



Suppen

- | | |
|-----------------|--------|
| 1. Tomatensuppe | 3.00 € |
| 2. Linsensuppe | 3.00 € |
| 3. Gemüsesuppe | 3.00 € |

Vorspeisen

- | | |
|--|--------|
| 4. Chicken Pakora
Frittierte Hühnerfiletstücke nach indischer Art. | 6.00 € |
| 5. Sabzi Pakora
Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl. | 5.00 € |
| 6. Paneer Pakora
Frittierter Weichkäse in Kichererbsenmehl. | 5.50 € |
| 7. Kohinoor Prawn Pakora
Frittierte Garnelen nach indischer Art. | 8.00 € |
| 8. Onion Bahjee
Frittierte Zwiebelringe nach indischer Art. | 4.50 € |
| 9. Sabzi Samosa
Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse. | 4.00 € |
| 10. Keema Samosa
Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch. | 5.00 € |
| 11. Chicken Samosa
Gefüllte Teigtaschen mit Hühnerfiletstücken. | 5.00 € |
| 12. Papadams
Frittierte Linsenwaffeln. | 3.00 € |



Salate

13. Kohinoor Salat

Marinierte Hühnerfiletstücke, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Kidney Bohnen und Weichkäse.

7.00 €

14. Gemischter Salat

Gurken, Tomaten, Mais, Kidney Bohnen, Paprika, Eisbergsalat und Peperoni.

5.00 €

15. Kachomer Salat

Sehr pikant gewürzte Kartoffeln, Zwiebeln, Kichererbsen und grüne Erbsen.

5.00 €

16. Raita

Gewürzter Joghurt mit gewürfelten Gurken und Tomaten.

4.00 €



Hauptgerichte

Indische Tandoori - Spezialgerichte

Der Tandoor ist ein Tonofen oder Lehmofen, der mit Holzkohle betrieben wird und in Indien für die Zubereitung von gegrilltem Fleisch und speziellem Fladenrot (Nan) benutzt wird. Tandoorigerichte werden mit Nan und Minzchutneys serviert.

17. Tandoori Chicken

Hühnerschenkel in gewürztem Joghurt mariniert. **11.50 €**

18. Bombay Tandoori

Hühnerschenkel in sehr scharfen Gewürzen eingelegt. **13.50 €**

19. Chicken Boti

Zarte Hühnerfiletstücke in gewürztem Joghurt eingelegt. **15.50 €**

20. Madras Chicken Boti

Zarte Hühnerfiletstücke in scharf gewürztem Joghurt eingelegt. **15.50 €**

22. Lamm Tikka

Saftige marinierte Lammfleischstücke am Spieß gegrillt. **16.50 €**

23. Mix Tandoori

Lamm – und Hühnerfiletstücke am Spieß im Tandoor gegrillt. **16.50 €**

24. Reeshmi Kabab

Köstlich gewürztes Hühnerhackfleisch im Tandoor gegrillt. **15.00 €**

25. Seekh Kabab

Köstlich gewürztes Lammhackfleisch im Tandoor gegrillt. **14.00 €**



Rindfleischgerichte

Beilage: Basmati Reis

26. Beef Korma

Filetierte Rindfleischstücke, mit geriebenen Nüssen und Kokosnusscreme mit Sahne verfeinert.

15.50 €

27. Beef Jalfrazie

Filetierte Rindfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Gewürzen in einer Karahi-Pfanne gebraten.

15.00 €

28. Balti Gosht

Filetierte Rindfleischstücke mit frischen Tomaten und Ingwerstreifen, sehr pikant gewürzt.

15.00 €

29. Beef Madras Curry

Filetierte Rindfleischstücke mit Zwiebeln und Ingwer gebraten und in mittelscharfer Currysoße serviert.

15.00 €

30. Beef Vindaloo

Filetierte Rindfleischstücke und Kartoffeln mit Gewürzen gebraten und in sehr scharfer Soße serviert.

16.00 €



Lammfleischgerichte

Beilage: Basmati Reis

31. Lamm Korma

Zarte Lammfleischstücke, geriebenen Nüssen und Kokosnusscreme mit Sahne verfeinert.

15.50 €

32. Sabzi Gosht

Zarte Lammfleischstücke und frisches Gemüse in pikanter Soße serviert.

16.00 €

33. Mutton Masala

Zarte Lammfleischstücke mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen gebraten.

15.00 €

34. Lamm Saag

Zarte Lammfleischstücke, Spinat, Zwiebeln und Bockshornkleeblätter auf typisch indische Art zubereitet.

15.00 €

35. Lamm Madras Curry

Zarte Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Ingwer gebraten und in mittelscharfer Currysoße serviert.

15.00 €

36. Lamm Vindaloo

Zarte Lammfleischstücke und Kartoffeln mit Gewürzen gebraten und in sehr scharfer Soße serviert.

16.00 €

37. Lamm Jalfrazie

Zarte Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Gewürzen in einer Karahi-Pfanne gebraten.

16.00 €



Hühnerfleischgerichte

Beilage: Basmati Reis

38. Chicken Moghlai

Hühnerfiletstücke in indischen Gewürzen, Cashewnüssen, Mandel, Mango und Rosinen zubereitet.

16.00 €

39. Chicken Korma

Hühnerfiletstücke mit geriebenen Nüssen und Kokosnusscreme mit Sahne verfeinert.

15.50 €

40. Chicken Malai Curry

Gegrillte Hühnerfiletstücke, serviert mit weißem Curry aus geriebenen Nüssen, Joghurt und Sahne.

15.50 €

41. Chicken Tikka Masala

Marinierte Hühnerfiletstücke im Tandoor gegrillt, in Tikkasauce serviert.

16.00 €

42. Chicken Ginger

Hühnerfiletstücke mit frischen Ingwerstreifen gebraten und in pikanter Sauce serviert.

15.00 €

43. Chicken Jalfrazie

Hühnerfiletstücke mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Gewürzen in einer Karahi- Pfanne gebraten.

15.00 €

44. Chicken Palak

Hühnerfiletstücke mit Spinat, Zwiebeln und Bockshornkleblättern, auf typisch indische Art zubereitet.

15.00 €

45. Chicken Madras Curry

Zarte Hühnerfiletstücke mit Zwiebeln und Ingwer gebraten, in mittelscharfer Currysaße serviert.

15.00 €

46. Chicken Vindaloo

Hühnerfiletstücke und Kartoffeln mit Gewürzen gebraten und in sehr scharfer Saße serviert.

16.00 €



Fischgerichte

Beilage: Basmati Reis

47. Prawn Malai Curry

Gebatene Garnelen mit weißer Currysoße
aus geriebenen Nüssen, Joghurt und Sahne.

18.00 €

48. Prawn Korma

Garnelen mit geriebenen Nüssen und
Kokosnusscreme mit Sahne verfeinert.

17.00 €

49. Prawn Jalfrazie

Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika
und Gewürzen in einer Karahi-Pfanne gebraten.

17.00 €

50. Prawn Madras Curry

Garnelen mit Zwiebeln und Ingwer gebraten in
mittelscharfer Currysoße serviert.

17.00 €

51. Prawn Vindaloo

Garnelen und Kartoffeln mit Gewürzen gebraten
und in sehr scharfer Soße serviert.

17.00 €



Vegetarische Gerichte

Beilage: Basmati Reis

53. Sabzi Masala

Auswahl aus Gemüse, serviert mit Currysoße.

11.00 €

54. Shahi Vegetable

Auswahl aus Gemüse mit Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen, Kokosnuss und Mango, in Cremesoße verfeinert.

13.00 €

55. Bhindi Dopiaza

Indisches Okra-Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, in Currysoße.

10.00 €

56. Palak Paneer

Spinat und Weichkäse, gebraten mit indischen Gewürzen.

13.00 €

57. Palak Choley

Spinat und Kichererbsen, gebraten mit indischen Gewürzen.

10.00 €

58. Matter Paneer

Weichkäse, grüne Erbsen, Knoblauch und Ingwer in pikanter Soße.

13.00 €

59. Paneer Malai

Weichkäse mit weißer Currysoße aus geriebenen Nüssen, Joghurt und Sahne.

12.00 €

60. Alu Matter

Würzige Kartoffeln und grüne Erbsen in pikanter Soße.

9.00 €

61. Dal Channa

Gelbe indische Linsen, zubereitet mit Gewürzen und Butter.

9.00 €

62. Urid Daal

Weißer Linsen, serviert in Cremesoße.

9.00 €



Reis Spezialitäten

63. Vegetable Biryani

Gewürzter gebratener Basmati Reis
mit einer Vielfalt von Gemüsesorten.

14.00 €

64. Kashmiri Chicken Biryani

Gewürzter gebratener Basmati Reis
mit Hühnerfiletstücken, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen.

16.00 €

65. Mutton Biryani

Gewürzter gebratener Basmati Reis mit Lammfleischstückchen.

16.00 €

66. Prawn Biryani

Gewürzter und gebratener Basmati Reis mit Garnelen.

17.00 €

Beilagen

67. Nan

Hefefladenbrot.

2.50 €

68. Garlic Nan

Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch.

3.00 €

69. Pashawri Nan

Fladenbrot gefüllt mit Nüssen.

3.00 €

70. Cheese Nan

Fladenbrot gefüllt mit Käse.

3.00 €

71. Keema Nan

Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch.

4.00 €

72. Biryani Reis

Gewürzter Safranreis.

4.00 €



Süßspeisen

73. Mango Eis

Vanilleeis mit Mangoscheiben und Sahne.

4.50 €

74. Litschi Eis

Vanilleeis mit Litschi und Sahne.

4.50 €

75. Tutti Frutti Eis

Vanille –, Erdbeer – und Schokoladeneis
mit Früchten und Sahne.

4.50 €

76. Kulfi

Indisches Eis aus frischer Milch,
Rosenwasser und Pistazien.

4.00 €

77. Firny Pistako

Indischer Pudding mit Pistazien.

4.00 €

78. Gulab Jaman

Süße Teigbällchen in Zuckersirup.

3.50 €



Kohinoor
Indisches Restaurant
seit 1987

Getränke

Indische alkoholfreie Getränke

Mangosaft	0.2l	3.00 €
Mango Lassi	0.2l	3.50 €
Lassi Joghurt Shake <i>(mit Rosenwasser)</i>	0.2l	3.00 €
Lassi Shake <i>(mit Gewürzen)</i>	0.2l	3.00 €

Whisky

Jim Beam <i>(40 % vol.)</i>	4cl	4.50 €
Jonny Walker <i>(40 % vol.)</i>	4cl	4.50 €

Aperitif

Kohinoor Cocktail		6.50 €
Campari Soda		5.50 €
Campari Orange		5.50 €
Sherry medium oder dry <i>(16% vol.)</i>	5cl	3.00 €
Martini weiß oder trocken <i>(16% vol.)</i>	5cl	3.00 €
Pflaumenwein <i>(10% vol.)</i>	0.1l	4.00 €

Long Drinks

Gordon Gin/Tonic		5.50 €
Wodka/Lemon		5.50 €
Barcadi Cola		5.50 €

Biere

Indischer Goldlager Bier <i>(5% vol.)</i>	0.33 l	3.50 €
Herforder Bier <i>(4.8% vol.)</i>	0.3 l	2.80 €
Herforder Bier <i>(4.8% vol.)</i>	0.4 l	3.40 €
Alster <i>(Bier und Sprite)</i>	0.3 l	2.80 €
Alster <i>(Bier und Sprite)</i>		3.40 €
Herforder Bier alkoholfrei	0.33 l	2.80 €
Diebels Alt <i>(4.8% vol.)</i>	0.33 l	2.80 €
Vita Malz	0.33 l	2.50 €
Alt Schuss	0.3 l	2.80 €
Hefeweizen <i>(5.5% vol.)</i>	0.5 l	3.80 €
Hefeweizen alkoholfrei	0.5 l	3.80 €



Kohinoor
Indisches Restaurant
seit 1987



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite	0.2 l	2.20 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	0.3 l	2.50 €
Mineralwasser	0.25 l	2.10 €
Bitter Lemon	0.2 l	2.20 €
Tonic Water	0.2 l	2.20 €
Ginger Ale	0.2 l	2.20 €
Apfelschorle	0.2 l	2.20 €
Apfelschorle	0.3 l	2.50 €

Säfte

Granini Apfelsaft	0.2 l	2.20 €
Granini Orangensaft	0.2 l	2.20 €
Traubensaft	0.2 l	2.20 €
Mangosaft	0.2 l	3.00 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		1.80 €
Kännchen Kaffee		3.60 €
Tasse indischer Gewürztee		1.50 €
Kännchen indischer Gewürztee		3.00 €
Tasse Espresso		1.50 €

Wodka

Wodka Moskovskaya (40% vol.)	2 cl	2.80 €
Wodka Gorbatschow (40% vol.)	2 cl	2.80 €

Cognac Brandy

Remy Martin (40% vol.)	2 cl	3.50 €
Osborne (40% vol.)	2 cl	3.50 €

Spiritousen

Malteser Kreuz Aquavit (40% vol.)	2 cl	2.50 €
Jubiläums Aquavit (42% vol.)	2 cl	2.50 €
Calvados (40% vol.)	2 cl	3.00 €
Fernet Branca (42% vol.)	2 cl	2.30 €
Indischer Rum Old Monk (40% vol.)	2 cl	3.00 €



Sekt

MM Extra Glas 3.80 €

Weißweine

Frascati trocken , 12% vol. offen	0.25 l	4.80 €
Frascati trocken 12 % vol.	0.75 l	15.50 €
Edelzwicker trocken , 11.5% vol. offen	0.25 l	4.50 €
Chantillon trocken , 12,5% vol. offen	0.25 l	4.00 €
Mosselland Riesling lieblich, Kabinett , 9.5% vol. offen	0.25 l	4.60 €

Roseweine

Rosé d'Anjou 11% vol.	0.75 l	16.00 €
Badischer Weißherbst halbtrocken , 12.% vol. offen	0.25 l	4.80 €
Chantillon trocken , 12.5% vol. offen	0.25 l	4.00 €

Rotweine

Côtes du Rhône trocken , 12.5% vol. offen	0.25 l	4.80 €
Côtes du Rhône trocken , 12.5% vol.	0.75 l	14.40 €
Chantillon trocken , 12,5% vol. offen	0.25 l	4.00 €


Indisches Restaurant
seit 1987



T A G E S K A R T E