



## HAUPTGERICHTE

### BUTTER CHICKEN | 13,90

Zartes, mariniertes Hühnerfilet, in einer cremigen, buttrigen Tomatensauce, Gewürze wie Garam Masala, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Cashewnüsse für eine reichhaltige Sauce.

### KADAHI CHICKEN | 13,90

Zartes Hühnerfleisch in einer kräftigen Sauce aus frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit einer aromatischen Mischung aus gerösteten Koriandersamen, Kreuzkümmel, schwarzem Pfeffer, getrockneten Chilis, Ingwer, Knoblauch und Garam Masala. Ein würzig-intensiver Klassiker der nordindischen Küche, serviert im traditionellen Stil.

### DAL MAHARANI | 13,90

Königliches, luxuriöses, cremiges Linsengericht aus Nordindien, das durch Mischung von verschiedenen Linsen und Bohnen und den vielen reichhaltigen Gewürzen einen unverwechselbaren Geschmack erhält.

### PALAK PANEER | 12,50

Palak Paneer ist ein klassisches nordindisches Gericht bei dem zarter Paneer (indischer Frischkäse) in einer cremigen, aromatischen Spinatsoße gekocht wird. Es ist reich an Eisen, Proteinen und Gewürzen und gehört zu den beliebtesten vegetarischen Currys in der indischen Küche.

### KADAHI PANEER | 12,50

Kadhahi Paneer ist ein würziges, halb-trockenes indisches Curry mit Paneer, das in einer aromatischen Tomaten-Paprika-Soße mit typisch nordindischen Gewürzen zubereitet wird.

### JEEHRA RICE | 4,50

Aromatischer, leicht gewürzter indischer Royal-Reis mit geröstetem Kreuzkümmel.

 **Lasst uns wissen, wenn ihr es gerne schärfer | hot | echt indisch-scharf hättet!** 

## DESSERT

### GAJAR HALAWA | 6,20

Warmer Karottenpudding (nicht wie bei uns Pudding!) aus 1001 Nacht – langsam in Milch und wenig Ghee gekocht, verfeinert mit Kardamom und gehackten Nüssen. Süß, nussig, aromatisch – Indiens Dessertklassiker, der dich überraschen.



# Ole-ANDERS SPEISEKARTE

Liebe Gäste

Mittwochs & donnerstags (vorerst) wird's würzig. 🌶️

An diesen Tagen legen wir den Fokus auf authentische indische Signature-Gerichte, frisch gekocht von unseren indischen Köchen

– und ja, nur an Mi & Do übernehmen die beiden **komplett** das Ruder in der Küche. Aber keine Sorge: Unser Küchenteam wird das ganze Jahr über von ihnen unterstützt – für echte Aromen mit Tiefe, wann immer du uns besuchst.

Und das beliebte Butter Chicken mit Jeehra Rice?

➔ Gibt's **IMMER** auf der Oleander-Karte!

## HAUSGEMACHTES MANGO LASSI | 0,25l | 3,90 NEW

Cremiger Joghurt, sonnengereifte Mango und ein Hauch Kardamom – sanft püriert und eisgekühlt serviert. Der perfekte, erfrischend-süße Begleiter zur würzigen Küche – wie ein Kurzurlaub in Indien.

## VORSPEISEN

INDISCHE BROTE | traditionell | handgemacht

**MAKHANI NAAN** | mit BUTTER | 3,10

**LASSAN NAAN** | mit KNOBLAUCH | 3,10

**ROTI** | VOLLKORN-FLADENBROT | 3,30

**Was ist der Unterschied zwischen Roti und Naan?**

**ROTI** : dünn | ungesäuertes Vollkorn-Fladenbrot | leicht | gesund

**NAAN** : weich | gesäuertes Fladenbrot | Weißmehl

## JHEENGA PAKODA | 11,90

Im würzigen (Chili, Kurkuma, Garam Masala, Kreuzkümmel, Amchur, Ajwain, Ingwer, Knoblauch) Kichererbsenteig (Besan) **GEBACKENE GARNELEN** mit green Dip (aus Koriander, Minze, Zitronensaft und Joghurt)

## VEGETABLE PAKORA | 10,90 vegan NEW

Knusprig frittiertes Gemüse: Kartoffeln, Zwiebeln, Spinat in einem herzhaften Teig aus Kichererbsenmehl – gewürzt mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma, Chili und Garam Masala.

Ein beliebter Streetfood-Snack aus Indien, perfekt zum Teilen oder als Vorspeise

– außen knusprig, innen weich, voller Geschmack. Dazu green Dip.