



VORSPEISEN



- | | | |
|--|--|--------------------------------------|
| 1. SAMBHAR SUPPE 7,60€ | 9. SAMOSA 4 8,70€ | |
| 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 7,11,15 7,60€ | 10. GEMISCHTER SALAT 9,80€ | |
| Roten Linsen, Senfsaat, Curry-Blätter, Methi und Kurkuma | Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Weißkohlsalat und hausgemachtem Ingwer Dressing | |
| 3. CHICKEN SUPPE 7,15 8,70€ | 11. WARMER SALAT 4,9,13,15 13,90€ | |
| Indische Curry-Creme Suppe mit Hühnerfleisch | Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Weißkohlsalat und gebratenem Gemüse in Spezial Sojasoße, dazu hausgemachter Ingwer Dressing mit Zutaten nach Wahl: | |
| 4. SAUER - SCHARF SUPPE (scharf) 7,15 8,70€ | A: Gegrillte Hähnchenbrust | |
| Indische Curry-Creme Suppe mit Hühner - und Lammfleisch | B: Gegrillter Tofu | |
| 5. GARNELEN SUPPE 5,15 9,80€ | 12. MANGO SALAT 4 13,90€ | |
| Indische Curry-Creme Suppe mit Garnelen frische Gemischte Gemüse, Kokosmilch Lemon Blätter | Mit gegrillten Hähnchenbrustfilets, dazu grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Weißkohlsalat, Pappadam Brot, Alphonso Mango slice und hausgemachtem Ingwer Dressing | |
| 6. PAKORAS (gebacken in Kichererbsenmehl) | | |
| Dazu Zutaten nach Wahl und drei Chutney Saucen: | | |
| A. Mit Zwiebeln 7,60€ | B. Mit Aubergine 7,90€ | C. Mit Champignons 7,90€ |
| D. Mit Blumenkohl 7,90€ | E. Mit Chicken 8,70€ | F. Mit Paneer (indischer Käse) 8,30€ |
| 7. GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (2 Pers.) 16,00€ | | |
| Oben genannte PAKORAS eine bunte Kreation unseres Chefkochs, dazu drei Chutney Saucen | | |
| 8. DAHL BAHRA 8 8,90€ | | |
| Puriete Gelbe Linsen, Ingwer, Knoblauch, Fenchel, Garam Masala, frische Kuriander, Zwiebeln (knusprig frittiert 3.Stk) und Chutney Sauce | | |



VEGETARISCHE GERICHTE

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmatireis serviert



13. DAL MAKHANI 7	13,80€	21. MIX SABZI 7	17,60€
Verschiedene Linsensorten, Methi, Butter, Sahne und Tomaten-Currysauce (auf Wunsch auch Vegan)		Gemischtes saisonales Gemüse mit Ingwer, Knoblauch und Currysauce (auf Wunsch auch Vegan)	
14. ALOO GOBI 7	14,60€	22. PALAK PANEER 7	18,90€
Gekochte Kartoffeln mit gebratenem Blumenkohl, Tomaten, Ingwer und Knoblauch (auf Wunsch auch Vegan)		Spinat mit hausgemachtem Rahmkäse, Knoblauch, mit verschiedenen Gewürzen gebraten	
15. PANEER JALFREZI (Pikant) 7	20,10€	23. CHOLE MASALA 7	17,60€
Hausgemachter, frischer Rahmkäse mit Currysauce, Paprika, Zwiebeln und frischem Ingwer		Ingwer, Knoblauch, frischer Koriander, Kichererbsen, Zwiebeln und Tomatensauce (auf Wunsch auch Vegan)	
16. SOJA - KORMA 7,8,13	20,10€	24. SOJA - CURRY 7,13	15,10€
Soja-Bällchen mit Ingwer, Knoblauch, Korma Sauce, Rahmkäse, Sahne, Cashewnüsse und Mandelcreme-Currysauce		Soja-Bällchen, mit Ingwer, Knoblauch und Currysauce (auf Wunsch auch Vegan)	
17. BANANA - CURRY 7,8	19,70€	25. CHANNA - PALAK 7	18,30€
Bananen-Ingwer-Methi mit Mandelsahne-Currysauce		Kichererbsen mit gehacktem Blattspinat, Sahne, Ingwer, Knoblauch, Röstzwiebeln und verschiedenen Kümmelsorten (auf Wunsch auch Vegan)	
18. SOJA - PALAK 13	17,60€	26. SAHI PANEER 7,8	21,40€
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	
19. MATTER PANEER 7,8	17,10€	27. Sabzi Handi 7	21,40€
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)	
20. SOJA MADRAS (Pikant) 7, 8			20,20€
Soja-Bällchen, Kokosmilch-Currysauce, Ingwer, Knoblauch und Kokosraspel, Sahne zubereitet			



HÄHNCHENGERICHTE

Alle Hähnchen Gerichte werden mit Basmatireis serviert



30. CHICKEN CURRY 7 18,40€

Hähnchenbrustfilet in Currysauce
.....

31. CHICKEN KORMA 7,8 20,90€

Hähnchenbrustfilet mit Cashew-Sahnesauce,
Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen und frische
Rahmkäse-Würfel
.....

32. BUTTER CHICKEN 7,8 20,90€

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

33. CHICKEN SAAG 7 19,70€

Gekochtes Hähnchen mit gehacktem
Blattspinat, Ingwer, Knoblauch, Sahne und
Currysauce
.....

**34. CHICKEN TIKKA MASALA 7 21,40€
(pikant)**

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

35. MANGO CHICKEN 7,8 19,70€

Gekochte Hähnchenbrustfilet, Mango,
Mangopüree und Nuss-Sahne Currysauce
.....

36. CHICKEN JALFREZI 7 (pikant) 20,90€

Gekochte Hähnchenbrustfilet mit frischen
Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und
pikanter Gewürzsauce
.....

37. CHICKEN MADRAS 7 (pikant) 19,70€

Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch-
Currysauce, Ingwer, Knoblauch und
Kokosraspel, Sahne zubereitet
.....

38. CHILI CHICKEN 4,9,13,15 21,40€

Gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Tomaten,
Zwiebeln, grüne Erbsen, Paprika, Knoblauch,
Ingwer, Sojasauce, Sweet-Chilli
.....

39. CHICKEN SABZI 7 21,40€

Hähnchenbrustfilet gemischtes saisonales
Gemüse mit Ingwer, Knoblauch und
Currysauce.
.....

LEYLA



LAMMGERICHTE

Alle Lammgerichte werden mit Basmatireis serviert



- | | | | |
|--|--------|--|--------|
| 40. LAMM CURRY 7 | 20,10€ | 44. MUTTON LEYLA MASALA 7,8 | 24,70€ |
| Lammfleisch mit Ingwer und Currysauce | | Hackfleisch, Lammfleisch, Tomaten, Garam Masala und spezieller Sauce „nach Art des Hauses“ | |
| 41. LAMM VINDALOO 7 (pikant) | 21,40€ | 45. MUTTON DAHIWALA 7,8 | 23,90€ |
| Lammfleisch mit gekochten Kartoffeln, Chili, Kokosraspeln, Kokosmilch, Zwiebeln und pikanter Sauce | | Lammfleisch, Mandeln, Kurkuma, Methi und Joghurt-Creme, Sahnesauce | |
| 42. LAMM KORMA 7,8 | 23,90€ | 46. LAMM MADRAS (pikant) 7 | 23,50€ |
| Lammfleisch mit Cashew-Sahnesauce, Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen und frische Rahmkäse-Würfel | | Lammfleisch mit Kokosraspeln, Kokosmilch, Chili, Ingwer, pikanter Gewürzsauce | |
| 43. LAMM SAAG 7 | 23,90€ | 47. Lamm SABZI 7 | 22,70€ |
| Lammfleisch mit gehacktem Blattspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und gebratenen Zwiebeln | | Lammfleisch gemischtes saisonales Gemüse mit Ingwer, Knoblauch und Currysauce | |
| 48. Lamm MANGO 7,8 | 23,50€ | | |
| Gekochte Lammfleisch, Mangoslice, Mangopüree und Nuss-Sahne Currysauce | | | |

LEYLELA



FISCH GERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit Basmatireis serviert



50. FISCH CURRY 3,7 17,10€

Tilapiafilet mit Currysauce nach „Südündischer Art“

51. FISCH DO PIAZA 3,7 (pikant) 19,70€

Tilapiafilet mit Tomaten, Zwiebeln, Erbsen und würziger Sauce nach „Südündischer Art“

52. FISH AUBERGINE 3,7 18,90€

Tilapiafilet mit Tomaten, Knoblauch, frischem Koriander, gegrillten Auberginen und Garam Masala

53. FISCH - MALAI 3,7 20,90€

Tilapiafilet, Kokosnuss Sauce, dazu verschiedene milde Gewürze

54. FISCH - KORMA 3,7 21,40€

Tilapiafilet, Cashew-Sahne Sauce, Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen und frische Rahmkäse-Würfel

55. PRAWNS CURRY 3,7 20,90€

Geschälte Garnelen mit Currysauce

56. PRAWNS - MALAI 3,7 23,90€

Geschälte Garnelen, Kokosnuss Sauce, dazu verschiedene milde Gewürze

57. PRAWNS - KARAHI 3,7 (pikant) 23,50€

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 29,00€
(pikant)

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

71. ENTE MALAI 3,7 27,70€

Gekochtes Entenbrustfilet und Kokosnuss Sauce, dazu verschiedene milde Gewürze

72. ENTE VINDALOO 7 26,50€
(pikant)

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

73. ENTE MANGO 7,8 25,20€

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 20,10€
Mit gegrilltem Tofu

A2 CHICKEN TERIYAKI 4,9,13 22,70€

Mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

A3. FISCH TERIYAKI 4,9,13 21,40€

Mit gebratenem Tilapiafilet

LEYLA



TANDORI SPEZIALITÄTEN

Alle Tandori Gerichte werden mit Bratkartoffeln, Basmatireis und Salat serviert



60. VEGI TIKKA 7,15 18,90€

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

61. TANDOORI CHICKEN 7,15 22,70€

24 Stunden eingelegte Hähnchenschenkel in Joghurt-Safaran Sauce, marinierte gegrillt mit verschiedenen Gewürzen mit Sahne zubereitet

62. CHICKEN TIKKA 7,15 23,50€

12 Stunden eingelegte Hähnchenbrustfilet gegrillt, Joghurt, Safaran Sauce marinierte, Zwiebeln, Paprika und Tomaten, Sahne zubereitet

63. MUTTON TIKKA 7,15 26,00€

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

64. SEEKH KABAB 7 23,90€

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

65. ENTE TIKKA 7,15 29,00€

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

66. FISCH TIKKA 7,15 25,20€

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

67. PRAWNS TIKKA 7,15 29,80€

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

68. SPECIAL MIX GRILL 7,15 31,50€

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

69. PANEER TIKKA 7,15 24,70€

Frische Rahmkäse marinierte mit Joghurt-Safaransauce gegrillt, Zwiebeln, Paprika, geröstetes Gewürze, Sahne zubereitet

LEYLA



BIRYANIS

Gedämpfter Basmatireis garniert mit Nüssen, Bratzwiebeln, frischem Koriander, Garam Masala und Rosinen.
(Alle Biryanis werden mit einer milden Joghurt Sauce serviert) ^{7,8}



B1. BIRYANI MIT LAMMFLEISCH	23,90€
B2. BIRYANI MIT CHICKEN	21,70€
B3. BIRYANI MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE	17,60€
B4. MIX BIRYANI Chicken, Lamm, Garnele	29,00€
B5. PRAWN BIRYANI	26,50€

SÜDINDISCHE DOSA GERICHTE

(Alle Gerichte werden mit verschiedenen Chutney Sauce und Suppen serviert) ⁷



D1. MASALA DOSA 18,40€

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

D2. CHICKEN DOSA 22,20€	D3. PANNIR DOSA 19,70€
Aus Reismehl drei verschiedene Linsen, gebackenes knuspriges Brot gerollt mit Kartoffeln und mit Hähnchen verschiedene Kräuter	Aus Reismehl drei verschiedene Linsen, gebackenes knuspriges Brot gerollt mit Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedene Kräuter



THALIS



T1. NON VEGI LEYLA THALI 4,7,8 25,20€

- LAMM SAAG

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

- FISCH KORMA

Mit Tilapiafilet, Cashew-Sahnesauce, Mandeln, Rosinen, 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 22,70€

- DAL MAKHANI

Verschiedene Linsensorten, Methi, Butter, Sahne
Tomaten-Currysauce

- SOJA - PALAK

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

- SAHI 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 31,50€

- 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)

LEYLA



PLATTEN (3Gänge Menu)

SHAKAHARI PLATTE (2 Personen) 69,90€

Alle Gerichte werden mit Bathura (Fladenbrot), Basmatireis, Salat und Raita (Joghurt-Dip) serviert. 7,8,11,15

LINSENSUPPE

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

CHOLE MASALA

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

VEGI TIKKA

Gemischtes, gegrilltes Gemüse mit Joghurt Sauce, Marinette

ALOO GOBI

Gekochte Kartoffeln mit gebratenem Blumenkohl, Tomaten, Ingwer und Knoblauch

DESSERT - HALWA

Gebratener Grieß mit zerlassene Butter und verschiedenen Nüssen, Rosinen

LEYLA SPEZIAL PLATTE (2 Personen) 88.90€

Alle Gerichte werden mit Bathura (Fladenbrot), Basmatireis, Salat und Raita (Joghurt-Dip) serviert. 4,7,8,11,15

SAUER-SCHARFE SUPPE (Scharf)

Indischer Curry-Creme Suppe mit Hühner und Lammfleisch

TANDOORI CHICKEN

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

PRAWN MALAI

Mit Großgarnelen, Kokosnuss Sauce und verschiedenen milden Gewürzen

LAMM CURRY

Lammfleisch mit Currysauce

DESSERT - GULAB JAMUN

Gebratene Kuhmilchkäse in einem süßes Rosenwasser eingelegt

LEYLA



BEILAGEN



101. PAPADAM mit 3 Dips 3,20€

Knuspriges Brot aus gemahlenem Kichererbsenmehl mit schwarzem Pfeffer

102. BASMATIREIS 4,90€

Indischer Duftreis

103. GARLIC NAAN 1,4,7,8 6,20€

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauchpaste, Sesam

104. RAITA 7 7,00€

Joghurt mit Gurken, Minze und Cumin, Zwiebeln

105. MANGO PICKLES 11 4,50€

Eingelegte Mangos, Zitrone, Karoten, Senf, Öl

106. TANDOORI ROTI 4 4,90€

Aus Vollkornmehl gebackenes Fladenbrot

107. DOSA BROT (Gluten frei) 6,80€

Aus Reismehl drei verschiedene Linsen, knuspriges Brot

108. CHEESE NAAN 1,4,7,8 9,50€

Gefüllte Naan mit Verschiedenem Käse, Ingwer, Koriander, Sesam

109. BATHURA 1,4,7 4,50€

Frittiertes Brot aus Weizenmehl

110. NAAN 1,4,7,8 4,90€

Fladenbrot aus Weizenmehl, Sesam

111. GARLIC NAAN SPICY 1,4,7,8 6,80€

Fladenbrot aus Weizenmehl mit scharfer Knoblauchpaste, Sesam

112. YELLOW DAL 7 7,50€

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

113. MANGO CHUTNEY 8 4,90€

Eingelegte Mango Püree Cashew-Nuss

114. BREAD BASKET 1,4,7,8 9,50€

Tandori Roti, Naan, Bathura

115. EXTRA POMMES FRITES 4,50€

Auswahl:
Ketchup oder Mayonnaise

116. 3 VERSCHIEDENE CHUTNEY DIPS 7 2,00€

117. BRATGEMÜSE 5,80€

Sesonal gemischte Gemüse, angebraten, Salz und Pfeffer

LEYLA



DESSERT

EIS



120. KULFI - EIS 7	7,60€	123. GULAB JAMUN 7,8	6,50€
Milcheis mit Safaran, Pistazien		Gebratener Kuhmilchkäse in süßem Rosenwasser eingelegt	
.....		
121. MANGO - EIS 7	7,60€	124. HALWA 7,8	7,60€
Mango Eis mit Mango Pulp, Mandeln		Gebratener Grieß mit Butter Ghee und Rosinen Mandeln zubereitet	
122. VANILLE-KROKANT-EIS 7	7,60€		
Mit Karamellisierten Cashewnüssen			

KINDERGERICHTE (bis 8 Jahre) 2,7,15



Mit Reis oder Pommes, dazu bunter Salat

1A: Vegetarisch	7,20€
2B: mit Chicken	8,30€
3C: mit Lamm	9,80€

LEYLA



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



SOFTDRINKS

COCA COLA A,B
0,2l_{FL} 2,90€ - 0,33l_{FL} 3,90€

COCA COLA ZERO A,B,H
0,2l_{FL} 2,90€ - 0,33l_{FL} 3,90€

FANTA A,D
0,2l_{FL} 2,90€ - 0,33l_{FL} 3,90€

SPRITE
0,2l_{FL} 2,90€ - 0,33l_{FL} 3,90€

MEZZO MIX A,B
0,2l_{FL} 2,90€ - 0,33l_{FL} 3,90€

VITA MALZ
0,33l_{FL} 3,90€

GINGER ALE
0,2l_{FL} 3,10€

TONIC WATER
0,2l_{FL} 3,10€

BITTER LEMON
0,2l_{FL} 3,10€

STILLES WASSER (Morelli)
0,25l_{FL} 2,80€ - 0,75l_{FL} 7,10€



SÄFTE (Auch als Schorle)

MANGO
0,2l 3,30€ - 0,3l 4,30€

LITSCHI
0,2l 3,30€ - 0,3l 4,30€

GUAVA
0,2l 3,30€ - 0,3l 4,30€

MARACUJA
0,2l 3,10€ - 0,3l 4,10€

KIRSCH
0,2l 3,10€ - 0,3l 4,10€

BANANE
0,2l 3,10€ - 0,3l 4,10€

ORANGE
0,2l 3,10€ - 0,3l 4,10€

APFEL
0,2l 3,10€ - 0,3l 4,10€

ANANAS SAFT
0,2l 3,10€ - 0,3l 4,10€

KIBA (BANANE - KIRSCH)
0,2l 3,10€ - 0,3l 4,10€

MINERAL WASSER (Morelli)
0,25l_{FL} 2,80€ - 0,75l_{FL} 7,10€



HEISSE GETRÄNKE



TEESORTEN

YOGI TEE mit Honig, Milch (7)
0,2l 3,10€

FRISCHER PFEFFERMINZ TEE
0,2l 3,30€

SCHWARZER TEE
0,2l 3,30€

INGWER TEE
0,2l 3,30€

INGWER MINZ TEE
0,2l 3,30€

GRÜNER TEE
0,2l 3,10€

VITAMINBOMBE
(MIT INGWER, MINZE, OGANGENSAFT UND HÖNIG)
0,3l 4,80€

AFGHAN TEE
(SCHWARZER TEE MIT GEWÜRZE)
0,2l 3,10€

JASMIN TEE
0,2l 3,10€

KRÄUTER TEE
0,2l 3,10€



KAFFEESORTEN

ESPRESSO
2,50€

ESPRESSO MACCHIATO (7)
2,80€

DOPPELTER ESPRESSO
3,90€

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO (7)
4,10€

KAFFEE
3,10€

CAPPUCCINO (7)
3,50€

CAPPUCCINO MASALA (7)
3,90€

MILCHKAFFEE (7)
3,90€

LATTE MACCHIATO (7)
3,90€

KAFFEE IRISCH mit Sahne (7) 4CL 40 % ACL
8,50€

KAFFEE BAILEYS mit Sahne (7) 4CL 17 % ACL
6,80€

LEYLA



HAUSGEMACHTE EISTEE & LASSIS



LASSIS

Jogurt, Milch 7

MANGO LASSI

0,3l 3,50€ - 0,4l 4,60€

LASSI SÜSS ODER SALZIG

0,3l 3,20€ - 0,4l 4,20€



EISTEE C, F

INGWER ZITRONE EISTEE

0,33l 6,50€

MARACUJA EISTEE

0,33l 6,50€

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



BIER VOM FASS

WARSTEINER

0,3l 3,30€ - 0,5l 5,50€

ALSTER

0,3l 3,30€ - 0,5l 5,50€

DIESEL

0,3l 3,30€ - 0,5l 5,50€

KÖNIG LUDWIG DUNKEL (4)

0,3l 3,30€ - 0,5l 5,50€



FLASCHENBIER

OBERBRÄU HELL (4)

0,5l 5,50€

KÖNIG LUDWIG HELL (4)

0,5l 5,50€

KÖNIG LUDWIG WEIßBIER

0,5l 5,50€

BANANA WEIZEN (4)

0,5l 5,90€

WARSTEINER ALKOHOLFREIE PILS (4)

0,33l 3,80€

KING FISCHER INDISCHES BIER (4)

0,33l 4,20€

KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREI

0,5l 5,50€

LEYLA



WEIN



WEIß WEIN

CHARADONNY (9) 13%
0,2l 4,90€ - 0,5l 9,40€

GRAUBURGUNDER (9) 13%
0,2l 7,40€ - 0,75l(Flasche) 24,50€

RIESLING (9) 12%
0,2l 4,90€ - 0,5l 9,40€

INDISCHER WEISSWEIN (9) 12,5%
0,2l 7,40€ - 0,75l(Flasche) 24,50€



ROSE WEIN

SPÄTBURGUNDER
0,2l 7,40€ - 0,75l(Flasche) 24,50€

ROT WEIN

INDISCHER ROTWEIN (9) 13,5%
0,2l 7,40€ - 0,75l(Flasche) 24,50€

ROTWEIN RIOJA (9) 14%
0,2l 7,40€ - 0,75l(Flasche) 24,50€

ROTWEIN TROLLINGER (9) 11%
0,2l 7,40€ - 0,5l 17,40€

LEYLA



APERITIFS

HUGO 7,20€
Holunderblüten-Sirup, Limetten, Minze, Prosecco,
Soda

APEROL SPRITZ 7,20€
Aperol, Prosecco, Soda

MANGO SPRITZ 7,20€
Mango, Aperol, Prosecco, Soda

MARACUJA SPRITZ 7,20€
Maracuja, Aperol, Prosecco, Soda

MANGO SEKT 0,1l 3,20€
(Mangosaft, Sekt)

MARTINI EXTRA DRY
5cl 4,50€

MARTINI BIANCO
5cl 4,50€

MARTINI ROSSO
5cl 4,50€

SANDEMAN FINO
5cl 4,50€

SANDEMAN MEDIUM
5cl 4,50€



PROSECCO & SEKT

SCAVIC & RAY PROSECCO
0,1l 2,90€ - 0,75l 19,00€

SCHLOSS TRIER SEKT
0,1l 2,50€ - 0,75l 16,90€



LONGDRINKS

VODKA LEMON
0,3cl 8,90€

WHISKEY COLA
0,3cl 8,90€

VODKA OGANGE
0,3cl 8,90€

WHISKEY SODA
0,3cl 8,90€

CAMPARI ORANGE
0,3cl 8,90€

CUBA LIBRE
0,3cl 9,90€

RUM COLA
0,3cl 8,90€

GIN TONIC
0,3cl 8,90€

LEYLA



SPIRITUOSEN

BAILES 17% ALC
0,5cl 5,80€

MANGO SCHNAPS KLARE (INDISCH) 40% ALC
0,2cl 4,20€ - 0,4cl 7,80€

CAPTAIN MORGAN 35% ALC
0,2cl 2,90€ - 0,4cl 5,20€

BOMBAY GIN 40% ALC
0,2cl 3,20€ - 0,4cl 6,20€

PASCAS ROM 73% ALC
0,2cl 4,50€ - 0,4cl 8,90€

VODKA MOSKOVSKAYA 38% ALC
0,2cl 3,20€ - 0,4cl 6,20€

STROH80 80% ALC
0,2cl 4,50€ - 0,4cl 8,90€

CHIVERS REGAL 12-JÄHRIG 40% ALC
0,2cl 4,80€ - 0,4cl 8,90€

HAVANA 3-JÄHRIG 40% ALC
0,2cl 2,90€ - 0,4cl 5,20€

RED LABEL (JOHNNIE WALKER) 40% ALC
0,2cl 3,20€ - 0,4cl 6,20€

HAVANA 7-JÄHRIG 40% ALC
0,2cl 4,50€ - 0,4cl 7,90€

IRISH WHISKEY 40% ALC
0,2cl 4,20€ - 0,4cl 7,80€

OLD MONK (INDISCH) 42,8% ALC
0,2cl 4,20€ - 0,4cl 7,80€

JACK DANIELS 40% ALC
0,2cl 4,80€ - 0,4cl 8,90€

KAHLOA (COFFEE LIQUEUR) 16% ALC
0,2cl 2,90€ - 0,4cl 5,20€

GRAPPA CELLINI 38% ALC
0,2cl 3,20€ - 0,4cl 6,20€

APRICOT LIQUEUR 20% ALC
0,2cl 2,90€ - 0,4cl 5,20€

CAMPARI 25% ALC
0,2cl 2,90€ - 0,4cl 5,20€

MANGO LIQUEUR (INDISCH) 18% ALC
0,2cl 2,90€ - 0,4cl 5,20€

AMARO AVERNA 29% ALC
0,2cl 2,90€ - 0,4cl 5,20€

SAMBUCA 40% ALC
0,2cl 2,90€ - 0,4cl 5,20€

RAMAZZOTTI 30% ALC
0,2cl 2,90€ - 0,4cl 5,20€

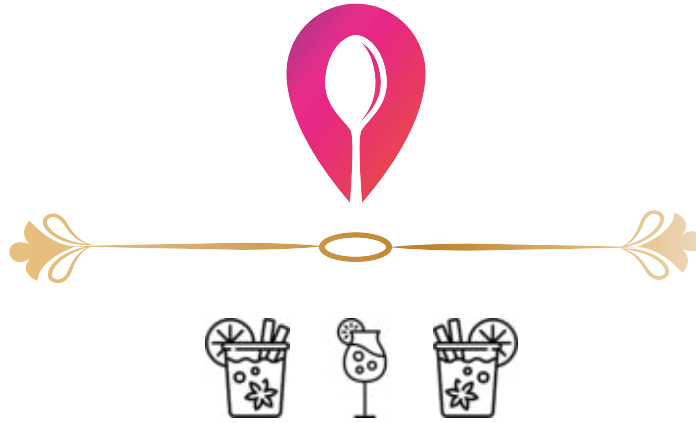
WILLIAMS BIRNE 40% ALC
0,2cl 3,20€ - 0,4cl 6,20€

BERLINER LÜFT (MINZ LIQUEUR) 28% ALC
0,2cl 2,90€ - 0,4cl 5,20€

JÄGERMEISTER 40% ALC
0,2cl 3,20€ - 0,4cl 5,20€

PETÚ 38% ALC
0,2cl 3,20€ - 0,4cl 6,20€

LEYLA



COCKTAILS

MANGO COLADA 7,90€
Weißer Rum, Mango Püree, Sahne,
Kokos-Sirup, Ananassaft, Mangosaft

MOJITO 7,90€
Limetten, Weißer Rum, frische Minze, Soda,
Rohrzucker, Lime Juice

MARTINI ROSSO COCKTAIL 6,90€
Martini Rosso, Limettensaft, Prosecco, Lycheesaft

CRAZY KREUZBERGER 8,50€
Weißer Rum, brauner Rum, Zuckersirup, frische
Minze, Limetten, Puderzucker, Sprite, Apfelsaft

MUMBAI MARTINI 7,20€
Vermouth white, schwarzer Pfeffer, Limettensaft,
Ingwer, Prosecco,

LEYLA CLUB 9,50€
Ingwer, Bombay Gin, Limettensaft, frische Koriander,
Chilli, Zuckersirup

CAIPIROSKA 7,50€
Limetten, Vodka, Rohrzucker, Lime Juice

B52 6,50€
Baileys, Kahloa, brauner Rum 73%

CAIPIRINHA 7,50€
Limetten, Petú Cachaca, Rohrzucker, Lime Juice

1 Liter COCKTAILS

(Alkoholfrei)

(Alkohol)

ERDBEER CAIPIRINHA 11,90€
Limetten, Erdbeer-Sirup, frische Minze, Tonicwater,
Rohrzucker, Lime Juice

CAIPIROSKA 14,90€
Limetten, Vodka, Rohrzucker, Lime Juice

GUAVAMERI 11,90€
Limetten, Guavasaft, frische Minze, Soda, Rohrzucker,
Lime Juice

CAIPIRINHA 14,90€
Limetten, Petú Cachaca, Rohrzucker, Lime Juice

MUSQUITUE 11,90€
Limetten, frische Minze, Tonicwater, Rohrzucker,
Lime Juice

MOJITO 14,90€
Limetten, Havana Club, frische Minze, Soda,
Rohrzucker, Lime Juice

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

MANGO KUSS 5,90€
Mango Püree, Sahne, Kokos-Sirup, Ananassaft,
Mangosaft

KOKOS KUSS 5,90€
Kokos-Sirup, Sahne, Ananassaft, Kirchsaff

GUAVAMERRY 5,90€
Limetten, Guavasaft, frische Minze, Soda, Rohrzucker,
Lime Juice

LEYLA KUSS 6,90€
Mangopüree, Ananassaft, Kirchsaff, frische Limette,
Grenadine-Sirup

MUSQUITUE 5,90€
Limetten, frische Minze, Tonicwater, Rohrzucker,
Lime Juice

ERDBEER CAIPIRINHA 5,90€
Limetten, Erdbeer-Sirup, frische Minze, Tonicwater,
Rohrzucker, Lime Juice



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. FARBSTOFF

ZUSATZSTOFFE

- (A) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN
- (B) MIT FARBSTOFF
- (C) MIT KONSERVIERUNGSMITTELN
- (D) MIT ANTI-OXIDATIONSMITTELN
- (E) KOFFEINHALTIG
- (F) MIT SÜßUNGSMITTEL
- (G) MIT PHOSPHAT
- (H) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
- (I) MIT SÄUERUNGSMITTEL

LEYLA



LEYLA

MENU



Leyla - ein südindisches Restaurant am Heiligen Kreuz in Celle.

Sowie Romeo & Julia bietet der Name Leyla eine sehnsüchtige, Arabische Liebesgeschichte mit Happy End.

LEYLA

BEI UNS IST NICHTS HALBGAR ODER AUFGEWÄRMT

DENN UNSERE LIEBE IST ECHT

KEINE ZEITEINHEIT WIRD UNSER LIEBE GERECHT

WELTFRIEDEN - FÜR DICH UND MICH

WIRKEN WIR GEMEINSAM AUF DIESER ERDE

ZUSAMMEN EWIG UNSER STREBEN DEM WELTFRIEDEN ENTGEGEN

Liebe verbindet ohne das Herkunft eine Rolle spielt
Das Herz sieht keine Nation und wird dieses Wort auch nie verstehen.

Alle Gerichte werden traditionell nach eigenem Familienrezept hergestellt und mit typischem indisch-berlinerischen Charme serviert.

In ein warmes, farbenfrohes Ambiente mit eingedeckten Tischen im Kerzenschein laden wir unsere Gäste ein ausgedehnte Momente der Glückseligkeit zu genießen.
Mitten auf unser Theke lässt sich das Taj Mahal erblicken - Ein Geschenk der Liebe.

Wir laden Sie ein unsere einzigartige, südindische Kochkunst in Celle zu probieren.

Wir freuen uns auf Euch.

Eurer Leyla Team Celle