



Speisekarte

GURU
neue indische Zeiten

“Träume nicht dein Leben,
sondern lebe deinen Traum”

Liebe Gäste,

getreu diesem Motto habe ich nach 20 erfolgreichen Berufsjahren meinen Job an den Nagel gehängt und mein Hobby zum Beruf gemacht. Im “Guru” möchte ich Ihnen nun meine Leidenschaft für die indische Küche näher bringen.

Da wir großen Wert auf frisches Gemüse und hochwertige Zutaten legen, sind unsere Speisen so einmalig und auch gesund. Wir achten darauf, möglichst fettarm zu kochen. Sollte Ihnen dieser Aspekt besonders wichtig sein, lassen Sie es uns gerne wissen.

Ebenso können Sie uns mitteilen, in welcher Schärfe Sie Ihr Essen bevorzugen.

Wir hoffen, dass Ihr Besuch ein besonderes Erlebnis wird und Sie gerne wiederkommen,

Ihr Team vom “Guru”
Gurcharn Dass



Vorspeisen

1. Alloo Tikki

Kartoffelmedaillons mit Erbsen, Koriander und Ingwer
6.90 €

2. Vegetable Pakora

Frittiertes Gemüse mit Kichererbsenmehl-Panade
7.90 €

3. Paneer Tikka

Indischer Käse aus dem Lehmofen mit Safransauce mariniert*¹
8.90 €

4. Chicken Tikka

Hähnchenfilet-Stücke in Tandoori Marinade*¹
9.50 €

5. Lamm Seekh Kebab

Gehacktes Lamm auf Spieß mit frischen Kräutern
10.90 €

6. Tandoori Grill Mix

Gemischte Vorspeisenplatte mit Fleisch, Fisch und Gemüse*¹
12.90 €

7. Scampi Tandoori

Marinierte Scampi mit Knoblauch-Chilisauce
11.90 €

Salat

15. Gemischter Salat

mit Tandoori Chicken*¹

11.90 €

16. Mango Rucola Salat

mit Cashewnüssen und Granatapfel*³

10.90 €

17. Cucumber Salad

Würziger Gurken-Tomaten-Paprika-Salat mit Ingwer und Chilli

8.50 €

Suppen

23. Daal Soup

Indische Linsensuppe*¹

4.90 €

24. Vegetable Shorba

Gemüsesuppe

4.90 €

25. Mulligatawny Soup

Indische Currysuppe mit Hähnchen, Reis und Koriander*¹

4.90 €



Hauptgerichte

Wir servieren alle Hauptgerichte mit Reis.

Geflügel

30. Murgh Tikka Masala

Tandoori Hähnchenstücke in Tomaten, Zwiebeln, Ingwer,
Koriander und Joghurtsauce gebraten * 1,2

17.90 €

31. Chicken Madras oder Vindaloo

Hähnchenfilet in Kokosnuss-Currysauce (scharf)
oder süß-sauer (sehr scharf) * 2

17.90 €

32. Chicken Jalfraise

Hähnchenfilet mit Gemüse in würziger Tomatensauce

17.90 €

33. Murgh Makhani

Tandoori Filetstreifen in Joghurt-Tomaten-Cremesauce * 1,3

17.90 €

34. Chicken Moghulai

Hähnchen mit indischem Käse in Mandeln-Safran-Sauce * 1,2

17.90 €

Wir servieren alle Hauptgerichte mit Reis.

Lamm

40. Lamm Norma

Lammwürfel in milder Safran-Sauce* 1,3

18.90 €

41. Lamm Aloo Tori

Lammkotelett auf einem Bett aus Zucchini und Kartoffeln

20.90 €

42. Lamm Bhuna

Lamm gebraten mit Paprika, Koriander und
Ingwer in roter Curry-Sauce (pikant)

18.90 €

Fisch

46. Scampi Makhan

gebratene Garnelen in Knoblauch-Joghurt-Tomatensauce* 1

21.90 €

47. Fischplatte

Verschiedene Variationen von Fisch und Scampi* 1,2

22.90 €

Biryanis

49. Gebratener Reis mit

- | | | | |
|----------|---------|----------|---------|
| • Gemüse | 16.90 € | • Lamm | 18.90 € |
| • Huhn | 17.90 € | • Scampi | 21.90 € |



Wir servieren alle Hauptgerichte mit Reis.

Vegetarische Gerichte

50. Naurattan Curry

Gemüsevariation mit Obst in milder Safransauce *^{2,3}

15.90 €

51. Saag Paneer

Indischer Käse mit Spinat und Fenugreek *¹

15.90 €

52. Daal (vegan)

Gelbe Linsen angebraten mit frischem Ingwer und Knoblauch (pikant)
oder Schwarze Linsen angebraten in Tomatensauce (mild)

15.90 €

53. Aloo Baingan (vegan)

Auberginen und Kartoffeln mit Kümmel, Ingwer
und Tomaten gebraten

15.90 €

54. Subji Masala (vegan)

Gemüsevariation mit pikanten Gewürzen und Kräutern

15.90 €

55. Kofta Curry (vegan)

Gemüsebällchen in pikanter Curry-Sauce

15.90 €

56. Channa Masala (vegan)

Kichererbsen gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Kümmel

15.90 €



Beilagen

59. Papadam mit Chutneys

Chips aus Linsenmehl

0.90€/Stk.

60. Tandoori Roti

Gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl*²

2.90 €

61. Naan

Gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl*^{2, 3}

3.50 €

61a. Naan mit Zutaten

Gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl

wahlweise mit Knoblauch, Zwiebeln, Käse oder Butter*^{2,3,4}

4.50 €

62. Tandoori Keema Naan

Gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Lammfleisch*^{3,4}

4.90 €

63. Raita

Joghurt mit fein gehackten Gurken, Zwiebeln und Tomaten*¹

4.50 €

64. Basmati Reis

mit Gemüse

6.90 €

65. Pulao Reis

mit Rosinen und Nüssen*²

6.90 €

66. Plain Reis²

kleine Portion - 3.00 €, große Portion - 5.00 €



Dessert

70. Taaja Naam

FrISChe Mango mit Vanilleeis * 1,2

6.90 €

71. Gulabjamun

Frittierte Teigbällchen in Zuckersirup * 1

6.90 €

72. Raju ki Mitha-plate

Verschiedene Variationen von Eis * 1,2,3

9.90 €

73. Barfila Nam

Mango Sorbet auf Granatapfel

6.90 €

74. Empfehlung des Hauses

Lassen Sie sich überraschen * 1,2,3

8.90 €

75. Kulfi

Hausgemachtes indisches Eis * 1,3
mit Safran, Pistazien, Cashew und Kardamom

7.50 €



Einige unserer Speisen enthalten die folgenden allergenen Zutaten:

1 = Milch

3 = Nüsse

2 = Weizenmehl

4 = Eier

Getränke

Aperitifs

Glas Prosecco	11,5%	0,1 l	4.90 €
Martini	14,4%	5 cl	4.90 €
Campari ⁶	25%	4 cl	4.90 €
Sherry dry	15%	5cl	3.90 €

Long Drinks

Wodka Lemon	40 %	9.90 €
Bacardi Cola ⁵	37,5 %	7.90 €
Gin Tonic	40 %	9.90 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel	0,25l	3.50 €
Gerolsteiner Sprudel	0,75l	6.90 €
Gerolsteiner Natural	0,25l	3.50 €
Gerolsteiner Natural	0,75l	6.90 €
Säfte (Apfel, Orange, Mango, Guave)	0,20l	3.50 €
Säfte (Apfel, Orange, Mango, Guave)	0,40l	4.90 €
Coca Cola ^{5,6}	0,20l	3.50 €
Coca Cola Light ^{5,6}	0,20l	3.50 €
Sprite ⁶	0,20l	3.50 €
Schweppes Bitter Lemon ⁷	0,20l	3.50 €
Schweppes Ginger Ale ⁷	0,20l	3.50 €

Biere

Warsteiner vom Fass	0,33l	3.90 €
Warsteiner vom Fass	0,5l	4.90 €
Alsterwasser	0,3l	3.90 €
Alsterwasser	0,5l	4.90 €
König Ludwig Weissbier	Fl. 0,5l	4.90 €
König Ludwig Weissbier alkoholfrei	Fl. 0,5l	4.90 €
Warsteiner Herb alkoholfrei	Fl 0,33l	3.90 €
Indisches Bier	Fl. 0,33l	4.50 €

Digestifs

Hennessy	40%	2cl	5.90 €
Remy Martin	40%	2cl	5.90 €
Jubiläums Aquavit	42%	2cl	3.50 €
Grappa	40%	2cl	3.90 €
Grappa	38%	2cl	5.90 €
Jägermeister	35%	2cl	3.90 €
Fernet Branca	42%	2cl	3.00 €

Lassi (Joghurtgetränk)

Lassi Süß	4.50 €
Lassi Salzig	4.50 €
Lassi Mango	4.50 €

Whiskey

Glenfiddich Single Malt Scotch (12 J. alt)	40%	2cl	8.00 €
Johnnie Walker Black Label Scotch (12 J. alt)	40%	2cl	6.90 €
Chivas Regal Scotch (12 J. alt)	40%	2cl	6.90 €
Jack Daniels Bourbon (12 J. alt)	40%	2cl	6.90 €

Tee und Kaffee

Masala Tee (Kännchen)	4.90 €
Darjeeling Tee (Kännchen)	4.90 €
Tasse Kaffee ⁵	3.50 €
Espresso ⁵	3.00 €
Cappuccino ⁵	3.90 €
Ingwer Tee	3.90 €

Rum

Old Monk indischer Rum	40%	2cl	4.00 €
------------------------	-----	-----	--------

Weinkarte



Weißwein

0,2l

0,75l

Grillo (Italien) Trocken

6,90 €

Deutschland

Salwey - Grauburgunder (Kabinett)

7,90 €

29,90 €

Trocken

Rebsorte : Grauburgunder

Region: Baden

Dr. Crusius -Weißburgunder (Qba)

39,90 €

Trocken

Rebsorte: Weißburgunder

Region: Nahe

Dr. Crusius - Top of the Rock

39,90 €

Trocken

Rebsorte: Riesling

Region: Nahe

Eser Oest. Lenchen

39,90 €

Trocken

Rebsorte: Riesling

Region: Rheingau

Spanien

Bodegas Raimat-

Castel de Raimat Chardonnay (Do)

7,90 €

29,90 €

Trocken

Rebsorte: Chardonnay

Region: Costers Del Serge



Rosé

	0,2l	0,75l
Saigner (Schneider)	7,90 €	29,90 €
Trocken		
Rebsorte: Syrah, Merlot, Blaufränkisch		
Region: Pfalz		

Rot

	0,2l	0,75l
Syrah Trocken	6,90 €	
Malbec Bodega Septima	7,90 €	29,90 €
Trocken		
Rebsorte: Malbec		
Region: Mendoza (Argentinien)		
Sassabruna Rocca di Montemassi		39,90 €
Trocken		
Rebsorte: Merlot, Syrah, Sangiovese		
Region: Toskana (Italien)		



Menü Royal

ab 2 Personen



Kir Royal

Scampi in Knoblauch-Crèmesauce

Mulligatawny Suppe

Tandoori Mix mit Chutneys

Lamm Masala, Chicken Korma
Scampi Madras, Vegetable Bhaji

Mango Sorbet mit Granatapfel

pro Person 49.00 €



Vegetarisches Menü

ab 2 Personen



Papadam mit Chutneys

Vegetable Pakora

Subji Shorba

Daal Punjabi
Paneer Moghulai
Mixed Vegetables

Kulfi

pro Person 39.00 €

