



**AJAY**  
INDIAN CUISINE

Speisen & Getränke



## **HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT AJAY INDIAN CUISINE**

Genießen Sie unsere indischen Speisen und BBQ vom indischen Lehmbackofen (Tandoor), die von unserem erfahrenen Koch für Sie unter Verwendung ausgesuchter Produkte von höchster Qualität frisch zubereitet werden.

Zu unseren Speisen empfehlen wir Ihnen ausgesuchte Weine oder auch ein frisch gezapftes Bier.

Wir verarbeiten hochwertige Fleischwaren, Meeresfrüchte und Gemüse bester Qualität aus regionaler Herstellung und regionalem Anbau. Immer frisch.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

**GUTEN APPETIT!**

## VORSPEISEN

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- |   |     |
|---|-----|
| <b>1. PAPADAM VG</b><br>Hauchdünner knuspriger Linsen-Snack   Mango Chutney   | 3,5 |
| <b>2. PAPADAM SPECIAL VG</b><br>Mit einem gewürzten Tomaten-Zwiebel-Topping   Tamarinde Chutney   | 3,9 |
| <b>3. PAPRI CHAAT <sup>H,G</sup> V</b><br>Krosse Weizenchips   Kartoffeln   Joghurt   Kichererbsen<br>Tamarinde   Granatapfelkerne   Minz-Koriander Chutney | 6,2 |
| <b>4. SAMOSAS <sup>G</sup> V</b><br>Kartoffel-Teigtaschen   Minz-Koriander   Tamarinde Chutney  | 6,7 |
| <b>5. PANEER PAKORAS <sup>G</sup> V</b><br>Frischer hausgemachter Rahmkäse   Tamarinde Chutney  | 7,7 |
| <b>6. CHICKEN PAKORAS</b><br>Zartes Hühnerbrustfilet   Tamarinde Chutney  | 7,9 |
| <b>7. VEGI PAKORA VG</b><br>Frisches saisonales Gemüse   Tamarinde Chutney  | 6,9 |
| <b>8. ALOO TIKKI V</b><br>Würzige Kartoffelplätzchen nach nordindischer Art   Rettich<br>Minz-Koriander   Tamarinde Chutney                                 | 6,9 |
| <b>9. CHICKEN LOLLIPOPS</b><br>Saftig frittierte Chicken-Lollipops   Paprika   Zwiebeln   Masala-Sauce  | 7,9 |
| <b>10. VEGGI MANCURIAN</b><br>Knusprig frittierte Gemüsebällchen in pikanter Süß-Sauer-Marinade   | 7,6 |
| <b>11. AMRITSARI MACCHI <sup>D</sup></b><br>Saftig frittiertes Fisch nach Amritsari Art   Minz-Koriander  | 7,9 |

V: VEGETARISCH | VG: VEGAN

## MIXED STARTER

- |   |    |
|---|----|
| <b>16.1. VEGGIE</b><br>Samosas   Aloo Tikki   Veggie Pakora   Paneer Pakora   Chutneys          | 23 |
| <b>16.2. MEAT</b><br>Chicken   Pakora   Chicken Tikka   Prawns Tikka<br>Mutton Tikka   Chutneys | 30 |
| <b>16.3. SPECIAL</b><br>Halb VEGGIE und halb MEAT mit Chutneys                                  | 28 |

## SALATE

- |   |     |
|---|-----|
| <b>17. BEILAGEN SALAT VG</b><br>Frischer Blattsalat   Cherrytomaten   Gurken<br>eingelegte rote Zwiebeln   Mango Dressing   | 4,9 |
| <b>18. HARA BAHARA SALAT VG</b><br>Frischer Blattsalat   Gurken   Tomaten   Paprika   eingelegte<br>rote Zwiebeln   Koriander   Granatapfelkerne   Mango Dressing | 9,1 |
| <b>19. DESI SALAT <sup>G</sup> VG</b><br>Gemischter Salat   Gurken   Paprika   Cherrytomaten<br>eingelegte rote Zwiebeln   Minz-Koriander                         | 9,5 |
| <b>UPGRADES:</b><br>Paneer Tikka V  | 4,5 |
| Chicken Tikka   | 5,1 |
| Garnelen Tikka  | 6,0 |
| Fisch Tikka   | 6,0 |

## VEGGIE

Vegetarische und vegane Speisen werden mit Basmati-Reis serviert.

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>20. DAL TADKA VG</b><br>Herzhaftes gelbes Linsen-Curry   verfeinert mit Ingwer   Kreuzkümmel   | <b>12,9</b> |
| <b>21. DAL MAKHANI <sup>G</sup> V</b><br>Schwarze Linsen in feiner Butter-Creme-Sauce<br>Tomaten   Ingwer   Zwiebeln  | <b>13,9</b> |
| <b>22. CHANNA ALOO MASALA VG</b><br>Kichererbsen   Kartoffeln   Curry-Sauce   | <b>12,9</b> |
| <b>23. MALAI KOFTA <sup>G,H</sup> V</b><br>Hausgemachte Paneer-Käse-Bällchen in cremiger<br>Cashew-Curry-Sauce  | <b>13,9</b> |
| <b>24. MATAR PANEER <sup>G</sup> V</b><br>Hausgemachter Paneer-Käse   Erbsen in cremiger<br>Tomaten-Curry-Sauce   | <b>13,9</b> |
| <b>25. CHOLE BHATURE <sup>A</sup> VG</b><br>Eine Spezialität aus Punjab   zwei frittierte Fladenbrote<br>Kichererbsen-Curry nach „Amritsari-Art“                | <b>13,2</b> |
| <b>26. PALAK PANEER <sup>G</sup> V</b><br>Hausgemachter Rahmkäse in einer würzigen Spinat-Sauce<br>mit frischem Knoblauch   Ingwer                              | <b>13,9</b> |
| <b>27. SMOKED AUBERGINE <sup>A</sup></b><br>Im Tandoori Ofen gebratene Aubergine   Zwiebeln   Tomaten<br>Erbsen   frischer Koriander   serviert mit Garlic Naan | <b>13,9</b> |

## PAV

Alle indischen Burger werden mit Pommes serviert.

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>30. VADA PAV <sup>A,G</sup> V</b><br>Würziger Kartoffelpatty in Kichererbsen-Panade   eingelegte rote<br>Zwiebeln   Minz-Koriander   Tamarinde Chutney | <b>11,7</b> |
| <b>31. PANEER PAV <sup>A,G</sup> V</b><br>Paneer-Käse in Kichererbsen-Panade   eingelegte rote Zwiebeln<br>Minz-Koriander   Tamarinde Chutney             | <b>12,6</b> |
| <b>32. CHICKEN PAV <sup>A,G</sup></b><br>Pikant gewürztes Chicken   eingelegte rote Zwiebeln<br>Minz-Koriander   Tamarinde Chutney                        | <b>12,9</b> |
| <b>33. LAMM PAV <sup>A,G</sup></b><br>Pikant gewürztes Lamm-Hackfleisch   eingelegte rote Zwiebeln<br>Minz-Koriander   Tamarinder Chutney                 | <b>13,5</b> |

## BIRYANIS

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>35. BIRYANI <sup>G,H</sup> V</b><br>Gebratener Basmati-Reis   Zwiebeln   Cashewnüsse<br>Rosinen   Mandeln   Obst   Gemüse   exotische Gewürze<br>serviert mit Raita (Gurken-Joghurt) | <b>10,5</b> |
| <b>KOMBINIERE DEIN BIRYANI MIT:</b>   |             |
| <b>PANEER <sup>G</sup> V</b>  | <b>4,5</b>  |
| <b>HÄHNCHENBRUST</b>  | <b>5,0</b>  |
| <b>LAMM</b>   | <b>6,0</b>  |
| <b>GARNELEN <sup>D</sup></b>  | <b>6,0</b>  |
| <b>FISCH <sup>D</sup></b>   | <b>6,0</b>  |

## AMRITSARI ART

<b>40. INDIAN DUCK<sup>H</sup></b> Mariniertes Entenfleisch   Gemüse   cremige Erdnuss-Sauce	17,9
<b>41. DUCK VINDALOO</b> Saftig gebratenes Entenfleisch   Kartoffeln   scharfe Masala-Sauce	17,5
<b>42. DUCK MADRAS</b> Entenfleisch in milder Kokosnuss-Sauce   gemahlene Mandeln	17,5
<b>43. DUCK MASALA</b> Entenfleisch mit Masala-Sauce	17,5
<b>44. FISCH CURRY<sup>D</sup></b> Fisch in würziger Curry-Sauce	17,5
<b>45. FISCH LEMON<sup>D</sup></b> Fisch   Spezial-Sauce   verfeinert mit Zitrone	17,9
<b>46. FISCH MADRAS<sup>D</sup></b> Fisch gekocht   aromatische Kokos-Curry-Sauce	17,9
<b>47. CHILI CHICKEN</b> Mariniertes Hähnchenfleisch   Zwiebeln   Paprika   würzige Chili-Sauce	15,7
<b>48. CHICKEN PATIALA</b> Hähnchenkeule im „Homemade-Style“   Tomaten-Curry-Sauce	15,9
<b>49. NIHARI<sup>G</sup></b> Lammfleisch   Röstzwiebeln   Joghurt   Tomaten-Curry-Sauce	16,8
<b>50. MUTTON ROGEN JOSH</b> Saftiges Lammfleisch   feuerrote Sauce   Ingwer   Knoblauch	16,5

## CURRY

Klassiker aus der indischen Küche mit Basmati-Reis.

<b>55. CURRY V</b> Typische Curry-Sauce nach „Nordindischer-Art“	10
<b>56. KORMA V</b> Milde Kokosnuss-Sauce mit gemahlenden Mandeln	10
<b>57. MAKHANI V</b> Cremige Butter-Curry-Sauce   Tomaten	10
<b>58. MANGO V</b> Mit fruchtig milder Mango-Sauce	10
<b>59. PALAK V</b> Pikant gewürzter Spinat in Curry-Sauce	10
<b>60. VINDALOO V</b> Kartoffeln in scharfer Masala-Sauce	10
<b>61. KARAH V</b> Sauce „Punjabi-Art“   Zwiebeln   Paprika   Ingwer   Knoblauch	10
<b>62. MAHARANI<sup>H</sup> VG</b> Nüsse   Obst in milder Curry-Sauce	10
<b>ERWEITERE DEIN CURRY MIT:</b>	
<b>VEGGIE MIX</b> Erbsen   Zwiebeln   Paprika   Zucchini   Karotten	3,3
<b>PANEER<sup>G</sup> V</b>	4,5
<b>CHICKEN</b>	5,0
<b>LAMM</b>	6,0
<b>GARNELEN<sup>D</sup></b>	6,0

## TIKKA MASALA

Serviert mit Naan-Brot & Basmati-Reis

- 65. PANEER TIKKA MASALA** <sup>G</sup> **16,9**  
Marinierter, hausgemachter Rahmkäse im Tandoori Ofen zart  
Gegrillt | Paprika | Zwiebeln | würzige Masala-Sauce
- 66. CHICKEN TIKKA MASALA** **18,5**  
Pikant mariniertes Hähnchenfleisch im Tandoori Ofen gegrillt  
Paprika | rote Zwiebeln | fruchtige Masala-Sauce
- 67. TANDOORI CHICKEN** **18,9**  
In Tandoorigewürzen eingelegte Hähnchenkeulen und  
im Tandoori Ofen gegrillt | Gemüse | würzige Masala-Sauce
- 68. MUTTON TIKKA MASALA** **19,3**  
Gehacktes Lammfleisch im Tandoori Ofen gegrillt | rote Zwiebeln  
Kräuter | Paprika | würzige, fruchtige Masala-Sauce
- 69. PRAWNS TIKKA MASALA** <sup>D</sup> **19,8**  
Saftige Garnelen im Tandoori Ofen gegrillt | frischer Knoblauch  
Ingwer | Paprika | rote Zwiebeln | fruchtige Masala-Sauce
- 70. FISCH TIKKA MASALA** <sup>D</sup> **19,8**  
Pikant marinierte Fischstücke im Tandoori Ofen gegrillt  
Paprika | rote Zwiebeln | würzige Masala-Sauce

## TANDOORI & TIKKA

Serviert mit Naan-Brot.

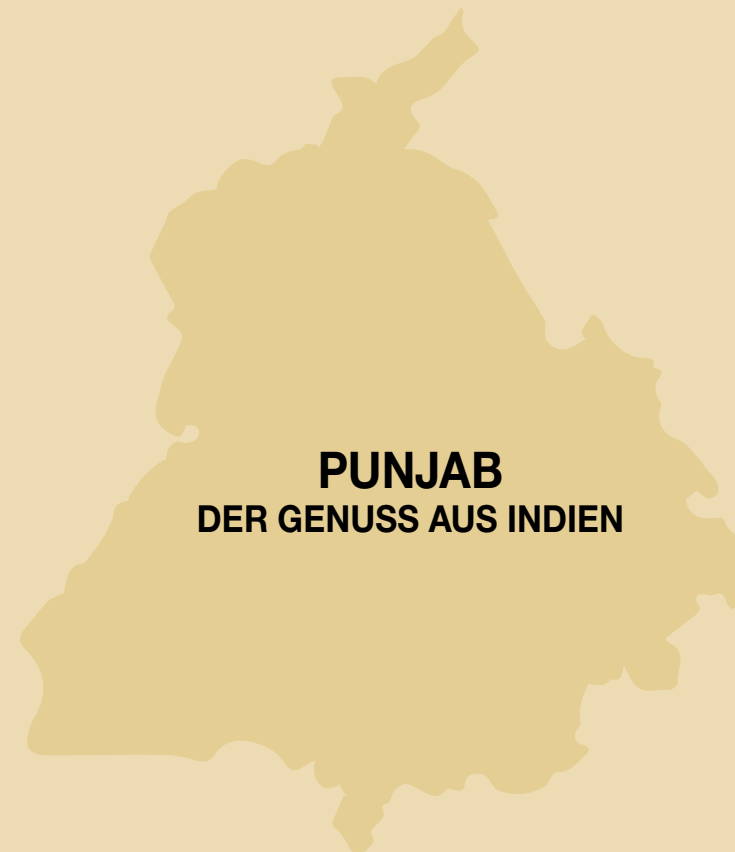
- 75. PANEER TIKKA** <sup>A,G</sup> **V** **13,9**  
Marinierter, hausgemachter Rahmkäse im Tandoori Ofen  
zart gegrillt | Paprika | Zwiebeln | Tomaten | Minz-Koriander
- 76. CHICKEN TIKKA** <sup>A,G</sup> **14,9**  
Pikant marinierte und im Tandoori Ofen gegrillte  
Hähnchenbruststücke | Paprika | rote Zwiebeln | Minz-Koriander
- 77. TANDOORI CHICKEN** <sup>A,G</sup> **15,3**  
Hähnchenkeulen in Tandoorigewürzen eingelegt und im  
Tandoori Ofen gegrillt | Gemüse | Minz-Koriander
- 78. MUTTON TIKKA** <sup>A,G</sup> **15,9**  
Gehacktes Lammfleisch im Tandoori Ofen gegrillt | rote Zwiebeln  
Kräuter | Paprika | Minz-Koriander
- 79. PRAWNS TIKKA** <sup>A,D,G</sup> **16,9**  
Saftige Garnelen im Tandoori Ofen gegrillt | frischer Knoblauch  
Ingwer | Paprika | rote Zwiebeln | Minz-Koriander
- 80. MACCHI TIKKA** <sup>D</sup> **18,5**  
In Senföl marinierter Fisch und im Tandoori Ofen gegrillt  
Joghurt Masala | Paprika | Zwiebeln | Minz-Koriander Chutney

## BROT & EXTRAS

<b>85. BHATURA <sup>A</sup> V</b>	2,6
Frittiertes Weizenmehlbrot	
<b>86. TANDOORI ROTI <sup>A</sup> VG</b>	2,6
Vollkorn-Fladenbrot frisch aus dem Tandoori-Ofen	
<b>87. TANDOORI NAAN <sup>A</sup> V</b>	3
87.1 Butter Naan	3,2
87.2 Garlic Naan	3,5
87.3 Cheese Naan	4
87.4 Keema Naan gefüllt mit Hähnchen und Lammhackfleisch	4,5
<b>88. BASMATI-REIS VG</b>	2,6
<b>89. MOGLI FRIES VG</b>	4,7
Mit indischen Gewürzen berieselte Kartoffel Fries dazu Mango-Chutney	
<b>90. NATUR-JOGHURT <sup>G</sup> V</b>	2,5
<b>91. RAITA <sup>G</sup> V</b>	2,8
Joghurt   Gurke   Zwiebel   Tomate	
<b>92. HAUSGEMACHTE CHUTNEYS VG</b>	je 2,5
Minz-Koriander-Chutney   Tamarinde-Chutney   Mango-Chutney	
<b>93. MIXED PICKLES</b>	2,0

## NACHSPEISEN

<b>95. GULAB JAMUN V</b>	4,9
Hausgemachte Grießbällchen, serviert mit einer Kugel Vanille-Eis	
<b>96. KULFI <sup>G,H</sup> V</b>	je 3,0
Eis am Stiel: Milch   Mango   Pistazie	
<b>97. GAJJAR HALWA <sup>H</sup></b>	5,7
Karotten   Nüssen   serviert mit einer Kugel Vanille-Eis	
<b>98. CUSTARD</b>	5,5
Indian-Style Pudding mit verschiedenen Früchten	



## SOFTDRINKS

St. Michaelis Still	0,25 l	3,1	0,75 l	6,5
St. Michaelis Mineral Wasser	0,25 l	3,1	0,75 l	6,5
Coca-Cola	0,2 l	3,1	0,4 l	4,8
Cola-Cola Zero	0,2 l	3,1	0,4 l	4,8
Fanta	0,2 l	3,1	0,4 l	4,8
Sprite	0,2 l	3,1	0,4 l	4,8
Mezzo Mix	0,2 l	3,1	0,4 l	4,8
Thomas Henry Tonic	0,2 l	3,5		
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	3,5		
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	3,5		
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	3,5		
Thomas Henry Wild Berry	0,2 l	3,5		
Thomas Henry Mystic Mango	0,2 l	3,5		

## HOT DRINKS

Chai	2,9
Schwarzer Gewürztee mit Milch und Zucker	
Kurkuma & Zimt	3,7
Heiße Milch mit Kurkuma und Zimt	
Chai Latte	3,7
Tasse Kaffee	3,1
Becher Kaffee	3,8
Milchkaffee	4,0
Espresso	2,3
Cappuccino	3,3
Latte Macchiato	4
Heiße Schokolade	3,8

### TEE

je 4,5

Darjeeling First Flush | Herbs & Honey | Rooibos Vanille  
Summerfruits | Spiced Chai

## HAUSGEMACHTE INDISCHE DRINKS

Mango Lassi	0,3 l	4,8
Salted Lassi	0,3 l	4,5
Mango Eistee	0,4 l	4,8

## SÄFTE & NEKTARE

Mango	0,3 l	4,0	0,4 l	4,9
Lychee	0,3 l	4,0	0,4 l	4,9
Guave	0,3 l	4,0	0,4 l	4,9
Rhabarber	0,3 l	4,0	0,4 l	4,9
Apfel (naturrüb)	0,3 l	4,0	0,4 l	4,9
Orange	0,3 l	4,0	0,4 l	4,9
Kiba	0,3 l	4,0	0,4 l	4,9

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich.

## BEER

Flensburger Pils vom Fass	0,3 l	3,7	0,5 l	5,7
Flensburger Dunkel vom Fass	0,3 l	3,7	0,5 l	5,7
Alsterwasser	0,3 l	3,7	0,5 l	5,7
Flensburger Alkoholfrei	0,3 l	3,5		
Schneider Weißbier			0,5 l	5,7
Schneider Weißbier Alkoholfrei			0,5 l	5,7
Kingfisher (Indian)	0,33 l	5		
Cobra (Indian)	0,33 l	5		



## WINE

Grauburgunder (weiß)	0,25 l	6,9	0,5 l	13,9
Rießling (weiß)	0,25 l	6,9	0,5 l	13,9
Primitivo (rot)	0,25 l	7,2	0,5 l	14,1
Merlot (rot)	0,25 l	7,2	0,5 l	14,1
Chianti (rot)	0,25 l	7,2	0,5 l	14,1
Weinschorle	0,25 l	6,2	0,5 l	12,9

Darf es mehr sein? Fragen Sie uns nach unserer Weinkarte.

## APERITIFS

Prosecco	0,1 l	4,9
Hugo	0,2 l	6,8
Aperol Spritz	0,2 l	6,8

## WHISKY & RUM 4 cl

### SCOTCH

Amrut (Indian)	5,9
Johnnie Walker Red Label	5,9
Glenfiddich	6,9
Chivas Regal	6,9
Aberlauer	7,3

### RUM

Old Monk (Indian)	5,9
Havana Club 3	5,5

## LONGDRINKS 4 cl

### GIN TONIC

Bombay Sapiere	10,5
Beefeater	8,5
Monkey 47	10,5
Hendricks	9,5

### WHISKY | RUM | COLA

Jack Daniel's	10,5
Ballantine's	9,5
Jameson	9,5
Bacardi	9,5
Cuba Libre	10,5

## SCHNAPS & LIKÖRE

Mango Likör	2 cl	3,0
Lychee Likör	2 cl	3,0
Jägermeister	2 cl	3,0
Sambuca	2 cl	3,0
Baileys	4 cl	4,8

## **ZUSATZSTOFFE:**

1) Farbstoff | 2) Koffeinhaltig | 3) Antioxidationsmittel | 4) Stabilisatoren  
5) Süßungsmittel enthält Phenylalaninquelle | 6) Säuerungsmittel

## **ALLERGENE:**

A) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)  
B) Krebstiere | C) Ei | D) Fisch | E) Erdnüsse | F) Sojabohnen | G) Milch  
H) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss,  
Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)  
I) Sellerie | J) Senf | K) Schwefeldioxid, Sulfite | L) Lupine  
M) Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.