Grevensteiner C.&A.Veltins

ART of SPICES® _Indisches Restaurant_ im Golfclub Mettmann

Füchschen Alt

Liebe Gäste,herzlich willkommen in unserem Restaurant!Wir wünschen uns, dass Sie sich wohl fühlen und Speis & Trank in Ruhe genießen.
Bei einem guten Getränk und liebevoll frisch zubereitetem Essen gelingt es Ihnen sicherlich, Ihren Tag gemütlich in unserem Restaurant ausklingen zu lassen.

0157 - 34 52 6 222

Tel.: 02058 - 7888818

Öffnungszeiten:
Montag Ruhetag
Di.-So.: 12 – 21 Uhr
Feiertage: 12 – 21 Uhr

Maisel's Weisse AUS BAYREUTH

VELTINS

# Vorspeisen

Warme Vorspeisen mit 3 verschiedenen, schmackhaften Dips

**100 Papadam** — **2,30**
Frittiertes Fladenbrot aus Linsenmehl

**101 Veg. Pakora** — **5,50**
Frisches Gemüse im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

**102 Paneer Pakora** — **5,70**
Hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel

**103 Chicken Pakora** — **5,80**
Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

**104 Veg. Samosa** — **5,50**
2 Stück Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt

**105 Onion Bhajia** — **5,50**
Zwiebeln in Kichererbsenmehl

**106 Fisch Pakora** — **6,50**
Zartes frittiertes Seelachsfilet in Kichererbsenmehl

**107 Plain Dahi** — **2,10**
als Beilage, einfacher Joghurt

**108 Gurken Raita** — **3,10**
als Beilage, Gurken-Joghurt

**109 Tomatensuppe** — **4,50**
Tomatensuppe nach indischer Art

**110 Daal Suppe** — **4,70**
Indische Linsensuppe

**111 Chicken Suppe** — **5,70**
Chicken Suppe nach indischer Art

# Veg & Vegan

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
Alle Gerichte können auf Wunsch indisch scharf, mittelscharf od. mild (süß) zubereitet werden.

**115 Daal Tarka** — **11,50**
Indisches Linsengericht (vom Koch empfohlen)

**116 Daal Makhni** — **12,50**
Ind. Nationalgericht: Schwarze Linsen in Butter zubereitet

**117 Palak Paneer** — **12,70**
Spinatkreation mit hausgemachtem Käse

**118 Kadhai Paneer** — **13,90**
Hausgemachtes Käsegericht mit Tomaten,Paprika,Zwiebeln in ind. Sauce

**119 Mushroom Do Pyaza** — **12,90**
Champignons mit Zwiebeln, Tomaten-Masala-Sauce

**120 Aloo Chana Masala** — **12,50**
Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebeln in würziger Currysauce

**121 Mixed Veg Masala** — **12,50**
Frisches Gemüse nach indischer Art (auch vegan)

**122 Bhindi Bhaji** — **13,50**
Okraschoten gebraten mit Tomaten Zwiebeln und Ingwer

**123 Butter Paneer Masala** — **13,90**
Hausgemachter Käse mit Butter-Masala-Sauce (Spezialität des Hauses)

**124 Malai Kofta** — **12,90**
Hausgemachte Käsebällchen mit Nüssen in Mandel-Curry-Sahne-Sauce

**125 Vegetable Kofta** — **12,90**
Gemüseklößchen mit Nüssen in würziger Currysauce (auch vegan)

**126 Dum Alu Kashmiri** — **12,50**
Kartoffeln gefüllt mit hausgemachtem Käse in Mandel-Sahnesauce

**127 Gemüse Cheese Chili** — **13,90**
Hausgemachter Käse in Chili-Gemüse-Sauce (Spezialität des Hauses)

# Auswahl aus dem Tandoor / Grill

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
Alle Gerichte können auf Wunsch indisch scharf, mittelscharf od. mild (süß) zubereitet werden.

**130 Tandoori Chicken** G — **14,90**
Zarte Hähnchenschenkel ohne Haut mit Joghurt Marinade, Knoblauch und Ingwer

**131 Chicken Tikka** G — **14,50**
Hühnerfleisch mit ind. Gewürzen, Spezialität und hausgemachte Tandoori-Paste

**132 Haryali Malai Kabab** — **14,50**
Zartes, mariniertes Hühnerfleisch mit Spinat, Minze und Koriandersauce

**133 Chicken Malai Tikka** — **14,50**
Hähnchenbrustfilet, mariniert mit feinen Gewürzen in Cashewnuss-Sauce

**134 Paneer Achari Tikka** — **14,50**
Hausgemachter Käse mit Tandoori-Gewürzen in Pickle-Geschmack,pikant

**135 Lamm Kabab** — **15,90**
Zartes, gegrilltes Lammfleisch in kleinen Stücke
(Tikka bedeutet Teile) mariniert mit gewürztem Joghurt

**136 Jheenga Tandoori** — **17,90**
Riesengarnelen, in Knoblauch-Joghurt, mariniert und gegrillt

**137 Paneer Pudina Tikka** — **14,50**
Zarter, marinierter hausgemachter Käse mit Spinat, Minze und Koriandersauce

**138 Mix Grillplatte** — **16,50**
Etwas von allem (Huhn-Lamm-Riesengarnellen)

**139 Chicken Chili Dry** — **15,90**
In Sojasoße,schwarzem Pfeffer,Salz,Essig und Eier mariniertes Hähnchen,
mit Mehl bestrichen,knusprig frittiert,in Zwiebeln,Paprika und Saucen geschwenkt

# Huhn / Chicken

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
Alle Gerichte können auf Wunsch indisch scharf, mittelscharf od. mild (süß) zubereitet werden.

**141 Chicken Saag** — **14,30**
Zartes Hühnerfleisch mit würzigem Spinat, scharf

**142 Chicken Curry** — **14,30**
Zartes Hühnerfleisch in Currysauce

**143 Chicken Sabzi** — **14,30**
Zartes Hühnerfleisch mit versch. fr. Gemüse in Currysauce

**144 Chicken Jalfrezi** — **14,30**
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf

**145 Chili Chicken** — **14,30**
Zartes Hühnerfleisch nach traditioneller “Nordindischer Art”, scharf

**146 Chicken Vidaloo** — **14,30**
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf

**147 Mango Chicken** — **14,30**
Zartes Hühnerfleisch in fr. Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce

**148 Chicken Korma** — **14,30**
Zartes Hühnerfleisch in Nusssauce mit Kokosnussflocken u. gemahlenen Mandeln

**149 Butter Chicken** — **14,30**
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce

**150 Chicken Tikka Masala** — **14,30**
Zartes Hühnerfleisch in kräftiger Curry-Masala-Sauce

**151 Karahi Murgh** — **14,30**
Zartes Hühnerfleisch in Curry-Sauce mit Paprika und Zwiebeln

**152 Murgh Nilgiri** — **14,30**
Zartes Hühnerfleisch in orientalischer Kräutersauce, Kokosmilch, grüner Chili, Minze, Spinat, scharf

**153 Rara Chicken** — **14,30**
Köstliche Hühnerwürfel in einer würzigen Hühnerhacksauce

# Lamm / Gosht

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
Alle Gerichte können auf Wunsch indisch scharf, mittelscharf od. mild (süß) zubereitet werden.

**156 Lamm Curry** **15,90**
Zartes Lammfleisch mit Ingwer und Joghurt in köstlicher Gewürzmischung

**157 Lamm Tikka Masala** **16,50**
Zartes Lammfleisch in kräftiger Curry-Masala-Soße

**158 Kahari Lamm** **16,50**
Lammfleisch in Curry-Soße mit Paprika und Zwiebeln

**159 Lamm Korma** **15,90**
Zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln

**160 Lamm Saag** **16,50**
Zartes Lammfleisch mit würzigem Spinat, scharf

**161 Lamm Masala** **16,50**
mit Lammfleisch mit Mandel-Sahnesauce, mild

**162 Bhindi Gosht** **16,50**
Lammfleisch mit frischen Okraschoten gebraten mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander

**163 Lamm Mango** **16,50**
Lammfleisch gekocht mit frischer Mango-Sahne-Soße (mild-süß)

**164 Lamm Taka Tak** **16,90**
Lammfleisch mit frischen, Champignons, Knoblauch und Ingwer in Tomaten-Curry-Soße mit Koriander

**165 Rogan Josh** **16,90**
Zartes Lammfleisch mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,
Joghurt in köstlicher Gewürzmischung mit u.a. Kardamon, Nelken, Zimt und Chilis

**166 Lamm Vindaloo** **15,90**
Zartes Lammfleisch und Kartoffeln in besonders scharfer Vindaloo-Sauce mit zahlreichen Gewürzen

# Ente / Duck

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
Alle Gerichte können auf Wunsch indisch scharf, mittelscharf od. mild (süß) zubereitet werden.

**170 Ente Jalfrezi** **16,50**
Zartes Entenbrustfilet gebr. mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili u. fr. Koriander

**171 Ente Masala** **16,50**
Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce oder spezial Indischer-Masala-Sauce

**172 Ente Mango** **16,50**
Zartes Entenbrustfilet mit Mango, fr. Koriander, Mandel-Safransauce

**173 Ente Gemüse Curry** **16,50**
Zartes Entenbrustfilet mit fr. Gemüse, fr. Koriander, Mandel-Safransauce

**174 Ente Khumbwala** **16,50**
Zartes Entenbrustfilet mit fr. Champignons, fr. Koriander in einer Mandel-Safransauce

# Fisch und Riesengarnelen

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
Alle Gerichte können auf Wunsch indisch scharf, mittelscharf od. mild (süß) zubereitet werden.

**178 Bengali Fisch Curry** **15,90**
Fischfilet in Kokonussmilch, Senf, Minze, grünem Chili, fr. Koriander u. Ingwer

**179 Fisch Masala** **15,90**
Fischfilet in Mandel-Sahne-Sauce oder speziell indischer Masala-Sauce

**180 Jheenga Masala** **18,50**
Riesengarnelen in Mandel-Sahne-Sauce oder speziell indischer Masala-Sauce

**181 Jheenga Garlic Curry** **18,50**
Riesengarnelen mit würziger, feiner Knoblauch Currysauce, auf nordländische (Punjabi) Art

**182 Jheenga Jalfrezi** **18,50**
Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili u. Tomatensauce

**183 Jheenga Mango** **18,50**
Riesengarnelen in frischer Mango-Cashewnuss-Sahnesauce

# Reis / Biryani

Marinierte Fleischteile schmoren gemeinsam mit einer Sinfonie von Gewürzen und lang körnigem Basmatireis

**185 Lamm Biryani** 15,90
Lammfleisch fein gewürzt mit Safran-Reis

**186 Chicken Biryani** 14,90
Hühnerfleisch fein gewürzt mit Safran-Reis

**187 Jheenga Biryani** 16,50
Riesengarnelen fein gewürzt mit Safran-Reis

**188 Sabji Biryani** 13,50
Safran-Reis fein gewürzt mit gebratenem Gemüse und Nüssen

**190 Ente Briyani** 15,90
Entenfleisch fein gewürzt mit Safran-Reis

# Salatvariationen

**260 Salat Pute** 13,50
Salatauswahl mit gebratenen Putenbruststreifen in Chilisauce süß-sauer

**261 Salat Jheenga** 15,50
gem. Salat mit Riesengarnelen

**262 Art of Spices** 13,50
gem. Salat mit Hähnchenfilet und Champignons

**263 Mettmann** [A] 12,50
gem. Salat mit Bratkartoffeln und Spiegelei

**264 Salat Tikka** 14,90
gem. Salat mit Chicken Tikka

# Indisches Brot

**195 Naan (Brot)** 3,00
ovales Brot aus Hefeteig

**196 Butter Naan** 3,50
ovales Brot aus Hefeteig mit Butter

**197 Garlic Naan** 3,50
ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch

**198 Ginger Naan** 4,00
ovales Brot aus Hefeteig mit Ingwer

**199 Peshwari Naan** 4,50
ovales Brot (süß) aus Hefeteig mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss

**200 Keema Naan** 4,90
ovales Brot aus Hefeteig mit Hackfleisch

# Extra Beilagen

**203 Kleiner gemischter Salat** 4,90
**204 Portion Pommes frites** 4,50
**205 Portion Bratkartoffeln** 4,50
**206 Portion extra Reis** 3,50
**207 Ketchup oder Mayonnaise** 1,00
**208 Green, Mango oder Sweet Chutney** 1,00

# Pastagerichte

| | | |
|---|---|---|
| **207** | **Spaghetti aglio e olio mit Tomatenwürfeln, Basilikumpesto und fr. gehobeltem Parmesan** | **9,90** |
| **208** | - mit fr. Lachs[D,G,C] | **12,50** |
| **209** | - mit Garnelen[D,G,E] | **13,50** |
| **210** | - mit Meeresfrüchten[D,G,C,E] | **12,50** |
| **211** | - mit Rinderfiletstreifen u. Champignons | **13,50** |
| **213** | **Penne mit Paprika, Oliven und Schafskäse in Rucolapesto** | **9,90** |
| **214** | - mit mediteranem Gemüse[D,G] | **9,90** |
| **215** | - mit Putenbruststreifen u. fr. Champignons[D,G] | **12,50** |
| **216** | - mit Putenbruststreifen, Brokkoli, Paprika[D,G] und Knoblauch[D,G] | **13,50** |
| **217** | - mit Rinderfiletstreifen u. Champignons[D,G] | **13,50** |

# Schnitzel

| | | |
|---|---|---|
| **250** | **Schnitzel Wiener Art**<br>mit Pommes frites und Salat | **13,90** |
| **251** | **Schnitzel Zigeuner Art**<br>mit Pommes frites und Salat | **13,90** |
| **252** | **Schnitzel Jäger Art**<br>mit Pommes frites und Salat | **13,90** |
| **253** | **Schnitzel Pfefferrahm**<br>mit Pommes frites und Salat | **14,90** |
| **254** | **Schnitzel Holsteiner Art**<br>mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln | **15,90** |

# Steaks und Fleischgerichte

| | | |
|---|---|---|
| **243** | **Schweinemedaillons**<br>mit Pilzrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat | **16,50** |
| **244** | **Brauhauspfanne**<br>kl. Steaks vom Rind-, Schwein-, und Pute, dazu Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise | **16,90** |
| **245** | **Argentinisches Rumpsteak**<br>auf Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat | **23,50** |
| **247** | **Mettmann Rumpsteak**<br>auf Rahmsauce mit Bratkartoffeln und Salat | **23,50** |

# Desserts

| | | |
|---|---|---|
| **271** | **Gulab Jamun**<br>Nachspeise, Bällchen aus Milch u. hausgemachtem ind. Käse mit Zuckersirup | **4,50** |
| **272** | **Vanilleeis(3 Kugeln)**<br>mit Mango creme | **4,50** |