

Kohinoor

BahnhofstraÙe 13, 90402 nuernberg

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN

Jhinga Suppe Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen	6,90 €
Dal Suppe Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern	6,20 €
Tomaten Suppe Nach Art des Hauses Tomato soup	6,50 €
Malkatani Suppe Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch	6,50 €
Chicken Suppe Hühnersuppe nach Art des Hauses	6,90 €
Vegetable Suppe Gemüsesuppe nach Art des Hauses	6,90 €

| WARME VORSPEISEN

Vegetable Pakora	7,80 €
Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert	
Paneer Pakora	7,90 €
Indischer Frischkäse mit Kichererbsenmehl umhüllt und frittiert	
Chicken Pakora	7,90 €
Frittiertes Hähnchenfleisch mit Kichererbsenmehl umhüllt und mit Gewürzen mariniert	
Jheenga Pakora	10,50 €
Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt	
Gemischte Pakora	13,50 €
Gemüse, Paneer und Hähnchenfleisch Pakora (für zwei Personen)	
Chicken Tikka	8,50 €
Köstliches Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert und am Spieß in Tandoor gegrillt	
Vegetable Samosa	8,50 €
Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne und Gewürze in Kichererbsenmehl ausgebacken und mit Blätterteig umhüllt (zwei Stück)	

| BEILAGEN

Kheera Raita	5,90 €
Joghurt mit Gurken fein gewürzt	
Mix Raita	6,90 €
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten fein gewürzt	
Mix Pickle	4,90 €
Eingelegtes Gemüse und Obst	

| SALATE

Salat Kohinoor	14,50 €
Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, Mais, Käse dazu Knoblauchbrot-Rolle	
Salat Namaste	14,50 €
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln, Knoblauchbrot-Rolle	
Kleiner gemischter Salat als Beilage	6,90 €
small mixed salad as side dish	
Onion Salat	4,50 €
rote Zwiebel, grüne Chilli, Zitrone	
Salat Chatpatta	14,20 €
Gemischter Salat mit Kichererbsen, Paneer, Kartoffeln, Rote Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Indische Gewürze (Chat Masala) dazu Knoblauchbrot-Rolle	

| BROTE

Papadam Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips	4,00 €
Naan Indisches Fladenbrot aus Hefeteig	3,90 €
Butter Naan Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter	4,10 €
Tandoori Roti Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl	3,90 €
Garlic Naan Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt	4,90 €
Paneer Naan Indisches Fladenbrot mit Frischkäse gefüllt	5,90 €
Namaste Naan Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und Frischkäse	5,90 €
Pishawari Naan Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss	5,90 €
Oliven Naan Indisches Fladenbrot mit Oliven	4,90 €
Chili Naan Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt	4,90 €

| KOHINOOR TANDOORI SPECIAL

Chicken Tikka Tandoori Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt	19,90 €
Achhari Chicken Tikka (Garlic) Hühnchenbruststücke gegrillt mit Knoblauch und Mixed Pickles mit scharfer Sauce	20,50 €
Lamm Tikka Tandoori Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart	22,50 €
Jhinga Tandoori Garnelen mariniert nach Art des Hauses und im Tandoor gegrillt	26,90 €
Kohinoor Mix Grill Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten (Hühnchen, Lamm und Garnelen)	25,90 €
Punjabi Veg Grill oder Paneer Tikka Tandoori Frischer indischer Käse, Gemüse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt	19,90 €
Haryali Malai Tikka Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt, in Spinat-, Minze- und Koriandersoße	20,50 €

| VOM HUHN

Chicken Curry Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce	17,90 €
Chicken Karahi Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht	18,90 €
Chicken Vindaloo Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce	18,80 €
Chicken Korma Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)	18,90 €
Chicken Tikka Masala Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern	19,50 €
Chicken Palak Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art	18,90 €
Butter Chicken Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten	19,50 €
Chili Chicken Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce	18,90 €
Chicken Madras Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons	18,90 €
Chicken Mango Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce	18,90 €
Chicken Dhansak Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce	18,80 €
Chicken Jalfrezi Hühnerfleischstücke mit frisch gemahlenen Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Chili gebraten	18,90 €
Chicken Malai Hähnchenbrustfilet in Sahne mit schwarzem Pfeffer und gemahlenen Gewürzen	19,50 €

| VOM LAMM

Lamm Curry Lammfleisch in einer milden Currysauce	21,40 €
Lamm Korma Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen	21,40 €
Lamm Karahi Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen	21,40 €
Lamm Palak Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat; nach Nordindischer Art	21,40 €
Lamm Madras Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons	21,40 €
Lamm Vindaloo Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce	21,30 €
Lamm Tikka Masala Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern	21,40 €
Mix Karahi Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen	21,40 €
Lamm Dhansak Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce	21,40 €
Lamm Mango Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce	21,40 €

VEGETARISCH

Mix Vegetable frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen; nach nordindischer Art	17,90 €
Tarka Dal Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch nach nordindischer Art	17,90 €
Vegetable Korma frisches Gemüse gekocht in einer Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen	18,50 €
Chana Masala Aloo Kichererbsen zubereitet mit Kartoffeln, frischen Gewürzen und Kräutern	17,90 €
Palak Paneer Indischer Frischkäse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen	18,90 €
Karahi Paneer Indischer Frischkäse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen	19,50 €
Chilli Paneer Indischer Frischkäse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce	17,50 €
Matter Paneer Aloo Indischer Frischkäse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen	16,90 €
Aloo Palak Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen; nach nordindischer Art	15,90 €
Dal Makhani Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomaten und Gewürzen	16,90 €
Vegetarian Kofta Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen gebraten	17,50 €

| GARNELEN

Jheenga Curry Garnelen in einer milden Currysauce	21,50 €
Jheenga Palak Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, Spinat nach nordindischer Art	22,40 €
Jheenga Karahi Garnelen mit Paprika, Paperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen	22,40 €
Jheenga Chilli Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln, in einer süß-scharfen Sauce	22,40 €
Jheenga Madras Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons	22,40 €
Jheenga Vindaloo Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce	22,40 €
Jheenga Masala Garnelen in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern	23,00 €
Jheenga Mango (mild) Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce	23,00 €
Jheenga Korma (mild) Garnelen gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen	23,00 €

| KNUSPRIGE ENTE

Ente Karahi	21,40 €
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht	
Ente Vindaloo	22,00 €
Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce	
Ente Korma	23,00 €
Knusprige Ente gekocht in einer Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)	
Ente Tikka Masala	23,00 €
Knusprige Ente in einer orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern	
Ente Palak	23,00 €
Knusprige Ente zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art	
Ente Butter	22,50 €
Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten	
Ente Sabji	22,00 €
Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Gewürzen	
Ente Dhansak	23,00 €
Knusprige Ente zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce	
Ente Mango	23,00 €
Knusprige Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce	

| BIRYANI REIS

Chicken Biryani	19,90 €
Reis mit Hähnchenfleisch	
Lamm Biryani	21,90 €
Reis mit Lammfleisch	
Jheenga Biryani	22,90 €
Reis mit Garnelen	
Vegetable Biryani	19,90 €
Reis mit verschiedenem Gemüse und Frischkäse	

| THALIS

Veggie Thali 28,90 €

Drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Salat, Joghurt und Reis, dazu Naan Brot. Mit Nachtisch.

Kohinoor Thali 32,80 €

Jeweils ein Hähnchen-, Lamm- und Garnelengericht mit Salat, Joghurt und Reis dazu Naan Brot. Mit Nachtisch.

| FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pommes 6,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes 9,90 €

Hähnchennuggets mit Pommes

| MENUES

Menü 1 55,90 €

Gemischte Pakora und Papadam, Chicken Tikka Tandoori, Lamm Curry, Mangocreame

Menü 2 59,90 €

Dal Suppe und Papadam, Jheenga Tandori, Butter Chicken, Mangocreame

Menü 3 50,90 €

Vegetarische Pakora und Papadam, Mix Vegetable, Tarka Dal, Mangocreame

| DESSERTS

Indian Paradise 5,90 €

Hausgemachte Mangocreame mit Sahne

Gulab Jamun 5,90 €

Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken

Mango Creme 7,50 €

mit Vanilleeis

Mango Kulfi 5,90 €

Indische Eisspezialität mit Mango und Mandeln

Matka Mlai Kulfi 8,50 €

Indisches Milcheis aus Kardamom und Mandel