



VORSPEISEN



- | | | | |
|---|------------------------|---|--------|
| 1. SAMBHAR SUPPE 1,11 | 6,90€ | 7. SAMOSA 4 | 7,90€ |
| klare Suppe gemischt mit frischem Gemüse und Kräutern nach „Südindischer Art“ | | gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Nüssen und verschiedenen Kräutern, dazu drei Chutney Saucen | |
| | | | |
| 2. LINSENSUPPE 7,11,16 | 6,90€ | 8. GEMISCHTER SALAT | 8,90€ |
| roten Linsen, Senfsaat, Curry-Blätter, Methi und Kurkuma | | grüner Salat, Tomaten, Gurken und hausgemachtem Ingwer Dressing | |
| | | | |
| 3. CHICKEN SUPPE 7,16 | 7,90€ | 9. WARMER SALAT 4,9,13,15 | 13,90€ |
| Indische Curry-Creme Suppe mit Hühnerfleisch | | grüner Salat, Tomaten, Gurken und gebratenem Gemüse in Spezial Sojasoße, dazu hausgemachter Ingwer Dressing mit Zutaten nach Wahl: | |
| | | A: gegrillte Hähnchenbrust | |
| 4. SAUER - SCHARF SUPPE (scharf) 7,16 | 7,90€ | B: gegrillter Tofu | |
| Indische Curry-Creme Suppe mit Hühner- und Lammfleisch | | | |
| | | 10. MANGO SALAT 4 | 13,90€ |
| 5. PAKORAS 4 (gebacken in Kichererbsenmehl) | | mit gegrillten Hähnchenbrustfilets, dazu grüner Salat, Tomaten, Gurken, Pappadam Brot, Alphonso Mango und hausgemachtem Ingwer Dressing | |
| dazu Zutaten nach Wahl und drei Chutney Saucen: | | | |
| A. mit Zwiebeln 6,90€ | B. mit Aubergine 7,20€ | C. mit Champignons 7,20€ | |
| D. mit Blumenkohl 7,20€ | E. mit Chicken 7,90€ | F. mit Paneer (indischer Käse) 7,50€ | |
| | | | |
| 6. GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (2 Pers.) | | | 14,50€ |
| oben genannte PAKORAS eine bunte Kreation unseres Chefkochs, dazu drei Chutney Saucen | | | |



VEGETARISCHE GERICHTE

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmatireis serviert



- | | | | |
|--|--------|---|--------|
| 12. DAL MAKHANI 7 | 10,90€ | 19. MIX SABZI 7 | 13,90€ |
| Verschiedene Linsensorten, Methi, Butter, Sahne und Tomaten-Currysauce (auf Wunsch auch Vegan) | | gemischtes saisonales Gemüse mit Ingwer, Knoblauch und Currysauce (auf Wunsch auch Vegan) | |
| | | | |
| 13. ALOO GOBI 7 | 11,50€ | 20. PALAK PANEER 7 | 14,90€ |
| gekochte Kartoffeln mit gebratenem Blumenkohl, Tomaten, Ingwer und Knoblauch (auf Wunsch auch Vegan) | | Spinat mit hausgemachtem Rahmkäse, Knoblauch, mit verschiedenen Gewürzen gebraten | |
| | | | |
| 14. PANEER JALFREZI 7 (pikant) | 15,90€ | 21. CHOLE MASALA 7 | 13,90€ |
| hausgemachter, frischer Rahmkäse mit Currysauce, Paprika, Zwiebeln und frischem Ingwer | | Ingwer, Knoblauch, frischer Koriander, Kichererbsen, Zwiebeln und Tomatensauce (auf Wunsch auch Vegan) | |
| | | | |
| 15. SOJA - KORMA 7,8,13 | 15,90€ | 22. SOJA - CURRY 7,13 | 11,90€ |
| Soja-Bällchen mit Ingwer, Knoblauch, Korma Sauce, Rahmkäse, Sahne, Cashewnüsse und Mandelcreme-Currysauce | | Soja-Bällchen, mit Ingwer, Knoblauch und Currysauce (auf Wunsch auch Vegan) | |
| | | | |
| 16. BANANA - CURRY 7,8 | 15,50€ | 23. CHANNA - PALAK 7 | 13,90€ |
| Bananen-Ingwer-Methi mit Mandelsahne-Currysauce | | Kichererbsen mit gehacktem Blattspinat, Sahne, Ingwer, Knoblauch, Röstzwiebeln und verschiedenen Kümmelsorten (auf Wunsch auch Vegan) | |
| | | | |
| 17. SOJA - PALAK 13 | 13,90€ | 24. SAHI PANEER 7,8 | 16,90€ |
| Soja-Bällchen mit gehacktem Blattspinat, Sahne, Ingwer, Knoblauch, Röstzwiebeln und verschiedenen Kümmelsorten (auf Wunsch auch Vegan) | | Frischer Rahmkäse stück, Sahne, verschiedene Gewürze, Nüsse und Tomaten-Currysauce | |
| | | | |
| 18. MATTER PANEER 7,8 | 13,50€ | 25. Sabzi Handi 7 | 16,90€ |
| Frische Rahmkäse-Würfel, grüne Erbsen mit Mandel-Joghurtcreme-Currysauce | | gemischtes saisonales Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Kokosraspel, Kokosmilch, Käse-Würfel, Mais und fr minze in Currysauce (auf Wunsch auch Vegan) | |



HÄHNCHENGERICHTE

Alle Hähnchen Gerichte werden mit Basmatireis serviert



- | | | | |
|---|--------|--|--------|
| 30. CHICKEN CURRY 7 | 14,50€ | 35. MANGO CHICKEN 7,8 | 15,50€ |
| Hähnchenbrustfilet in Currysauce | | Gekochte Hähnchenbrustfilet, Mango, Mangopüree und Nuss-Sahne Currysauce | |
| | | | |
| 31. CHICKEN KORMA 7,8 | 16,50€ | 36. CHICKEN JALFREZI 7 | 16,50€ |
| Hähnchenbrustfilet mit Cashew-Sahnesauce, Mandeln, Cashewnüssen und frische Rahmkäse-Würfel | | (pikant) | |
| | | Gekochte Hähnchenbrustfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und pikanter Gewürzsauce | |
| 32. BUTTER CHICKEN 7,8 | 16,50€ | | |
| Gegrillte Hähnchenstücke mit verschiedenen Gewürzen, Nüssen, Sahne, Butter und Tomaten-Currysauce | | 37. CHICKEN MADRAS 7 | 15,50€ |
| | | (pikant) | |
| 33. CHICKEN SAAG 7 | 15,50€ | Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch-Currysauce, Ingwer, Knoblauch und Kokosraspel | |
| Gekochtes Hähnchen mit gehacktem Blattspinat, Ingwer, Knoblauch, Sahne und Currysauce | | | |
| | | 38. CHILI CHICKEN 4,9,13 | 16,90€ |
| 34. CHICKEN TIKKA MASALA 16,90€ | | Gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, grüne Erbsen, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Sojasauce, Sweet-Chili | |
| (pikant) 7 | | | |
| 12 Stunden eingelegtes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch Masala Sauce | | 39. chicken SABZI 7 | 16,90€ |
| | | Hähnchenbrustfilet gemischtes saisonales Gemüse mit Ingwer, Knoblauch und Currysauce. | |

.....

LEYLA



LAMMGERICHTE

Alle Lammgerichte werden mit Basmatireis serviert



40. LAMM CURRY 7 15,90€
Lammfleisch mit Ingwer und Currysauce

41. LAMM VINDALOO 7 16,90€
(pikant)
Lammfleisch mit gekochten Kartoffeln,
Chili, Kokosraspeln, Kokosmilch, Zwiebeln
und pikanter Sauce

42. LAMM KORMA 7,8 18,90€
Lammfleisch mit Cashew-Sahnesauce,
Mandeln, Cashewnüssen und frische
Rahmkäse-Würfel

43. LAMM SAAG 7 18,90€
Lammfleisch mit gehacktem Blattspinat,
frischem Ingwer, Knoblauch und
gebratenen Zwiebeln

44. MUTTON LEYLA MASALA 19,50€
7,8
Hackfleisch, Lammfleisch, Tomaten, Garam
Masala und spezieller Sauce „nach Art des
Hauses“

45. MUTTON DAHIWALA 7,8 18,90€
Lammfleisch, Mandeln, Kurkuma,
Methi und Joghurt-Cremesauce

46. LAMM MADRAS (pikant) 7 18,50€
Lammfleisch mit Kokosraspeln,
Kokosmilch, Chili, Ingwer, pikanter
Gewürzsauce

47. Lamm SABZI 7 17,90€
Lammfleisch gemischtes saisonales
Gemüse mit Ingwer, Knoblauch und
Currysauce

48. Lamm MANGO 7,8 18,50€
Gekochte Lammfleisch, Mangoslice,
Mangopüree und Nuss-Sahne Currysauce



LEYLA



FISCH GERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit Basmatireis serviert



50. FISCH CURRY 3,7	13,50€	54. FISCH - KORMA 3,7	16,90€
Tilapiafilet mit Currysauce nach „Südindischer Art“		Tilapiafilet, Cashew-Sahne Sauce, Mandeln, Cashewnüssen und frische Rahmkäse-Würfel	
51. FISCH DO PIAZA 3,7 (pikant)	15,50€	55. PRAWNS CURRY 3,7	16,50€
Tilapiafilet mit Tomaten, Zwiebeln, Erbsen und würziger Sauce nach „Südindischer Art“		geschälte Garnelen mit Currysauce	
52. FISH AUBERGINE 3,7	14,90€	56. PRAWNS - MALAI 3,7	18,90€
Tilapiafilet mit Tomaten, Knoblauch, frischem Koriander, gegrillten Auberginen und Garam Masala		geschälte Garnelen, Kokosnuss Sauce, dazu verschiedene milde Gewürze	
53. FISCH - MALAI 3,7	16,50€	57. PRAWNS - KARAH 3,7 (pikant)	18,50€
Tilapiafilet, Kokosnuss Sauce, dazu verschiedene milde Gewürze		geschälte Garnelen, Zwiebeln, Paprika, frischer Ingwer, frischer Koriander, Knoblauch und würzige Sauce	

LEYLA



ENTENGERICHTE

Alle Enten Gerichte werden mit Basmatireis serviert



70. ENTE TIKKA MASALA 7 22,90€
(pikant)

12 Stunden eingelegtes und gegrilltes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch Masala Sauce

72. ENTE VINDALOO 7 20,90€
(pikant)

Entenbrustfilet mit gekochten Kartoffeln, Chilli, Kokosraspel, Zwiebeln und pikante Sauce

71. ENTE MALAI 3,7 21,90€

Gekochtes Entenbrustfilet und Kokosnuss Sauce, dazu verschiedene milde Gewürze

73. ENTE MANGO 7,8 19,90€

Gekochtes Entenbrustfilet, Mangoslice, Mangopüree und Nuss-Sahne Sauce

ASIATISCHE TERIYAKI GERICHTE

Alle Teriyaki-Gerichte werden mit frischem gebratenen Gemüse, Salat, Basmatireis und hausgemachter Soja-spezial Sauce serviert.



A1. SPECIAL TERIYAKI 4,9,13,15 15,90€

Mit gegrilltem Tofu

A2 CHICKEN TERIYAKI 4,9,13,15 17,90€

Mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

A3. FISCH TERIYAKI 4,9,13,15 16,90€

Mit gebratenem Tilapiafilet



TANDORI SPEZIALITÄTEN

Alle Tandoori Gerichte werden mit Bratkartoffeln, Basmatireis und Salat serviert



60. VEGI TIKKA 7,15 14,90€

Gemischtes fr Gemüse, gegrilltes mit Joghurt Sauce mariniert Ingwer Knoblauch geröstete Gewürze mit Sahne

.....

61. TANDOORI CHICKEN 7,15 17,90€

24 Stunden eingelegte Hähnchenschenkel in Joghurt-Safran Sauce, mariniert gegrillt mit verschiedenen Gewürzen mit Sahne

.....

62. CHICKEN TIKKA 7,15 18,50€

Hausgemachter, frischer Rahmkäse mit Currysauce, Paprika, Zwiebeln und frischem Ingwer mit Sahne

.....

63. MUTTON TIKKA 7,15 20,50€

Gegrillt Lammfleischstücke mariniert mit Joghurt Sauce,dazu Zwiebeln, Paprika und Tomaten zubereitet mit Sahne

65. ENTE TIKKA 7,15 22,90€

Mariniertes Entenbrustfilet, 24 Stunden eingelegt in Safran Joghurt Sauce, gegrillt mit Zwiebeln,Paprika und Tomaten zubereitet mit Sahne

.....

66. FISCH TIKKA 7,15 19,90€

Marinierter Fisch Tilapiafilet, gegrillt in Ingwer Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten frischem Koriander zubereitet mit Sahne

.....

67. PRAWNS TIKKA 7,15 23,50€

Gegrillte, marinierte Große Garnelen mit Joghurt Sauce, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, frischem Koriander zubereitet mit Sahne

.....

68. SPECIAL MIX GRILL 7,15 24,90€

Gegrilltem Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, Garnelen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten Ingwer und einer Gewürzmischung, nach "Art des Hauses" mit Sahne

64. SEEKH KABAB 7 18,90€

Lammhackfleisch mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander, Tomaten mit Masala Sauce zubereitet mit Sahne

.....

LEYLA



BIRYANIS

gedämpfter Basmatireis garniert mit Nüssen, Bratzwiebeln, frischem Koriander, Garam Masala und Rosinen.
Alle Biryanis werden mit einer milden Joghurt Sauce serviert



B1. BIRYANI MIT LAMMFLEISCH 7,8	18,90€
B2. BIRYANI MIT CHICKEN 7,8	16,90€
B3. BIRYANI MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE 7,8	13,90€
B4. MIX BIRYANI 7,8 Chicken, Lamm, Garnele	22,90€
B5. PRAWN BIRYANI 7,8	20,90€

SÜDINDISCHE DOSA GERICHTE

Alle Gerichte werden mit verschiedenen Chutney Sauce und Suppen serviert



D1. MASALA DOSA 7 14,50€

aus Reismehl drei verschiedene Linsen, gebackenes knuspriges Brot gerollt mit Kartoffeln und verschiedene Kräuter

D2. CHICKEN DOSA 7 17,50€

aus Reismehl drei verschiedene Linsen, gebackenes knuspriges Brot gerollt mit Kartoffeln und mit Hähnchen verschiedene Kräuter

D3. PANNIR DOSA 7 15,50€

aus Reismehl drei verschiedene Linsen, gebackenes knuspriges Brot gerollt mit Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedene Kräuter



THALIS



T1. NON VEGI LEYLA THALI ^{4,7,8} 19,90€

- Lamm Saag

Lammfleisch mit gehacktem Blattspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und gebratenen Zwiebeln

- Fisch Korma

Mit Tilapiafilet, Cashew-Sahnesauce, Mandeln, Cashewnüsse und frischem Käse Würfel

- Butter Chicken

Gegrillte Hähnchenstücke mit verschiedenen Gewürzen, Nüsse Sahne Butter und Tomaten-Currysauce
(Thali werden mit Basmatireis, Salat und Naan-Brot serviert)

T2. VEGI LEYLA THALI ^{4,7,8} 17,90€

- DAL MAKHANI

Verschiedene Linsensorten, Methi, Butter, Sahne
Tomaten-Currysauce

- SOJA - PALAK

Soja-Bällchen mit gehacktem Blattspinat, Sahne, Ingwer, Knoblauch, Röstzwiebeln und verschiedenen Kümmelsorten

- SHAHI PANEER

Rahmkäse, Sahne, verschiedene Gewürze, Nüsse und Tomaten-Currysauce
(Thali werden mit Basmatireis, Salat und Naan-Brot serviert)

T3. SPECIAL LEYLA THALI ^{4,7,8} 24.90€

- DAL MAKHANI

Verschiedene Linsensorten, Methi, Butter, Sahne
Tomaten-Currysauce

- Butter Chicken

Gegrillte Hähnchenstücke mit verschiedenen Gewürzen, Nüsse Sahne Butter und Tomaten-Currysauce

- Lamm Saag

Lammfleisch mit gehacktem Blattspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und gebratenen Zwiebeln.
(Thali werden mit Bathura, Fladenbrot, Basmatireis, Salat und Raita serviert)



PLATTEN (3Gänge Menu)

SHAKAHARI PLATTE (2 Personen) 55,00€

Alle Gerichte werden mit Bathura (Fladenbrot), Basmatireis, Salat und Raita (Joghurt-Dip) serviert. 4,7,11,15

LINSENSUPPE 7

mit roten Linsen, Senfsaat, Curry-Blättern, Methi und Kurkuma

CHOLE MASALA 7

Kichererbsen, Ingwer, Knoblauch, frischer Koriander, Zwiebeln und Tomatensauce

VEGI TIKKA 7,15

gemischtes, gegrilltes Gemüse mit Joghurt Sauce, Marinette

ALOO GOBI 7

gekochte Kartoffeln mit gebratenem Blumenkohl, Tomaten, Ingwer und Knoblauch

DESSERT - HALWA 7,8,6

gebratener Grieß mit zerlassene Butter und verschiedenen Nüssen, Rosinen

LEYLA SPEZIAL PLATTE (2 Personen) 70.00€

Alle Gerichte werden mit Bathura (Fladenbrot), Basmatireis, Salat und Raita (Joghurt-Dip) serviert. 4,7,11,15

SAUER-SCHARFE SUPPE MIT 7

Lamm und Hähnchen mit Senfsaat, Curry-Blättern, Methi und Kurkuma

TANDOORI CHICKEN 7,15

24 Stunden eingelegte Hähnchenschenkel in Joghurt-Safransauce, Marinette, gegrillt mit Verschiedenen Gewürzen

PRAWN MALAI 7

mit Großgarnelen, Kokosnuss Sauce und verschiedenen milden Gewürzen

LAMM CURRY 7

Lammfleisch mit Currysauce

DESSERT - GULAB JAMUN 7,8,5

Käsebällchen, eingelegt in Rosenwasser

LEYLA



BEILAGEN



101. PAPADAM mit 3 Dips 2,50€

Knuspriges Brot aus gemahlenem Kichererbsenmehl mit schwarzem Pfeffer

102. BASMATIREIS 3,90€

Indischer Duftreis

103. GARLIC NAAN 1,4,7 4,90€

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauchpaste, Sesam

104. RAITA 7 5,50€

Joghurt mit Gurken, Minze und Cumin, Zwiebeln

105. MANGO PICKLES 11 3,50€

Eingelegte Mangos, Zitrone, Karoten, Senf, Öl

106. TANDOORI ROTI 4 3,90€

Aus Vollkornmehl gebackenes Fladenbrot

107. DOSA BROT (Gluten frei) 6,50€

Aus Reismehl drei verschiedene Linsen, knuspriges Brot

108. CHEESE NAAN 4,7,8 8,50€

Gefüllte Naan mit Verschiedenem Käse, Ingwer, Koriander, Sesam

109. BATHURA 4,7,8 3,50€

Frittiertes Brot aus Weizenmehl

110. NAAN 4,7,8 3,90€

Fladenbrot aus Weizenmehl, Sesam

111. GARLIC NAAN SPICY 4,7,8 4,90€

Fladenbrot aus Weizenmehl mit scharfer Knoblauchpaste, Sesam

112. YELLOW DAL 7 5,90€

Mit roten Linsen, Kurkuma, Zwiebeln und Knoblauch, Tomaten, Koriander

113. MANGO CHUTNEY 8 3,90€

Eingelegte Mango Püree cashew-Nuss

114. BREAD BASKET 1,4,7 7,50€

Tandori Roti, Naan, Bathura

115. extra Pommes frites 3,50€

116. 3 verschiedene Chutney Dips 1,50€

117. BRATGEMÜSE 4,50€

Sesonal gemischte Gemüse, angebraten, Salz und Pfeffer



DESSERT



120. KULFI - EIS 7

6,90€

Milcheis mit Safran, Pistazien

121. MANGO - EIS 7

6,90€

MANGO EIS mit MANGO PULP, MANDELN

122. VANILLE - KROKANT - EIS 6,90€

7

Mit KAREMELLISIERTEN CASHEWNÜSSEN

123. GULAB JAMUN 7,8

5,90€

Gebratener Kuhmilchkäse in süßem Rosenwasser eingelegt

124. HALWA 7,8

6,90€

Gebratener Grieß mit buttergi und Rosinen Mandel zubereiten

KINDERGERICHTE (bis 8 Jahre) 2,7,16



Mit Reis oder Pommes, dazu bunter Salat

1A: Vegetarisch 6,50€

2B: mit Chicken 7,50€

3C: mit Lamm 8,90€

ALLERGENE

1. ENTHÄLT EIER/ - ERZEUGNISSE - 2. ENTHÄLT ERDNUSS/-ERZEUGNISSE
 3. ENTHÄLT FISCH/ - ERZEUGNISSE 4. GLUTENHALTIGES GETREIDE
 5. ENTHÄLT KREBSTIERE - 6. ENTHÄLT LUPINE - 7. ENTHÄLT MILCH
 8. ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE) - 9. ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID / SULFITE
 10. ENTHÄLT SELLERIE - 11. ENTHÄLT SENF - 12. ENTHÄLT SESAM - 13. ENTHÄLT SOJA
 14. ENTHÄLT WEICHTIERE /-ERZEUGNISSE
 15. SULFITE - 16. FARBSTOFF