

## Alle Hauptgerichte servieren wir mit Basmatireis.

### SUPPEN

1. **Daal Shorba** <sup>A, G</sup> (auch vegan) 5,50 €  
Linsensuppe mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art
2. **Vegetarische Suppe** <sup>A, G</sup> (auch vegan) 5,30 €  
Gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt
3. **Tomaten Shorba** <sup>A, G, H</sup> 5,90 €  
Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne
4. **Champignon-Cremesuppe** <sup>A, G</sup> (auch vegan) 5,50 €  
Suppe aus fr. Champignons, mit indischen Kräutern, garniert mit Sahne
5. **Lahasun Shorba** <sup>A, G</sup> (auch vegan) 5,50 €  
Knoblauchsuppe aus frischem Knoblauch mit indischen Kräutern
6. **Hähnchensuppe** <sup>A, G</sup> (eine leicht garnierte Hühnersuppe) 5,50 €  
typisch indische Currysuppe mit Hühnerfleisch
7. **Garam Shorba** <sup>A, G</sup> (scharf) (auch vegan) 5,90 €  
Sauer-Scharf-Suppe mit Lammfleisch oder Hühnerfleisch oder vegetarisch

### CHUTNEYS (Saucen)

114. **Frische grüne Chilisauce** <sup>V, G, H</sup> 1,00 €
115. **Tamarindensauce** <sup>V, G, H</sup> 1,00 €
116. **Joghurtsauce** <sup>G</sup> 1,00 €
117. **Minz-Joghurtsauce** <sup>G</sup> 1,00 €
47. **Mango Chutney** <sup>V, G, H</sup> 2,90 €  
eingelegte Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce

### VORSPEISEN

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert.

22. **Samosa** <sup>A</sup> (auch vegan) zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen und Gewürzen 5,90 €
23. **Gobi Pakoras** Blumenkohl (auch vegan) 5,60 €
24. **Onion Bhaji** Zwiebelstreifen (auch vegan) 5,60 €
25. **Baingan Pakoras** Auberginen (auch vegan) 5,80 €
26. **Khumbi Pakoras** Champignons (auch vegan) 5,70 €
27. **Aloo Pakoras** marinierte Kartoffeln (auch vegan) 5,60 €
28. **Paneer Pakoras** <sup>G</sup> frischer Rahmkäse 6,30 €
29. **Chicken Pakoras** paniertes Hühnerfilet 6,30 €
31. **Scampi Pakoras** <sup>G</sup> gewürzte Großgarnelen 7,90 €
32. **Gemischte Vorspeisenplatte** <sup>G</sup> (auch vegan) Für 2 Personen 11,90 €  
Vorspeisenplatte mit gemischten Pakoras, vegetarisch
48. **Papadam** (3 Stück) 2,50 €  
knuspriges Brot aus Linsenmehl mit schwarzem Pfeffer

### BEILAGEN

36. **Bhatuta** <sup>A, G</sup> frittiertes Brot aus feinstem Weizenmehl 2,90 €
37. **Naan** <sup>A, G</sup> Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor knusprig gebacken 3,20 €
38. **Cheese Naan** <sup>A, G</sup> 3,90 €  
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit geriebenem Rahmkäse, im Tandoor gebacken
39. **Garlic Naan** <sup>A, G</sup> Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch im Tandoor gebacken 3,90 €
40. **Butter Naan** <sup>A, G</sup> 3,90 €  
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter, im Tandoor gebacken
42. **Chapati** <sup>A, G</sup> (auch vegan) 3,50 €  
Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor knusprig gebacken, mit Butter

43. **Peshwari Naan** <sup>A, G, H</sup> 4,50 €  
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit Cashewnüssen, Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen, im Tandoor gebacken
44. **Raita** <sup>G</sup> Joghurt mit Kartoffeln, Tomaten & Gurken, garniert mit gebratenem Kreuzkümmel 4,50 €
45. **Raita mit Minze** <sup>G</sup> 4,50 €  
Minze in Joghurt mit Kartoffeln, Tomaten und Gurken
46. **Mixed Pickles** <sup>V, G, H</sup> 2,90 €  
eingelegtes scharfes, indisches Gemüse & Früchte
50. **Basmatireis** <sup>V, G, H</sup> 3,50 €

### VEGETARISCH

54. **Daal Tarka** <sup>G</sup> (auch vegan) verschiedene Linsen gebraten in Butter mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten 11,50 €
55. **Sabji** <sup>G</sup> (auch vegan) verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse in Currysauce 11,90 €
56. **Shabnam Sabji** <sup>G</sup> (auch vegan) 11,90 €  
frische grüne Erbsen mit Champignons und indischem Rahmkäse in einer mild gewürzten Sahnesauce
57. **Sabji Korma** <sup>G, H</sup> (süß) 11,90 €  
verschiedene frische Gemüsesorten mit geriebenem Rahmkäse Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen in einer Käse-Sahnesauce
58. **Aloo Gobi** <sup>G</sup> (auch vegan) 11,90 €  
frischer Blumenkohl und Kartoffeln, gegart mit Tomaten, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen, nach spezieller nordindischer Art
59. **Chana Masala** <sup>G</sup> (auch vegan) 11,90 €  
Kichererbsen mit frischem Rahmkäse, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in speziellen Gewürzen
60. **Palak Paneer** <sup>G</sup> 11,90 €  
frischer Rahmkäse und Blattspinat gebraten mit frischen Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und verschiedenen Gewürzen
61. **Chana Palak** <sup>G</sup> (auch vegan) 11,50 €  
Kichererbsen und Spinat gebraten mit frischen Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer nach einer speziellen nordindischen Art
62. **Mattar Paneer** <sup>G</sup> 11,90 €  
frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller Currysauce
63. **Mattar Aloo** <sup>G</sup> (auch vegan) 11,50 €  
Kartoffeln mit grünen Erbsen, gebraten mit frischen Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer in einer Currysauce
64. **Cheese Tomato** <sup>G, H</sup> (süß) 12,90 €  
Rahmkäse mit Cashewnüssen in Butter-Tomaten-Sahnesauce
65. **Paneer Madras** <sup>G</sup> (scharf) 12,90 €  
indischer Rahmkäse mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung, nach südindischer Art
66. **Paneer Jaipuri** <sup>G</sup> (mittelscharf) (süß) 12,90 €  
frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer
67. **Baingan Curry** <sup>G</sup> (auch vegan) 11,90 €  
Auberginen mit grünen Erbsen in einer speziellen Currysauce
68. **Mix Veg do Pyaza** <sup>G</sup> (mittelscharf) (auch vegan) 11,90 €  
Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und verschiedenes Gemüse in einer speziellen pikanten Sauce
69. **Malai Kofta** <sup>G, H</sup> (süß) 12,90 €  
Bällchen mit verschiedenen Gemüsesorten aus Rahmkäse & Kartoffeln in spezieller Käse-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen
70. **Paneer Tikka Butter Masala** <sup>G, H</sup> (süß) 12,90 €  
frischer Rahmkäse mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Extrawünsche extra berechnet werden.

71. **Aloo Baingan** <sup>G</sup> (auch vegan) 11,90 €  
frische Auberginen und Kartoffeln, gegart mit Tomaten, Knoblauch, Ingwer & versch. Gewürzen nach einer speziellen nordindischen Art
72. **Paneer Mango** <sup>G, H, 4</sup> (süß) 12,90 €  
frischer Rahmkäse mit Mangofrüchten in einer Mango-Sahnesauce, garniert mit Mandeln
73. **Paneer Korma** <sup>G, H</sup> (süß) 12,90 €  
frischer Rahmkäse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer milden Käse-Sahnesauce

### BIRYANIS

74. **Veg Biryani** <sup>G, H</sup> (auch vegan) 12,90 €  
gedämpfter Basmatireis, gebraten mit verschiedenem frischem Gemüse, Mandeln, Cashewnüssen, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen
75. **Chicken Biryani** <sup>G, H</sup> zarte Hühnerfiletstücke zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung 13,90 €
76. **Mutton Biryani** <sup>G, H</sup> 14,90 €  
zarte Lammfleischstücke gedünstet mit Basmatireis, Paprika und Zwiebeln, garniert mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen
78. **Scampi Biryani** <sup>G, H</sup> 15,90 €  
Großgarnelen gedünstet mit Basmatireis, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Cashewnüssen, Rosinen & orientalischen Gewürzen

### HÄHNCHEN

82. **Chicken Curry** <sup>G</sup> 12,90 €  
Hühnerbrustfilet in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art
84. **Chicken Mango** <sup>G, H, 4</sup> (süß) 13,50 €  
saftige Hühnerbrustfiletstücke mit Mangofrüchten in einer Mango-Sahnesauce, garniert mit Mandeln
85. **Chicken Dahiwal** <sup>G, H</sup> 13,50 €  
Hühnerfiletstücke eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln
86. **Chicken Tikka Butter Masala** <sup>G, H</sup> (süß) 13,90 €  
Hühnerfilet mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, gebraten in einer speziellen Butter-Tomaten-Sahnesauce
87. **Butter Chicken** <sup>G, H</sup> (süß) 13,90 €  
saftige Tandoori-Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln
88. **Chicken Saag** <sup>G</sup> 12,90 €  
Hühnerfilet mit Blattspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach nordindischer Bauernart köstlich zubereitet
89. **Chicken Korma** <sup>G, H</sup> (süß) 13,90 €  
Hühnerfiletstücke mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer milden Käse-Sahnesauce
90. **Chai Ji Special Chicken** <sup>G</sup> 13,50 €  
Hühnerfilet mit frischem Rahmkäse, gelben Linsen, Tomaten, Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen
91. **Chicken Madras** <sup>G</sup> (scharf) 12,90 €  
Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung, nach köstlicher südindischer Art
93. **Chicken do Pyaza** <sup>G</sup> (mittelscharf) 13,50 €  
Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer, nach spezieller nordindischer Art gewürzt
94. **Chicken Special** <sup>G, H</sup> (süß) 13,50 €  
Hühnerbrustfilet mit fr. Champignons & Mandel in einer Curry-Sahnesauce



## LAMM

97. Lamm Curry<sup>o</sup> 14,50 €  
Lammfleisch in einer Currysauce nach spezieller Art zubereitet
98. Lamm Sabji<sup>o</sup> 13,90 €  
zarte Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart
100. Bhuna Ghost<sup>o</sup> (mittelscharf) 14,90 €  
Lammfleischstücke in einer würziger Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Paprika in einer Currysauce
102. Lamm Saag<sup>o</sup> 13,90 €  
Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer & Knoblauch
103. Lamm Korma<sup>o, H</sup> (süß) 14,90 €  
zarte Lammfleischstücke mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer milden Käse-Sahnesauce
104. Chai Ji Special Lamb<sup>o</sup> 14,90 €  
Lammfleischstücke mit frischem Rahmkäse, gelben Linsen, Tomaten, Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen
105. Lamm Tikka Butter Masala<sup>o, H</sup> (süß) 14,90 €  
Lammfleischstücke mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, gebraten in einer speziellen Butter-Tomaten-Sahnesauce
106. Lamm Vindaloo<sup>o</sup> (scharf / hot) 14,50 €  
Lamm mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer pikanten Currysauce nach speziell südindischer Art
107. Lamm Dahiwal<sup>o, H</sup> 14,90 €  
Lammfleischstücke eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln
109. Lamm Special<sup>o, H</sup> (süß) 14,90 €  
zartes Lammfleisch mit frischen Champignons und Mandeln in einer Curry-Sahnesauce

## ENTE

137. Batak Makhni<sup>o, H</sup> (süß) 16,50 €  
saftige Entenstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln
138. Batak Sabji<sup>o</sup> 15,90 €  
Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Tomaten, Knoblauch und Ingwer nach spezieller nordindischer Art zubereitet
139. Batak Madras<sup>o</sup> (scharf) 15,90 €  
gegrilltes Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
140. Batak Masala<sup>o</sup> (mittelscharf) 16,50 €  
Entenfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Kräutern in einer Currysauce
141. Batak Dahiwal<sup>o, H</sup> 16,50 €  
gegrillte Entenfiletstücke, eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln
142. Batak Korma<sup>o, H</sup> (süß) 16,50 €  
gegrillte Entenfiletstücke mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer milden Käse-Sahnesauce
143. Batak Saag<sup>o</sup> 15,90 €  
Entenbrustfilet mit Blattspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach nordindischer Bauernart köstlich zubereitet

## TANDOORI Aus original indischem Lehmofen

### GRILLSPEZIALITÄTEN

125. Chai Ji Tandoori Chicken Special<sup>o</sup> 13,90 €  
Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Joghurt eingelegt, gegrillt mit Paprika und Zwiebeln
126. Chicken Tikka Pudina<sup>o</sup> 14,90 €  
gegrillte Hühnerfiletstücke mariniert in Joghurt-Minzsauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Extrawünsche extra berechnet werden.

127. Chicken Malai Tikka<sup>o</sup> 14,90 €  
zartes Hühnerfiletstück in gewürzter Joghurtsauce mariniert, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
129. Mutton Tikka<sup>o</sup> 15,90 €  
zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln in einer speziellen Gewürzmischung
131. Batak Tikka<sup>o</sup> 16,90 €  
Entenfleischstücke gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen Gewürzmischung
132. Paneer Tikka<sup>o</sup> 15,90 €  
indischer frischer, gegrillter Rahmkäse, mariniert in spezieller Joghurtsauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch
133. India Mixed Grill<sup>o, H</sup> 17,90 €  
gegrilltes Hähnchen, Lamm und Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln,

## FISCH & SCAMPIS

145. Fisch Makhni<sup>o, H</sup> (süß) 14,90 €  
Rotbarschfiletstücke mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln
146. Fisch Madras<sup>o</sup> (scharf) 14,50 €  
Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
147. Fisch Masala<sup>o, H</sup> (mittelscharf) 14,90 €  
Rotbarschfilet gewürzt mit einer Mischung aus exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet
149. Scampi Makhni<sup>o, H</sup> (süß) 15,90 €  
Großgarnelen mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln
150. Scampi Masala<sup>o</sup> (mittelscharf) 15,90 €  
Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und verschiedenen Gewürzen, in feinen indischen Kräutern gebraten
151. Scampi Madras<sup>o</sup> (scharf) 15,50 €  
Riesengarnelen mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung, nach südindischer Art
152. Scampi Korma<sup>o, H</sup> (süß) 15,90 €  
Großgarnelen mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen in einer milden Käse-Sahnesauce

## GETRÄNKE

- Mineralwasser 1l – 5,20 € FI, 0,75 l 3,90 €  
Mineralwasser still 1l – 5,20 € FI, 0,75 l 3,90 €  
Coca-Cola<sup>1,2,4</sup> 1l – 3,90 € FI, 1,00 l 3,90 €  
Coca-Cola Light<sup>1,2,4,7</sup> 1l – 3,90 € FI, 1,00 l 3,90 €  
Fanta<sup>1,3,4,9</sup> 1l – 3,90 € FI, 1,00 l 3,90 €  
Sprite<sup>4</sup> 1l – 3,90 € FI, 1,00 l 3,90 €  
Lassi<sup>o</sup> 1l – 13,75 € 0,4 l 5,50 €  
Mango, Banane, Litschie, Süß oder Salzige  
König Ludwig<sup>A</sup> 1l – 11,00 € FI, 0,50 l 5,50 €  
Hefe hell, Hefe dunkel, Kristallweizen  
König Ludwig Hefe alkoholfrei<sup>A</sup> 1l – 11,00 € FI, 0,50 l 5,50 €  
Warsteiner<sup>A</sup> 1l – 11,00 € FI, 0,50 l 5,50 €  
Warsteiner alkoholfrei<sup>A</sup> 1l – 13,04 € FI, 0,33 l 4,50 €  
Beck's Bier<sup>A</sup> 1l – 13,04 € FI, 0,33 l 4,50 €  
Indische Biere: Jogi Bier<sup>A</sup>, King Fisher<sup>A</sup> 1l – 14,85 € FI, 0,33 l 4,90 €  
Corona<sup>3,4</sup> Mexikanisches Bier 1l – 14,85 € FI, 0,33 l 4,90 €

**Allergene:** A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)  
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse - D enthält Fisch oder Fischereierzeugnisse  
E enthält Erdnüsse oder Erdnüsserzeugnisse - F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse  
G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) - H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)  
K enthält Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse  
**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff - 2 koffeinhaltig - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 Säuerungsmittel  
5 mit Konservierungsmittel - 6 mit Süßstoff - 7 enthält eine Phenylalaninquelle - 8 chininhaltig - 9 Stabilisatoren  
Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

Inhaber: Sonia Parkash

# Chai Ji

INDISCHE  
FUSIONSKÜCHE



## LIEFERSERVICE

(030) 55 20 50 71 · [www.chaiji.de](http://www.chaiji.de)

Mindestbestellwert 20 €

Lieferung von 12:00 Uhr - 22:00 Uhr

Kostenlose Lieferung