

Suppen

700. **Dhal Shorba**^{J,G,H,I} 5,30€
Linsensuppe mit frischem Koriander
701. **Tomaten Shorba**^{J,G,H} 5,30€
Tomatensuppe nach indischer Art
702. **Vegetable Shorba**^{J,G,H,I} 5,30€
Gemüsesuppe nach indischer Art

Salate

704. **Chatpata Indian Salat**^{G,K,H,I,J,16,21} 5,90€
fein gehackten Tomaten, Zwiebeln, Gurken und fr. Koriander (vegan - wahlweise scharf/mild)
705. **Chicken Mango Salat**^{G,K,16,21} 13,20€
Chicken Tikka gebraten mit Mangostücken auf gemischtem Salat mit frischem Koriander
706. **Chana Salat**^{G,K,16,21} 11,20€
Kirchererbsen, fein gehackte Tomaten, Zwiebeln, Gurken und fr. Koriander auf gem. Salat
707. **Mix Salat**^{G,K,H,I,J,16,21} gemischter Salat 7,90€
mit Tomaten, Paprika, Gurken und rote Zwiebeln
708. **Panir Salat**^{G,K,16,21} 13,20€
hausgemachter Käse gegrillt auf gemischtem Salat
709. **Chicken Tandoori Salat**^{G,K,16,21} 13,20€
fein mariniertes im Tandoor gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf gemischtem Salat

Indische Finger Foods

Mit hausgemachten Dip nach Wahl:
Minz Dip, Kokos Dip, Mango Mild, Mango Scharf

719. **Samosas**^{G,H,I,J} 2 Stück 7,90€
Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen
715. **Mix Pakora**^{G,H,I,J} 9,90€
3 Chicken Pakora, 3 Onion Bhaji und 3 Sabsi Pakora
711. **Sabsi Pakora**^{G,H,I,J} 7 Stück 7,90€
frittierte Gemüsesorten in Kirchererbsenmehl
713. **Chicken Pakora**^{G,J,K,H,I,15,21} 7 Stück 7,90€
frittiertes Hähnchenbrustfilet in Kirchererbsenmehl
720. **Onion Bhaji**^{G,H,I,J} 7 Stück 7,90€
fein gewürzte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl

Vorspeisen

Mit hausgemachten Dip nach Wahl:
Minz Dip, Kokos Dip, Mango Mild, Mango Scharf

718. **Paneer Fry 65**^{G,H,I,J} (scharf) hausgemachter Käse, frittiert mit Paprika, Zwiebeln in Tikka-Masalasauce 11,90€
721. **Chicken 65**^{G,H,I,J} (scharf) frittiert 11,90€
Hähnchenbrustwürfel in Tikka-Masalasauce
722. **Sabsi Fry 65**^{G,H,I,J} (vegan) verschiedene gebratene Gemüsesorten in Tikka-Masalasauce 10,90€
723. **Gobi Aloo 65**^{G,H,I,J} (vegan) Blumenkohl, Kartoffeln in Tikka-Masalasauce 10,90€

Indian Bowls

- 775A. **Aloo Tikki Bowl**^{A,G,K,14,15,21} 10,90€
gemischter Salat mit Gurken, rote Zwiebeln, Kichererbsen, Mais, Granatapfel, Karotten und 2 Stk. Kartoffelkuchen garniert mit Minz- Joghurt-Sauce
- 775B. **Bhel Puri Bowl Vegan**^{A,J,G,K,14,15,21} (scharf) 9,90€
gemischter Salat, gewürfelte rote Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln, grüne Chili, Koriander und Granatapfel gemixt mit Puffreis, knusprige würzige Split Gramm und Nudeln aus Mattenbohnenmehl mit scharfen Mint Chutney
- 775C. **Paneer Jeera Bowl**^G 11,90€
gebratene Panir Stücke (hausgemachter Käse), Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel und Kurkuma auf gemischtem Salat, Gurken, Karottensalat, Tomaten und rotem Krautsalat
- 775D. **Chicken Jeera Bowl**^G 11,90€
gebratene Hähnchenstücke, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel und Kurkuma auf gemischtem Salat, Gurken, Karottensalat, Tomaten und roter Krautsalat

Chicken

Alle Gerichte mit Basmati-Reis!

724. **Chicken Saag**^{H,G,J,I,15,7,1} 15,90€
Hähnchenbrustfilet mit püriertem Blattspinat in feiner Curry-Tomaten-Sauce
725. **Chicken Bangalori**^{J,G,H,I,15,21} (scharf) 15,90€
Hühnerbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in delikater Tomaten-Kokos-Sauce nach südindischer Art
726. **Chicken Madras**^{G,J,H,I,15} (scharf) 15,90€
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten in Kokos-Curry-Creme Sauce
727. **Chicken Korma**^{H,G,J,I,15,7} 15,90€
Hähnchenbrustfilet mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen in Korma Sauce
728. **Chicken Jalfrezi**^{G,J,H,I,15} (scharf) 15,90€
mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika in pikanter Roter Curry Sauce
729. **Chili Chicken**^{G,J,K,H,I,15,21} (scharf) 15,90€
mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, rote Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander in Tomaten-Chili-Sauce
730. **Chicken Makhan**^{G,J,H,I,15} 15,90€
mariniertes Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomatencreme-Sauce
732. **Chicken Khumbi**^{G,J,I,15,7} 15,90€
Hähnchenbrustfilet mit Champignons in feiner Curry-Sahne-Sauce
733. **Chicken Karahi**^{J,G,H,I,15,21} (scharf) 15,90€
Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in Tomaten-Curry-Sauce
734. **Chicken Curry**^{G,J,H,I,15,21} (scharf) 15,90€
in Tandoor gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer scharfer Kokos-Curry-Sauce
736. **Chicken Vindaloo**^{G,J,H,I,15,21} (scharf) 15,90€
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Kokosnuss-Vindaloo-Curry-Sauce nach südindischer Art zubereitet
739. **Chicken Tikka Masala**^{J,G,H,I,15,21} 15,90€
im Tandoor-Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Ingwer und Knoblauch in feiner Tikka-Tomaten-Sauce
740. **Chicken Mango-Malai**^{J,G,H,I,15,21} 15,90€
im Tandoor Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet und Mangostücken in milden Butter-Korma-Sahnesauce

Zusatzstoffe:

1: alkoholfähig, 2: chininhaltig, 3: enthält Aspartam, 4: enthält eine Phenylalaninquelle, 5: enthält Süßholz, 6: geschwärzt, 7: geschwefelt, 8: gewachst, 9: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 10: koffeinhaltig, 11: mit Antioxidationsmitteln, 12: mit Azofarbstoffen, 13: mit Farbstoff, 14: mit Geschmacksverstärker, 15: mit Konservierungsstoff, 16: mit Nitrat, 17: mit Nitritpökelsalz, 18: mit Säuerungsmittel, 19: mit Phosphat, 20: mit Süßungsmittel(n), 21: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 22: mit Milcheiweiß, 24: mit Stabilisatoren, 25: mit Taurin, 26: mit erhöhtem Koffeingehalt

Allergene:

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulphite M) Lupinen N) Weichtiere

Lamm

Alle Gerichte mit Basmati-Reis!

741. **Lamm Madras**^{G,J,B,M,H,I,15,21,14} (scharf) 15,90€
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten in Kokos-Curry-CremeSauce
742. **Lamm Saag**^{G,J,H,I,15,21,16} 16,90€
Lammfleisch mit Spinat in Tomaten- Curry Creme Sauce
743. **Lamm Jalfrezi**^{G,J,H,I,15,21} (scharf) 16,90€
Lammfleisch Paprika in pikanter roter Curry Sauce
744. **Lamm Khumbi**^{G,J,H,I,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel mit frischen Champignons in einer gut gewürzten Curry-Sahne-Sauce
745. **Lamm Kohinoor**^{H,I,G,J,7,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel mit frischem Gemüse, Mandeln und Rosinen in aromatischer Safran-Sahne-Sauce
746. **Lamm Shahi Korma**^{H,G,I,J,7,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel mit hausgemachtem Käse, Rosinen und Mandeln in delikater Cashew-Sahne-Sauce
747. **Lamm Vindaloo**^{G,J,H,I,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel mit Kartoffeln in Kokosnuss-Curry-Sauce nach südindischer Art zubereitet
748. **Lamm Masala**^{H,G,I,J,7,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel mit Ingwer, Knoblauch, Koriander in pikanten-Tikka-Sauce
749. **Lamm Sabsi**^{G,J,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel mit verschiedenem Gemüse in Tomaten-Curry-Sauce
750. **Lamm Aloo**^{G,J,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel mit gebratenen Kartoffeln in Tomaten-Curry-Sauce und frischem Koriander
751. **Lamm Curry**^{G,J,15,21} 16,90€
Lammfleischwürfel in einer scharfen Kokos-Currysauce

Fisch

Alle Gerichte mit Basmati-Reis!

752. **Fisch Curry**^{D,G,J,H,I,15,21} 16,50€
mariniertes Fischfilet mit frischem Ingwer und Knoblauch in einer delikaten Currysauce
753. **Fisch Vindaloo**^{C,G,J,K,D,H,I,15,21} 16,50€
mariniertes Fischfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Sauce nach südindischer Art zubereitet
754. **Fisch Bengali**^{C,D,G,J,K,15,21} 16,50€
mariniertes Fischfilet mit frischem Gemüse nach bengalischer Art zubereitet
755. **Jhinga Masala**^{E,G,J,K,D,H,I,15,21} 18,90€
pikant marinierte Großgarnelen mit frischem Paprika, Tomaten und Zitronensaft in Tomaten-Knoblauch-Sauce
756. **Jhinga Sabjiwala**^{E,D,G,J,K,H,I,15,21} 18,90€
pikant marinierte Großgarnelen mit frischem Gemüse
757. **Jhinga Vindaloo**^{D,G,J,E,H,I,15,21} 18,90€
Großgarnelen mit Kartoffeln in Kokosnuss-Curry-Sauce nach südindischer Art zubereitet
758. **Jhinga Saag**^{G,E,D,J,H,I} 18,90€
Scampis mit Spinat, frischen Tomaten und Knoblauch in feiner Tomaten-Cremesauce
759. **Scampi Curry**^{D,G,J,H,I,15,21} 18,90€
riesen Garnelen in pikanter Kokos-Curry Sauce

Biryani

Gebratener Basmati Reis mit Früchten und frischem Koriander gekrönt mit Kokosraspeln, Nüsse und Rosinen

Mit Kokos Dip oder Minz-Joghurt-Dip

- 777. **Vegetable Biryani** ^{G,H,I,J,K,L,7,14,15,21} 14,90€ mit frischem Gemüse und hausgemachtem Käse
- 778. **Chicken Biryani** ^{G,H,I,J,K,L,7,14,15,21} 15,90€ mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse
- 779. **Lamm Biryani** ^{G,H,I,J,K,L,7,14,15,21} 16,90€ mit Lammfleisch und versch. Gemüsesorten
- 780. **Scampi Biryani** ^{G,H,I,J,K,L,7,14,15,21} 18,90€ mit Scampi und Knoblauch

Vegetarisch

Alle Gerichte mit Basmati-Reis!

- 760. **Dhal Tadka** (vegan) ^{G,J,15,21} 13,90€ gelbe Linsen mit frische Tomaten und frischem Koriander in Knoblauch-Curry-Sauce
- 761. **Dhal Makhni** (vegan) ^{G,J,H,I,K,15} 13,90€ versch. Hülsenfrüchte in Butter-Tomaten-Cremesauce
- 763. **Chana Masala** (vegan) ^{G,H,J,I,15,21} 13,90€ Kirchererbsen mit Kartoffeln in Tomaten-Curry-Sauce
- 764. **Sabsi Mix Curry** ^{G,J,H,I,15,21} 13,90€ verschiedene Gemüsesorten in Kokos-Tomaten-Curry Sauce und frisch. Koriander
- 765. **Dehli Vegetable Mix** (vegan) ^{G,J,H,I,15,21} 13,90€ verschiedene Gemüse sorten mit Kartoffeln in Tomaten-Curry-Sauce
- 766. **Navratan Sabsi** ^{G,J,H,I,15,21} 15,90€ verschiedene Gemüsesorten mit hausgemachtem Käse in süßlicher Safran-Curry-Sauce
- 767. **Palak Paneer** ^{G,J,H,I,15,21,16} 15,90€ hausgemachter Käse mit Spinat in feiner Curry-Creme-Sauce
- 768. **Matar Paneer** ^{G,J,H,I,15,21} 15,90€ Erbsen mit hausgemachtem Käse und Kartoffeln in Knoblauch-Curry-Sauce
- 769. **Paneer Tikka Masala** ^{G,J,15,21} 15,90€ im Tandoor-Ofen gegrillter hausgemachter Käse gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Paprika
- 770. **Shahi Panir** ^{G,J,H,I,15,21} 15,90€ hausgemachter Käse in süßlicher Safran-Curry-Sahnesauce

- 771. **Chili Panir** ^{G,J,H,I,15,21} (scharf) 15,90€ hausgemachter Käse mit Paprika, rote Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koreander in Tomaten-Chili-Sauce
- 772. **Aloo Gobi** (vegan) ^{G,H,I,J} 13,90€ gebr. Blumenkohl und Kartoffeln in feiner Curry Sauce
- 773. **Shabnam Panir** 15,90€ hausgemachtem Käse mit Champignons in Kokos-Tomaten-Curry-Sauce
- 774. **Karahi Paneer** 15,90€ hausgemachter indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, in Tomaten-Curry Sauce

Beilagen

- 781. **Papadam** 2,50€ 2 Indische Chips mit Dip nach Wahl: Minz Dip, Kokos Dip, Mango mild oder Mango scharf
- 782. **Basamati Reis** Portion 4,50€
- 783. **Raita** ^G 4,30€ mit Joghurt, Gurkenstreifen, gewürfelte Zwiebeln und Gewürzen
- 785. **Tandoori Naan Koreander** ^{G,H,I,J} 3,50€ als Plain, Knoblauch oder Ingwer Tandoori Knoblauch Chili
- 786. **Saucen und Dips** 2,20€ Minz - Joghurt Dip ^{A,G,K,14,15,21} Minz - Joghurt-scharfer-Dip ^{A,G,K,14,15,21} Minz - Koriander-Chutney-sehr scharfer-Dip ^{A,G,K,14,15,21} Kokos-Joghurt Dip ^{A,G,K,14,15,21} Mango Dip (mild) ^{A,G,K,14,15,21} Mango Dip (scharf) ^{A,G,K,14,15,21}
- 787. **Pickel** ^I (scharf) 2,20€ eingelegt in verschiedenen Gewürze und Öl. **Mango oder Gemüse Pickels**

Desserts

- 788. **Gulab Jamun** ^G 3,80€ gebackene Milchbällchen in Rosen-Zucker-Wasser
- 790. **Tiramisu** ^{A,G,1,21} 3,50€ 100g
- 791. **Schoko Muffin** 3,50€
- 792. **Mango Firmi** 3,90€ cremiges Reis-Dessert mit fr. Mango-Püree, Mandeln, Pistazien, Zimt und einer dezenten Vanillenote, süß und erfrischend

Getränke

alkoholfreie Getränke

- Indische Lassi** - 0,3 Liter 3,90 Mango Lassi ^G pürierte Mango mit Joghurt und Milch
- Softgetränke** - 1,0 Liter 3,90 *Mehrwegflasche* Coca Cola ^{1,3,9}, Fanta ^{1,3,9}, Coca Cola Zero ^{1,3,9} Mezzo-Mix ^{1,3,9}
- Mineralwasser** - 1,0 Liter 3,20€ Gerolsteiner Medium Gerolsteiner Still

- Fritz Getränke** - 0,33 Liter 3,50€ Fritz Limo Honigmelone Fritz Kola Mischmasch Fritz Kola Fritz Kola Zero Fritz Limo Orange Fritz Limo Zitrone



alkoholische Getränke (ab 18 Jahre)

- Bier** - 0,33 Liter 2,80 *Mehrwegflasche* Holsten Pils (4,8%) Beck's Pils (4,8%)
- Wein** - 0,7 Liter 10,50 Lambrusco (Rotwein) Merlot (Rotwein) Chianti (Rotwein) Chardonnay (Weißwein) Pinot Grigio (Weißwein)
- Spirituosen** - 0,7 Liter Old Monk (indischer Rum, 43%) 25,90€ Puschkina Vodka (37,5%) 13,90€ Wodka Gorbatschow (37,5%) 15,90€ Ballantines Blended (40%) (Scotch Whisky) 23,90€

Infos, Zutaten und Inhaltsstoffe zu unseren Angeboten entnehmen Sie bitte von unserer Internetseite - www.welcomeindia-hamburg.de

Kids Menü



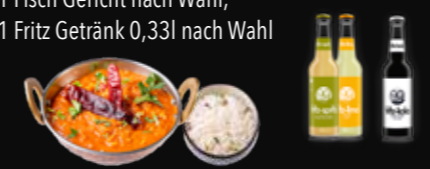
Kids Menü inkl. kleines Getränk & Überraschungen

- A. **Zimba Chicken** 9,90€ 4 Stk. Chicken Pakora Hähnchenbrustfilet frittiert, gewendet in Kirchererbsenmehl und Pommes ^{G,J,K,H,I,15,21}
- B. **Mogli Meal** gegrilltes Hähnchen 9,90€ mit Tomatensauce dazu Reis
- C. **Bhalu Meal** 9,90€ 2 Samosas Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen dazu Pommes ^{G,J,K}

10% Rabatt

Fritz Menü

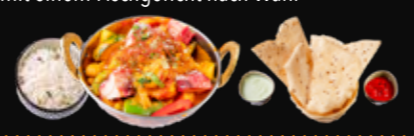
- Fritz & Veggie Menü** 18,39€ 1 Veggie Gericht nach Wahl, 1 Fritz Getränk 0,33l nach Wahl
- Fritz & Chicken Menü** 19,39€ 1 Chicken Gericht nach Wahl, 1 Fritz Getränk 0,33l nach Wahl
- Fritz & Mutton Menü** 20,39€ 1 Lamm Gericht nach Wahl, 1 Fritz Getränk 0,33l nach Wahl
- Fritz & Fisch Menü** 20,39€ 1 Fisch Gericht nach Wahl, 1 Fritz Getränk 0,33l nach Wahl



10% Rabatt

Happy Hour Menüs

- Mo. - Fr. vom 15:00 - 17:30 Uhr und Sa. & So. von 12:00 - 16:30 Uhr
- Dazu 1 Portion Papadam und 1 Dip nach Wahl
- Happy Hour Veggie** 16,29 mit einem vegetarischen Gericht nach Wahl
- Happy Hour Chicken** 17,29 mit einem Hähnchengericht nach Wahl
- Happy Hour Lamm** 18,29 mit einem Lammgericht nach Wahl
- Happy Hour Fisch** 19,29 mit einem Fischgericht nach Wahl



AUTHENTISCH INDISCH

Welcome India

LIEFERSERVICE

TELEFON 040 / 5700 22 98



Welcome India Lieferservice

Wandsbeker Chaussee 57 22089 Hamburg



Öffnungszeiten

Montag - Freitag 11:00 bis 22:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertags 12:00 bis 22:00 Uhr



Wir akzeptieren EC-Karten-, Kreditkarten und PayPal-Zahlungen. Bitte EC-Karte Zahlung bei Bestellung ankündigen (gebührenfrei)