

गुरु

Speisekarte

GURU

neue indische Zeiten

“Träume nicht dein Leben,
sondern lebe deinen Traum”

Liebe Gäste,

getreu diesem Motto habe ich nach 20 erfolgreichen Berufsjahren meinen Job an den Nagel gehängt und mein Hobby zum Beruf gemacht. Im “Guru” möchte ich Ihnen nun meine Leidenschaft für die indische Küche näher bringen.

Da wir großen Wert auf frisches Gemüse und hochwertige Zutaten legen, sind unsere Speisen so einmalig und auch gesund. Wir achten darauf, möglichst fettarm zu kochen. Sollte Ihnen dieser Aspekt besonders wichtig sein, lassen Sie es uns gerne wissen.

Ebenso können Sie uns mitteilen, in welcher Schärfe Sie Ihr Essen bevorzugen.

Wir hoffen, dass Ihr Besuch ein besonderes Erlebnis wird und Sie gerne wiederkommen,

Ihr Team vom “Guru”

Gurcharn Dass



Vorspeisen

1. Alloo Tikki

Kartoffelmedaillons mit Erbsen, Koriander und Ingwer
6.50 €

2. Vegetable Pakora

Frittiertes Gemüse mit Kichererbsenmehl-Panade
6.50 €

3. Paneer Tikka

Indischer Käse aus dem Lehmofen mit Safransauce mariniert*¹
7.90 €

4. Chicken Tikka

Hähnchenfilet-Stücke in Tandoori Marinade*¹
8.50 €

5. Lamm Seekh Kebab

Gehacktes Lamm auf Spieß mit frischen Kräutern
8.90 €

6. Tandoori Grill Mix

Gemischte Vorspeisenplatte mit Fleisch, Fisch und Gemüse*¹
12.90 €

7. Scampi Tandoori

Marinierte Scampi mit Knoblauch-Chilisauce
11.90 €

Salat

15. Gemischter Salat

mit Tandoori Chicken*¹

7.90 €

16. Mango Rucola Salat

mit Cashewnüssen und Granatapfel*³

7.90 €

17. Cucumber Salad

Würziger Gurken-Tomaten-Paprika-Salat mit Ingwer und Chilli

7.90 €

Suppen

23. Daal Soup

Indische Linsensuppe*¹

4.50 €

24. Vegetable Shorba

Gemüsesuppe

4.50 €

25. Mulligatawny Soup

Indische Currysuppe mit Hähnchen, Reis und Koriander*¹

4.90 €

Hauptgerichte

Wir servieren alle Hauptgerichte mit Reis.

Geflügel

30. Murgh Tikka Masala

Tandoori Hähnchenstücke in Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander und Joghurtsauce gebraten *1,2

15.90 €

31. Chicken Madras oder Uindaloo

Hähnchenfilet in Kokosnuss-Currysauce (scharf)
oder süß-sauer (sehr scharf) *2

15.50 €

32. Chicken Jalfraise

Hähnchenfilet mit Gemüse in würziger Tomatensauce

15.90 €

33. Murgh Makhani

Tandoori Filetstreifen in Joghurt-Tomaten-Cremesauce *1,3

15.50 €

34. Chicken Moghulai

Hähnchen mit indischem Käse in Mandeln-Safran-Sauce *1,2

15.90 €

Wir servieren alle Hauptgerichte mit Reis.

Lamm

40. Lamm Korma

Lammwürfel in milder Safran-Sauce *1,3

16.90 €

41. Lamm Aloo Tori

Lammkotelett auf einem Bett aus Zucchini und Kartoffeln

17.50 €

42. Lamm Bhuna

Lamm gebraten mit Paprika, Koriander und
Ingwer in roter Curry-Sauce (pikant)

16.90 €

Fisch

46. Scampi Makhan

gebratene Garnelen in Knoblauch-Joghurt-Tomatensauce *1

18.90 €

47. Fischplatte

Verschiedene Variationen von Fisch und Scampi *1,2

19.90 €

Biryanis

49. Gebratener Reis mit

- | | | | |
|----------|---------|----------|---------|
| • Gemüse | 14.90 € | • Lamm | 16.90 € |
| • Huhn | 15.90 € | • Scampi | 19.90 € |

Wir servieren alle Hauptgerichte mit Reis.

Vegetarische Gerichte

50. Navrattan Curry

Gemüsevariation mit Obst in milder Safransauce *2,3

13.90 €

51. Saag Paneer

Indischer Käse mit Spinat und Fenugreek *1

13.90 €

52. Daal (vegan)

Gelbe Linsen angebraten mit frischem Ingwer und Knoblauch (pikant)
oder Schwarze Linsen angebraten in Tomatensauce (mild)

13.50 €

53. Aloo Baingan (vegan)

Auberginen und Kartoffeln mit Kümmel, Ingwer
und Tomaten gebraten

13.90 €

54. Subji Masala (vegan)

Gemüsevariation mit pikanten Gewürzen und Kräutern

13.90 €

55. Kofta Curry (vegan)

Gemüsebällchen in pikanter Curry-Sauce

13.90 €

56. Channa Masala (vegan)

Kichererbsen gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Kümmel

13.50 €

Beilagen

59. Papadam mit Chutneys

Chips aus Linsenmehl

0.90€/Stk.

60. Tandoori Roti

Gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl*²

2.50 €

61. Naan

Gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl

wahlweise mit Knoblauch, Zwiebeln, Käse oder Butter*^{2,3,4}

3.50 €

62. Tandoori Keema Naan

Gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Lammfleisch*^{3,4}

4.90 €

63. Raita

Joghurt mit fein gehackten Gurken, Zwiebeln und Tomaten*¹

3.50 €

64. Basmati Reis

mit Gemüse

4.90 €

65. Pulao Reis

mit Rosinen und Nüssen*²

4.90 €

Dessert

70. Taaja Naam

Frische Mango mit Vanilleeis *1,2

6.90 €

71. Gulabjamun

Frittierte Teigbällchen in Zuckersirup *1

6.90 €

72. Raju ki Mitha-plate

Verschiedene Variationen von Eis *1,2,3

9.90 €

73. Barfila Nam

Mango Sorbet auf Granatapfel

6.90 €

74. Empfehlung des Hauses

Lassen Sie sich überraschen *1,2,3

8.90 €

75. Kulfi

Hausgemachtes indisches Eis *1,3

mit Safran, Pistazien, Cashew und Kardamom

7.50 €



Einige unserer Speisen enthalten die folgenden allergenen Zutaten:

1 = Milch

3 = Nüsse

2 = Weizenmehl

4 = Eier

Getränke

Aperitifs

Glas Prosecco	11,5%	0,1 l	4.90 €
Martini	14,4%	5 cl	3.90 €
Campari ⁶	25%	4 cl	3.90 €
Sherry dry	15%	5cl	3.50 €

Long Drinks

Wodka Lemon	40 %	6.90 €
Bacardi Cola ⁵	37,5 %	6.90 €
Gin Tonic	40 %	6.90 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel	0,25l	2.90 €
Gerolsteiner Sprudel	0,75l	5.90 €
Gerolsteiner Natural	0,25l	2.90 €
Gerolsteiner Natural	0,75l	5.90 €
Säfte (Apfel, Orange, Mango, Guave)	0,20l	2.90 €
Säfte (Apfel, Orange, Mango, Guave)	0,40l	4.50 €
Coca Cola ^{5,6}	0,20l	2.90 €
Coca Cola Light ^{5,6}	0,20l	2.90 €
Sprite ⁶	0,20l	2.90 €
Schweppes Bitter Lemon ⁷	0,20l	2.90 €
Schweppes Ginger Ale ⁷	0,20l	2.90 €

Biere

Warsteiner vom Fass	0,3l	3.90 €
Warsteiner vom Fass	0,5l	4.90 €
Alsterwasser	0,3l	3.50 €
Alsterwasser	0,5l	4.50 €
Benediktiner Hefeweizen	Fl. 0,5l	4.00 €
Benediktiner Hefeweizen	Fl. 0,5l	4.00 €
alkoholfrei		
Warsteiner	Fl. 0,33l	3.90 €
alkoholfrei		
Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33l	3.50 €
Indisches Bier	Fl. 0,33l	3.90 €

Digestifs

Hennessy	40%	2cl	4.90 €
Remy Martin	40%	2cl	4.90 €
Jubiläums Aquavit	42%	2cl	3.00 €
Grappa	40%	2cl	3.90 €
Grappa	38%	2cl	5.90 €
Jägermeister	35%	2cl	3.90 €
Fernet Branca	42%	2cl	3.00 €

Lassi (Joghurtgetränk)

Lassi Süß	3.50 €
Lassi Salzig	3.50 €
Lassi Mango	4.00 €

Whiskey

Glenfiddich	40%	2cl	8.00 €
Single Malt Scotch (12 J. alt)			
Johnnie Walker	40%	2cl	6.50 €
Black Lable Scotch (12 J. alt)			
Chivas Regal Scotch	40%	2cl	6.50 €
(12 J. alt)			
Jack Daniels Bourbon	40%	2cl	6.50 €
(12 J. alt)			

Tee und Kaffee

Masala Tee (Kännchen)	4.50 €
Darjeeling Tee (Kännchen)	4.00 €
Tasse Kaffee ⁵	2.50 €
Espresso ⁵	2.50 €
Cappuccino ⁵	2.90 €
Caffe Mocha ⁵	3.50 €

Rum

Old Monk	40%	2cl	4.00 €
indischer Rum			

Menü Royal

ab 2 Personen



Kir Royal

Scampi in Knoblauch-Crèmesauce

Mulligatawny Suppe

Tandoori Mix mit Chutneys

Lamm Masala, Chicken Korma
Scampi Madras, Vegetable Bhaji

Mango Sorbet mit Granatapfel

pro Person 45.00 €



Vegetarisches Menü

ab 2 Personen

Papadam mit Chutneys

Vegetable Pakora

Subji Shorba

Daal Punjabi
Paneer Moghulai
Mixed Vegetables

Kulfi

pro Person 29.00 €

