

Mangals Kitchen

Ferdinand-Wallbrecht-Straße 6-8, 30163 hannover
+49 511 64693150

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SOUPS

Sabzi ka garam ras

5,00 €

Traditionell zubereitete indische Gemüsesuppe mit Ingwer und Gewürzen

Murgh hara dhaniya sorba

5,50 €

Hühnersuppe mit frischem Koriander nach indischer Art, mit Sahne verfeinert

Dal soup

5,50 €

Gelbe Linsensuppe mit Kreuzkümmel abgeschmeckt

| STARTERS

Paneer sarson tikka Käse aus Kuhmilch mit Senfsamen und Kurkuma	6,50 €
Pani puri Indischer Street-Style Snack aus gefüllten knusprigen Teigbällchen (Mehl-/Griesteig)	7,50 €
Papdi chaat Nordindischer Knuspernsnack aus Puffreis, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt, leicht scharf	8,00 €
Tandoori burani jhinga Scampis mit geröstetem Knoblauch	11,00 €
Chota samosa & tikki kleine Teigtaschen & Kartoffel-Erbesen-Taler	8,50 €
Jaipuri bhindi Okraschoten in Kirchererbsebmehl gebacken	7,50 €
Hayarli murgh tikka Hähnchenfilet in einer Spinat-Minze-Koriander-Marinade	8,50 €
Bharwan aloo Mit Cashewnüssen und Rosinen gefüllte Kartoffel, mariniert mit Joghurt, scharf und würzig	7,00 €
Kadak seekh Mariniertes Lammhack mit grünem Chilli	9,90 €
Boti tikka Lammstückchen mit schwarzem Pfeffer, Chili, Knoblauch und Ingwer	11,50 €
Dum murgh tikka Hähnchenfilet-Stücke in einer Smoky Marinade	7,50 €
Fish tikka Lachsfilet ummantelt mit geröstetem Kichererbsebmehl aus dem Tandoori Ofen	10,50 €

INDIAN BREAD

Papadam Knusperbrot aus Linsenmehl	1,50 €
Naan Fladenbrot bestehend aus Weizenmehl und Hefe, wahlweise mit Butter, Knoblauch und Zwiebeln	3,50 €
Tandoori roti Fladenbrot aus Vollkornmehl	3,50 €
Bhatura frittiertes Naan Brot aus Weizenmehl	4,00 €

BIRYANI

Lucknowi chicken biryani Gerösteter Basmati Reis mit Hühnchen und aromatischen indischen Gewürzen	16,50 €
Hyderabadi mutton biryani Mit Safran gefärbter Basmati Reis mit Lammstückchen nach indischer Art	18,50 €
Vegetable biryani Gebratener Basmati Reis mit frischem Gemüse nach traditionell indischer Art	13,50 €
Mixed seafood biryani Gerösteter Basmati Reis mit Fisch, Scampis und Meeresfrüchte, parfümiert mit indischen Gewürzen	19,50 €

| VEGETABLE

Paneer pasanda Käse gefüllt mit Nüssen in einer Zwiebel-Gewürzmischung	14,00 €
Paneer khurchan Käse mit Tomatenstückchen, Zwiebeln, Kreuzkümmelsamen und frischem Koriander	14,00 €
Paneer pukhtan Indischer Käse mit Kürbis, Tomaten, Kreuzkümmelsamen und Chili	14,00 €
Mixed vegetable masala Frisches Gemüse mit indischen Gewürzen	12,50 €
Amritsari aloo Kartoffeln geschwenkt in einer würzigen Ingwer-Knoblauch-Kurkuma-Gewürzmischung	12,50 €
Bhuna baingan im Tandoori-Ofen gerösteter Auberginenkaviar mit gehackten Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	13,50 €
Dhal makhani schwarze Linsen in einer cremigen Sauce	12,50 €
Gobi 65 Frittierter Blumenkohl mit frischer Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, süß-würzig, scharf	13,00 €
Khatte baingan Auberginen in einer Erdnuss-Kokosnuss-Sauce mit indischer Gewürzmischung	14,00 €
Chole (channa) Kichererbsen nach nordindischer Art	12,50 €

| CHICKEN

Chicken hyderabadi	15,00 €
Hühnchen nach Hyderabad-Art in einer Yoghurt Sauce mit Cashewnüssen und Rosinen	
Murgh taka tak	15,00 €
Hühnerbrustfilet in einer Zwiebel-Tomaten-Paste mit frischem Gemüse	
Chicken shahi kofta	15,50 €
Hausgemachte Hähnchen-Hackbällchen gefüllt mit Käse, Cashewkernen und Rosinen in einer cremigen süßen Sauce	
Chicken kerala curry	15,50 €
Hühnerbrustfilet mit geröstetem Kokosnuss and Koriander mit Curry Blättern und indischen Gewürzen	
Bhatti ka murgh	15,00 €
Tandoori Hühnchen in einer Tomaten-Jogurt-Sauce mit frischer Paprika	
Goan chicken vindaloo	15,50 €
Goa-Spezialität Hühnerbrustfilet mit traditioneller Vindaloo Paste, sehr scharf	

| LAMB

Lauki gosht	17,00 €
Lamm mit Flaschenkürbis in einer Zwiebel-Gewürzmischung	
Mutton palak	17,00 €
Saftiges Lamm gekocht in einer aromatischen Spinatsauce	
Dum gosht	17,00 €
Lammstückchen mit geröstetem Sesam, Erdnuss, Minze und braunen Zwiebeln	
Goan lamb vindaloo	17,00 €
Lamm-Spezialität aus Goa in einer Vindaloo Paste, sehr scharf	
Chettinad mutton	17,00 €
Lammstückchen in einer Sauce aus frischen, gerösteten Kokosnüssen und Koriander mit gegrillten Zwiebeln und Tomaten (Südindien)	
Gosht nihari	20,00 €
Lammkeule slow-cooked mit warmen Gewürzen wie Ingwer, Nelke, Zimt und Chilli	
Allepey lamb curry	17,00 €
Fruchtig, exotisches Lammcurry mit Kokosmilch, Senfsamen, Ingwer und frischer Mango	

| SEAFOOD

Kadai jhinga Scampis in einer schmackhaften Paprika-Zwiebel-Sauce	20,00 €
Goan fish curry Aromatisches Fish Curry aus Goa mit Kokosmilch, Knoblauch, getrocknetem roten Chilli und frischer Kokonuss	19,50 €
Kottayam fish curry Beliebtes Fischcurry aus Kerala, basierend auf einer roten scharfen Tamarindsauce mit süß-säuerlichen Aromen	19,50 €

| SWEETS

Gulab jamun frittierte Milch-Teigbällchen in Zuckersirup mit grünem Kardamom	6,50 €
Ras malai indische Milchbonbons	7,50 €
Kulfi indische Eisspezialität aus Milch mit Mango, Kardamom und Safran	7,90 €
Chai ke sath mithai indian tea and sweets	9,00 €