 €
Mix Grillplatte Verschiedene Fleischsorten in 24-stündiger Marinade im traditionellen Lehmofen gegrillt.	21,90 €
Tandoori Grill Prawns Riesengarnelen nach 24-stündiger Marinade, am Spieß, im traditionellen Lehmofen saftig gegart.	22,90 €

| INDISCHE CURRYGERICHTE MIT LAMM

Lamm Korma

17,90 €

Lamm in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkernen.

Rogan Josh

17,90 €

Lammfleisch mit Kardamom, Ingwer, Zimt und Kashmiri Chillies zubereitet (ein traditionelles Rezept aus Kaschmir).

Lamm Palak

17,90 €

Lammfleischstücke mit Zwiebeln sowie Tomaten gebraten und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart.

Lamm Vindaloo

17,90 €

Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen und Kartoffeln nach sündischer Art scharf zubereitet.

Bhindi Gosht

17,90 €

Saftige Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und anschließend mit Okra Gemüse kurz gebraten.

Lamm Tikka Masala

17,90 €

Zartes Lammfleisch, geschmort mit Zwiebeln in einer würzigen Tikka Masalasauce.

Lamm Jalfrezie

17,90 €

Lamm in einer kräftigen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Tomaten und Paprika (scharf).

| INDISCHE CURRYGERICHTE MIT HUHN

Butter Chicken	15,90 €
Marinierte und im Tandoor gegarte Hähnchenbrustfilets, serviert in einer kräftigen Tomaten-Sahne-Soße mit Cashewnußsen und Boxhornkleesamen.	
Homemade Chicken Curry	15,90 €
Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit einer Gewürzmischung nach Art des Hauses.	
Chicken Tikka Masala	15,90 €
mariniertes, gegrilltes Hähnchenfleisch in einer pikanten Masalasoße.	
Karahi Murgh	15,90 €
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer, Paprika und frischem Koriander.	
Mango Chicken	15,90 €
Fruchtig-mildes Curry, zubereitet mit Kokosmilch, in cremiger Mango-Sahnesoße.	
Chicken Korma	15,90 €
Cremiges Curry nach nordindischer Art, mit zart gekochtem Hühnerfilet (sehr mild).	
Chicken Vindaloo (scharf)	15,90 €
Sehr scharfes Hähnchengericht mit Kartoffeln, roten Chilis und Ingwer.	
Chicken Jalfrezie	15,90 €
Hühner Currysoße mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Tomaten und Paprika.	
Chicken Palak	15,90 €
Hähnchenfleisch, serviert in einer köstlichen, aromatischen Soße, aus frischem Spinat.	

| BRIYANI

Vegetarisches Briyani	13,90 €
Basmati Reis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen, feinen Kräutern und Gewürzen, serviert mit Raita.	
Lamm Briyani	16,90 €
Zartes Lammfleisch, zubereitet mit Basmati Reis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen, feinen Kräutern und Gewürzen, serviert mit Raita.	
Chicken Briyani	14,90 €
Zartes Hühnerfleisch, zubereitet mit Basmati Reis und gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen, feinen Kräutern sowie Gewürzen. Serviert mit Raita.	
Prawns Briyani	18,90 €
Königsgarnelen, Basmatireis, Mandeln und Rosinen, gedünstet mit milden Gewürzen, serviert mit Raita.	

| THALI

Vegetarisches Thali

18,90 €

3 verschiedene vegetarische Gerichte bestehend aus Paneer, Linsen, Gemüse, Roti, Reis, Raita & Dessert.

Non veg Thali

20,90 €

2 verschiedene Fleischgerichte (Lamm & Huhn), 1 Gemüsegericht, Roti, Reis & Dessert.

| VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Paneer Tikka Masala

14,50 €

Hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse mariniert in spezielle Joghurt-Sahne-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer.

Malai Kofta

13,90 €

Feine hausgemachte Gemüse-Käsebällchen, in exotischer Curry Soße, mit Cashewnußen.

Dal Makhani

13,50 €

Schwarze Linsen 24 Stunden gekocht und in Butter geröstet, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und leichten Gewürzen.

Mixed Vegetable

13,90 €

Frischem gemischtes Gemüse mit verschiedenen Gewürzen.

Paneer Butter Masala

14,50 €

Hüttenkäsewürfel in einer cremigen Tomatensauce.

Palak Paneer

14,50 €

Hausgemachter Frischkäse, zubereitet mit Spinat und einer Gewürzmischung.

Channa Masala

13,50 €

Kichererbsen Curry mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch.

Mattar Paneer

13,90 €

Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer.

Aloo Gobi

13,90 €

Blumenkohl und Kartoffeln in milder Gewürzmischung, nach nordindischer Art.

Yellow Daal Tadka

13,50 €

Aromatische gelbe Linsen mit frischen Tomaten und Ingwer (vegan).

Bhindi Masala

13,90 €

Frisches Okra-Gemüse, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewürzen und Kräutern.

| EUROPÄISCHE KÜCHE

Hähnchenbrustfilet Hähnchenbrustfilet paniert mit Pommes Frites und Beilagensalat ... (mit Champignon Sauce + 2,50 €).	13,50 €
Kartoffel-Knuspertaschen Kartoffel-Knuspertaschen gefüllt mit Mozzarella und Spinat dazu Gemischter Salat.	10,90 €
Chicken Nuggets Chicken Nuggets mit Pommes Frites.	10,90 €
Gebackener Schafskäse Gebackener Schafskäse mit Salat und Tzatziki.	11,90 €

| DESSERT

Rasmalai 2 Käsebällchen in gesüßter Milch mit Pistazien.	6,00 €
Eis-Schokolade	5,50 €
Vanilleeis mit Mangosoße	5,00 €
Mangoeis 2 Kugeln	5,00 €
Gulab Jamun 2 Griesbällchen in Honigsirup.	5,90 €
Apfelstrudel Apfelstrudel mit heißer Vanille Soße.	6,90 €