

## GETRÄNKE

	0,3l	0,5l
Lassi <sup>f)</sup> süß	2,50 €	3,50 €
Lassi <sup>f)</sup> salzig	2,50 €	3,50 €
Panjabi <sup>f)</sup> <sup>i)</sup> Lassi mit frischen Curryblättern und Gewürzen	2,50 €	3,50 €
Mango <sup>f)</sup> Lassi	2,50 €	3,50 €
Tafelwasser	2,00 €	3,50 €
Cola <sup>1,2,3</sup>	2,00 €	3,50 €
Cola light <sup>1,2,3,5,6</sup>	2,00 €	3,50 €
Fanta <sup>1,2</sup>	2,00 €	3,50 €
Sprite <sup>1,2,3</sup>	2,00 €	3,50 €
Spezi <sup>1,2,3</sup>	2,00 €	3,50 €
Schweppes (Bitter Lemon <sup>4</sup> , Ginger Ale)	2,00 €	3,50 €
Apfelsaft	2,00 €	3,50 €
Mangosaft <sup>7</sup>	2,00 €	3,50 €
Guavasaft <sup>7</sup>	2,00 €	3,50 €
Lycheesaft <sup>7</sup>	2,00 €	3,50 €
Mangosaftschorle <sup>7</sup>	2,00 €	3,50 €
Kokosnuss-Ananas-Saft <sup>8</sup>	2,00 €	3,50 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	2,00 €	3,50 €

## HEIßE GETRÄNKE

	0,2l
Chai <sup>f)</sup> (indischer Tee mit Milch und Honig)	2,00 €
andere Teesorten	2,00 €
Pfefferminztee, schwarzer Tee, grüner Tee	
Tasse Kaffee	1,50 €
Espresso	1,50 €

## BIERE

	0,3l	0,5l
Bier vom Faß 4,9 Vol.-%	2,50 €	3,50 €
Alkoholfreies Ber 0,33l 0,5 Vol.-%	2,50 €	
Hefeweizen 0,5 Vol.-%		3,00 €
Alkoholfreies Weizen 0,5 Vol.-%		3,00 €
Kingfisher 0,33l 4,8 Vol.-%	3,00 €	
Alsterwasser ≈ 3 Vol.-%	2,50 €	3,50 €

## WEINE

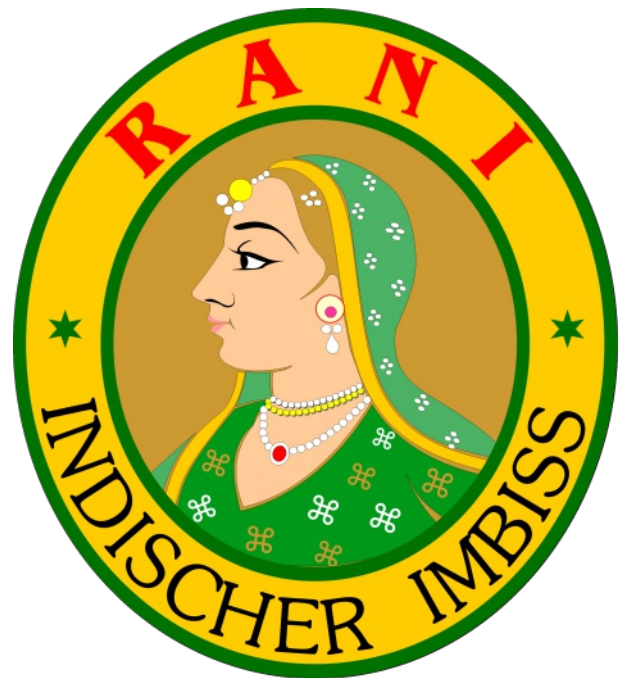
	0,2l
Rotwein (Spätburgunder) 12 Vol.-%	3,00 €
Weißwein (Chardonnay) 13 Vol.-%	3,00 €
Wein-Schorle ≈ 6 Vol.-%	3,00 €

### allergene Inhaltsstoffe

- a) Gluten (aus Mehl)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Soja
- f) Milch und Milchprodukte  
(enthält Lactose)
- g) Mandeln
- h) Cashewnüsse
- i) Pistazien
- j) Senfsamen
- k) Schwefeldioxid

### Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Antioxidationsmittel
- 3) koffeinhaltig
- 4) chininhaltig
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) enthält eine  
Phenylalinquelle
- 7) Fruchtsaftgetränk mit mind.  
19% Fruchtsaft
- 8) Fruchtsaftgetränk mit mind.  
31% Fruchtsaft



# Speisekarte

Stand 19.09.2018

Öffnungszeiten

täglich

11:30 - 23:00 Uhr

Tel.: 0551 / 4 88 66 47

[www.ranidhaba.de](http://www.ranidhaba.de)

alle Speisen auch zum Mitnehmen

Inh. Sarabjit Aujla, Goetheallee 2, 37073 Göttingen

## SUPPEN & VORSPEISEN

- |   |        |
|---|--------|
| 00. Tomaten Shorba <sup>a) f)</sup> (Tomatensuppe)  | 3,00 € |
| 0. Palak Shorba <sup>a) f)</sup> (Spinatsuppe)  | 3,00 € |
| 1. Dal Shorba <sup>a) f)</sup> (Gelbe Linsensuppe)  | 3,00 € |
| 2. Chicken Shorba <sup>a) f)</sup> (Hühnchensuppe)  | 3,00 € |
| 3. Samosa <sup>f)</sup>   | 4,00 € |
| Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Käse  |        |
| 4. Gobi Pakora  | 2,50 € |
| Blumenkohl in Kichererbsenmehlmantel frittiert, Soßen <sup>f)</sup> , Salatgarnitur         |        |
| 5. Paneer Pakora <sup>f)</sup>  | 3,50 € |
| Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehlmantel frittiert, Soßen <sup>f)</sup> , Salatgarnitur |        |
| 6. Bengan Pakora  | 2,50 € |
| Aubergine in Kichererbsenmehlmantel frittiert, Soßen <sup>f)</sup> , Salatgarnitur          |        |
| 7. Onion Pakora   | 2,50 € |
| Zwiebelringe in Kichererbsenmehlmantel frittiert, Soßen <sup>f)</sup> , Salatgarnitur       |        |
| 8. Champignon Pakora  | 2,50 € |
| Champignon in Kichererbsenmehlmantel frittiert, Soßen <sup>f)</sup> , Salatgarnitur         |        |
| 10. Mixed Pakora <sup>f)</sup>  | 5,00 € |
| Gemischter Teller von allen Pakoras   |        |
| 51. Papar   | 2,50 € |
| Knuspriges dünnes Knabbergebäck aus Linsenmehl mit Minz- und Tamarindesoße <sup>f)</sup>    |        |

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

**Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.  
Auf Wunsch auch scharf oder indisch-scharf.**

- |   |        |
|---|--------|
| 11. Dal Makhni <sup>a) f)</sup>   | 6,50 € |
| Schwarze Linsen mit besonderen Gewürzen in Buttersoße gebraten                                      |        |
| 12. Mixed Sabji <sup>a) f)</sup>  | 6,50 € |
| Ein Gemüse-Mix mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen   |        |
| 13. Palak Paneer <sup>a) f)</sup>   | 6,50 € |
| Indischer Rahmkäse mit Spinat   |        |
| 14. Channa Masala <sup>a) f)</sup>  | 6,50 € |
| Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in würziger feiner Soße                                  |        |
| 15. Aloo Bengan <sup>a) f)</sup>  | 6,50 € |
| Auberginenstücke mit Kartoffeln mit Gewürzen und Soße angereichert                                  |        |
| 16. Shahi Kofta <sup>a) f) g) h) k)</sup>   | 7,00 € |
| Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Käse, Mandeln, Rosinen mit Weizenmehl frittiert in würzigmilder Soße |        |
| 17. Mattar Panir <sup>a) f)</sup>   | 6,50 € |
| Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen gebraten, in Curry-Soße  |        |
| 40. Bhindi do Piazza <sup>a) f)</sup>   | 8,00 € |
| Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, und Gewürzen zubereitet                   |        |
| 41. Paneer Masala <sup>a) f)</sup>  | 8,00 € |
| Frischer hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln und Sauce   |        |
| 56. Tarka Dal (scharf; auf Wunsch mild) <sup>a) f) g) h) k)</sup>                                   | 7,00 € |
| Gelbe Linsen mit in Butter gebratenen Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in scharfer Curry-Soße        |        |

## HÜHNCHEN SPEZIALITÄTEN

- |   |        |
|---|--------|
| 18. Chicken Curry <sup>a) f)</sup>  | 6,50 € |
| Hähnchenbrustfilet in Curry Soße  |        |
| 19. Chicken Sabji <sup>a) f)</sup>  | 7,00 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in würziger Curry-Soße                                      |        |
| 20. Chicken Palak <sup>a) f)</sup>  | 7,00 € |
| Hähnchenbrustfilet in Spinat  |        |
| 21. Chicken Champignon <sup>a) f)</sup>   | 7,00 € |
| Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysoße                                  |        |
| 22. Chicken Korma <sup>a) f) g) h)</sup>  | 7,00 € |
| Hähnchenbrustfilet in spezieller, milder Soße mit Mandeln, Käse, Kokosraspeln und Rosinen |        |
| 23. Chicken Windallo (scharf) <sup>a) f)</sup>  | 7,00 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in scharfer Curry-Soße           |        |

- |  |        |
|--|--------|
| 24. Chicken Jalfrezi (scharf) <sup>a) f)</sup>   | 7,00 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, und Ingwer in scharfer Curry-Soße |        |
| 25. Chicken Channa <sup>a) f)</sup>  | 7,00 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen in Currysoße   |        |
| 42. Chicken Rani Dhaba <sup>a) f)</sup>  | 7,00 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten in würziger Soße     |        |
| 57. Chicken Garlic <sup>a) f)</sup>  | 7,00 € |
| Hähnchenbrust gebraten mit frischem Knoblauch in Currysoße                                   |        |

## LAMM SPEZIALITÄTEN

- |  |         |
|--|---------|
| 26. Lamm Curry <sup>a)</sup>   | 8,00 €  |
| Lammfleisch von der Keule in Curry-Soße  |         |
| 27. Lamm Sabji <sup>a) f)</sup>  | 9,00 €  |
| Lammfleisch von der Keule mit frischem Gemüse in Currysoße   |         |
| 28. Lamm Korma <sup>a) f) g) h)</sup>  | 9,00 €  |
| Lammfleisch von der Keule in Sahnesoße mit Mandeln, Cashewnüssen und frische Kokosraspeln  |         |
| 29. Lamm Champignon <sup>a) f)</sup>   | 9,00 €  |
| Lammfleisch von der Keule mit frischen Champignons in Currysoße  |         |
| 30. Lamm Palak <sup>a) f)</sup>  | 9,00 €  |
| Lammfleisch von der Keule in würzigem Spinat   |         |
| 31. Lamm Windallo (scharf) <sup>a) f)</sup>  | 9,00 €  |
| Lammfleisch von der Keule mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Soße  |         |
| 32. Lamm Karahi <sup>a) f)</sup>   | 9,00 €  |
| Lammfleisch von der Keule gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer  |         |
| 44. Bhindi Lamm <sup>a) f)</sup>   | 10,00 € |
| Lammfleisch von der Keule mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht, anschließend mit Okra-Gemüse kurz gebraten. Eine Spezialität des Hauses |         |
| 45. Lamm Dal <sup>a) f)</sup>  | 9,00 €  |
| Lammfleisch von der Keule mit gelben Linsen, in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in Currysoße   |         |

## FISCH SPEZIALITÄTEN

- |   |        |
|---|--------|
| 52. Fisch Curry <sup>a) d) f) j)</sup>  | 9,00 € |
| Fischfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Soße gegart |        |
| 53. Fisch Madras (scharf) <sup>a) d) f) j)</sup>  | 9,00 € |
| Fisch mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und Tomaten in scharfer Curry-Soße                               |        |

## REIS SPEZIALITÄTEN

- |  |        |
|--|--------|
| 33. Vegetarische Biryani <sup>a) f) g) h) k)</sup>   | 8,50 € |
| Gemüse mit Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten. Dazu Joghurt und Curry-Soße           |        |
| 34. Lamm Biryani <sup>a) f) g) h) k)</sup>   | 9,50 € |
| Lammfleisch in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten. Dazu Joghurt und Curry-Soße       |        |
| 35. Chicken Biryani <sup>a) f) g) h) k)</sup>  | 9,00 € |
| Hähnchenbrustfilet in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten. Dazu Joghurt und Currysoße |        |

## BEILAGEN & DESSERT

- |  |        |
|--|--------|
| 36. Bathura <sup>a)</sup> (Frittiertes Fladenbrot)         | 2,00 € |
| 37. Raita <sup>f)</sup>                                    | 2,00 € |
| Erfrischender Joghurt mit Gurken und verschiedene Kräutern |        |
| 38. Pickles / Mango Chutney                                | 1,50 € |
| 39. Portion Reis   | 2,50 € |
| 55. Gulab Jamun <sup>a) f) g) h) k)</sup>                  | 2,50 € |
| Teigbällchen mit Honig                                     |        |
| 60. Mango Creme  | 2,50 € |