



IC

INDIAN CLUB

AUTHENTIC INDIAN CUISINE



www.indian-club.de



INDIAN CLUB & BAR

**Feine indische Küche & gehobene Spezialitäten
Namaste & Herzlich Willkommen
„Namaste“ – wir begrüßen Sie mit Respekt, Herzlichkeit
und der Freude, Sie als unseren Gast
willkommen zu heißen.**

**Erleben Sie die Vielfalt der indischen Küche – geprägt von
aromatischen Gewürzen, frischen
Zutaten und traditionellen Rezepturen. Jedes Gericht wird
bei uns mit großer Sorgfalt und Liebe
zubereitet, um Ihnen ein unvergessliches
Geschmackserlebnis zu bieten.**

**Alle Gerichte sind auch zum Mitnehmen erhältlich
Gerne bereiten wir alle Speisen auch zum
Mitnehmen für Sie zu.**

Feiern & Catering

**Ob Geburtstag, Familienfeier oder besondere Anlässe,
wir gestalten Ihr Event ganz nach Ihren
Wünschen. Sprechen Sie uns gerne an, wir beraten Sie
individuell und stellen ein passendes Menü für Sie
zusammen.**

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und
guten Appetit!**

**Alle Gerichte sind mild gewürzt,
können aber auf Wunsch auch scharf oder
sehr scharf zubereitet werden**

 vegan  vegetarisch  scharf

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

APERITIFS & SPRITZ

Mionetto Prosecco	0,2l	5,90
Martini Bianco auf Eis		5,90
Aperol Spritz		7,90
Campari Spritz		8,50
Campari Orange Spritz		8,50
Sarti Spritz		8,50
Sarti Lemon Spritz		8,50
Lillet Spritz		8,50
Limoncello Spritz		8,50
Martini Bianco Spritz		8,50
Lillet Wild Berry		8,50
Crodino Spritz (Alkoholfrei)		7,90

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Vorspeisen

1. **Dahi Bhalla Chaat** 🍷 (B) 6,90
Zarte Linsenbällchen in cremigem Joghurt, verfeinert mit Tamarinde, Minze und aromatischen Gewürzen
2. **Aloo Chana Chaat** 🌱 (D) 6,90
Würzige Kartoffeln und Kichererbsen, frisch angemacht mit Kräutern, Zwiebeln und Zitronensaft
3. **Raita(Plain / Mix)** 🍷 (B) 4,90
Natur Joghurt oder Gewürzter Naturjoghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln
4. **Papad** 🌱 (A) 3,90
Knusprig gebackene Linsenfladen, serviert mit verschiedenen Chutneys
5. **Samosa & Pakora** 🌱 (A) 9,90
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Erbsen
6. **Mix Pakora** 🌱 (A) 7,90
Verschiedene Gemüsesorten im knusprigen Teigmantel
7. **Paneer Pakora** 🍷 (A,B) 8,90
Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig frittiert
8. **Onion Bhaji** 🌱 (A) 5,50
Frittierte Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig
9. **Chicken Pakora** (A) 9,90
Saftige Hähnchenstücke, mariniert in knusprigen Kichererbsenteig frittiert
10. **Prawn Pakora** (I,K) 10,90
Drei Stück Garnelen mariniert in knusprigen Kichererbsenteig frittiert
11. **Gemischte Vorspeisen (für 2 Personen)** (A,B) 12,90
Samosa & verschiedene Pakora
12. **Garlic Naan** 🍷 (A,B) 4,90
Naan-Brot mit frischem Knoblauch und Kräutern, im Tandoor gebacken.
13. **Cheese Naan** 🍷 (A,B) 4,90
Gefülltes Naan mit geschmolzenem Käse, außen knusprig, innen weich und cremig.

Suppen

15. **Dal Shorba** 🌱 5,90
Leichte Linsensuppe mit indischen Gewürzen
16. **Tomatensuppe** 🌱 5,90
Fruchtige Tomatensuppe, fein abgeschmeckt mit Kräutern
17. **Chicken Soup** ^(D) 6,90
Kräftige Hühnersuppe mit Gemüse und Gewürzen

Salat

20. **Gemischter Salat klein** 6,90
klassischer gemischter Salat (Gurke, Tomate, Zwiebel, Karotte)
21. **Gemischter Salat groß** 9,90
größere Portion mit zusätzlichem Blattgrün und Paprika
22. **Indian Club Special** 14,90
gewürztes Hähnchen vom Grill auf großem Salat
23. **Punjabi Salat** 14,90
große Salatbasis mit Paneer (mariniertem Grillkäse)

Beilagen

25. **Jeera Rice** 🌱 4,50
Basmati-Reis, aromatisiert mit geröstetem Kreuzkümmel (Jeera)
26. **Basmati Rice** 🌱 3,90
Locker gekochter, duftender Basmati-Reis.
27. **Naan** 🍷 (A,B) 3,90
Weiches, im Tandoor gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl, leicht mit Joghurt verfeinert.
28. **Butter Naan** 🍷 (A,B) 4,90
Weiches Naan, nach dem Backen mit Butter bestrichen für einen milden, cremigen Geschmack.
29. **Roti** 🌱 (A) 2,90
Traditionelles indisches Vollkorn-Fladenbrot, dünn ausgerollt und im Tandoor gebacken.

Vegetarische Hauptgerichte

30. **Vegetable Korma** 🍵 (B,C) **15,90**
Gemüse in cremiger Cashew-Sahnesauce, mild gewürzt
31. **Palak Paneer** 🍵 (B) **16,90**
Paneer in cremigem Spinat mit indischen Gewürzen
32. **Paneer Makhni** 🍵 (B) **16,90**
Paneer in reichhaltiger Butter-Tomatensauce
33. **Dal Makhani** 🍵 (B) **16,90**
Schwarze Linsen und Kidneybohnen, langsam gekocht in cremiger Butter-Tomatensauce mit aromatischen Gewürzen
34. **Chili Paneer** 🍵 🌶️ (B) **16,90**
Gebratener Paneer mit Paprika, Zwiebeln und würziger Chili-Sauce
35. **Palak Aloo** 🍵 **15,90**
Spinat mit Kartoffeln, Knoblauch, leicht würzig
36. **Palak Mushroom** 🍵 **16,90**
Frische Champignons in einer cremigen Spinatsauce langsam gekocht und mit indischen Gewürzen verfeinert.
37. **Paneer Tikka Masala** 🍵 (B) **16,90**
Gegrillter Paneer in würziger Tomaten-Currysauce mit Tandoori-Gewürzen.
38. **Matar Paneer** 🍵 (B) **16,90**
Paneer und grüne Erbsen in einer kräftigen Tomaten-Zwiebel-Sauce.
39. **Kadai Paneer** 🍵 (B) **16,90**
Paneer mit Paprika und Zwiebeln in einer würzigen, leicht trockenen Kadai-Sauce.
40. **Baingan Bharta** 🍵 (B) **15,90**
Geröstete Aubergine, fein püriert mit Gewürzen und Kräutern
41. **Palak Chana** 🍵 (B) **16,90**
Kichererbsen in cremigem Spinatcurry, gewürzt mit Knoblauch, Ingwer und Garam Masala.
42. **Vegetable Curry** 🍵 (B) **15,90**
Gemischtes Gemüse in klassischer Curry-Sahnesauce
43. **Mushroom Chili** 🍵 🌶️ **16,90**
Frische Champignons in Ei- und Kichererbsenteig frittiert, serviert mit Paprika, Zwiebeln und würziger Chili-Sauce.

Tandoori Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 50. | Paneer Tikka 🥤 (B) | 15,90 |
| | Marinierter Paneer im Tandoor gegrillt | |
| 51. | Chicken Tikka (B) | 17,90 |
| | Saftige Hähnchenstücke, im Tandoor gegrillt | |
| 52. | Chicken Malai Tikka (B) | 19,90 |
| | Mild mariniertes, besonders zartes Hähnchen | |
| 53. | Reshmi Kebab (B) | 18,90 |
| | Zubereitet mit Sahne und Ei besonders zartes Hähnchen | |
| 54. | Lamb Tikka | 19,90 |
| | Mariniertes Lammfleisch aus dem Tandoor | |
| 55. | Fisch Tikka (B,K) | 22,90 |
| | Frisches Lachsfilet zubereitet mit Joghurt und grünen Gewürzen | |
| 56. | Prawn Grill (B,K) | 23,90 |
| | Riesengarnelen in trockene Gewürze eingelegt | |
| 57. | Indian Club Mix Grill (B,K) | 24,90 |
| | Hähnchen, Lamm, Lachs und Garnelen im Tandoor gegrillt | |

Hähnchengerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 60. | Chicken Curry (B) | 15,90 |
| | Hähnchen in klassischer Currysauce | |
| 61. | Chicken Korma (B,C) | 16,90 |
| | Mildes Hähnchen in cremiger Kokos-Cashewsauce | |
| 62. | Butter Chicken (B) | 16,90 |
| | Zartes Hähnchen in cremiger Butter-Tomatensauce | |
| 63. | Chicken Tikka Masala (B) | 16,90 |
| | Gegrilltes Hähnchen in würziger Masala-Sauce | |
| 64. | Chicken Palak (B) | 16,90 |
| | Hähnchen mit Spinat in aromatischer Sauce | |
| 65. | Mango Chicken (B) | 16,90 |
| | Hähnchen in fruchtiger Mango-Currysauce | |
| 66. | Chili Chicken (B) 🌶️ | 16,90 |
| | Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln und scharfer Chili-Sauce | |
| 67. | Chicken Mushroom Curry (B) | 16,90 |
| | Gebratenes Hähnchen mit Champignons in milder Currysauce | |
| 68. | Chicken Madras 🌶️ | 15,90 |
| | Scharfes Curry nach südindischer Art | |
| 69. | Chicken Vindaloo 🌶️ | 15,90 |
| | Sehr scharfes Curry mit Hähnchen und Kartoffeln | |
| 70. | Chicken Chana (B) | 16,90 |
| | Hähnchen und Kichererbsen in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce | |

Lammgerichte

- | | | | |
|-----|---|--|-------|
| 80. | Lamb Curry | | 17,90 |
| | Zartes Lamm in würziger Currysauce | | |
| 81. | Lamb Korma ^(B,C) | | 17,90 |
| | Lamm in cremiger Cashew-Sahnesauce | | |
| 82. | Lamb Vindaloo 🌶️ | | 17,90 |
| | Sehr scharfes Lammcurry mit intensiven Gewürzen | | |
| 83. | Lamb Palak | | 18,90 |
| | Lamm mit Spinat in aromatischer Sauce | | |
| 84. | Lamb Rogan Josh | | 18,90 |
| | Klassisches Lammgericht mit kräftiger Gewürzsauce | | |
| 85. | Lamb Madras 🌶️ | | 17,90 |
| | Scharfes Lammcurry nach Madras-Art | | |
| 86. | Lamb Bhuna | | 18,90 |
| | Zartes Lammfleisch in kräftiger Bhuna-CurrySauce | | |
| 87. | Chili Lamb 🌶️ | | 18,90 |
| | Zartes Lammfleisch, gebraten mit Paprika, Zwiebeln und scharfer Chili-Sauce | | |
| 88. | Kadai Gosht | | 18,90 |
| | Klassisches Lammgericht mit kräftiger Gewürzsauce | | |
| 89. | Chana Gosht | | 18,90 |
| | Lamm und Kichererbsen in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce | | |
| 90. | Lamb Tikka Masala | | 19,90 |
| | Klassisches Lammgericht mit kräftiger Gewürzsauce | | |

Fisch & Garnelen Spezialitäten

- | | | | |
|------|---|--|-------|
| 100. | Fish Masala ^(K) | | 19,90 |
| | Lachsfilet in intensiver Masala-Sauce | | |
| 101. | Fish Mango Curry ^(K) | | 19,90 |
| | Lachsfilet in fruchtiger Mango-Currysauce und exotischen Gewürzen | | |
| 102. | Prawn Masala ^(I) | | 20,90 |
| | Garnelen in kräftiger Masala-Sauce | | |
| 103. | Prawn Korma ^(B,C,I) | | 20,90 |
| | Garnelen in milder, cremiger Cashew-Sahnesauce | | |
| 104. | Prawn Chili 🌶️ ^(B,C,I) | | 21,90 |
| | Gebratene Garnelen in aromatischer Knoblauch-Chili-Sauce
Mit Paprika, Zwiebeln und frischen Kräutern | | |
| 105. | Prawn Palak ^(B,C,I) | | 20,90 |
| | Garnelen mit Spinat in aromatische sauce | | |

Biryani Spezialitäten

Alle Biryani-Gerichte werden mit Raita Serviert.
Wahlweise Natur Joghurt oder gewürzter Joghurt.

- 110. Vegetable Biryani** 🌱 **15,90**
Duffender Basmati-Reis mit Gemüse und Gewürzen
- 111. Chicken Biryani** **16,90**
Reisgericht mit Hähnchen und aromatischen Gewürzen
- 112. Lamb Biryani** **18,90**
Basmati-Reis mit zartem Lamm und Gewürzen
- 113. Prawn Biryani** 🍤 (B,K) **20,90**
Reis mit Garnelen und feinen Gewürzen

Menüs

- 115. Vegetarisches Premium Menü (für 2 Personen)** **39,90**
Vorspeise: Garlic Naan
Hauptgang: Dal Makhni & Paneer Tikka Masala, Basmati-Reis, Naan
Dessert: Gulab Jamun
- 116. Indian Club Premium Menü 1 (für 2 Personen)** **44,90**
Vorspeise: Samosa & Pakora
Hauptgang: Butter Chicken & Lamb Tikka, Basmati-Reis, Naan
Dessert: Ice Cream Duo
- 117. Indian Club Premium Menü 2 (für 2 Personen)** **46,90**
Vorspeise: Gemischte Vorspeise
Hauptgang: Lamb Kadai & Chicken Tikka, Basmati-Reis, Naan
Dessert: RasMalai
- 118. Fisch Premium Menü (für 2 Personen)** **49,90**
Vorspeise: Fisch Pakora
Hauptgang: Fisch Masala & Prawn Grill, Basmati-Reis, Naan
Dessert: Mango Dream

Vegane Hauptgerichte

- 120. Chana Masala** 🌱 13,90
Kichererbsen in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce
- 121. Aloo Gobi** 🌱 13,90
Kartoffeln und Blumenkohl in aromatischer Gewürzmischung
- 122. Baingan Bharta** 🌱 14,90
Geröstete Aubergine, fein püriert mit Gewürzen und Kräutern
- 123. Palak Aloo** 🌱 14,90
Kartoffeln in einem fein pürierten Spinatcurry, mild gewürzt
- 124. Dal Tadka** 🌱 13,90
Gelbe Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Gewürzen temperiert
- 125. Mushroom Masala** 🌱 13,90
Champignons in würziger Masala-Sauce
- 126. Vegan Vegetable Curry** 🌱 14,90
Gemischtes Gemüse in klassischer Currysauce
- 127. Veg Jalfrezi** 🌶️ 🌱 14,90
Gemüsepfanne mit Paprika, Zwiebeln und scharfer Sauce
- 128. Aloo Matar** 🌱 13,90
Kartoffeln und grüne Erbsen in einer aromatischen Tomaten-Zwiebel-Currysauce
- 129. Vegan Matar Mushroom** 🌱 13,90
Frische Champignons und grüne Erbsen in einer würzigen Currysauce
- 130. Aloo Baingan** 🌱 14,90
Kartoffeln und Auberginen in einer würzigen Tomaten-Currysauce
- 131. Vegan Palak Mushroom** 🌱 14,90
Champignons in einem fein gewürzten Spinatcurry mit Knoblauch und Zwiebeln.
- 132. Vegan Palak Chana** 🌱 14,90
Kichererbsen in cremigem Spinatcurry, gewürzt mit Knoblauch, Ingwer und Garam Masala.
- 133. Palak Tofu** 🌱 15,90
Tofu in cremigem Spinatcurry mit Knoblauch und Ingwer.
- 134. Matar Tofu** 🌱 15,90
Tofu und grüne Erbsen in klassischer Currysauce.

Desserts

- 135. Gulab Jamun** 🍷 (B) 5,90
Warme Milchbällchen in Zuckersirup mit feinem Rosenaroma
- 136. Mango Dream** 🍷 (B) 7,90
Cremiges Mango-Dessert mit fruchtiger Note
- 137. Ras Malai** 🍷 (B,C) 6,90
Flaumige Paneer-Klößchen in aromatischer Kardamom-Safran-Milch.
- 138. Ice Cream Duo** 🍷 (B) 5,90
Zwei Kugeln Vanille und Schokoladeneis, serviert mit Sahne, Schokoladensauce

Allergene: A Gluten | B Milch | C Nüsse | D Sellerie |
E Senf | F Sesam | G Sulfite | H Lupinen | I Krebstiere |
J Eier | K Fisch | L Soja | M Weichtiere | N Erdnüsse

Alle unsere Gerichte werden mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriander zubereitet. Sollten Sie dies nicht wünschen, sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an.

Wir produzieren und kochen für Sie mit großer Sorgfalt. Trotz alledem können unsere Speisen auch Spuren von nicht gekennzeichneten Allergenen enthalten. Bitte Sprechen Sie uns bei Unklarheiten gern an.

Getränke

Indische Erfrischungen 0,4l


Mango Lassi  (B)	4,90
Erfrischendes Joghurtgetränk mit süßer Mango	
Sweet Lassi  (B)	4,50
Klassisches Joghurtgetränk, mild gesüßt	
Masala Lassi  (B)	4,90
Joghurtgetränk mit Salz und traditionellen Gewürzen	

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Mineralwasser Still / Spritzig	2,90	3,90
Mineralwasser Still / Spritzig	0,75l	5,90
Säfte (Apfel, Banane, Kirsch, Orange, Rhabarber, Mango, Maracuja)	3,90	5,50
Saftschorlen	3,50	5,50
Coca Cola / Fanta / Sprite / Spezi / Coca Cola light	3,50	5,50
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger	3,50	5,50
Hausgemachte Limonade	0,4 l	5,90
(Gurke-Basilikum, Mango-Maracuja, Johannisbeere, Limette-Minze,)		

Heißgetränke

Tee

Masala Chai  (B) Indischer Gewürztee mit Milch	3,90
Assam Earl Grey aromatisierter schwarzer Tee	2,90
Fruity Camomile Kamillentee	2,90
Bergkräuter Kräutertee	2,90
Pure Fruit Früchtetee	2,90
Glas mit frischer Minze	3,90
Glas mit frischem Ingwer	3,90

Kaffee

Tasse Kaffee	3,50
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Macchiato	3,90
Cappuccino	3,90
Milchkaffe	3,90
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade	4,50
Latte Baileys	5,90
Baileys Chocolate	6,90

Alkoholfreie Cocktails

Mango Mint Cooler 🍹	6,90
Mango, frische Minze, Limette und Soda	
Virgin Mojito 🍹	6,90
Limette, Minze, Rohrzucker und Soda	
Tropical Dream 🍹	6,90
Ananas, Mango und Kokos, fruchtig & exotisch	
Pink Paradise 🍹	6,90
Himbeere, und Zitrusfrüchte	
Coconut Mint Refresher 🍹	6,90
Kokos, Minze und Limette – leicht & erfrischend	

Alkoholische Getränke

Absolut Vodka Cola/ Lemon/ Orange	7,90
Cuba Libre	7,90
Whiskey Cola	7,90
Rum Cola	7,90
Mojito	8,90
Mojito Razz	8,90
Gin Tonic (Bombay Sapphire)	8,90
Moscow Mule	8,90
Espresso Martini	9,90

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Biere vom Faß

	0,3l	0,5l
Hacker-Pschorr Münchner Hell mildes süffiges Münchner Helles mit feiner Malznote	3,90	5,50
Hacker-Pschorr Kellerbier naturtrübes Kellerbier mit vollmundigem Geschmack	3,90	5,50
Radler (Helles mit Sprite)	3,90	5,50
Diesel (Helles mit Cola)	3,90	5,50
Paulaner Spezi vom Faß Cola-Orangen-Mixgetränk (Spezi) von Paulaner	3,90	5,50

Flaschen-Biere

Paulaner Hefe Weißbier naturtrüb	0,5l	5,50
Paulaner Hefe Weißbier alkoholfrei 0,0	0,5l	5,50
Ur- Krostitzer aus Krostitz bei Leipzig	0,5l	4,90
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei 0,0	0,33l	3,90
Hacker-Pschorr Münchner dunkel Schwarzbier	0,5l	5,50
Radler Alkoholfrei	0,5l	5,50

Whiskey & Spirituosen 4cl

Chivas Regal 12	7,90
Jameson Irish Whisky	6,90
Jim Beam	5,90
Ramazotti	5,50
Jägermeister	5,50
Aquavit	5,90
Leipziger Allasch	5,90
Leipziger Brotschnaps	6,90
Leipziger Williams Birne	5,50
Grappa	5,50
Absolut Vodka	5,50
Baileys	5,50
Old Monk Rum (aus Indien)	6,90
Sambuca	5,50

Offene Weine

Weißweine 0,2 l

Hauswein Weiß

Trocken, Halbtrocken, Lieblich

6,90

Pinot Grigio

trocken

Venezia, Italien, trocken

fruchtig, elegant, harmonisch

6,90

Weissburgunder

trocken

belebend, frisch, Kernobst u. Mirabelle

7,90

Grauburgunder

trocken

Kraftvoll, vollmundig, reife Birne, zarte Honigmelone

7,90

Rose 0,2 l

Bardolino Chiaretto

trocken

fruchtig, Aromen von roten Beeren, Kirschen

7,90

Rotweine

Hauswein Rot

trocken

6,90

Merlot

Italien, trocken

reife Pflaume, Schwarzkirsche, Brombeere

6,90

Nero d'Avola

Sizilien/Italien, trocken

intensives Bouquet nach Kirsche, Pflaume, Maulbeere, milde Gewürze

6,90

Primitivo

Italien, trocken

fruchtige Aromen v. Beeren u. Kirsche, samtige Gewürznote

7,90

Alle Weine auch als Schorle erhältlich.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Flaschenweine Weiß 0,75l

Grauburgunder Thürkind

trocken, kraftvoll, vollmundig, reife Birne, zarte Honigmelone

27,90

Weissburgunder Thürkind

trocken, belebend, frisch, Kernobst u. Mirabelle

27,90

Pinot Grigio

Italien, trocken, blumiger Duft, fruchtig, ausgewogen, elegant

24,90

Ca dei Frati Lugana

Italien, trocken, milde Säure, vollmundig, frisch mit feiner Frucht, blumig, helle, reife Früchte

37,90

Flaschenweine Rot 0,75l

Chianti

Italien, trocken, fruchtig, harmonisch, feine Würze

24,90

Primitivo

Italien, trocken, reifen, roten Früchten wie Beeren, Kirschen und Pflaumen, würzigen Nuancen wie Nelken und Pfeffer

25,90

Flaschenwein Rosé 0,75l

Bardolino Chiaretto

Italien, trocken, weich, vollmundig, dunkle Beeren, Kirschen

24,90

Ca dei Frati Rose

Italien, trocken, fruchtig, erfrischende Säure, grüner Apfel, Mandel, Kirsche, würzig und fruchtige Aromen

37,90



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



www.indian-club.de

