

# Gulmohar

## NAMASTE LANGENHAGEN



Willkommen im Gulmohar, Ihrem indischen Restaurant, das Ihnen ein authentisches Speiseerlebnis bietet, das die Vielfalt und den Reichtum der indischen Küche widerspiegelt. In einem gemütlichen und einladenden Ambiente servieren wir eine große Auswahl an traditionellen Gerichten, die mit frischen Zutaten und einer einzigartigen Mischung aromatischer Gewürze zubereitet werden. Von würzigen Currys und Tandoori-Spezialitäten über vegetarische und nicht-vegetarische Köstlichkeiten bis hin zu duftendem Basmatireis bietet unsere Speisekarte für jeden Geschmack etwas an.

Unser freundliches Personal sorgt dafür, dass Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen und hilft Ihnen gerne bei der Auswahl Ihrer Gerichte. Egal, ob Sie ein leichtes Mittagessen oder ein festliches Abendessen planen, im Gulmohar werden Sie mit der Vielfalt der indischen Küche verwöhnt.

# Gulmohar

## INDISCHE GEWÜRZE

Die indische Küche ist für ihre umfangreiche Verwendung von Gewürzen bekannt, die den Gerichten ihren unverwechselbaren Geschmack und ihr Aroma verleihen. Hier sind einige der bekanntesten indischen Gewürze.



1. **Kurkuma (Haldi)**: Kurkuma ist für seine leuchtend gelbe Farbe bekannt und ein Grundgewürz der indischen Küche. Es hat einen warmen, erdigen Geschmack und wird oft in Currys, Reisgerichten und wegen seiner medizinischen Eigenschaften verwendet.

2. **Kreuzkümmel (Jeera)**: Kreuzkümmelsamen haben einen warmen, nussigen Geschmack und werden ganz oder gemahlen in vielen indischen Gerichten verwendet, darunter Currys, Linsen (Dal) und Gewürzmischungen wie Garam Masala.

3. **Koriander (Dhania)**: Sowohl die Samen als auch die Blätter (Koriandergrün) werden in der indischen Küche verwendet. Die Samen haben einen zitronigen, leicht süßen Geschmack und werden oft in Currys, Chutneys und Gewürzmischungen gemahlen.

4. **Kardamom (Elaichi)**: Dieses aromatische Gewürz wird sowohl in süßen als auch in herzhaften Gerichten verwendet. Grüner Kardamom wird häufig in Desserts, Tees und Biryanis verwendet, während schwarzer Kardamom in kräftigen Gerichten wie Currys und Reisgerichten verwendet wird.

5. **Gewürznelken (Laung/Lavang)**: Gewürznelken sind für ihren starken, süßen und leicht bitteren Geschmack bekannt. Sie werden in Gewürzmischungen, Reisgerichten und Currys verwendet.

6. **Senfkörner (Rai/Sarson)**: Senfkörner werden zum Würzen (Tadka) von Gerichten wie Currys, Pickles und Linsen verwendet. Sie verleihen einen nussigen und leicht würzigen Geschmack.

7. **Bockshornklee (Methi)**: Bockshornkleesamen und -blätter haben einen leicht bitteren Geschmack und werden in Currys, Pickles und Gewürzmischungen verwendet. Die Blätter werden oft getrocknet (Kasuri Methi), um den Geschmack zu verbessern.

8. **Fenchel (Saunf)**: Fenchelsamen haben einen süßen, lakritzartigen Geschmack. Sie werden oft in Gewürzmischungen, Currys und sogar als Munderfrischer verwendet.

9. **Chilischoten (Mirchi)**: In der indischen Küche werden verschiedene Arten getrockneter und frischer Chilischoten verwendet, die Gerichten Schärfe und Farbe verleihen. Rotes Chilipulver ist eine häufige Zutat in vielen Rezepten.

10. **Asafoetida (Hing)**: Asafoetida ist ein stark riechendes Gewürz, das oft in kleinen Mengen verwendet wird. Es verleiht Dals, Currys und Pickles, insbesondere vegetarischen Gerichten, einen einzigartigen Geschmack.

11. **Zimt (Dalchini)**: Zimt wird sowohl in süßen als auch in herzhaften Gerichten verwendet. Er verleiht Currys, Biryanis und Desserts Wärme und Tiefe.

12. **Ingwer (Adrak)** und **Knoblauch (Lehsun)**: Obwohl sie technisch gesehen keine Gewürze sind, werden frischer Ingwer und Knoblauch in der indischen Küche oft als Basis verwendet, um Gerichten Geschmack und Aroma zu verleihen.

13. **Schwarzer Pfeffer (Kali Mirch)**: Schwarzer Pfeffer ist ganz oder gemahlen ein gängiges Gewürz in der indischen Küche und wird Gerichten oft für Schärfe und Tiefe hinzugefügt.

14. **Lorbeerblätter (Tej Patta)**: Indische Lorbeerblätter haben einen etwas mildereren Geschmack als die mediterrane Sorte und werden aufgrund ihres aromatischen Charakters oft in Reisgerichten, Currys und Biryanis verwendet.

## INDISCHES TANDOORI ESSEN



Indisches Tandoori-Essen bezieht sich auf Gerichte, die in einem Tandoor, einem traditionellen Lehmofen, bei hohen Temperaturen zubereitet werden.

Mariniertes Fleisch oder Gemüse Gewürze wie Kreuzkümmel, Koriander und Cayenne-Pfeffer. Marinaden auf Joghurtbasis  
Rauchiger, verkohlter Geschmack

Beliebte Tandoori-Gerichte:

1. Tandoori-Hähnchen 2. Naan-Brot 3. Tandoori-Roti 4. Seekh-Kebabs 5. Tandoori-Paneer

# SUPPE & SALAD

- |   |       |   |        |
|---|-------|---|--------|
| 1. Dal Soup <sup>AG</sup><br>Linsensuppe nach<br>Südindischer Art.                                      | 5.50€ | 5. Kleiner Gemischter Salat <sup>G</sup><br>Verschiedene Saison Salat mit<br>Croutons                                 | 5.90€  |
| 2. Vegetable Soup <sup>AG</sup><br>Gemüsesuppe mit feinem<br>Gemüse und Indisch-<br>exotischen Gewürzen | 5.50€ | 6. Mango Rucola Salat <sup>G</sup><br>Gem. Salat mit Rucola und<br>Exotischem Mango Dressing                          | 8.90€  |
| 3. Mushroom soup <sup>AG</sup><br>Pilzsuppe mit frischen<br>Kräutern und Sahne                          | 5.90€ | 7. Crispy Paneer Salat <sup>G</sup><br>Grünsalat mit Gurken,<br>Tomaten und Zwiebeln und<br>Speziell knusprigem Käse. | 9.90€  |
| 4. Chicken Soup <sup>AG</sup><br>Hühnersuppe mit<br>Hähnchenstücken                                     | 5.90€ | 8. Chicken Tikka Salat <sup>G</sup><br>Salat Nach indischer Art mit<br>Gegrillten Hähnchenstreifen.                   | 8.90€  |
|   |       | 9. Scampi Mushroom Salat <sup>DG</sup><br>Salat Nach indischer Art mit<br>Gegrillten Scampi und Pilzen                | 10.90€ |

# VORSPEISEN

- |   |        |   |       |
|---|--------|---|-------|
| 10. Pakora <sup>AGI</sup><br>frittierte Köstlichkeiten aus<br>Kichererbsenmehl-panade   | 6.90€  | 15. Bombay Bhelpuri <sup>AI</sup><br>beliebtes indisches Streetfood aus<br>Mumbai, bestehend aus einer<br>Mischung aus gekochtem Reis,<br>gebratenen Nüssen, Salzgebäck,<br>frischen Kräutern, Zitronensaft und<br>verschiedenen Chutneys.  | 7.90€ |
| Mix Gemüse <sup>AGI</sup><br>Verschiedenes Gemüse mit<br>Indischen Gewürzen   | 7.90€  | 16. Samosa <sup>AGI</sup><br>Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit<br>Gewürzen, Kartoffeln und Erbsen  | 4.90€ |
| Onion Bhaji <sup>AGI</sup><br>Ringe aus Zwiebelstreifen mit<br>Paprika und Ingwer   | 7.90€  | 17. Samosa Chole <sup>AFGI</sup><br>Ein klassisches indisches Streetfood, bestehend<br>aus knusprigen, gefüllten Teigtaschen<br>(Samosas) serviert mit einer würzigen<br>Kichererbsen-Curry-Sauce (Chole) und oft<br>begleitet von Zitronenscheiben, Chutneys und<br>frischen Kräutern. | 7.90€ |
| Paneer <sup>AGI</sup><br>Indischer Weichkäse und Indische<br>Gewürzte   | 7.90€  | 18. Honey Chilli Cauliflower <sup>AGH</sup><br>knusprig frittierte Blumenkohlroschen mit<br>einer süß-scharfen Sauce aus Honig,<br>Chilischoten, Knoblauch und Sojasauce  | 8.90€ |
| 11. Pakora Platter <sup>AGI</sup><br>(Für 2 Personen Veg., Onion Bhaji<br>und Paneer Pakora)  | 14.90€ | 19. Chicken Pakora <sup>AGI</sup><br>Hähnchenbruststreifen im knusprigen<br>Teigmantel aus Kichererbsenmehl mit<br>Tamarind Chutney   | 8.90€ |
| 12. Aloo Tikki Chaat <sup>AGI</sup><br>Kartoffelplätzchen nach würziger<br>nord- Indischer Art mit süßem<br>Joghurt, Granatapfelkernen, Minze<br>Koriander & Tamarind Chutney | 7.90€  | 20. Fisch Pakora <sup>ACDIG</sup><br>Fisch im Kichererbsenteig<br>ausgebacken mit Minzsoße.   | 8.90€ |
| 13. Dahi Papdi Chat <sup>AGI</sup><br>Krosse Weizenchips mit Kartoffeln,<br>Süßem Joghurt, Kichererbsen,<br>Tamarinde & Minze Koriander Soße.                                 | 7.90€  |   |       |
| 14. Cheese Finger <sup>AGI</sup><br>Hausgemachte Käsestreifen mit<br>Speziellen Gewürzen und<br>Paniermehl.   | 7.90€  |   |       |

# TANDOORI VORSPEISEN

- |   |        |   |        |
|---|--------|---|--------|
| 21. Shaan E Tandoori <sup>AGI</sup><br>(2 Personen)<br>Gegrilltes Hähnchen und<br>Paneer mit verschiedenen<br>Marinaden | 18.90€ | 22. Tandoori All mix <sup>ADGI</sup><br>(2 Personen)<br>Gegrilltes Hähnchen, Scampi,<br>Lamm, Paneer mit<br>verschiedenen Marinaden | 22.90€ |
|---|--------|---|--------|

# HAUPTGERICHTE

ALS BEILAGE ZUM HAUPTGERICHT WIRD INDISCHER BASMATIREIS, GEKOCHT IN GEWÜRZEN SERVIERT.

## VEGAN ODER VEGETARISCHES

23. Dal Makhni <sup>AHG</sup> Cremiges, würziges Linsencurry und Gewürze wie Kreuzkümmel, Garam Masala und Kasoori Methi	13,90€	28. Malai Kofta <sup>AGHI</sup> Cremige Käse-Kroketten (Paneer), serviert in einer reichen, milden Sahne-Curry-Soße mit Gewürzen und Kräutern.	15,90€
24. Dal Tadka <sup>AG</sup> Ein klassisches indisches Gericht aus gelben oder roten Linsen, gekocht mit Gewürzen und Kräutern, dazu frittierten Zwiebeln und Knoblauch.	13,90€	29. Mix Veg <sup>GI</sup> Verschiedene Gemüsesorten gemischt in Curry Soße.	15,90€
25. Chana Masala <sup>AG</sup> Kichererbsen in einer reichhaltigen, würzigen Tomatencurry mit Zimt, Kardamom, Kreuzkümmel und anderen Gewürzen dazu Kartoffeln.	14,90€	30. Mango Tango <sup>GII</sup> Verschiedene Gemüsesorten gemischt mit Mangostücken in Mango Safran Soße.	15,90€
26. Aloo Gobi <sup>IG</sup> Gemüsegericht mit Kartoffeln, Blumenkohl und Gewürzen.	14,90€	31. Matar Paneer <sup>GI</sup> Cremiger Käse (Paneer) mit Erbsen (Matar) in einem reichen, würzigen Tomatencurry mit Gewürzen und Kräutern.	15,90€
27. Bhindi Masala <sup>AI</sup> Gemüsegericht mit Okra (Ladies Finger), Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen.	15,90€	32. Kadi Pakora <sup>AGI</sup> Würzige Joghurtsauce (Kadi) mit frittierten Linsen- oder Kichererbsen-Kroketten (Pakora)	15,90€

## PREMIUM CURRIES

### PANEER



15,90€

### CHICKEN



16,50€

33. Butter Cream <sup>EG,HLH4</sup>  
Cremiges Tomatencurry mit Butter, Sahne und Gewürzen.

34. Mango Safran <sup>EG,HLH4,II</sup>  
Cremige, exotische Soße mit Mango und Safran mit Gewürzen.

35. Truffle Malai <sup>EG,HLH4</sup>  
Eine luxuriöse, cremige Soße aus Frischen Trüffel, Sahne, Butter und indischen Gewürzen.

36. Pista Cream <sup>EG,H4,H7</sup>  
Cremige, mild-süße Soße aus Pistazien, Sahne, Butter und Gewürzen.

21,50€

21,90€

19,50€

19,90€

# CURRIES

	PANEER 	HÄHNCHEN 	LAMM 	SCAMPI 
37. Bhuna Masala <sup>GI</sup> Rotes Curry mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln mit Exotischen Gewürzen (Mittelscharf)	15,90€	15,90€	18,90€	19,90€
38. Tikka Masala <sup>GI</sup> Joghurtsoße mit Peperoni und Tomaten gekocht, dazu gegrilltes Fleisch.	15,90€	15,90€	18,90€	19,90€
39. Madras <sup>GHI,4</sup> Scharfe Curry-Kokosnuß Soße	15,90€	15,90€	18,90€	19,90€
40. Jalfrezi <sup>GI</sup> Currysoße mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Currysoße.	15,90€	15,90€	18,90€	19,90€
41. Shahi Korma <sup>GH</sup> Süßes Curry mit Cashewnüssen, Kokosnuss, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Sahne.	15,90€	15,90€	18,90€	19,90€
42. Spinat Makhani <sup>GI</sup> grüne Currysauce mit Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Zwiebeln.	15,90€	15,90€	18,90€	19,90€

## ETWAS MEHR

43. Lamm Vindaloo <sup>GI,4</sup> Lammfleisch in scharfer Currysoße mit Kartoffeln zubereitet.	19,50€	45A. Fish Curry <sup>DGI</sup> Fischfilet in einer würzigen, cremigen Soße mit Kokosmilch, Zitronensaft, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen.	18,90€
44. Lamm Rogan Josh <sup>GI</sup> Lammfleisch in einer würzigen Tomatensauce mit Kardamom, Zimt, Kreuzkümmel und Chili.	19,90€	45B. Fish Korma <sup>DEGHI, H2</sup> Fischfilet in einer reichen Soße mit Joghurt, Sahne, Nüssen, Gewürzen und Aromen wie Kardamom, Zimt und Koriander.	17,90€
45. Chicken Sabzi <sup>GI</sup> Mariniertes Hühnerfleisch in einer reichhaltigen, würzigen Soße mit verschiedenen Gewürzen und Gemüse.	16,50€	45C. Fish Jalfrezi <sup>DG</sup> Gebratenes Fischfilet mit Gemüse (Paprika, Zwiebeln, Tomaten) und Gewürzen (Chilischoten, Knoblauch, Ingwer)	17,90€

# TANDOORI HAUPTGERICHTE



- |   |        |  |        |
|---|--------|--|--------|
| 46. Paneer Tikka <sup>EGHI</sup><br>Speziell mariniertes Paneer-Käse, Tomaten und Zwiebeln, im Tandoor-Ofen gekocht und mit spezieller Currysauce serviert.   | 14,90€ | 51. Chicken Tikka <sup>EGHI</sup><br>Mit Joghurt, Zitronensaft, Garam Masala, Kreuzkümmel und anderen Gewürzen mariniertes Hähnchenfleisch aus dem Tandoor-Ofen, in roter Kruste mit spezieller Currysauce serviert. | 15,90€ |
| 47. Mushroom Tikka <sup>EGHI</sup><br>Speziell marinierte Pilze, Tomaten und Zwiebeln, im Tandoor-Ofen gekocht und mit speziellen Currysauce serviert.  | 14,90€ | 52. Malai Tikka <sup>EGHI</sup><br>Mit einer Sahnesauce aus Sahne, Joghurt und Gewürzen mariniertes Hähnchenfleisch aus dem Tandoor-Ofen mit einer leicht süßen und cremigen Kruste.                                 | 16,90€ |
| 48. Veg Tandoori Platter <sup>EGHI</sup><br>Speziell mariniertes verschiedene Gemüse dazu Tomaten und Zwiebeln, im Tandoor-Ofen gekocht und mit speziellen Currysauce serviert.                       | 14,90€ | 53. Hariyali Tikka <sup>EGHI</sup><br>Mit frischen Kräutern wie Koriander, Minze, Zitronensaft und Gewürzen mariniertes Hähnchengericht in grüner Kruste   | 16,90€ |
| 49. Seekh Kabab <sup>EGHI</sup><br>mariniertes Lammfleisch im Tandoor gegrillt. Die Fleischröllchen sind zart und saftig, oft mit Kreuzkümmel, Koriander, Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen gewürzt. | 20,90€ | 54. Mix Tandoori Platter <sup>DEGHI</sup><br>Gem. Tikka-Platte mit Seekh Kabab Chicken Tikka, Malai Tikka und Hariyali Tikka.  | 20,90€ |
| 50. Scampi Mushroom Tikka<br>marinierte Scampi und Champignons mit Salat und spezieller Currysauce.   | 21,90€ |  |        |

## INDISCHES BROT

- |   |       |   |        |
|---|-------|---|--------|
| 55. Naan <sup>A</sup><br>Fladenbrot, das ursprünglich aus Nordindien stammt, weiche, luftige Konsistenz und leicht süßen Geschmack. |       | 56. Tandoori Roti <sup>A</sup><br>einfaches Weizenfladenbrot                          | 3,80€  |
| Butter <sup>A</sup><br>(Mit Butter)   | 3,80€ | 57. Lasha Parantha <sup>A</sup><br>geschichtetes indisches Fladenbrot                 | 4,90€  |
| Garlic <sup>AI</sup><br>(mit Knoblauch)   | 4,10€ | 58. Mix Bread Basket <sup>AGHI</sup><br>Tandoori Roti, Cheese Naan und Lasha Parantha | 10,90€ |
| Cheese <sup>AG</sup><br>gefüllt mit Paneer und Gewürzen   | 4,50€ |   |        |
| Peshwari <sup>AGH</sup><br>gefüllt mit Paneer, Nüsse und Gewürzen   | 4,50€ |   |        |
| Chili Garlic <sup>AG</sup><br>Naan Brot mit Knoblauch und Chili (Sharf)   | 4,50€ |   |        |
| Trüffel Cheese <sup>AG</sup><br>Mit Käse und Frischen Trüffel   | 9,50€ |   |        |

# BIRYANI

## 59. Vegetable Biryani <sup>AH14</sup>

Aromatischer Basmatireis mit Gemüse und indischen Gewürzen, sowie Kräutern

12,90€

## 60. Chicken Biryani <sup>AH14</sup>

Aromatischer Basmatireis, mit Hähnchenfleisch, und indischen Gewürzen, sowie Kräutern

14,90€

## 61. Lamm Biryani <sup>AH14</sup>

Aromatischer Basmatireis mit Lamm, Gewürzen und Kräutern.

15,90€

## 62. Scampi Biryani <sup>ADH14</sup>

Aromatischer Basmatireis mit Scampi, Gewürzen und Kräutern

17,90€

## BEILAGE

## 63. Papadam <sup>A</sup>

Dünnes, frittiertes Fladenbrot, aus linsen- und Reismehl, serviert mit Chutney

2,70€

## 64. Papadam Masala <sup>A</sup>

Papadam-Topping mit Tomaten, Gurken und Gewürzen

3,80€

## 65. Mango Chutney <sup>4</sup>

Ein süß-sauer indisches Relish, das aus Mangos, Gewürzen und Kräutern hergestellt wird.

2,40€

## 66. Mixed Pickle

Ein traditionelles indisches Gewürz-Pickles-Rezept, das verschiedene Früchte, Gemüse und Gewürze kombiniert.

2,40€

## 67. Chilli Pickle

Ein scharfes, aromatisches indisches Gewürz-Pickle-Rezept, das Chili in einer würzigen Sauce konserviert.

2,40€

## 68. Basmati Reis

Indischer Reis, gekocht mit indischen Gewürzen wie Kardamom, Zimt, Sternanis

3,50€

## 69. Gabratene Reis

gebratener Reis mit Gewürzen und Gemüse

4,90€

## 70. Raita <sup>G</sup>

Joghurt mit Gewürzen

4,90€

Mix

Kartoffeln

Bundi

Pineapple

## DESERTS

## 71. Mango Kulfi <sup>G4</sup>

Hausgemachtes Indisches Mango Eis mit Mandeln Pistazien und Kardamom verfeinert.

4,50€

## 72. Matka Kulfi <sup>G4</sup>

spezielles indisches cremiges Milcheis mit Früchten und Nüssen

7,50€

## 73. Safran Firni <sup>G4</sup>

Hausgemachte Safran Milchreis mit Cashuwkernen, Mandeln.

4,50€

## 74. Gulab Jamun <sup>G11</sup>

Hausgemachte Bällchen aus Gekochter Milch in Zuckersaft eingelegt.

4,50€

## 75. Mix Dessert Platter <sup>G,4,11</sup>

(Mango Kulfi, Safran Firni und Gulab Jamun)

8,50€

# WARM GETRÄNKE



espresso



76. Masala Tea <sup>g</sup>	3,30€	79. Espresso	2,40€
77. Caffe	3,30€	80. Doppelter Espresso	3,40€
78. Cappuccino <sup>g</sup>	3,30€	81. Milch Caffe <sup>g</sup>	3,30€

## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

### A. Glutenhaltiges Getreide

A1 Weizen. A2 Roggen. A3 Gerste.

A4 Hafer. A5 Dinkel. A6 Kamut

### B. Krebstiere

### C. Eier

### D. Fisch

### E. Erdnüsse

### F. Soja

### G. Milch incl. Milchzucker

### H. Schalenfrüchte, Nüsse, Namentlich

H1 Mandeln H2 Haselnüsse. H3 Walnüsse

H4 Kaschu/Cashewnüsse. H5 Pacannüsse

H7 Pistazien. H8 Macadamia oder Queenslandnüsse

### I. Sellerie

### J. Senf

### K. Sesamsamen

### L. Schwefeldioxid

### M. Lupinen

### N. Weichtiere

1. mit Farbstoff

2. mit Konservierungsstoff

3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker

5. Geschwefelt

6. Geschwärzt

7. mit Phosphat

8. mit Milchwweiß

9. Koffeinhaltig

10. Chininhaltig

11. mit Süßungsmittel

12. Gewachst

DANKE  
FÜR  
IHREN  
BESUCH