

## ENTEN-SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis.

141	<b>Enten Curry</b> Zartes Entenfleisch in Currysoße	15,90 €
142	<b>Ente Palak</b> Zarte Entenbrust in einer Spinatcreation	15,90 €
143	<b>Ente Madras</b> Zartes Entenbrustfilet mit Kokos-Curry-Soße (pikant) 🌶️	15,90 €
144	<b>Ente Jalfrezi</b> Zartes Entenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln (scharf) 🌶️🌶️	15,90 €
145	<b>Ente Masala</b> <sup>7</sup> Entenbrust in Masalasoße	15,90 €
146	<b>Ente Mango</b> <sup>7,8</sup> Zarte Entenbrust mit Mango-Safran-Mandelsoße	16,90 €
147	<b>Ente Sabji</b> Zarte Entenbrust mit frischem Gemüse in würziger Soße	15,90 €
148	<b>Ente Shahi Korma</b> <sup>7,8</sup> Eine besondere Spezialität unseres Chefkoch	16,90 €
149	<b>Ente Vindaloo</b> Zarte Entenbrust in einer Vindaloo-soße mit Kartoffeln (scharf) 🌶️🌶️	15,90 €
150	<b>Ente süß-sauer</b>	16,90 €

## FISCH-SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis.

151	<b>Fish Curry</b> <sup>4</sup> Fischstücke in Currysoße	14,90 €
152	<b>Fish Chili</b> <sup>1,3,4</sup> Fischstücke mit Zwiebeln, Paprika, Soja- und Chilissoße	15,90 €
153	<b>Fish Masala</b> <sup>4</sup> Gegrillte Fischstücke in Masalasoße	15,90 €
154	<b>Fish Jalfrezi</b> Gebratenes Fischstücke mit Paprika und Zwiebeln (scharf) 🌶️🌶️	15,90 €
155	<b>Fish Mango</b> <sup>4</sup> Fischstücke in Mango-Safran-Mandelsoße	15,90 €
156	<b>Fish Sabzi</b> <sup>4</sup> Fischstücke mit frischem Gemüse in einer Currysoße	15,90 €
157	<b>Jheenga Masala</b> <sup>4</sup> Garnelen in kräftiger Masalasoße	19,90 €
158	<b>Jheenga Madras</b> <sup>4</sup> Garnelen mit Kokosnussflocken in Safransoße	19,90 €
159	<b>Jheenga Palak</b> <sup>4</sup> Garnelen in würzigem Blattspinat	19,90 €
160	<b>Jheenga Jalfrezi</b> Garnelen mit Paprika und Zwiebeln (scharf) 🌶️🌶️	19,90 €
161	<b>Jheenga Chilli</b> <sup>1,3,4</sup> Garnelen in einer Chili-Sojasoße mit Zwiebeln und Paprika	19,90 €
162	<b>Jheenga Shahi (mild)</b> <sup>4,7,8</sup> Garnelen in Mandel-Cashewnuß-Sahnesoße	19,90 €
163	<b>Shrimps Curry</b> <sup>4</sup> Garnelen in Currysoße	16,90 €

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis.

171	<b>Channa Masala</b> Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer in Currysoße	11,90 €
172	<b>Bhaji Mix</b> Frisches Gemüse in würziger Soße	11,90 €
173	<b>Bengan Ka Bhartha</b> Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten (pikant) 🌶️	12,50 €
174	<b>Palak Paneer</b> <sup>7</sup> Eine Spinatcreation mit hausgemachtem Käse	12,50 €
175	<b>Shahi Paneer</b> <sup>7,8</sup> Hausgemachter Käse zubereitet in Safran-Sahnesoße (mild)	13,90 €
176	<b>Karahi Paneer</b> <sup>7</sup> Hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln in Currysoße	12,90 €
177	<b>Paneer Tikka Butter Masala</b> <sup>7</sup> Hausgemachter Käse mit Paprika und Tomaten in Buttersoße	13,50 €
178	<b>Malai Kofta</b> <sup>7,8</sup> Käseküßchen in feiner Cashew-Mandelsoße	13,50 €
179	<b>Navratan Korma</b> <sup>7,8</sup> Eine Mischung aus frischem Gartengemüse und Rosinen in Safransoße	13,90 €
180	<b>Paneer Jalfrezi</b> <sup>7</sup> Hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln, scharf 🌶️🌶️	13,90 €
181	<b>Tarka Daal</b> Gebratene Linsen mit Tomaten und Zwiebeln	12,90 €
182	<b>Daal Makhni</b> Linsen mit Butter, Tomatenpüree und Knoblauch	12,90 €
183	<b>Mango Mix</b> <sup>7,8</sup> Verschiedene Gemüse in Mango-Safran-Sahnesoße mit Mandeln	13,90 €
184	<b>Alu Palak</b> Kartoffeln mit speziell gewürztem Spinat in einer pikanten Currysoße 🌶️	12,90 €

## REIS-SPEZIALITÄTEN (BIRYANI)

Zu unseren Reisgerichten servieren wir als Beilage eine schmackhafte Soße.

191	<b>Mutton Biryani</b> <sup>8</sup> Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen	14,90 €
192	<b>Chicken Biryani</b> <sup>8</sup> Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen	13,90 €
193	<b>Haveli Biryani</b> <sup>4,8</sup> Hühner- und Lammfleischstreifen mit Garnelen und Nüssen	15,90 €
194	<b>Jheenga Biryani</b> <sup>4,8</sup> Garnelen mit Mandeln und Rosinen	19,90 €
195	<b>Fish Biryani</b> <sup>4,8</sup> Fisch mit Mandeln und Rosinen	16,90 €
196	<b>Vegetable Biryani</b> <sup>8</sup> Frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen	12,90 €

## NACHSPEISEN - DESSERTS

201	<b>Mangocreme</b>	4,50 €
202	<b>Mangocreme mit Vanilleeis</b>	5,00 €
203	<b>Mango Kulfi</b> Hausgemachtes Mango-Eis (nach indischer Art)	5,00 €
204	<b>Gulab Jamun</b> (3 Stück) Hausgemachte Käsebällchen in Sirup mit Kokosnussflocken	5,90 €

alle Gerichte (201-210) enthalten A,B,7,8

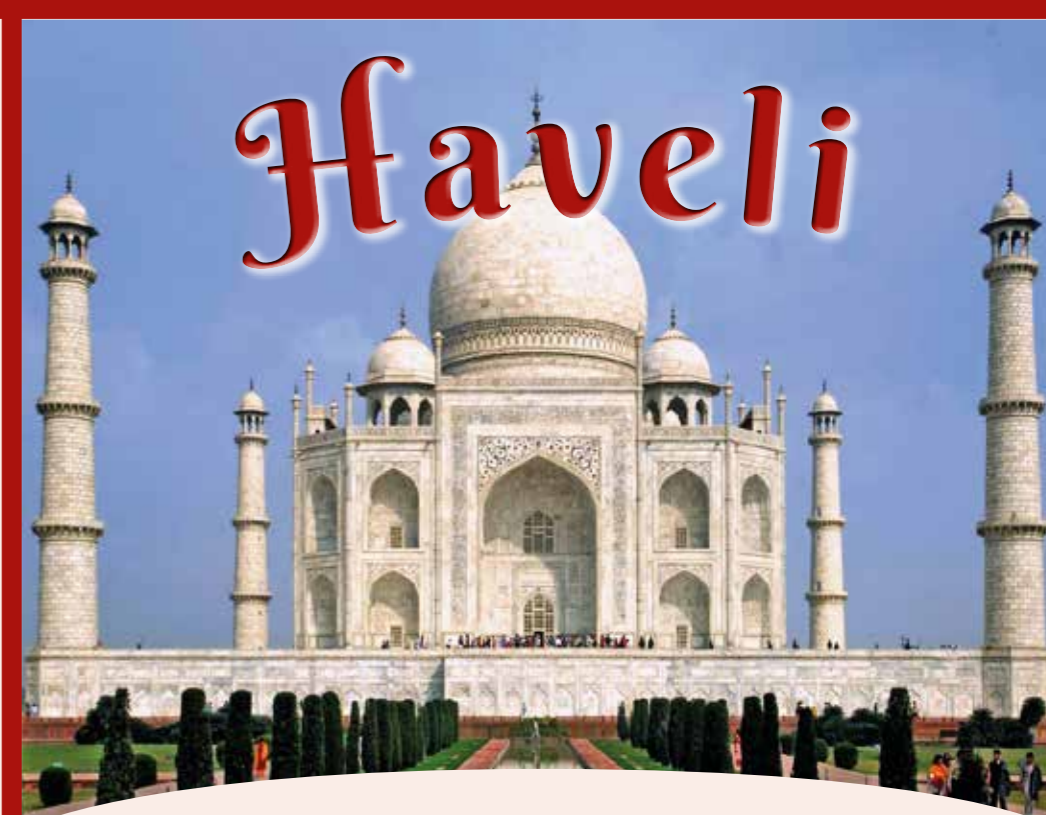
## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Lassi - indisches Joghurt Getränk

295	<b>Lassi süß</b> <sup>7,8</sup>	0,5 l	4,90 €
296	<b>Lassi salzig</b> <sup>7,8</sup>	0,5 l	4,90 €
297	<b>Mango Lassi</b> <sup>7,8</sup>	0,5 l	4,90 €
300	<b>Maracuja Lassi</b> <sup>7,8</sup>	0,5 l	4,90 €

Erfrischungsgetränke

301	<b>Cola</b> <sup>A,H,I,G</sup>	1,0 l	3,90 €
302	<b>Cola light</b> <sup>A,H,I,G</sup>	1,0 l	3,90 €
303	<b>Sprite</b> <sup>A,H</sup>	1,0 l	3,90 €
304	<b>Fanta</b> <sup>A,H</sup>	1,0 l	3,90 €
305	<b>Mezzo Mix</b> <sup>A,H,G</sup>	1,0 l	3,90 €
306	<b>Mineralwasser</b>	1,0 l	3,20 €
307	<b>Apfelsaftschorle</b>	1,0 l	3,90 €



# INDISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT



**Unser besonderes  
Aktions-Angebot:**

### MITTAGS-MENÜ

Montag - Freitag  
(außer an Feiertagen)

von 11:30 Uhr bis 14:00

Preis ab nur **8,50 €**



## Öffnungszeiten:

Mo - Do: 11.30 - 14.00 Uhr und 17.30 - 22.00 Uhr

Fr, Sa, So & Feiertage: 11.30 - 14.00 Uhr  
und 17.30 - 22.30 Uhr

Daimlerstraße 8 · 84130 Dingolfing

 **08731 - 717 93**

 **08731 - 393 656**

**www.haveli-dingolfing.de**

 Haveli-Dingolfing

TAKE  AWAY

**Geburtstage, Hochzeiten, Firmen-  
oder Vereinsfeiern...**

**Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**



### Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen:

1) Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse: Namentlich: Weizen, Gerste, Roggen, Mais 2) Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse  
3) Enthält Ei/Erzeugnisse 4) Enthält Fisch/-Erzeugnisse 5) Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse 6) Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse  
7) Enthält Milch/Erzeugnisse (laktosehaltig) 8) Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse: Namentlich: Mandeln, Pistazien,  
Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse 9) Enthält Sellerie/-Erzeugnisse 10) Enthält Senf/-Erzeugnisse 11) Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse  
12) Enthält Schwefeloxid/Sulfite 13) Enthält Lupinen/-erzeugnisse 14) Enthält Weichtiere/Erzeugnisse

**LMIV - Allergene:** A) Mit Süßungsmittel(n) B) Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) C) Enthält Aspartam D) Kann bei übermäßigem Verzehr  
abführend wirken E) Enthält Süßholz F) Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen  
G) Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen

**Zusatzstoffe:** H) Mit Farbstoff I) Mit Konservierungsstoff J) Mit Nitrinpräparat K) Mit Nitrin L) Mit Nitrinpräparat und Nitrin  
M) Mit Antioxidationsmittel N) Mit Geschmacksverstärker O) Geschwärtzt P) Gewachst Q) Mit Phosphat S) Sulfite

Stand Januar 2023

Daimlerstraße 8 · 84130 Dingolfing

Telefon: 08731 - 717 93 & 08731 - 393 656

## MITTAGS-MENÜ

**Unsere Mittags-Menüs erhalten Sie von Montag - Freitag  
(außer an Feiertagen) von 11.30 Uhr - 14.00 Uhr**

Alle Gerichte servieren wir mit Basmatireis und Salat oder Suppe. **ab nur 8,50 €**

400	<b>Murgh Curry</b> Hühnerbrustfilet in einer speziellen Currysoße	8,90 €
401	<b>Chicken Jalfarezi</b> Hühnerbrustfilet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika in Currysoße	8,90 €
402	<b>Murgh Palak</b> Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten in speziell gewürztem Spinat	8,90 €
403	<b>Sabji Chicken</b> Hühnchenfleischstücke mit frischem Gemüse zubereitet in einer Currysoße	9,00 €
404	<b>Chicken Vindaloo</b> (scharf) Hühnchenfleischstücke mit Kartoffelstückchen in einer pikanten Soße gegart 	9,00 €
405	<b>Lamm Curry</b> Lammfleisch in einer kräftigen Currysoße	10,90 €
406	<b>Lamm Palak</b> Lammfleischstücke gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Spinat	10,90 €
407	<b>Lamm Sabji</b> Gebratenes Lammfleisch in einer Kombination aus exotischen Gewürzen und verschiedenem frischen Gemüse	10,90 €
408	<b>Vegetable Biryani</b> Basmatireis gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen in einer leckeren Soße	8,90 €
409	<b>Chicken Biryani</b> <sup>8</sup> Gewürztes Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Rosinen	8,90 €
410	<b>Bhaji Mix</b> Gemüse-Curry aus frischem Gemüse	8,50 €
411	<b>Channa Masala</b> Kichererbsen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer	8,50 €
412	<b>Fish Curry</b> <sup>4</sup> Fischstücke, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern	9,90 €
413	<b>Daal Makhni</b> Linsen mit Butter, Tomatenpüree und und Knoblauch	8,50 €
414	<b>Ente Curry</b> Entenfleisch mit Ingwer in einer pikanten Currysoße 	10,50 €
415	<b>Alu Palak</b> Kartoffeln mit speziell gewürztem Spinat in einer pikanten Currysoße 	9,50 €
416	<b>Alu Mater</b> Traditionelles Currygericht auf Basis von Kartoffeln und Erbsen	9,50 €
417	<b>Matar Mushroom Paneer</b> Eintopf mit Champignons, Erbsen und Paneer (selbstgemachter ind. Käse)	9,50 €

## SUPPEN - SOUPS

1	<b>Dal Shorba</b> Kräftige indische Linsensuppe	4,50 €	4	<b>Garlic Shorba</b> Indische Knoblauchsuppe	4,50 €
2	<b>Tomaten Suppe</b> <sup>B</sup> Indische Tomatensuppe	4,50 €	5	<b>Murgh Shorba</b> Indische Hühnerfleischsuppe	5,50 €
3	<b>Sabzi Shorba</b> Indische Gemüsesuppe	4,50 €	6	<b>Maltani Shorba</b> Mittelscharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch	5,90 €

## WARME VORSPEISEN - WARM STARTERS

Alle warmen Vorspeisen werden mit verschiedenen schmackhaften Dips serviert.  
Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.


15	<b>Khumb Pakora</b> Champignons in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken	5,50 €
16	<b>Alu Pakora</b> Kartoffeln in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken	5,00 €
17	<b>Gobi Pakora</b> Blumenkohl in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken	5,50 €
18	<b>Panneer Pakora</b> <sup>7</sup> Hausgemachter Käse in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken	6,50 €
19	<b>Onion Bhaji</b> Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken	5,50 €
20	<b>Bengen Pakora</b> Auberginen in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken	5,50 €
21	<b>Fish Pakora</b> <sup>4</sup> Fisch in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken	6,50 €
22	<b>Jheenga Pakora</b> <sup>4</sup> Garnelen in gewürzten Kichererbsenteig ausgebacken	10,90 €
23	<b>Murgh Pakora</b> <sup>7</sup> Hühnerfleischstücke in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken	6,50 €
24	<b>Vegetable Samosa</b> (2 Stück) Frittierte Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt	6,00 €
25	<b>Vegetable Mixed Pakora</b> <sup>7</sup> (für zwei Personen) Eine Zusammenstellung der Gerichte Nr. 15 - 20	10,50 €
26	<b>Non Vegetable Mixed Pakora</b> <sup>4,7</sup> (für zwei Personen) Eine Zusammenstellung der Gerichte Nr. 21 - 23	11,90 €

## FRISCHE KNACKIGE SALATE

Wählen Sie zwischen drei verschiedenen Dressings.  
(1) Balsamicoessig und Öl, (2) Hausdressing <sup>7,B</sup> (3) Joghurt dressing


30	<b>Beilagensalat</b>	3,50 €
31	<b>Gemischter Salat</b> Grüner Salat, Gurken, Tomaten	5,90 €
32	<b>Tomatensalat mit Zwiebeln</b>	5,90 €
33	<b>Salat Haveli</b> <sup>7</sup> Gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch nach indischer Art	8,90 €

## JOGHURTSPEISEN

41	<b>Plan Dahi</b> <sup>7</sup> Naturjoghurt	3,50 €
42	<b>Kheere Ka Raita</b> <sup>7</sup> Gurkenjoghurt	4,50 €
43	<b>Alu Raita</b> <sup>7</sup> Kartoffeljoghurt	4,50 €
44	<b>Pappad</b> 2 Linsenfladen	3,00 €
45	<b>Masala Pappad</b> 2 würzige Linsenfladen mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln (scharf) 	5,00 €

## TANDOORI-BROT (NAAN)

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen.

51	<b>Naan</b> <sup>1,3,7</sup> Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken	3,20 €
52	<b>Roti</b> <sup>1</sup> Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,90 €
53	<b>Butter Naan</b> <sup>1,3,7</sup> Fladenbrot mit Butter	3,90 €
54	<b>Paneer Naan</b> <sup>1,3,7</sup> Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse und Gewürzen	5,50 €
55	<b>Garlic Naan</b> <sup>1,3,7</sup> Fladenbrot mit Knoblauch	3,90 €
56	<b>Ginger Naan</b> <sup>1,3,7</sup> Fladenbrot mit Ingwer	3,90 €
57	<b>Onion Naan</b> <sup>1,3,7</sup> Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln	3,90 €
58	<b>Chili Naan</b> <sup>1,3,7</sup> Fladenbrot gefüllt mit Chili (scharf) 	3,90 €
59	<b>Pommes</b>	4,00 €

## TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

Genießen Sie die klassischen Köstlichkeiten aus dem Tandoor, dem traditionellen Lehmofen aus Indien.  
Fleischstücke, Fisch und Gemüse werden ca. 12 Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt und am Spieß im Tandoor gegrillt. Alle Tandoori Gerichte servieren wir in einer heißen Pfanne mit Naan (Fladenbrot), Reis, Gemüse und Soße.

71	<b>Tandoori Chicken</b> <sup>7</sup> 2 gegrillte Hähnchenschenkel, mariniert in speziell gewürzter Joghurtsoße	15,50 €
72	<b>Chicken Tikka</b> <sup>7</sup> Gegrilltes Hühnerfleisch in Spinat-, Minz- und Koriandersoße	15,90 €
73	<b>Haryali Murgh Tikka</b> <sup>7</sup> Joghurt mit Butter	15,90 €
74	<b>Achari Murgh Tikka</b> <sup>7</sup> Gegrilltes zartes Hühnerfleisch in kräftiger Soße mit „mixed pickles“, Knoblauch, Ingwer	15,590 €
75	<b>Motton Sheekh Kabab</b> <sup>7</sup> Frisches Hackfleisch vom Lamm, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander, gegrillt	16,90 €
76	<b>Fish Tikka</b> Fischstücke in würziger Soße, gegrillt	15,90 €
77	<b>Jheenga Tandoori</b> Garnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt	20,90 €
78	<b>Sabji Tandoori</b> Hausgemachter Käse mit Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Champignons, Paprika, gegrillt am Spieß	14,90 €
79	<b>Tandoori Paneer Tikka</b> <sup>7</sup> Hausgemachter Käse mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln mariniert, auf einem Spieß im Tandoor gegrillt	15,90 €
80	<b>Haveli Tandoori Mix</b> <sup>4,7</sup> Eine Zusammenstellung aller Tandoori-Köstlichkeiten	19,90 €
81	<b>Chicken Sheekh Kabab</b> <sup>7</sup> Frisches Hackfleisch von Hühnerfleisch, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander, gegrillt	15,90 €
82	<b>Haryali Fish Tikka</b> <sup>7</sup> Gegrillte Fischstückchen in Spinat, Minze und Koriandersoße	15,90 €
83	<b>Chicken Malai Tikka</b> <sup>7</sup> Hühnerfleisch mariniert mit Cashew Nüsse und Sahnecreme, mild	15,90 €

## HÜHNERFLEISCH SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis.

91	<b>Chicken Curry</b> Zartes Hühnerfleisch in Currysauc	13,90 €
92	<b>Chicken Mango</b> <sup>7,8</sup> Hühnerfleisch in einer Mango-Sahne Soße mit Mandeln	14,90 €
93	<b>Chicken Shahi Korma</b> (mild) Zartes Hühnerfleisch mit getrockneten Früchten in Cashewnuß-Safransoße	14,90 €
94	<b>Chicken Nilgiri</b> Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Minze	14,90 €
95	<b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>7</sup> Hühnerfleisch, zubereitet in spezieller Masalasoße	14,90 €
96	<b>Butter Chicken</b> <sup>7,8</sup> Gegrilltes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen in Butter-Tomatensoße mit Honig	14,90 €
97	<b>Chili Chicken</b> <sup>1,3</sup> Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Soja und Chilisoße	14,90 €
98	<b>Chicken Vindaloo</b> Hühnerfleisch mit Kartoffeln in kräftiger Vindaloosoße, sehr scharf 	14,90 €
99	<b>Chicken Jalfrezi</b> Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln, scharf 	14,90 €
100	<b>Karahi Chicken</b> Hühnerfleisch in kräftiger Soße mit Paprika und Zwiebeln	14,90 €
101	<b>Murgh Sabji</b> Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse in Currysoße	14,90 €
102	<b>Chicken Khumb Wala</b> Zartes Hühnerfleisch in Champignon-Curry-Soße	13,90 €
103	<b>Chicken Palak</b> Zartes Hühnerfleisch in Spinatkreation nach nordindischer Art zubereitet	13,90 €


## LAMM-SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis.

111	<b>Lamm Curry</b> Zartes Lammfleisch in Currysoße	15,50 €
112	<b>Motton Shahi Korma</b> <sup>7,8</sup> Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße	15,90 €
113	<b>Bhunna Goasht</b> Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße	15,90 €
114	<b>Lamm Vindaloo</b> Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in kräftiger Vindaloosoße, sehr scharf 	15,90 €
115	<b>Rogan Josh</b> Zartes Lammfleisch in Rogansoße, mittelscharf 	15,90 €
116	<b>Lamm Khata Mitha</b> <sup>7,8</sup> Fein gewürztes Lammfleisch in Mangosose, süß-sauer	15,90 €
117	<b>Lamm Tikka Masala</b> <sup>7</sup> Gegrilltes Lammfleisch, zubereitet in spezieller Masalasoße	15,90 €
118	<b>Mutton Nilgiri</b> Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße, pikant	15,90 €
119	<b>Mutton Jalfrezi</b> Zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln, scharf 	14,90 €
120	<b>Karahi Goasht</b> Gegrilltes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Currysoße	15,90 €
121	<b>Lamm Khumb Wala</b> Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Curry-Safransoße	15,90 €
122	<b>Lamm Saagwala</b> Lammstücke in Spinatsoße (nordindische Art)	15,90 €

## RIND-SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis.

130	<b>Mango Beef</b> <sup>7,8</sup> Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	15,90 €
131	<b>Beef Vindaloo</b> Zartes Rindfleisch mit speziellen Gewürzen aus Goa, sehr scharf 	15,90 €
132	<b>Beef Bhunna</b> Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebel in kräftiger Soße	15,90 €
133	<b>Beef Saag</b> Rindfleischstücke und Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“	15,90 €
134	<b>Beef Sabzi</b> Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kräftiger Soße	15,90 €
135	<b>Beef Masala</b> Zartes Rindfleisch in spezieller Masalasoße	15,90 €
136	<b>Beef Curry</b> Zartes Rindfleisch in Currysoße	15,50 €

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis.

106	<b>Haveli Spezial Damm Mix</b> (mittelscharf!) Hühnerfleisch und hausgemachte Käsewürfel im Tandoor gegrillt, im geschlossenen Tonkrug unter Dampf gegart	16,50 €
107	<b>Damm Chicken Tikka Masala</b> <sup>7</sup> (scharf!) Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in einer leckeren Soße	15,90 €
108	<b>Haveli Spezial Teller</b> <sup>7</sup> Hühnerfleischstücke und Lammstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in einer leckeren Soße	16,90 €