

# Herzlich willkommen in unserem Restaurant

*Familie Rajinder Kumar & Uwe Frenzel  
wünschen Ihnen einen  
gemütlichen und genussvollen Aufenthalt!*

# Allergene Informationen

Information über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie gerne von unserem Personal.

Viele vegetarische Gerichte bereiten  
wir auf Ihren Wunsch auch **vegan** zu!

# Genüsse aus dem Reich der Sikh

*Genießen Sie frische  
indische Küche in Höxter.*

Indien, Schnittstelle zwischen Abendland und Fernost mit Jahrtausende alter Tradition aber auch mit modernster Hochtechnologie, mit brodelnden Städten und unberührter Wildnis, ein faszinierendes Land mit vielen Gesichtern!

Aus diesem Land kommt Rajinder Kumar. Aus Nurmahal, einer Stadt im Punjab, dem ehemaligen Reich der Sikh, ist er ins Weserbergland gekommen und zaubert hier den Wohlgeschmack der indischen Küche auf den Tisch. Seit 2010 betreibt Rajinder Kumar das Restaurant 'Lion' in Höxter, seit 2012 zusammen mit seinem deutschen Partner Uwe Frenzel. Im Weserbergland ist es das einzige indische Restaurant.

Die Geheimnisse der indischen Küche liegen in der Verwendung der vielen verschiedenen Gewürze, die die indischen Speisen schmackhaft, interessant und bekömmlich machen und mit denen Rajinder Kumar bestens umzugehen versteht und in einem Land mit hinduistischer Tradition spielen natürlich vegetarische Speisen eine besonders wichtige Rolle. Neben den Gerichten mit Geflügel und Lammfleisch sind sie deshalb in besonders großer Zahl auf der Karte vertreten und können auf Wunsch sogar vegan zubereitet werden.

Weil in diesem Hause vorher ein thailändisches Restaurant betrieben wurde finden Sie auch weiterhin eine Auswahl thailändischer Gerichte auf unserer Karte.

Diese sind optisch gekennzeichnet.

Die Küche ist täglich von 11:00 bis 23:00 Uhr geöffnet.  
Dienstag Ruhetag!

**Guten  
Appetit**

[www.lion-restaurant.de](http://www.lion-restaurant.de)

# Vorspeisen der leichten Genuss

713	<b>Papadam</b> .....	<b>3,30</b>
	<i>2 knusprige Linsenmehlbrote verfeinert mit indischen Gewürzen</i>	
714	<b>Samosa</b> .....	<b>5,90</b>
	<i>2 frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit einer pikanten Soße</i>	
715	<b>Pakorás</b> .....	<b>6,90</b>
	<i>verschiedene Gemüse frittiert in Kichererbsenteig, serviert mit einer pikanten Soße</i>	
716	<b>Onion Bhaji</b> .....	<b>5,90</b>
	<i>Zwiebelringe frittiert in Kichererbsenteig, serviert mit einer pikanten Soße</i>	
717	<b>Cheese Pakoras</b> .....	<b>6,90</b>
	<i>hausgemachter Frischkäse frittiert in Kichererbsenteig, serviert mit einer pikanten Soße</i>	

indisch

001	<b>Hors d'oeuvre Lion</b> .....	<i>für eine Person</i> <b>9,10</b>
	<i>gemischter Vorspeisenteller mit Hühnerfleisch-Spieß, gebackenen Wan-Tan, Frühlingsrollen und Krabbenchips, serviert mit einer pikanten Soße</i>	<i>für zwei Personen</i> <b>17,50</b>
003	<b>Po Pia Toad</b> .....	<b>3,90</b>
	<i>Frühlingsrollen vegetarisch, serviert mit einer pikanten Soße</i>	
004	<b>Kruppek</b> .....	<b>2,60</b>
	<i>Krabbenchips serviert mit einer pikanten Soße</i>	
005	<b>Satay Gay</b> .....	<b>6,00</b>
	<i>4 Hühnerfleisch-Spieße an schmackhafter Erdnusssoße</i>	
006	<b>Satay Gun</b> .....	<b>7,30</b>
	<i>4 Garnelen-Spieße an schmackhafter Erdnusssoße</i>	
009	<b>Giow Toad</b> .....	<b>4,50</b>
	<i>5 gebackene Wan-Tan (Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch)</i>	
036	<b>Pak Toad</b> .....	<b>6,90</b>
	<i>frisches Gemüse der Saison paniert frittiert und serviert mit einer pikanten Soße</i>	

thailändisch

 Speisen mit Löwe - Auf Empfehlung des Chefs!

# Suppen der perfekte Starter

710 **Mulligatawny** ..... 4,90  
Linsensuppe nach indischer Art mit roten Linsen und zartem Hühnerfleisch

indisch

020 **Thom Yam Gung** ..... 5,90  
 Garnelensuppe mit Zitronengrasgeschmack, Koriander, Champignons und Tomate

023 **Thom Kha Gai** ..... 4,90  
Hühnersuppe mit Kokosnussmilch und Koriander

024 **Giow Nam** ..... 4,90  
Wan-Tan Suppe mit Gemüse

025 **Gäng Tüd Wunsen** ..... 4,90  
Glasnudelsuppe mit gekochten Hackfleischbällchen vom Huhn und Gemüse

038 **Gäng Jüd Pak** ..... 4,90  
schmackhafte Gemüsesuppe nach Art des Hauses

thailändisch

# Salate der frische Genuss

730 **Gemischter Salat** ..... 5,90  
frischer Salat mit hausgemachtem Frischkäse, gehackten Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Joghurt-Dressing

indisch

026 **Salat Lion** ..... 7,90  
gemischter Salat mit Shrimps und Cashewkernen pikant nach Art des Hauses

029 **Yam Nuea** ..... 7,90  
 Salat mit Rindfleisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Koriander mit einem pikanten Dressing  
- nach Ihren Wünschen mild, scharf oder feurig

thailändisch

# indisches Brot und leckere Beilagen

722	<b>Roti Chapati</b> <i>dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl</i>	2,30
723	<b>Nan</b> <i>herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl</i>	3,30
727	<b>Paratha Lachhedar</b> <i>in Butter gebackenes spezial blätteriges Brot aus Vollkornmehl</i>	4,60
728	 <b>Aloo Paratha</b> <i>in Butter gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl gefüllt mit Gewürzen und Kartoffeln</i>	5,60
729	<b>Raita</b> <i>erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen</i>	4,90
731	<b>Garlic Nan oder Cheese Nan</b> <i>Brot aus feinstem Weizenmehl gefüllt mit ganzen gebackenen Knoblauchzehen oder Käse</i>	5,60

indisch

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

# Hauptgerichte Vegetarisch unsere fleischlosen Spezialitäten

768	<b>Vegetable Biryani</b> .....	<b>12,90</b>
	<i>bissfest gekochtes Gemüse gebraten in Basmati Reis, mild gewürzt, mit Cashewkernen, Kokosnusssraspeln und Rosinen</i>	
778	<b>Palak Paneer</b> .....	<b>13,90</b>
	<i>hausgemachter gebratener Frischkäse in Spinat mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen</i>	
779	<b>Mattar Paneer</b> .....	<b>13,90</b>
	<i>hausgemachter gebratener Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen</i>	
780	<b>Aloo Gobi Masala</b> .....	<b>12,90</b>
	<i>gebratene Gemüse-Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch</i>	
781	<b>Eggplant Bharta</b> .....	<b>13,90</b>
	<i>im Tandor gegrillte ganze Auberginen, püriert, als Zutat gebratene Zwiebeln und gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern</i>	
782	<b>Malai Kofta</b> .....	<b>14,90</b>
	<i>hausgemachte gebratene Frischkäse-Bällchen, serviert mit einer milden vegetarischen Currysoße, Rosinen und Cashewkernen</i>	
784	<b>Dal Makhani</b> .....	<b>13,90</b>
	<i>schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomatenpüree und feinen Gewürzen</i>	
785	<b>Vegetable Korma</b> .....	<b>13,90</b>
	<i>ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche: verschiedene gebratene Gemüse der Saison in einer milden würzigen Soße mit Sahne, Kokosnusssraspeln und Cashewkernen</i>	
786	<b>Tarka Dal</b> .....	<b>11,50</b>
	<i>gekochte rote Linsen mit Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch</i>	

indisch

**Viele vegetarische Gerichte bereiten wir auf Ihren Wunsch auch vegan zu!**

121	<b>Phad Wunsen</b> .....	<b>12,90</b>
	<i>gebratene Glasnudeln mit Gemüse</i>	
122	<b>Phad Hed Hom Nor Mai</b> .....	<b>12,90</b>
	<i>gebratene Champignons mit Bambus und Paprika</i>	
123	<b>Gäng Garee Pak</b> .....	<b>12,90</b>
	<i>bissfestes gekochtes Gemüse in Kokosnussmilch und rotem Curry</i>	

thailändisch

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

# Hauptgerichte mit Hühnerfleisch

S2	<b>Kau Phad Nah Gai</b>	<b>13,90</b>
	<i>Hühnerfleisch zubereitet speziell nach Art des Hauses mit gebratenem Reis oder gebratenen Eiernudeln</i>	
040	<b>Gai Lion</b>	<b>12,90</b>
	<i>Hähnchenfleisch mit Gemüse und einer Soße nach Art des Hauses</i>	
041	<b>Gai Phad Med Mamuang</b>	<b>12,90</b>
	<i>Hühnerbrust mit Cashewkernen, Zwiebeln und Paprika in einer schmackhaften Soße</i>	
042	<b>Gai Phad Gra Prau</b>	<b>12,90</b>
	<i>Hühnerbrust mit Chili, Zwiebeln, Spitzpaprika, Bambus, Knoblauch und Thai-Basilikum in einer scharfen Soße</i>	
044	<b>Gai Gra Team Prik Thai</b>	<b>12,90</b>
	<i>Hühnerbrust mit Knoblauch, Pfeffer, Chinakohl, Sojakeimlingen, Champignon, Zwiebeln und Paprika in einer schmackhaften Soße</i>	
045	<b>Pa Nang Gai</b>	<b>12,90</b>
	<i>Hühnerbrust in Kokosnussmilch, mit Thai-Curry, Zitronenblättern, Thai-Basilikum und Paprika</i>	
046	<b>Gäng Kuha Gai</b>	<b>12,90</b>
	<i>Hühnerbrust in Kokosnussmilch mit Thai-Curry, tropischen Früchten und Paprika</i>	
047	<b>Gäng Khiew Waan Gai</b>	<b>12,90</b>
	<i>Hühnerbrust in Kokosnussmilch mit grünem Thai-Curry, Bambus, Auberginen und Paprika</i>	
048	<b>Gäng Phed Gai</b>	<b>13,90</b>
	<i>Hühnerbrust in Erdnußsoße mit verschiedenem Gemüse</i>	
049	<b>Gai Preau Waan</b>	<b>12,90</b>
	<i>Hühnerbrust mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, und Gurken in einer süß-sauren Soße</i>	

thailändisch

Fast alle Gerichte servieren wir nach Ihren Wünschen **mild, scharf oder feurig** und viele vegetarische Gerichte bereiten wir auf Ihren Wunsch auch **vegan** zu!

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

 Speisen mit Löwe - Auf Empfehlung des Chefs!

**Guten  
Appetit**



Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

# Hauptgerichte mit Hühnerfleisch

746	<b>Chicken Curry</b> <i>saftiges gekochtes Hühnerfleisch in einer pikanten Currysoße</i>	11,90
747	<b>Tandori Mugal e Azam</b> <i>saftiges mariniertes Hühnerfleisch, im Tandor gegrillt und serviert in einer nordindischen Curry-Spezialität</i>	13,90
749	<b>Murgh Palak</b> <i>saftiges mariniertes Hühnerfleisch in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kaschmir-Gewürzen</i>	12,90
751	<b>Chicken Vindaloo</b> <i>saftiges mariniertes Hühnerfleisch mit Gemüse-Kartoffeln in einer würzig-scharfen Soße</i>	12,90
752	<b>Chicken Korma</b>  <i>ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche: saftiges mariniertes Hühnerfleisch in einer milden würzigen Soße mit Sahne, Kokosnusss Raspeln und Cashewkernen</i>	14,90
753	<b>Chicken Nurani</b>  <i>saftiges mariniertes Hühnerfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und Cashewkernen, - Spezialität des Hauses</i>	14,90
754	<b>Chicken Chilli Masala</b> <i>scharf gebratenes Hühnerfleisch mit frischen Kräutern, Paprika, Chili, Tomaten und Zwiebeln</i>	13,90
757	<b>Karahi m Murgh</b> <i>gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und feinen Gewürzen, zubereitet im Karahi</i>	12,90
766	<b>Chicken Biryani</b> <i>saftiges gekochtes Hühnerfleisch gedünstet in Basmati Reis, mild gewürzt, mit Cashewkernen, Kokosnusss Raspeln und Rosinen</i>	13,90

indisch



Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

# Hauptgerichte mit Entenfleisch

04	<b>Ba Mie Nah Ped</b>	15,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust zubereitet speziell nach Art des Hauses mit verschiedenem Gemüse und gebratenem Reis oder gebratenen Eiernudeln</i>	
050	<b>Ped Lion</b>	15,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust auf Gemüse mit einer würzigen Soße nach Art des Hauses</i>	
051	<b>Ped Phad Sapparod</b>	15,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust mit Ananas, Pilzen und Paprika in einer schmackhaften Soße</i>	
052	<b>Ped Phad Ga Prau</b>	15,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Bambus, Paprika und Thai-Basilikum in einer scharfen Soße</i>	
054	<b>Ped Phad Noh Mai</b>	15,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust mit Bambus und Champignons in einer schmackhaften Soße</i>	
055	<b>Phad Phed Ped</b>	15,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust mit Thai-Curry, Zwiebeln, Spitzpaprika und Paprika in einer pikanten Soße</i>	
056	<b>Gäng Kuha Ped Yang</b>	15,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust in Kokosnussmilch mit Thai-Curry, tropischen Früchten und Paprika</i>	
057	<b>Gäng Khiaw Waan Ped</b>	15,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust in Kokosnussmilch mit grünem Thai-Curry, Bambus, Auberginen und Paprika</i>	
058	<b>Gäng Phed Ped</b>	15,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust in Erdnußsoße mit verschiedenem Gemüse</i>	
059	<b>Ped Prian Waan</b>	15,90
	<i>knusprig gebratene Entenbrust mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, und Gurken in einer süß-sauren Soße</i>	

thailändisch

Fast alle Gerichte servieren wir nach Ihren Wünschen **mild, scharf oder feurig** und viele vegetarische Gerichte bereiten wir auf Ihren Wunsch auch **vegan** zu!

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

 Speisen mit Löwe - Auf Empfehlung des Chefs!

**Guten  
Appetit**

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

# Hauptgerichte mit Schweinefleisch

759 **Pork Curry** ..... 11,90  
*gebratenes Schweinefleisch in einer pikanten Currysoße*

761 **Pork Korma** ..... 13,90  
 *ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche: saftiges mariniertes Schweinefleisch in einer milden würzigen Soße mit Sahne, Kokosnussschalen und Cashewkernen*

indisch

061 **Muh Med Ma Muang** ..... 12,90  
*gebratenes Schweinefleisch mit Cashewkernen, Pilzen und Paprika in einer schmackhaften Soße*

062 **Muh Phad Gra Prau** ..... 12,90  
*gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Bambus, Paprika und Thai-Basilikum in einer scharfen Soße*

064 **Muh Kra Team Prik Tai** ..... 12,90  
*gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Pfeffer, Chinakohl, Paprika, Sojakeimlingen, Champignons und Zwiebeln in einer schmackhaften Soße*

066 **Gäng Khua Muh** ..... 12,90  
*gebratenes Schweinefleisch in Kokosnussmilch mit Thai-Curry, tropischen Früchten und Paprika*

067 **Gäng Khiau Waan Muh** ..... 12,90  
*gebratenes Schweinefleisch in Kokosnussmilch mit grünem Thai-Curry Bambus, Paprika, Auberginen und Thai-Basilikum*

069 **Muh Prew Waan** ..... 12,90  
*gebratenes Schweinefleisch mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, und Gurken in einer süß-sauren Soße*

114 **Ba Me Phad Muh** ..... 12,90  
*gebratener Reis oder gebratene Eiernudeln mit Schweinefleisch, Gemüse und Ei*

thailändisch

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.


Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

# Hauptgerichte mit Rinderfleisch

071	<b>Nuea Phad Med Ma Muang</b>	15,90
	<i>Rindfleisch mit Cashewkernen, Pilzen und Paprika in einer schmackhaften Soße</i>	
072	<b>Nuea Phad Gra Prau</b>	15,90
	<i>Rindfleisch mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Bambus, Paprika und Thai-Basilikum in einer scharfen Soße</i>	
076	<b>Gäng Khua Nuea</b>	15,90
	<i>Rindfleisch in Kokosnussmilch mit Thai-Curry, tropischen Früchten und Paprika</i>	
077	<b>Gäng Khiau Waan Nuea</b>	15,90
	<i>Rindfleisch in Kokosnussmilch mit grünem Thai-Curry, Bambus, Paprika, Auberginen und Thai-Basilikum</i>	
078	<b>Gäng Phed Nuea</b>	15,90
	<i>Rindfleisch in Kokosnussmilch mit rotem Thai-Curry, Bambus, Paprika, Auberginen und Thai-Basilikum</i>	
079	<b>Nuea Prieu Waan</b>	15,90
	<i>Rindfleisch mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, und Gurken in einer süß-sauren Soße</i>	

thailändisch

## mit verschiedenen Fleischsorten

743	<b>Tandori Mix</b>	23,90
	<i>zusammengestellt aus verschiedenen Fleischsorten, im Tandor gegrillt und serviert in einer sehr milden Soße aus Sahne und Joghurt mit Zwiebeln und Tomaten, abgeschmeckt mit Knoblauch und Ingwer</i>	

indisch



S1	<b>Muh Nuea Gai Phad Phed</b>	15,90
	<i>Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch in schmackhaftem Thai-Curry mit Kokosmilch, zubereitet speziell nach Art des Hauses mit Bambus, grünen Bohnen und Paprika</i>	
S3	<b>Phad Phed Talee</b>	16,90
	<i>Meeresfrüchte mit trockenem Curry, Chili, Zwiebeln, Bambus, und Spitzpaprika in einer scharfen Soße</i>	
S5	<b>Pad Sam Sien</b>	16,90
	<i>Garnelen, Hühnerbrust- und Schweinefleisch, zubereitet speziell nach Art des Hauses mit Bambus, grünen Bohnen und Möhren</i>	

thailändisch

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

# Hauptgerichte mit Lammfleisch

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 732 | <b>Lamb Curry</b><br><i>saftiges gekochtes Lammfleisch in einer pikanten Currysoße</i>  | 13,90 |
| 734 | <b>Mutton Korma</b><br><i>Ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche: saftiges gekochtes Lammfleisch in einer milden würzigen Soße mit Sahne, Kokosnussraspeln und Cashewkernen</i>  | 15,90 |
| 736 | <b>Karahi Gosht</b><br><i>saftiges gekochtes Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet</i>  | 15,90 |
| 737 | <b>Lamb Vindaloo</b><br><i>saftiges gekochtes Lammfleisch mit Gemüse-Kartoffeln in einer würzigen Soße</i>  | 15,90 |
| 738 | <b>Palak Gosht</b><br><i>saftiges gekochtes Lammfleisch in mild gewürztem Spinat, abgeschmeckt mit Ingwer, Knoblauch und feinen Kaschmir-Gewürzen</i>   | 15,90 |
| 739 |  <b>Gohst Nurani</b><br><i>saftiges gekochtes Lammfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne und Joghurt mit ganzen Cashewkernen, eine Spezialität des Hauses</i>   | 15,90 |
| 742 |  <b>Tandori Lamb Tikka</b><br><i>saftiges mariniertes Lammfleisch im Tandoor gegrillt und serviert in einer sehr milden Soße aus Sahne und Joghurt mit Zwiebeln und Tomaten, abgeschmeckt mit Knoblauch und Ingwer</i> | 19,90 |
| 767 | <b>Lamb Biryani</b><br><i>saftiges gekochtes Lammfleisch gedünstet in Basmati Reis, mild gewürzt, mit Cashewkernen, Kokosnussraspeln und Rosinen</i>  | 15,90 |

indisch



Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

# Hauptgerichte mit Fisch & Meer

080	<b>Pla Phad Pak</b> <i>Fischfilet mit frischem Gemüse in einer schmackhaften Soße</i>	13,90
081	<b>Pla Rad Prik</b> <i>Fischfilet mit Chili, Paprika, Zitronenblättern und Basilikum in einer scharfen Soße</i>	13,90
084	<b>Pla Gra Team Prik Tai</b> <i>Fischfilet mit Knoblauch, Pfeffer, Chinakohl, Paprika, Soja-Keimlingen, Champignons und Zwiebeln in einer schmackhaften Soße</i>	13,90
085	 <b>Pla Näng Pla</b> <i>Fischfilet in Kokosnussmilch mit Thai-Curry, Basilikum, Zitronenblätter und Paprika</i>	13,90
086	<b>Schu Schie Pla</b> <i>Fischfilet in Kokosnussmilch mit rotem Thai-Curry, Bambus, Paprika, Auberginen und Thai-Basilikum</i>	13,90
087	<b>Gäng Khiau Pla</b> <i>Fischfilet in Kokosnussmilch mit grünem Thai-Curry, Bambus, Paprika, Auberginen und Thai-Basilikum</i>	13,90
088	<b>Pla Prieu Waan</b> <i>Fischfilet mit Paprika, Zwiebeln, Gurken und Ananas in einer schmackhaften Soße</i>	13,90
100	<b>Pla Mök Phad Prau</b> <i>Tintenfischringe mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Paprika, Bambus und Thai-Basilikum in einer scharfen Soße</i>	13,90
101	<b>Pla Mök Phad Prik</b> <i>Tintenfischringe mit Chili, Spitzpaprika, Zwiebeln und Paprika in einer scharfen Soße</i>	13,90
102	<b>Pla Mök Gra Team Prik Tai</b> <i>Tintenfischringe mit Knoblauch, Pfeffer, rotem Thai-Curry, Chinakohl, Brechbohnen, Sojakeimlingen, Champignons, Zwiebeln und Paprika in einer schmackhaften Soße</i>	13,90

thailändisch

Fast alle Gerichte servieren wir nach Ihren Wünschen **mild, scharf oder feurig** und viele vegetarische Gerichte bereiten wir auf Ihren Wunsch auch **vegan** zu!

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

 Speisen mit Löwe - Auf Empfehlung des Chefs!

**Guten  
Appetit**

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Duftreis.

# Hauptgerichte mit Garnelen

745 **Tandori Jhinga Shahi** ..... **23,90**  
*saftige marinierte Garnelen im Tandor gegrillt und serviert in einer sehr milden Soße aus Sahne und Joghurt mit Zwiebeln und Tomaten und abgeschmeckt mit Knoblauch und Ingwer*

indisch

111 **Kau Phad Gung** ..... **15,90**  
*gebratener Reis oder gebratene Eiernudeln mit Garnelen, Gemüse und Ei*

090 **Gung Lion** ..... **19,90**  
*gebratene Garnelen mit verschiedenen Gemüsesorten zubereitet in einer heißen Pfanne nach Art des Hauses und serviert in einer schmackhaften Soße*

091 **Gung Sam Rod** ..... **19,90**  
*gebratene Garnelen mit Paprika und Zwiebeln in der Soße der „3 Geschmäcker“*

092 **Gung Phad Gra Prau** ..... **19,90**  
*gebratene Garnelen mit Knoblauch, Chili, Bambus, Zwiebeln und Thai-Basilikum in einer scharfen Soße*

094 **Gung Gra Team Prik Tai** ..... **19,90**  
*gebratene Garnelen mit Knoblauch, Pfeffer, Chinakohl, Sojakeimlingen, Champignons, Zwiebeln und Paprika in einer schmackhaften Soße*

095 **Pa Näng Gung** ..... **19,90**  
*gebratene Garnelen in Kokosnussmilch mit Thai-Curry, Zitronenblättern, Paprika und Thai-Basilikum*

096 **Gäng Khua Gung** ..... **19,90**  
 *gebratene Garnelen in Kokosnussmilch mit rotem oder grünem Thai-Curry, tropischen Früchten und Paprika*

thailändisch



# Desserts

die süsse  
Verführung

810	<b>Gulab Jamun</b> .....	4,60
	<i>hausgemachte frittierte Frischkäse-Bällchen getunkt in Zuckersirup und Rosenwasser</i>	
812	<b>Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne</b> .....	4,60
	<i>3 Kugeln Eis Ihrer Wahl z. B. Lychee-, Grüntee-, Mango- oder Sesam-Eis ...</i>	
815	<b>Amb Khier</b> .....	5,50
	<i>süßer Klebereis in Kokosnussmilch mit Cashewkernen und Mangosoße</i>	

indisch

130	<b>Gebackene Banane oder 131 Ananas</b> .....	5,90
	<i>mit Honig und 1 Kugel Eis Ihrer Wahl z. B. Lychee-, Grüntee-, Mango- oder Sesam-Eis ...</i>	
132	<b>Frische Banane</b> .....	4,90
	<i>in süßer Kokosnussmilch</i>	
136	<b>Thai Früchte Kompott</b> .....	5,90
	<i>mit Lychee, Rahmbutan und Rongarn und 1 Kugel Eis Ihrer Wahl z. B. Lychee-, Grüntee-, Mango- oder Sesam-Eis ...</i>	

thailändisch

# Hauptgerichte

die kleinen  
Gäste

<b>Gebratener Reis</b> .....	4,90
<i>mit Gemüse und Ei</i>	<i>mit Hühnerfleisch</i> 5,90
<b>Gebratene Nudeln</b> .....	4,90
<i>mit Gemüse und Ei</i>	<i>mit Hühnerfleisch</i> 5,90
<b>Kroketten</b> .....	3,20
<i>6 Stück mit Soße, Mayonnaise oder Ketchup</i>	
<b>Portion Pommes</b> .....	3,20
<i>mit Soße, Mayonnaise oder Ketchup</i>	



Weitere Gerichte aus unserer Karte bereiten wir auch gerne auf Wunsch für Kinder zu!





# Getränke

süß, berauschend  
oder frisch,  
warm oder kalt

*Genießen Sie unsere  
reichhaltig Getränke Auswahl.*

**Dann  
mal  
Prost**

---

[www.lion-restaurant.de](http://www.lion-restaurant.de)

# Softdrinks und fruchtige Säfte

200	<b>Mineralwasser still oder medium</b> .....	0,25l	<b>2,10</b>
201	<b>Mineralwasser still oder medium</b> .....	0,75l	<b>5,30</b>
203	<b>Coca Cola</b> <sup>2,11</sup> .....	0,2l	<b>2,50</b>
	<b>Coca Cola</b> <sup>2,11</sup> .....	0,4l	<b>4,60</b>
204	<b>Coca Cola Light</b> <sup>2,6,11</sup> .....	0,2l	<b>2,50</b>
	<b>Coca Cola Light</b> <sup>2,6,11</sup> .....	0,4l	<b>4,60</b>
205	<b>Fanta</b> <sup>2,3</sup> .....	0,2l	<b>2,50</b>
	<b>Fanta</b> <sup>2,3</sup> .....	0,4l	<b>4,60</b>
206	<b>Sprite</b> .....	0,2l	<b>2,50</b>
	<b>Sprite</b> .....	0,4l	<b>4,60</b>
207	<b>Mezzo Mix Spezi</b> <sup>2,11</sup> .....	0,2l	<b>2,50</b>
	<b>Mezzo Mix Spezi</b> <sup>2,11</sup> .....	0,4l	<b>4,60</b>
208	<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3,10</sup> .....	0,2l	<b>2,50</b>
209	<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>10</sup> .....	0,2l	<b>2,50</b>
210	<b>Schweppes Ginger Ale</b> .....	0,2l	<b>2,50</b>

Softdrinks

220	<b>Apfelsaft</b> .....	0,4l	<b>4,60</b>	0,2l	<b>2,50</b>
221	<b>Apfelsaftschorle</b> .....	0,4l	<b>4,60</b>	0,3l	<b>2,90</b>
222	<b>Orangensaft</b> .....	0,4l	<b>4,60</b>	0,2l	<b>2,50</b>
223	<b>Kirschsafft</b> .....	0,4l	<b>4,60</b>	0,2l	<b>2,50</b>
224	<b>Ananassaft</b> .....	0,4l	<b>4,60</b>	0,2l	<b>2,50</b>
225	<b>Bananensaft</b> .....	0,4l	<b>4,60</b>	0,2l	<b>2,50</b>
226	<b>Mangosaft</b> .....	0,4l	<b>4,60</b>	0,2l	<b>2,90</b>

Säfte

# Kaffee Tee & mehr



**Chay gesüßter indischer Gewürz-Tee mit Milch** „ ..... Glas **2,90**

Tee

230 **Jasmin Tee** ..... Glas **2,60**

231 **Grüner Tee** ..... Glas **2,60**

232 **Schwarzer Tee** ..... Glas **2,30**

233 **Kaffee** „ ..... Tasse **2,30**

234 **Capuccino** „ ..... Tasse **2,60**

235 **Espresso einfach** „ ..... Tasse **2,10**

236 **Latte Macchiato** „ ..... Glas **2,90**

Kaffee & Tee

## Nordindische Joghurt Getränke



**Mango-Lassi** ..... 0,3l **3,90**

**Pfefferminz-Lassi** ..... 0,3l **3,90**

**Lassi süß** ..... 0,3l **3,90**



**Lassi salzig** ..... 0,3l **3,90**

**Lassi pur** ..... 0,3l **3,90**



# Biere

vom Fass oder aus der Flasche

240	<b>Bitburger Pils vom Fass</b> .....	0,3l	<b>2,90</b>
241	<b>Bitburger Pils vom Fass</b> .....	0,5l	<b>4,50</b>
243	<b>Alster Pils mit Sprite</b> .....	0,3l	<b>2,90</b>
244	<b>Alster Pils mit Sprite</b> .....	0,5l	<b>4,50</b>
245	<b>Diesel Pils mit Cola</b> <sup>2,1l</sup> .....	0,3l	<b>2,90</b>
246	<b>Diesel Pils mit Cola</b> <sup>2,1l</sup> .....	0,5l	<b>4,50</b>

vom Fass

250	<b>Benediktiner Weissbier</b> .....	0,5l	<b>4,50</b>
251	<b>Erdinger Weisse Kristall</b> .....	0,5l	<b>4,50</b>
252	<b>Benediktiner Weissbier Dunkel</b> .....	0,5l	<b>4,50</b>
253	<b>B-Bob Schwarzbier mit Cola</b> <sup>2,1l</sup> .....	0,33l	<b>2,90</b>
	<b>B-Bob Schwarzbier mit Cola</b> <sup>2,1l</sup> .....	0,5l	<b>4,50</b>
242	<b>Köstritzer Schwarzbier</b> .....	0,33l	<b>2,90</b>
243	<b>Köstritzer Schwarzbier</b> .....	0,5l	<b>4,50</b>
258	<b>Guinness irisch</b> .....	0,33l	<b>4,70</b>
259	<b>Premium Lagerbeer indisch</b> .....	0,33l	<b>3,90</b>
254	<b>Thai-Singha Bier thailändisch</b> .....	0,33l	<b>3,90</b>

aus der Flasche

255	<b>Benediktiner Weissbier alkoholfrei</b> .....	0,5l	<b>4,50</b>
256	<b>Malzbier alkoholfrei</b> .....	0,33l	<b>2,90</b>
257	<b>Bitburger Drive alkoholfrei</b> .....	0,33l	<b>2,90</b>

alkoholfrei

# Biere

## vom Fass oder aus der Flasche

276	<b>Campari Soda</b> <sup>2</sup> .....	0,2l	<b>4,90</b>
277	<b>Campari Orange</b> <sup>2</sup> .....	0,2l	<b>5,90</b>
278	<b>Pernod Soda</b> .....	0,2l	<b>5,90</b>
280	<b>Gin Tonic</b> <sup>10</sup> .....	0,1l	<b>5,90</b>
281	<b>Whisky Cola</b> <sup>2,11</sup> .....	0,1l	<b>5,90</b>
282	<b>Wodka Lemon</b> <sup>3,10</sup> .....	0,1l	<b>5,90</b>
283	<b>Wodka Orange</b> .....	0,1l	<b>5,90</b>
284	<b>Mekong Cola</b> <sup>2,11</sup> .....	0,1l	<b>5,90</b>
285	<b>Mekong Soda</b> .....	0,1l	<b>5,90</b>

Longdrinks

289	<b>Pernod</b> ..... 2 cl	<b>3,80</b>
290	<b>Malteser</b> ..... 2 cl	<b>2,80</b>
291	<b>Wodka</b> ..... 2 cl	<b>3,20</b>
292	<b>William's Birne</b> ..... 2 cl	<b>2,80</b>
293	<b>Jägermeister</b> ..... 2 cl	<b>2,80</b>
298	<b>Ramazotti</b> ..... 2 cl	<b>3,20</b>
299	<b>Sambucha</b> ..... 2 cl	<b>3,20</b>
300	<b>Old Monk Iri. Rum</b> ..... 2 cl	<b>3,80</b>
301	<b>Jim Beam</b> ..... 4 cl	<b>4,60</b>
302	<b>Chivas Regal</b> ..... 2 cl	<b>4,60</b>
303	<b>J.Walker Black Label</b> ..... 2 cl	<b>4,60</b>
304	<b>J.Walker Red Label</b> ..... 2 cl	<b>4,60</b>

<b>asiatisch</b>		
260	<b>Pflaumen Wein</b> ..... 5 cl	<b>3,20</b>
262	<b>Sake-Reiswein</b> ..... 10 cl	<b>6,20</b>
265	<b>Kao-Liang Reisschnaps</b> .... 2 cl	<b>3,80</b>
267	<b>Mekong</b> ..... 2 cl	<b>4,10</b>
<b>Aperitif</b>		
270	<b>Martini dry</b> ..... 5 cl	<b>3,90</b>
271	<b>Martini bianco</b> ..... 5 cl	<b>3,90</b>
272	<b>Martini rosso</b> ..... 5 cl	<b>3,90</b>
273	<b>Sherry dry</b> ..... 5 cl	<b>3,90</b>
274	<b>Sherry medium</b> ..... 5 cl	<b>3,90</b>
275	<b>Campari on the rocks</b> <sup>2</sup> 5 cl	<b>3,90</b>

Shorts

# Flaschen **weiss, rot oder rose** Weine

- |     |   |             |       |              |  |
|-----|---|-------------|-------|--------------|--|
| 600 | <b>Riesling Kabinett</b> - deutsch -  | frocken     | 0,75l | <b>19,90</b> |  |
|     | <i>Weingut Hammel-Rheinpfalz, rassig mit feiner Säure</i>                                 |             |       |              |  |
| 601 | <b>Grauer Burgunder</b> - deutsch -   | frocken     | 1,0l  | <b>21,90</b> |  |
|     | <i>Weingut Gälweiler-Nahe, gehaltvoll, körperreich</i>                                    |             |       |              |  |
| 602 | <b>Chardonay</b> - italienisch -  | frocken     | 0,75l | <b>19,90</b> |  |
|     | <i>Kellerei Schreckbicht, körperreich mit wenig Säure</i>                                 |             |       |              |  |
| 604 | <b>Pinot Grigio</b> - italienisch -   | frocken     | 0,75l | <b>19,90</b> |  |
|     | <i>Di Lenardo, Friaul, elegant mit viel Fruchtaromen</i>                                  |             |       |              |  |
| 605 | <b>Sauvignon Blanc</b> - indisch -  | halbfrocken | 0,75l | <b>24,90</b> |  |
|     | <i>Sula Vineyard, leicht, frisch und fruchtig, mit einer Andeutung von grünem Pfeffer</i> |             |       |              |  |

weiss

- |     |  |         |       |              |  |
|-----|--|---------|-------|--------------|--|
| 615 | <b>Spätburgunder</b>   | frocken | 0,75l | <b>20,90</b> |  |
|     | <i>Weingut Gälweiler-Nahe, weich und sehr fruchtig</i>   |         |       |              |  |
| 617 | <b>Chianti</b>   | frocken | 0,75l | <b>19,90</b> |  |
|     | <i>Renzo Masi Chianti Rufina, ein leichter Vertreter des Chianti</i>   |         |       |              |  |
| 618 | <b>Shiraz</b>  | frocken | 0,75l | <b>25,90</b> |  |
|     | <i>Sula Vineyard, akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume, mit attraktiven Aromen schwarzen Pfeffers</i> |         |       |              |  |

rot

# offene **weiss, rot oder rose** Weine

- |     |  |          |      |             |  |
|-----|--|----------|------|-------------|--|
| 620 | <b>Rose</b>  | frocken  | 0,2l | <b>4,60</b> |  |
|     | <i>Weingut Hammel, Rheinpfalz, feinfruchtig und säurearm</i> |          |      |             |  |
| 621 | <b>Portugieser Weissherbst</b>                               | lieblich | 0,2l | <b>4,60</b> |  |
|     | <i>Weingut Hammel, Rheinpfalz, weich und säurearm</i>        |          |      |             |  |

rosé

# offene **weiss, rot oder rose** Weine

600	<b>Kerner</b> ..... <i>halbtrocken</i> 0,2l <b>4,10</b> <i>Weingut Hammel-Rheinpfalz, würzig mit dezenter Restsüße</i>
601	<b>Riesling Kabinett</b> ..... <i>trocken</i> 0,2l <b>4,60</b> <i>Weingut Hammel-Rheinpfalz, würzig mit feiner Säure</i>
602	<b>Grauer Burgunder</b> ..... <i>trocken</i> 0,2l <b>4,60</b> <i>Weingut Gälweiler-Nahe, gehaltvoll, körperreich</i>
604	<b>Chardonay</b> ..... <i>trocken</i> 0,2l <b>4,90</b> <i>Cantina Lavis, Italien, körperreich mit wenig Säure</i>
605	<b>Pinot Grigio</b> ..... <i>trocken</i> 0,2l <b>4,90</b> <i>Cantina Lavis, Italien, elegant mit viel Fruchtaromen</i>
608	<b>Chenin Blanc</b> ..... <i>halbtrocken</i> 0,2l <b>4,90</b> <i>Sula Vineyard, Indien, leicht, frisch und fruchtig, mit Andeutung von grünem Pfeffer</i>

weiß

611	<b>Trollinger</b> ..... <i>trocken</i> 0,2l <b>4,60</b> <i>Laufender Katzenbeißer, Weingut Menold, zartfruchtig mit wenig Säure</i>
612	<b>Portugieser Rotwein</b> ..... <i>halbtrocken</i> 0,2l <b>4,60</b> <i>Weingut Hammel, weich und sehr fruchtig mit angenehmer Restsüße</i>
613	<b>Spatburgunder</b> ..... <i>trocken</i> 0,2l <b>5,90</b> <i>Weingut Gälweiler-Nahe, weich und sehr fruchtig</i>
614	<b>Chianti</b> ..... <i>trocken</i> 0,2l <b>4,90</b> <i>Renzo Masi Chianti Rufina, Italien, ein leichter Vertreter des Chianti</i>
615	<b>Shiraz</b> ..... <i>trocken</i> 0,2l <b>5,90</b> <i>Sula Vineyard, Indien, akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume, mit attraktiven Aromen schwarzen Pfeffers.</i>

rot

Wer das Leben liebt,  
trinkt Wein!

Wein kann **Sulfite** und/oder **Schwefeldioxid** enthalten.

# Sekt Likör & Corveyer Editionen Wein

622 **Prinz Viktor: Silvaner** ..... trocken 0,75 l **29,70**  
**2015er Classic,**

*entfaltet sein fruchtiges Aromenspiel von Birne und Holunder  
erfrischend spritzig; dazu gesellen sich dezent Basilikum und Minze*

623 **Grauer Burgunder** ..... trocken 0,75 l **41,50**

**Weltkulturerbwein: Bickensohler,**

*würzigdelikat, im Duft erinnernd an Birne, Melone und Honig;  
als ursprüngliche Traube bereits bewährt  
in der Klosterkultur um 1350*

weiß

622 **Prinz Viktor: Sankt Laurent** ..... trocken 0,75 l **34,70**

*2014er, samtig mit viel Rotweincharakter, am Gaumen  
und im Abgang mit feinen Beerenaromen*

623 **Spätburgunder** ..... trocken 0,75 l **45,60**

**Weltkulturerbwein: Bickensohler,**

*fruchtige Himbeere und Johannisbeere im samtig weichen  
Abgang; als ursprüngliche Traube schon 884 an die  
Karolinger Pfalz am Bodensee gelangt – genau ein Jahr  
vor Fertigstellung des Corveyer Westwerkes!*

rot

620 **Corveyer Sekt** ..... halbtrocken 0,75 l **26,50**

**Wenn ein Sekt einen** ..... trocken 0,2 l **8,90**  
**eigenen Namen trägt,**

*dann muss er schon ein anspruchsvolles Profil haben! Dieser Sekt  
des Corveyer Weinhauses Rindermann ist dafür prädestiniert, denn  
erfahrene Kellermeister vermählen schon seit Jahrzehnten die  
sorgfältig dazu ausgewählten Weine zu dieser harmonischen Cuvée.*

Sekt

620 **Corveyer Klosterlikör** ..... 38 % Vol 2 cl **4,90**

*aus Kräutern, Gewürzen und Bitterstoffen mit einem Hauch von  
Ingwer ein idealer Digestif oder ausgezeichnet passend zum Kaffee;  
von den Benediktiner erfunden, hergestellt nach uralten Rezepten,  
mit würzigem Aroma und einem sanften, dabei aber süßen Feuer*

Likör



# Cocktails zum Geniessen

636 **Caipirinha** ..... brasilianisches originalrezept 0,2l **6,90**

*Cachaça, Limette, Rohrzucker und ganze Eiswürfel*

*(weil sie so mehr Gehalt hat und nicht so leicht verwässert!)*

*Ihr Name übersetzt heißt: „Unschuld vom Lande“ und getrunken wurde sie ursprünglich in den Häusern der großen Fazendas.*

646 **Mai Tai** ..... originalrezept von Trader Vic 0,2l **6,90**

*Jamaika Rum, Curaçao, Orgeat, Zuckersirup, frisch gepresster Limettensaft, Crushed Ice und ein Minzezweig*

*1944 gemixt für zwei gute Freunde aus Tahiti, von denen kommentiert mit „Mai Tai Roa Ae“ oder „Nicht von dieser Welt – das Beste!“*

656 **Pina Colada** ..... das besonders cremige Rezept 0,2l **6,90**

*Rum, Cream of Coconut, Sahne und Ananassaft*

*Um 1950 kreiert in den Bars der Karibikinsel Puerto Rico, nach der Legende bereits um 1800 geliebt von den karibischen Piraten*

630 **Caipifruta** ..... kühl und herrlich fruchtig 0,2l **5,90**

*Mangosaft, Limette, Rohrzucker und ganze Eiswürfel*

640 **Keiki Mai Tai** ..... schmeckt sogar Kindern! 0,2l **5,90**

*Curaçao, Orgeat, Zuckersirup, Mandelsirup, frisch gepresster Limettensaft, Crushed Ice und ein Minzezweig*

650 **Virgin Pina Colada** ..... leicht und fruchtig ohne Sahne 0,2l **5,90**

*Kokosmilch, Ananassaft und Ananaswürfel*

alkoholisch

alkoholfrei

# Wissen aus dem Land der tausend Tempel

Wissenssplitter  
thailändische Küche

Neben den vielen "Snacks", die man während des ganzen Tages überall essen kann, wird die Hauptmahlzeit abends eingenommen. Dabei steht im Mittelpunkt der Reis, der in einem großen Topf oder einer Schüssel serviert wird. Das thailändische Wort für Essen ist daher auch gleichgesetzt mit dem Wort "Reis essen". Jeder nimmt sich in ausreichendem Maß von dem Reis und probiert dann dazu die verschiedenen Speisen, die ebenfalls auf dem Tisch stehen. Gegessen wird mit Löffel und Gabel, der Löffel wird dabei in die rechte Hand genommen und die Gabel in die linke. Die meist mundgerecht geschnittenen Gerichte schiebt man dann mit der Gabel auf den Löffel. Eßstäbchen kommen nur bei Nudelgerichten zum Einsatz.

Die thailändische Küche vereinbart Einflüsse aus China, Indien und Indonesien, behält dabei aber einen eigenständigen Charakter. Das macht ihren Reiz aus und auch bei uns ist die Küche Thailands sehr beliebt. Exotische Zutaten machen die thailändische Küche zu einem besonderen Geschmackserlebnis mit fruchtigen, scharfen und sehr aromatischen Bestandteilen. Thai-Basilikum, oder Horapa, erinnert z. B. vom Geschmack her an klassisches Basilikum mit einem Hauch von Anis und Minze. Die thailändische Küche ist frisch und vielseitig. In Thailand lieben die Menschen gutes Essen, die beliebten Garküchen sind allgegenwärtig. Typisch für die thailändische Küche sind frische Zutaten und viele Gewürze. Besonders aromatisch werden die Gerichte dank Ingwer, Limette, Chilischoten, Fischsauce und Thai-Basilikum.

Ursprünglich war die Küche Thailands vom Wasser geprägt. Auf den Tisch kamen vornehmlich Wassertiere und Wasserpflanzen. Veränderungen in den Kochgewohnheiten gab es sowohl durch chinesische und japanische Einflüsse als auch, ab dem 17. Jahrhundert, durch Einflüsse aus Europa. Chilis wurden zum Beispiel von portugiesischen Missionaren in Thailand eingeführt.

เราหวังว่าคุณ  
เพลิดเพลินกับอาหารของคุณ

# Wissen aus dem Reich der Sikh

Wissenssplitter  
indische Küche

„Indische Küche“ ist eigentlich ein perspektivisches Missverständnis: Aus dem fernen Europa mag Indien homogen fremdartig wirken, aber innerhalb Indiens gibt es klimatisch und kulturell bedingt starke Variationen in den Essgewohnheiten: Das nordindische Kaschmir und das südindische Tamil Nadu z. B. sind einander kulinarisch nicht viel ähnlicher als Norwegen und Griechenland! Und wer wollte diese beiden schon ohne weiteres unter ein gemeinsames Motto „Europäische Küche“ stellen? In Deutschland gehören indische Restaurants zu den beliebtesten „exotischen“ Gastronomie-Angeboten. Begriffe aus der indischen Küche wie Tandoori und Masala sind den deutschen Genießern mittlerweile so geläufig wie Currypulver, und so mancher hat auch schon auf indische Art mit den Fingern gegessen. Zu indischen Mahlzeiten wird grundsätzlich nur Wasser getrunken. Nach dem Essen genießt man meist eine Tasse Tee, oft mit Gewürzen (Masala chai, in Deutschland auch als "Yogi-Tee" bekannt), im Süden auch Kaffee. Das bekannte Joghurtgetränk Lassi wird vorwiegend zwischen den Mahlzeiten konsumiert, es gilt als eine Art flüssiger Snack.

Die Vielfältigkeit der indischen Küche spiegelt nicht nur die enorme Größe des Landes, sondern auch dessen Religions- und Kulturgeschichte wider. So findet man in der indischen Küche viele Elemente der orientalischen Küche neben westlichen der ehemaligen Kolonialmächte (z. B. Tomaten, Kartoffeln und Chili). Charakteristisch für die Küche des gesamten Subkontinents sind Gerichte, die sich durch einen komplexen und subtilen Einsatz verschiedener Gewürze (Pfeffer, Kurkuma, Kardamom, Schwarzer Senf, Bockshornklee, etc.) auszeichnen. Zu den Grundnahrungsmitteln gehören Reis, Weizen und Hülsenfrüchte. Die nordindische Küche, insbesondere die der Mogulen, ist die in der westlichen Welt bekannteste indische Küche. Dem orientalischen Einfluss geschuldet ist die Verwendung von Nüssen, sowie Gewürzen wie Kreuzkümmel und Safran. Typisch sind Gerichte aus dem Tandoor, einem Lehmofen, in dem nicht nur Naan und Chapati, sondern unter anderem auch das bekannte Tandoori-Hähnchen zubereitet werden.

ਅਸੀਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹਾਂ  
ਆਪਣੇ ਖਾਣੇ ਦਾ ਅਨੰਦ ਲਓ

# Mittagstisch

von 11:00 bis 15:00 Uhr

Zu den Gerichten 1 bis 5 reichen wir Duftreis.  
Extra Beilage gebr. Nudel oder Reis zzgl. € 2,80

1	<b>Ente Gra Pau</b> .....	10,90
	<i>Entenbrust mit Gemüse - mild oder scharf</i>	
2	<b>Lamm Curry</b> .....	10,90
	<i>Lammfleisch in einer milden Soße</i>	
3	<b>Chicken Curry</b> .....	8,90
	<i>Hühnchenfleisch in einer milden Currysoße</i>	
4	<b>Korma vegetarisch</b> .....	8,90
	<i>verschiedenes Gemüse in einer milden Currysoße</i>	
5	<b>Turka Dall</b> .....	6,90
	<i>Linsen nach nordindischer Art</i>	
6	<b>Finger Food</b> .....	5,90
	<i>5 Frühlingssrollen, 5 Calamariringe und 5 gebackenen Hähnchenstücke</i>	
7	<b>Gebratene Nudeln oder Reis</b> .....	
	<i>Gay: Eiernudeln mit Hühnchenfleisch, Gemüse und Ei</i> .....	6,90
	<i>vegetarisch: Eiernudeln mit Gemüse und Ei</i> .....	5,90

Gerne können Sie auf Wunsch auch aus unserer Abendkarte wählen!

**Guten**  
**Appetit**