

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.

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

V: VEGETARISCH | VG: VEGAN

MIXED STARTER

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

SALATE

- | | |
|---|-----|
| 17. BEILAGEN SALAT VG Frischer Blattsalat Cherrytomaten Gurken eingelegte rote Zwiebeln Mango Dressing | 4,9 |
| 18. HARA BAHARA SALAT VG Frischer Blattsalat Gurken Tomaten Paprika eingelegte rote Zwiebeln Koriander Granatapfelkerne Mango Dressing | 9,1 |
| 19. DESI SALAT ^G VG Gemischter Salat Gurken Paprika Cherrytomaten eingelegte rote Zwiebeln Minz-Koriander | 9,5 |
| UPGRADES: 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.

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

PAV

Alle indischen Burger werden mit Pommes serviert.

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

BIRYANIS

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

AMRITSARI ART

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

CURRY

Klassiker aus der indischen Küche mit Basmati-Reis.

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

TIKKA MASALA

Serviert mit Naan-Brot & Basmati-Reis

- 65. PANEER TIKKA MASALA** ^G **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** ^D **19,8**
Saftige Garnelen im Tandoori Ofen gegrillt | frischer Knoblauch
Ingwer | Paprika | rote Zwiebeln | fruchtige Masala-Sauce
- 70. FISCH TIKKA MASALA** ^D **19,8**
Pikant marinierte Fischstücke im Tandoori Ofen gegrillt
Paprika | rote Zwiebeln | würzige Masala-Sauce

TANDOORI & TIKKA

Serviert mit Naan-Brot.

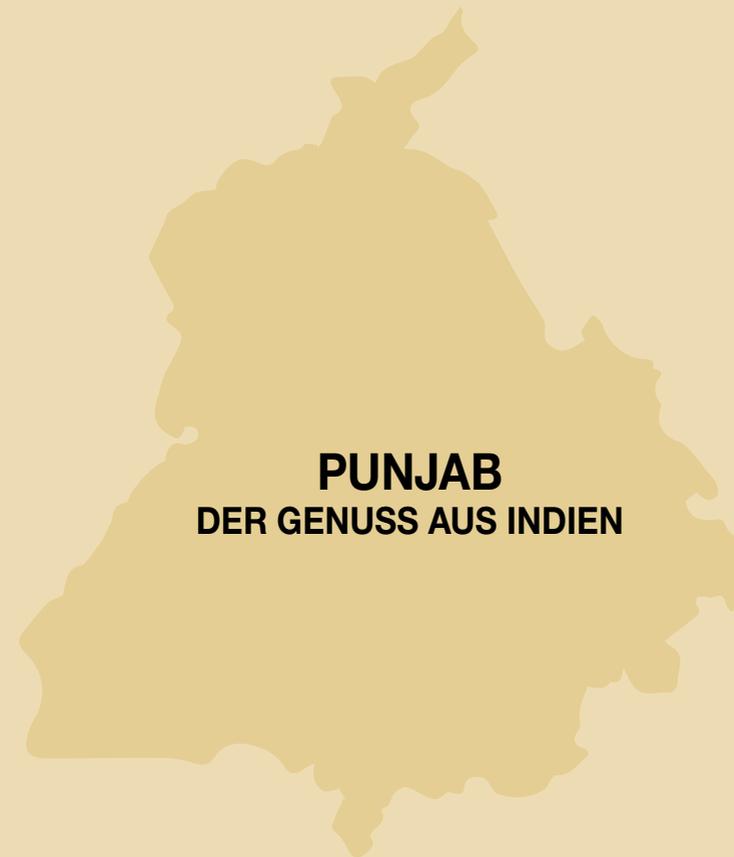
- 75. PANEER TIKKA** ^{A,G} **V** **13,9**
Marinierter, hausgemachter Rahmkäse im Tandoori Ofen
zart gegrillt | Paprika | Zwiebeln | Tomaten | Minz-Koriander
- 76. CHICKEN TIKKA** ^{A,G} **14,9**
Pikant marinierte und im Tandoori Ofen gegrillte
Hähnchenbruststücke | Paprika | rote Zwiebeln | Minz-Koriander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

BROT & EXTRAS

| | |
|--|--------|
| 85. BHATURA ^A V Frittiertes Weizenmehlbrot | 2,6 |
| 86. TANDOORI ROTI ^A VG Vollkorn-Fladenbrot frisch aus dem Tandoori-Ofen | 2,6 |
| 87. TANDOORI NAAN ^A V | 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 |
| 88. BASMATI-REIS VG | 2,6 |
| 89. MOGLI FRIES VG Mit indischen Gewürzen berieselte Kartoffel Fries dazu Mango-Chutney | 4,7 |
| 90. NATUR-JOGHURT ^G V | 2,5 |
| 91. RAITA ^G V Joghurt Gurke Zwiebel Tomate | 2,8 |
| 92. HAUSGEMACHTE CHUTNEYS VG Minz-Koriander-Chutney Tamarinde-Chutney Mango-Chutney | je 2,5 |
| 93. MIXED PICKLES | 2,0 |

NACHSPEISEN

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



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 | | |

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.

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

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.