



# CURRYOSITY

AUTHENTIC INDIAN RESTAURANT

## MENU

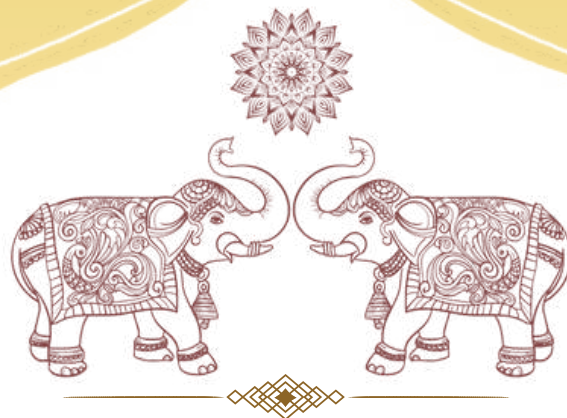
अतिथि देवो भव



SCAN ME



Bestell online bei  
[foodbee.de/curryosity-kamen](https://foodbee.de/curryosity-kamen)



# CURRYOSITY

AUTHENTIC INDIAN RESTAURANT

**Willkommen bei Curryosity, Ihrem authentischen Indischen Restaurant in Kamen!  
Tauchen Sie ein in die reiche kulinarische Geschichte Indiens, während wir Ihnen eine unvergessliche gastronomische Reise bieten.**

**Unsere Geschichte beginnt tief verwurzelt in den kulinarischen Traditionen Indiens, einem Land, das für seine vielfältigen Aromen und Gewürze bekannt ist. Bei Curryosity zelebrieren wir diese reiche Geschichte, indem wir Ihnen eine Auswahl an authentischen indischen Gerichten servieren, die mit Leidenschaft und Sorgfalt zubereitet werden.**

**Indisches Essen ist nicht nur eine Mahlzeit, sondern eine Reise durch die Jahrhunderte, die von den verschiedenen Kulturen und Regionen des Landes beeinflusst wurde. Unsere Küche ist ein Spiegelbild dieser Vielfalt, von den würzigen Aromen Nordindiens bis zu den exotischen Geschmacksrichtungen des Südens.**

**Unsere talentierten Köche verwenden nur die besten Zutaten, um sicherzustellen, dass jede Mahlzeit bei Curryosity nicht nur authentisch, sondern auch köstlich ist. Von saftigen Tandoori-Spezialitäten über aromatische Currys bis hin zu duftendem Basmati-Reis - jedes Gericht wird mit Liebe zubereitet, um Ihnen den wahren Geschmack Indiens zu bieten.**

**Curryosity ist stolz darauf, diese kulinarische Reise mit Ihnen zu teilen und Ihnen ein Stück Indien in Deutschland zu bringen. Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von den Aromen, Farben und Düften Indiens verzaubern. Wir laden Sie ein, Teil unserer Geschichte zu werden und das Beste der indischen Küche in gemütlicher Atmosphäre zu genießen. Herzlich willkommen bei Curryosity – wo Authentizität auf Genuss trifft!**





## THALI SPEZIALITÄTEN

IN INDIAN GIBT ES ZU JEDER MAHLZEIT NICHT EIN EINZIGES GERICHT, SONDERN EINE AUSWAHL VERSCHIEDENER SPEISEN DIE ZUSAMMEN AUF EINER PLATTE - DEM THALI-SERVIERT WERDEN WIR SERVIERN IHNEN UNSERE THALIS NACH INDISCHER TRADITION UND MIT KORNIGEN BASMATT REIS

- 1. VEGAN THALI** <sup>a,g</sup> € 15.50  
Drei Verschiedene Gemüsegerichte mit Salat und Brot
- 2. PUNJABI THALI** <sup>a,g</sup> € 16.50  
Zwei Verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Salat, Gulab Jamun und Brot serviert
- 3. JAIPUR THALI** <sup>a,g</sup> € 16.90  
Ein Hühnerfleisch, Ein Lammfleisch, Ein Gemüsegericht, Raita, und Gulab Jamun

## WARME VORSPEISEN

- 4. ALOO VEG. TIKKI** <sup>a,g</sup> € 6.90  
Kartoffeln und Gemüse, Vegetarische Hackbällchen in Joghurt-Süß Sauer Sauce
- 5. SAMOSA CHAAT** <sup>a,g</sup> € 7.90  
Samosas Sind Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen mit Kichererbsen und Serviert
- 6. SAMOSA** <sup>a,g</sup> € 6.90  
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Gemüse  
Pakoraa frittierte Köstlichkeiten aus Kichererbsen-mehl panade
- 7. VEGETABLE PAKORA** <sup>a,g</sup> € 6.90  
Verschiedenes Gemüse mit Indischen Gewürzen
- 8. ONION BHAJI** <sup>a,g</sup> € 6.90  
Bällchen aus Zwiebelstreifen mit Paprika und Ingwer



9. **PANEER PAKORA**<sup>a,g</sup> € 7.90  
Hausgemachter Indischer Käse mit Verschiedenen Gewürzen
10. **CHICKEN PAKORA**<sup>a,g</sup> € 8.90  
Würzige Hähnchenfiletstreifen
11. **FISCH PAKORA**<sup>a,g</sup> € 8.90  
Rotbarsch Mariniert mit Indischen Kräutern
12. **KING PRAWN PAKORA**<sup>a,g</sup> € 10.90  
Scampi Mariniert in Exotischen Gewürzen
13. **MUMTAJ MIX PAKORA**<sup>a,g</sup> € 9.90  
Vegetarischer Überraschungs-Vorspeisenteller mit Versch Kräutern
14. **MUSHROOM PAKORA**<sup>a,g</sup> € 7.90  
Frittierte Champignons in Kichereremehl

## VORSPEISEN

AUS DEM LEHMOFEN

15. **CHICKEN TIKKA**<sup>a,g</sup> € 8.90  
Hähnchenfilet Stücke mit Pikanter Joghurtsauce-Marinade
16. **SEEKH KEBAB**<sup>a,g</sup> € 9.50  
Hackröllchen aus Lammfleisch mit Exotischen Gewürzen
17. **SCAMPI TIKKA**<sup>a,g</sup> € 10.90  
Scampi mit Gewürzter Knoblauch Joghurt Marinade mit Indischen Kräutern
18. **CURRYOSITY KEBAB**<sup>a,g</sup> € 9.90  
Überraschung-Vorspeisenteller mit Verschiedenen Gewürzen
19. **PANEER TIKKA**<sup>a,g</sup> € 8.90  
Hausgemachter Indischer käse Mariniert in Safran Joghurt Sauce





## SALATE

- |     |                                                              |        |
|-----|--------------------------------------------------------------|--------|
| 20. | <b>GEMISCHTER SALAT</b>                                      | € 4.90 |
| 21. | <b>INDISCHER SALAT</b>                                       | € 5.00 |
| 22. | <b>CURRYOSITY SALAT</b> <small>(NACH ART DES HAUSES)</small> | € 6.90 |
| 23. | <b>FISCH SALAT</b> <sup>d</sup>                              | € 7.50 |

## SUPPEN

- |     |                                                                |        |
|-----|----------------------------------------------------------------|--------|
| 24. | <b>SABZI SOUP</b> <sup>a,g</sup>                               | € 4.50 |
|     | Gemüsesuppe mit Feinen Gemüsen und Indisch Exotischen Gewürzen |        |
| 25. | <b>CURRYOSITY SOUP</b> <sup>a,g</sup>                          | € 4.90 |
|     | Gemüsesuppe mit Fleisch und Exotischen Gewürzen                |        |
| 26. | <b>MULLIGATAWNY SOUP</b> <sup>a,g</sup>                        | € 4.90 |
|     | Pikante Currysuppe mit Reis und Huhn                           |        |
| 27. | <b>DAAL SOUP</b> <sup>a,g</sup>                                | € 4.90 |
|     | Indische Linsencremesuppe mit Curry und Exotischen Kräutern    |        |
| 28. | <b>TOMATO SOUP</b> <sup>a,g</sup>                              | € 3.90 |
|     | Tomatensuppe mit Exotischen Gewürzen                           |        |



## HAUPTGERICHTE

SIE KÖNNEN ALLE GERICHTE AUF WUNSCH MILD, MITTEL SCHARF  
ODER SCHARF BESTELLEN

### TANDOORI

AUS DEM LEHMOFEN

29. **ACHARI MURGH TIKKA** <sup>a,g</sup> € 15.50  
Gegrilltes Zartes Hühnerfleisch in Kräfter SöÙe  
mit Mixed Pickles, Knoblauch, Ingwer Anis und Käse
30. **MURG MALAI** <sup>a,g</sup> € 15.50  
Hähnchenbruststücke Mariniert  
in Knoblauch-Joghurt-Sauce und Salat
31. **HARYALI MALAI KABAB** <sup>a,g</sup> € 15.50  
Gegrilltes Hühnerfleisch in Spinat, Minze und Koriander  
SöÙe
32. **TANDOORI CHICKEN** <sup>a,g</sup> € 16.50  
Ganzes Hähnchen Mariniert in Tandoori Sauce und Salat
33. **LAMM TIKKA MASALA** <sup>a,g</sup> € 17.50  
Mariniertes Lammfilet in Roter Curysauce mit Tomaten  
Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer
34. **LEMON CHICKEN MASALA** <sup>a,g</sup> € 15.50  
Marinierte Hähnchenbrust in Roter Curry Sauce mit Zwiebeln,  
Knoblauch und Ingwer und Zitronensaft
35. **CHICKEN TIKKA MASALA** <sup>a,g</sup> € 15.50  
Marinierte Hähnchenbrust in Roter Curry Sauce mit Tomaten,  
Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer
36. **TANDOORI MIXED** <sup>a,g,d</sup> € 18.00  
Verschiedene Fleischsorten Gegrillte im Lehmofen mit  
Scampis, Hähnchen, Fisch und Salat in Joghurt-Marinade



## GEFLÜGEL

37. **CHICKEN MAKHNI** € 16.00  
Hähnchenbrust aus Dem Tandoori-Ofen  
In Einer Feinen Tomaten-Joghurt-Sauce
38. **CHICKEN KORMA**<sup>a,g</sup> € 16.00  
Hähnchenbruststreifen mit Mandeln Safran-Sahne-Sauce
39. **CHICKEN CURRYOSITY**<sup>a,g,3,4</sup> € 16.50  
Hähnchenbrust mit Pflaumen, Aprikosen und Gemüse in  
Milder Curry-Sauce
40. **CHICKEN BHUNA MASALA**<sup>a,g,3,4</sup> € 16.00  
Geschmorte Hähnchenbrust in Roter Curry-Sauce mit Frischem  
Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln
41. **CHICKEN MANGO**<sup>a,g,3,4</sup> € 16.00  
Mariniertes Hähnchenbrust in Mandel, Mango Sauce mit  
Tomaten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer
42. **CHICKEN MOGHULAI**<sup>a,g,3,4</sup> € 16.00  
Hähnchenbrust in Milder Curry-Sauce mit Hausgemachtem  
Indischen Käse, Rosinen und Cashew Kernen
43. **CHICKEN PALAK**<sup>a,g,3,4</sup> € 16.20  
Hähnchenbrust mit Frischem Spinat, Ingwer, Knoblauch,  
Tomaten und Zwiebeln
44. **CHICKEN MADRAS ODER VINDALOO**<sup>a,g,3,4</sup> € 16.20  
Hähnchenbrust in Curry-Kokosnuss-Sauce Madras  
(scharf) Oder Vindaloo (sehr scharf)





45. **CHICKEN JALFRAISE** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.20  
Hähnchenbrust mit Frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in Gelber Curry Sauce mit Exotischen Gewürzen
46. **CHILLI CHICKEN** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.30  
Hähnchen mit grünem Chilli Nach art des Hauses (sehr scharf)
47. **KARAHI MURGH** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.00  
Gebratenes Hühnerfleisch mit kräftiger Curry Sauce in Heißer Pfanne Serviert

## LAMM

48. **LAMM BHUNA MASALA** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50  
Lammfleischwürfel in Roter Curry Sauce mit Frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel Peperoni, Tomaten und Zwiebeln mit Exotischen Gewürzen
49. **LAMM PALAK** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50  
Lammfleischwürfel mit Frischen Spinat Tomaten Ingwer Knoblauch, Kräutern und Zwiebeln
50. **LAMM JALFRAISE** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.20  
Lammfleisch mit Frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in Gelber Currysauce mit Exotischen Gewürzen
51. **LAMM CURRYOSITY** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50  
Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen und Gemüse in Milder Curry Sauce
52. **LAMM MOGHULAI** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.30  
Lammfleisch in Milder Curry Sauce mit Hausgemachte Indischen Käse, Rosinen und Cashew Kernen
53. **LAMM KORMA** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50  
Lammfleisch mit Mandeln und Safran-Sahne-Sauce





54. **LAMM MADRAS ODER VINDALOO** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50

Lammfleischwürfel in roter Curry-Kokosnuß-Sauce  
Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf)

55. **LAMM SHOLAY** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50

Feines Lammfleisch mit Kichererbsen in Einer Würzigen  
Curry Sauce

56. **LAMM MANGO** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50

Feines Lammfleisch mit Mangostücken und Rosinen in  
Mango Curry Sauce

57. **LAMM TIKKA MASLA** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50

Marinierte Lammfleisch in Roter Curry Sauce mit Tomaten,  
Zwiebeln, Knoblauch und Mandeln Safran Sahne Sauce

## ENTE

58. **ENTE MOGHULAI** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50

Ente in Curry-Sauce mit Hausgemachten Indischen Käse,  
Rosinen und Cashew-Kernen

59. **ENTE MASALA** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50

Ente in Roter Curry-Sauce mit Erbsen, Kartoffeln, Tomaten,  
Zwiebeln mit Exotischen Gewürzen

60. **BATTAKH SAAG** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50

Zarte Entenbrust in Spinat Curry-Sauce

61. **ENTE MADRAS ODER VINDALOO** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50

Ente In Roter Curry-Kokosnus-Sauce Madras (scharf) Oder  
Vindaloo (sehr scharf)

67. **BATTAKH KUMBO WALA** <sup>a,g,3,4</sup> € 16,50

Zartes Entenbrustfilet, mit fr. Champignons,  
Knoblauch, Ingwer in Mandel



63. **BATTAKH JALFRAISE** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.60  
Zarte Entenbrust mit Frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in Gelber Curry Sauce mit Exotischen Gewürzen
64. **ENTE CURRYOSITY** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50  
Entebrustfilet mit Mandeln Kokosflocken, Sahne Sauce, Vers. gemüse
65. **ENTE MANGO** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50  
Entebrustfilet Mit Mango-Curry Sauce mit Madeln
66. **ENTE KORMA** <sup>a,g,3,4</sup> € 16.50  
Entebrustfilet mit Einer Milden Sahne Sauce und Kashew Kernen

## FISCH

68. **FISH CURRYOSITY** <sup>a,g,d</sup> € 16.50  
Rotbarschfilet in Curry-Sauce mit Obst und Gemüse
69. **FISH JALFRAISE** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 16.50  
Rotbarschfilet mit Frischen Champignons, Paprika, Zucchini Zwiebeln, Tomaten in Gelber Curry-Sauce
70. **FISH KORMA** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 16.50  
Rotbarschfilet in Mandel-Safran Sauce
71. **FISH AND PRAWN** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 16.70  
Rotbarschfilet mit Shrimps in Tomaten Joghurt Sauce
72. **BENGALI FISH CURRY** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 16.20  
Rotbarschfilet in kärftiger Curry Sauce
73. **SCAMPI MAKHNI** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 19.00  
Scampis Mariniert in Feiner Tomaten Joghurt-Sauce mit Indischen Kräutern
74. **SCAMPI JALFRAISE** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 19.00  
Scampis mit Frischen Champignons, Paprika, Zucchini, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten in Gelber Currysauce



## ÜBERBACKENES

- 
75. **SABZI PACHRANGI** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 15.50  
frisches Gemüse, Champignons, Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen in Curry-Sauce mit Rosinen und Cashew-Kernen
76. **KASHMIRI MURGA** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 16.50  
Hähnchenfiletstreifen mit Rosinen; Kokosnussflocken, Mandeln und Cashew-Kernen in Sahne-Sauce
77. **LAMM PASANDA** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 16.70  
Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen in Tomaten-Joghurt-Sauce
78. **MUTTON KHATA MITHA** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 16.70  
Zartes Lammfleisch in Mango-Ananassauce Fein gewürzt, süß
79. **CHICKEN JALFRAISE** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 16.90  
Hähnchenbrust mit Frischen Champignons, Zucchini, Paprika. Tomaten, Zwiebeln in Gelber Curry Sauce mit Exotischen Gewürzen
80. **LAMM CURRYOSITY** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 17.50  
Lammfleisch mit Pflaumen. Aprikosen und Gemüse in Milder Curry Sauce

## VEGETARISCH

- 
81. **CHILLI PANEER** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 13.90  
Hausgemachter Indisches Rahmkäse mit Paprika und Zwiebeln in Pikanter Curry Sauce
82. **SAAG CHANNA** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 13.90  
Spinat mit Kirchenererbsen Zwiebeln Garlic Ingwer, Sahne Sauce-Curry Sauce
83. **PANEER JALFRAISE** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 14.00  
Indischer Rahmkäse mit Frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in Gelber Curry Sauce mit Exotischen Gewürzen
84. **VEGETARIAN KORMA** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 13.50  
Gemisches Gemüse mit Kokos, Mandeln, Cashewkernen und Rosinen in Einer Sahne Sauce
85. **MATAR MUSHROOM CURRY** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 13.50  
Champignons und Erbsen in Einer Würzigen Curry Sauce mit Sahne und Butter
86. **DAAL MAKHNI** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 13.90  
Indische Schwarze Linsen mit Tomaten, Zwiebeln, Butter mit Sahne-Curry Sauce
87. **MATTAR PANEER, SAAG PANEER, ODER SHAHI PANEER** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 13.90  
Hausgemachte Indische Käsewürfel mit Frischen erbsen oder mit Spinat Sahne oder mit Frischen Geschnittenen Tomaten mit Exotischen Gewürzen
88. **MALAI KOFTA** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 13.50  
Feine Indische Gemüse Bällchen in Milde Sahne Curry Sauce





89. **ALOO SAAG** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 13.00  
Kartoffeln Spinat mit Ingwer  
Knoblauch und Zwiebeln in Tomaten Sahne Sauce
90. **KARAHI PANEER** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 13.90  
Indischem Frischkäse Paprika und Zwiebeln ingwer  
Knoblauch Koriander, Cumin in Mittelscharf Tomaten Sauce
91. **BAMBAY ALOO** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 13.00  
Kartoffeln mit Frischem Knoblauch  
Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in gelber Curry Sauce
92. **NAVRATTEN CURRY** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 13.90  
Verschiedene Gemüsesorten in Madras Curry Sauce mit  
Pflaumen, Aprikosen, Rosinen: Cashew-Kernen und Mandeln

## BIRIANIS

GEBRATENER BASMATI-REIS AUS PUNJAB MIT CASHEW-  
KERNEN, MANDELN ROSINEN UND EXOTISCHEN GEWÜRZEN  
(MILD, MITTELSCHARF)

93. **CHICKEN BIRYANI** € 14.50  
mit Hähnchenfilet
94. **LAMM BIRYANI** € 15.90  
mit Lammfleisch
95. **VEGETABLE BIRYANI** (VEGAN) € 13.50  
mit Verschiedene Gemüse und Nüssen
96. **FISH BIRYANI** € 16.00  
mit Rotbarschfilet und Shrimps
97. **SPEZIAL CURRYOCITY  
BIRYANI** € 16.50  
Basmati-Reis mit Krabben,Lamm und Hähnchenbrusfilet

# VEGANE GERICHTE

ALLE GERICHTE WERDEN MIT  
BASMATI-REIS SERVEIRT



98. **CURRYOSITY MIXED SABZI -SPEZIALITÄT DES HAUSES** <sup>a,g</sup> € 13.50  
mit Frischen Blumenkohl, Champignons, Erbsen, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln mit Exotischen Gewürzen
100. **MUSHROOM BHAJI** <sup>a,g</sup> € 13.50  
Friscen Champignons, Erbsen und Kartoffeln mit feingehackten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Tomaten Sauce
101. **DAAL TARKA PUNJABI** <sup>a,g</sup> (SCHWARZE ODER GELBE) € 13.50  
Verschiedene Indische Linsen mit Feingehackten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Peperoni in Butter Gebraten
102. **BAIGAN PUNJABI** <sup>a,g</sup> € 13.50  
Auberginen und Kartoffeln mit Speziellen Gewürzen in Würziger Curry Sauce.
103. **RAJMA ALOO** <sup>a,g</sup> € 13.50  
Rote Bohnen und Kartoffeln in Pikanter, Kurkuma Sauce
104. **CHANA MASALA** <sup>a,g,3,4</sup> € 13.50  
Kichererbsen mit Frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln, Peperoni und Exotischen Gewürzen



# KINDERGERICHTE

105. Chicken Nuggets 6 Stk. mit Pommes <sup>9,3,</sup> €7,50  
106. Pommes mit Ketchup oder Mayo <sup>9,3,4</sup> €3,50  
107. Chicken Wings 6 Stk. mit Pommes <sup>9,3,4</sup> €7,50  
108. Chile Cheese Nuggets 6 Stk. mit Pommes €7,00  
109. Mozzarellastick 6 Stk. mit Pommes <sup>9,3,4</sup> €7,00



## BROT BEILAGEN



110. **TANDOORI CHAPATI** <sup>a,g</sup> € 3.00  
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl aus Dem Lehmofen
111. **GARLIC TANDOORI CHAPATI** <sup>a,g</sup> € 3.20  
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Frischem Knoblauch in Butter
112. **NAAN** <sup>a,g</sup> € 3.20  
Spezialfladenbrot von Weizenmehl aus Dem Lehmofen
113. **KORIANDER NAAN** <sup>a,g</sup> € 3.50  
Spezialfladenbrot von Weizenmehl mit Koriander und Butter
114. **GARLIC NAAN** <sup>a,g</sup> € 3.70  
Fladenbrot mit Frischem Knoblauch in Butter
115. **PESHAWARI NAAN** <sup>a,g</sup> € 3.70  
Fladenbrot mit Cashewkernen, Mandel und Rosinen in Butter
117. **CHEESE NAAN** <sup>a,g</sup> € 4.20  
Gefülltes Fladenbrot mit Hausgemachten Käse Exotischen Kräutern und Butter
118. **PANEER NAAN** <sup>a,g</sup> € 4.50  
Gefüllte Fladenbrot mit Hausgemachten Käse ,Koriander Exotischen Kräutern und Butter
119. **ALOO NAAN** <sup>a,g</sup> € 4.20  
Gefüllt Fladenbrot mit Kartoffeln mit Indischen Gewürze





## BEILAGEN

120. **PAPADAM** € 2.50  
2 Knusprig Geröstete Papadam aus Linsencnehl mit 3 Dips
121. **SAADA DAHI** <sup>g</sup> € 3.00  
Joghurt Natur
122. **MIX RAITA** <sup>g</sup> € 3.80  
Gewürze Joghurt mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln
123. **BOONDI RAITA** <sup>g</sup> € 3.80  
Joghurt mit knusprigen Kichererbsen
124. **MANGO CHUTNEY** <sup>g</sup> € 3.00  
Joghurt mit knusprigen Kichererbsen
125. **MIXED PICKELS** € 3.00  
Eingelegte Gemüse
126. **CHILLI PICKLES (SCHARF)** € 3.00  
**ONION** € 3.00
127. **CHICKEN NUGGETS** € 7,50  
6 Stück mit Pommes



## REISBEILAGEN

DIE IDEALE ERGÄNZUNG ZU DEN HAUPTGERICHTEN:  
BASMATIREIS AUS PUNJAB

- 128. **PLAIN REIS** € 4.00
- 129. **JEERA BASMATI REIS** € 5.00
- 130. **LEMON BASMATI REIS** € 5.00
- 131. **TARKA MARKE CHAWAL** € 6.00  
Gebratener Basmati-Reis mit Gemüse



## DESSERTS

- 132. **INDISCHE MANGOSCHEIBEN** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 5.90  
mit Vanilleeis und Sahne
- 133. **GAJAR HALWA** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 6.40  
Geriebene Kartoffeln mit Mandeln und Rosinen
- 134. **KHEER** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 5.50  
Hausgemachter Milchreis mit cashewkernen,  
Mandeln und Rosinen
- 135. **GULAB JAMUN** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 6.90  
Bällchen aus Gekochter milch in Zuckersaft Eingelegt
- 136. **GULAB JAMUN MIT EIS** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 6.90  
Bällchen aus Gekochter milch in Zucker Saft Eingelegt  
mit Pistazien, Kardamon und Vanile-eis
- 137. **KULFI MANGO (INDISCHES EIS)** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 6.20  
Hausgemachtes Eis mit Pistazien. Mandeln, Rosinen,  
Cashewkemen und Mangokernen
- 138. **GEMISCHTER EIS** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 7.00  
Vanille, Mango und Pistazien-eis
- 139. **MANGO EIS** <sup>a,g,2,3,4</sup> € 6.50  
mit Mango, Vanille-eis und Sahne



## LASSI/ JOGHURTGETRÄNKE

140. <b>Lassi, süß</b>	a,g,2,3,4	0,2L	€ 3.50
141. <b>Lassi, salzig</b>	a,g,2,3,4	0,2L	€ 3.50
142. <b>Lassi mit Mango</b>	a,g,2,3,4	0,2L	€ 4.00
143. <b>Lassi mit Erdbeer</b>	a,g,2,3,4	0,2L	€ 4.50



## WHISKY 4 CL

143. <b>Chivas Regal</b>	40 % VOL	€ 7.00
144. <b>Black Label</b>	40 % VOL	€ 6.50
145. <b>Jack Daniels</b>	40 % VOL	€ 6.50

## BIERE

146a. <b>Alkohol freies Bier</b>	0,5L	€ 3,50
146. <b>Bier vom Faß</b>	0,3 L	€ 3.00
147. <b>Bier vom Faß</b>	0,5 L	€ 4.50
148. <b>Alsterwasser</b>	0,3 L	€ 3.00
149. <b>Alsterwasser</b>	0,5 L	€ 4.50
150. <b>Benediktiner</b> Hefeweißbier, Dunkel oder Alkohol	0,5 L	€ 4.00
151. <b>Indisches Bier</b>	FL 0,33 L	€ 3.50
152. <b>Radler</b>	0,3 L	€ 3.50
153. <b>Radler</b>	0,5 L	€ 4.50
154. <b>Krefelder</b>	0,3 L	€ 3.50
155. <b>Krefelder</b>	0,5 L	€ 4.50



## WARME GETRÄNKE

156. <b>Kännchen Tee</b> Schwarzer Tee	€ 3.00
157. <b>Kännchen Masala Tee</b> Nach Indischer art mit Spezial Teegewurzen, Milch und Zucker	€ 4.00
158. <b>Kännchen Grün, Kamille, Rooibos</b> (Sahne-Karamell) Od. Pfefferminz Tee	€ 3.50
159. <b>Tasse Kaffee</b>	€ 3.00
160. <b>Milchkaffee</b>	€ 3.50
161. <b>Espresso</b>	€ 2.50
162. <b>Cappuccino</b>	€ 3.50

## ALKOHOLREIE GETRÄNKE

167. Gerolsteiner Mineral Wasser	FL. 0,25L	€ 2.00
168. Gerolsteiner Mineral Wasser	FL. 0,75L	€ 5.50
169. Gerolsteiner Stilles Wasser	FL. 0,75L	€5,50
170. Coca Cola	0,2L	€ 2.00
171. Coca Cola light	0,2L	€ 2.00
172. Fanta	0,2L	€ 2.00
173. Sprite	0,2L	€ 2.00
174. Spezi Coke & Fanta Mixed	0,4L	€ 3.70
175. Große Coca Cola /light / Fanta / Sprite/ Spezi	0,4L	€ 3.70
176. Guavensaft, Indisch	0,2L	€ 2.70
177. Mangosaft, Indisch	0,2L	€ 2.70
178. Apfelschorle	0,2L	€ 2.50
179. Große Apfelschorle	0,4L	€ 3.70





## APERITITS

132. SEKT (PICCOLO) MUMM, ASTI CINZANO	12%	0,2 L	€ 7.50
133. SHERRY DRY SANDEMIANN	15%	5CL	€ 5.00
134. SHERRY MEDTUM SANDEMANN	15%	5CL	€ 3.00
135. MARTINI VIANCO	15%	5CL	€ 3.00

## COCKTAILS - LONG DRINKS

ALLE LONG DRINKS 4CL

136. CURROSITY SPEZIAL (Rum, Gin, Ice tea, Zitronen Soft)		0,2 L	€ 6.50
137. RAM LEELA Old monk, Erdbeersirup, Zitronensaft, Ananassaft, Mangosaft		0,2 L	€ 7.00
138. GIN TONIC		0,2 L	€ 6.00
139. WODKA LEMON (SMIMOFF)		0,2 L	€ 6.50
140. BACARDI COLA		0,2 L	€ 6.50
141. MAHARANI SPEZIAL (Rum, Mango, Lime Saft, Grenadine)		0,2 L	€ 6.50
142. KAMASUTRA + WODKA, OSAFT, CRANBERRY PFIRSICHLIKOR		0,2 L	€ 7.50



Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

1: Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, (3) Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: Phosphat 8: mit Milcheiweiß 9: Koffeinhaltig 10: chininhaltig 11: mit Süßungsmitteln 12: Phenylalaninquelle,

13: gewachst 14: Formfleischvorderschinkena- glutenhaltige/s Getreide(Weizen), b-Krebstiere , c-Ei, d-fische /Erdnüsse f- Sojabohnen, g-Milch (lactosehaltig) h-Schalenfrüchte/Nüsse, I -Sellerie j-Senf, k-Sesamsamen, i-Schwefeloxid/Sulfite Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozeß in der Küche verwendet werden. Eine Liste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal ggf. über Allergien oder Unverträglichkeiten. \*\*: Für die Kennzeichnung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergene ist allein der Bringdienst verantwortlich. Alle Abbildungen sind Servieranschläge. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten.

## ROT WEIN

194.	<b>Bordolino</b>	12,5 % VOL	0,2 L	€ 4.50
195.	<b>Merlot Halbtrocken</b>	12 % VOL	0,2 L	€ 4.80
196.	<b>Bordeaux Trocken</b>	12 % VOL	0,2 L	€ 4.80

## ROSEWEIN

197.	<b>Weisherbst halbtrocken</b>	10,5 % VOL	0,2 L	€ 4.50
198.	<b>Weinschorle</b>	10,5 % VOL	0,2 L	€ 4.80

## FLASCHENWEINE / SEKT 0,7l

199.	<b>Indischer Wein rot oder weiß</b>			€ 23.00
------	-------------------------------------	--	--	---------

## FLASCHEN WEIN

200.	<b>Riesling Troken</b> (weiß wein)	11,5 % VOL	0,75 L	€ 19.00
201.	<b>Pinot Grigo Halb Trocken</b> (weiß wein)	11,5 % VOL	0,75 L	€ 19.00
202.	<b>Bordeaux Trocken</b> (ROT WEIN)	12 % VOL	0,75 L	€ 21.00
203.	<b>Bordolino</b> (ROT WEIN)	12 % VOL	0,75 L	€ 19.00
204.	<b>Merlot Trevenezie Halbtrocken</b> (ROT WEIN)	11,5 % VOL	0,75 L	€ 19.00

Entdecken Sie den kulinarischen Genuss in Ihren eigenen vier Wänden mit unserem exklusiven Lieferservice, Catering und Partyservice! Unser Restaurant bringt frische, hochwertige Speisen direkt zu Ihnen – perfekt für gemütliche Abende, besondere Anlässe und unvergessliche Feiern. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer vielfältigen Auswahl an köstlichen Gerichten, sorgfältig zubereitet von unseren talentierten Küchenchefs. Machen Sie Ihre Veranstaltung unvergesslich – bestellen Sie noch heute!

info@curryosityrestaurant.de

*02307/284 703      0163/1315017*

