



Lakshmi

Original indische Küche



Liebe Gäste!

*Wir bieten in gemütlicher indischer Atmosphäre
40 Plätze für Feiern jeder Art*

*(z.B. Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation,
Firmenfeier oder jeder freudige Anlass).*

Wir sind gerne für Sie da, sprechen Sie uns an!

*Oder Sie möchten mittags ab 15 Personen einfach die
indische Küche genießen. Sie sind herzlich willkommen!*

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag, außer an Feiertagen.

Dienstag bis Sonntag 17.00 bis 22.00 Uhr.

Sonn- und feiertags auch 11.30 bis 14.30 Uhr

www.lakshmi-restaurant.com

Telefon 0 42 03 - 7 00 26 56

Sie finden Allergene und Zusatzstoffe auf der letzten Seite.



Lakshmi

Original indische Küche

Herzlich willkommen

*Wir freuen uns,
Sie hier in unserem Haus als Gast begrüßen zu dürfen.*

*Gehen Sie gemeinsam mit uns
auf eine kulinarische Reise und erleben Sie
ein authentisches Stück Indien in Weghe.*

*Die Vielfältigkeit der indischen Küche
spiegelt nicht nur die Größe,
sondern auch die Kulturgeschichte wider.
So lassen sich nicht nur orientalische Elemente,
sondern auch die kulinarischen Einflüsse
der ehemaligen Kolonialmächte finden.
Sie können selbst bestimmen, ob Sie scharf
oder milder genießen möchten.*

*Alle unsere Gerichte werden nach Ihrer Bestellung
immer frisch zubereitet, wodurch es manchmal
etwas länger dauern könnte.*

*– Das Warten lohnt sich bestimmt. –
(Sollten Sie Ihr Lieblingsgericht nicht
in unserer Karte finden, sprechen Sie uns gerne an.)*

Ihr Lakshmi Team



Lakshmi

Original indische Küche

Suppe

1. *Chicken Soup*^c Hühner-Suppe mit Ei, nach Indian Style 6,50
2. *Dal Soup* Linsensuppe nach Indian Style **vegan** 6,50

Vorspeisen

3. *Fisch Pakora*^d Fisch in Kichererbsen-Mehl gewendet und gebacken 8,90
4. *Samosa*^{As,G} 7,90
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, hausgemachtem Käse, Erbsen und exotischen Gewürzen
5. *Vegetables Pakora* **vegan** 7,90
Frisches Gemüse in Kichererbsen-Mehl gewendet und gebacken
6. *Paneer Pakora*^g 8,50
Hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel aus Kichererbsen-Mehl und gebacken
7. *Chicken Pakora* 8,50
Hähnchenbrust in Stücken, in Kichererbsen-Mehl gewendet und gebacken
8. *Mix Pakora*^g **Für 2 PERSONEN** 14,90
Frisches Gemüse, Hähnchenfleisch und hausgemachter Käse, in Kichererbsen-Mehl gewendet und gebacken
9. *Papadam* 2 Papad mit Dip **vegan** 5,30

Salat

Alle Salate mit Butter-Naan, Dressing nach Wahl (Curry-, Knoblauch-Soße, Essig / Öl)

10. *Gemischter Salat* 9,50
Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, rote Zwiebeln
11. *Chicken-Tikka-Salat* 13,90
Saisonsalat mit Tomaten, Gurken und Tandoori-Chicken
12. *Shahi-Paneer-Salat*^g 13,90
Saisonsalat mit gebratenem hausgemachtem Käse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Gurken



Lakshmi

Original indische Küche

Chicken Spezialitäten

Alle köstlichen Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

- | | | |
|--|--|-------|
| 20. <i>Chicken Curry</i> ^{G,H} | Hähnchenfleisch in Curry-Creme-Soße | 17,90 |
| 21. <i>Chicken Palak</i> ^{G,H} | Hähnchenfleisch mit Spinat, in Tomaten-Curry-Creme-Soße | 17,90 |
| 22. <i>Chicken Kaschmiri</i> ^{P,8} | Hähnchenfleisch in Mango-Chutney und Kokosraspeln | 17,90 |
| 23. <i>Chicken Lakshmi</i> ^{P,8} | Hähnchenfleisch mit Gemüse-Julienne, in Kokos-Chili-Soße | 18,50 |
| 24. <i>Chicken Karahi</i> ^{G,H} | Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten, in Curry-Soße | 17,90 |
| 25. <i>Chicken Hawali</i> ^E | Hähnchenfleisch in Erdnuss-Soße | 18,50 |
| 26. <i>Mango Chicken</i> ^{G,H,8} | Hähnchenfleisch mit Mango, Cashew-Soße und Sahne verfeinert | 18,50 |
| 27. <i>Chicken Chili</i> ^{A,C,8} | Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, in milder Chili-Soße | 17,90 |
| 28. <i>Butter Chicken</i> ^{G,H,8} | Tikka-Chicken in Tomaten-Creme-Butter-Soße | 18,50 |
| 29. <i>Chicken Tikka Masala</i> ^{G,H} | Tikka-Chicken mit geriebenen Mandeln und Tomaten-Creme-Soße | 18,50 |
| 54. <i>Chicken Dal</i> ^H | Hähnchenfleisch mit frischen Tomaten, Linsen, in Curry-Creme-Soße | 17,90 |
| 55. <i>Chicken Korma</i> ^{H,P,8} | Hähnchenfleisch und geriebene Mandeln, Tomaten-Creme-Soße mit Kokosmilch verfeinert | 18,50 |
| 56. <i>Indian Thali</i> ^{A,C,G,H,P,8} | Für 2 PERSONEN
Chicken Curry, Lamm-Korma, Palak Paneer, Channa Masala, Reis, Joghurt und Butter-Naan | 42,90 |

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Für Irrtümer keine Haftung.



Lakshmi

Original indische Küche

Lamm-Spezialitäten

Alle köstlichen Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

- | | |
|---|-------|
| 30. <i>Lamm Curry</i> ^{G,H} | 21,50 |
| Zartes Lammfleisch in Curry-Creme-Soße | |
| 31. <i>Lamm Dal</i> ^H | 21,50 |
| Zartes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Linsen, in Curry-Creme-Soße | |
| 32. <i>Lamm Palak</i> ^{G,H} | 21,50 |
| Zartes Lammfleisch mit Spinat, in Tomaten-Curry-Creme-Soße | |
| 33. <i>Lamm Karahi</i> ^{G,H} | 21,50 |
| Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Tomaten-Curry-Soße | |
| 34. <i>Lamm Badshah</i> ^{7,8} | 21,90 |
| Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, in Kokos-Chili-Soße | |
| 35. <i>Lamm Korma</i> ^{H,P,8} | 21,90 |
| Zartes Lammfleisch und geriebene Mandeln, Tomaten-Creme-Soße, mit Kokosmilch verfeinert | |
| 36. <i>Lamm Mango</i> ^{G,H,8} | 21,90 |
| Zartes Lammfleisch mit Mango, Cashew-Soße und Sahne verfeinert | |

Biryani

- | | |
|--|-------|
| 40. <i>Chicken Biryani</i> ^{G,H,2} | 16,90 |
| Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Rosinen, Mandeln und Joghurt | |
| 41. <i>Lamm Biryani</i> ^{G,H,2} | 20,50 |
| Gebratener Reis mit zarten Lammfleischstücken, Rosinen, Cashewkernen und Joghurt | |
| 42. <i>Prawn Biryani</i> ^{B,G,H,P,2} | 20,90 |
| Gebratener Reis mit Garnelen, Mandeln, Cashewkernen, Kokosraspeln und Joghurt | |
| 43. <i>Vegetarische Biryani</i> ^{G,H,P,2} | 16,90 |
| Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Paneer-Käse, Cashewkernen, Kokosraspeln und Joghurt | |

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Für Irrtümer keine Haftung.



Lakshmi

Original indische Küche

Vegetarische Spezialitäten

Alle köstlichen Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

Gerichte Nr. 43, 49, 52 auch vegan erhältlich!

- | | | |
|--|--------------|-------|
| 45. Dal Tarka | vegan | 16,50 |
| Linsen mit frischen Tomaten, Ingwer, nach Indian Style | | |
| 46. Palak Paneer ^G | | 17,90 |
| Spinat, mit hausgemachtem Käse, nach Indian Style | | |
| 47. Malai Kofta ^{A,G,H,B} | | 17,90 |
| Paneer-Käse-Kartoffelbällchen, mit Cashewkernen, in einer cremigen Curry-Soße | | |
| 48. Channa Masala ^H | vegan | 16,50 |
| Kichererbsen, Kartoffeln, in Tomaten-Curry-Soße, nach Indian Style | | |
| 49. Vegetables Karahi ^{G,H} | | 16,90 |
| Frisches Gemüse mit hausgemachtem Käse, in Curry-Tomaten-Soße | | |
| 50. Paneer Tikka Masala ^{G,H} | | 17,90 |
| Hausgemachter Käse mit frischen Paprika, frischen Tomaten, geriebenen Mandeln und Tomaten-Creme-Soße | | |
| 51. Channa Palak ^H | vegan | 16,50 |
| Kichererbsen mit Spinat, Ingwer, in Tomaten-Creme-Soße, nach Indian Style | | |
| 52. Mango Sabji ^{G,H,B} | | 17,50 |
| Frisches Gemüse mit Mango-Cashew-Curry-Soße, mit Sahne verfeinert | | |
| 53. Vegetables Korma ^{H,P,B} | vegan | 17,50 |
| Frisches Gemüse mit geriebenen Mandeln, Tomaten-Creme-Soße und Kokosmilch verfeinert | | |

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Für Irrtümer keine Haftung.



Lakshmi

Original indische Küche

Tandoori-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Butter-Naan serviert.

- | | |
|--|-------|
| 60. <i>Chicken Tikka</i> ^{G,2} | 18,50 |
| Zarte Hähnchenfleischstücke mariniert mit Joghurt, am Spieß im Tandoori-Ofen gegart | |
| 61. <i>Malai Tikka</i> ^{G,H} | 18,50 |
| Zartes Hähnchenfleisch mariniert mit Knoblauch, Ingwer und Cashew-Nuss-Creme, am Spieß im Tandoori-Ofen gegart | |
| 62. <i>Fisch Tikka</i> ^{D,G,2} | 22,90 |
| Zarte Victoriabarsch-Stücke, mariniert mit Joghurt und Gewürzen, am Spieß im Tandoori-Ofen gegart | |
| 64. <i>Mix Tikka</i> ^{B,D,G,2} | 21,90 |
| Verschiedene Tandoori-Köstlichkeiten, mariniert mit Joghurt und Gewürzen, am Spieß im Tandoori-Ofen gegart | |
| 65. <i>Lamm Tikka</i> ^{G,2} | 23,90 |
| Saftiges Lammfleisch, mariniert mit Joghurt und Tandoori-Masala, am Spieß im Tandoori-Ofen gegart | |
| 66. <i>Tikka</i> ^{B,D,G,2} | 42,90 |
| Für 2 PERSONEN Verschiedene Tandoori-Köstlichkeiten, mariniert mit Joghurt, am Spieß im Tandoori-Ofen gegart, dazu Reis und Naan-Brot | |

Fischspezialitäten

Alle Fischgerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

- | | |
|---|-------|
| 70. <i>Fisch Karahi</i> ^{D,G,H} | 21,90 |
| Victoriabarsch mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, in Tomaten-Creme-Soße | |
| 71. <i>Tandoori Garnelen</i> ^{B,P,8} | 21,90 |
| Gebratene Garnelen in Mango-Chutney-Soße | |
| 72. <i>Garnelen Lakshmi</i> ^{B,P,8} | 21,90 |
| Gebratene Garnelen mit frischem Gemüse, in Kokos-Chili-Soße | |
| 73. <i>Garnelen Palak</i> ^{B,G,H} | 21,90 |
| Gebratene Garnelen mit Spinat, in Tomaten-Creme-Soße | |

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Für Irrtümer keine Haftung.



Lakshmi

Original indische Küche

Kinder-Menü

- | | |
|---|-------|
| 75. <i>Atta Chicken</i> ^{Aa,C,G,8} | 10,50 |
| Hähnchenfleisch in Tomatensoße und Reis | |
| 76. <i>Malai Chicken</i> ^{G,H,8} | 10,50 |
| Hähnchenfleisch, Cashew-Soße, mit Sahne verfeinert und Reis | |

Beilagen

- | | |
|---|------|
| 80. <i>Raita</i> ^G | 4,90 |
| Natur-Joghurt, Tomaten, Gurken und rote Zwiebeln | |
| 81. <i>Chili Cheese Naan</i> ^{Aa,C,G} | 5,90 |
| 82. <i>Butter Naan</i> ^{Aa,C,G} | 4,30 |
| 83. <i>Garlic Naan</i> ^{Aa,C,G} | 4,30 |
| 84. <i>Cheese Naan</i> ^{Aa,C,G} | 5,90 |
| 85. <i>Papadam</i> | 1,10 |
| 86. <i>Basmati-Reis</i> | 4,30 |
| 87. <i>Dip</i> ^{C,G,8} (nach Wahl: Curry, Knoblauch, Minze oder Mango-Chutney) | 3,70 |



Desserts

- | | |
|---|------|
| 90. <i>Frütiertes Eis</i> ^{G,8} | 7,50 |
| mit Schoko- oder Karamel-Soße | |
| 91. <i>Tages-Dessert</i> Bitte fragen Sie nach | 7,50 |
| 92. <i>1 große Kugel Eis nach Wahl</i> ^{G,8} | 3,30 |
| Vanille, Schoko, Erdbeer, Karamel oder Stracciatella | |

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Für Irrtümer keine Haftung.



Lakshmi

Original indische Küche

Alkoholfreie Getränke

100. Coca Cola ^{1,2,8} / 01 Cola Zero ^{1,2,8}		Fl. 0,2l	3,30	
101. Mezzo Mix ^{1,2,8} / 02 Sprite ⁸ / 03 Fanta ^{2,6,8}		Fl. 0,2l	3,30	
102. Vita Malz		Fl. 0,3l	3,70	
103. Wasser (Medium oder Still)		Fl. 0,25l	2,90	
104. Wasser (Medium oder Still)		Fl. 0,75l	6,90	
105. Orangen-Mango-Saft ^{2,7,8}	Glas 0,3l	4,30	Glas 0,4l	5,30
106. Säfte ^{7,8} Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber	Glas 0,3l	3,90	Glas 0,4l	4,90
107. Säfte ^{7,8} Lychee ^{7,8} oder Mango ^{7,8}	Glas 0,3l	4,30	Glas 0,4l	5,30
108. Apfel-Schorle ^{7,8} oder Rhabarber-Schorle ^{7,8}	Glas 0,3l	3,40	Glas 0,4l	4,30
109. Lychee-Schorle ^{7,8}	Glas 0,3l	3,50	Glas 0,4l	4,50
110. Mango-Schorle ^{7,8}	Glas 0,3l	3,50	Glas 0,4l	4,50
111. Maracuja-Schorle ^{7,8}	Glas 0,3l	3,40	Glas 0,4l	4,30
112. Mango-Lassi ^{6,8}	Glas 0,3l	4,40	Glas 0,4l	5,70
113. Schweppes ^{5,8} (Bitter Lemon oder Ginger Ale)		Fl. 0,2l	3,70	

Heisse Getränke

115. Indischer Chai ^{6,8} (nach Indian Style)		4,90
116. Cappuccino ^{6,1}		3,90
117. Latte Macchiato ^{6,1}		4,90
118. Espresso ¹		2,80
119. Espresso Macchiato ^{6,1}		2,90
120. Espresso Doppio ¹		4,50
121. Espresso mit Karamel-Eis ^{6,1,8}		4,50
122. Pott Kaffee ¹		3,70

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Für Irrtümer keine Haftung.



Lakshmi

Original indische Küche

Bier

125. Haake Beck vom Fass	0,3l	3,90	0,4l	4,90
126. Becks alkoholfrei			Fl. 0,33l	3,80
127. Franziskaner Hefeweizen			Fl. 0,5l	4,90
128. Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei			Fl. 0,5l	4,90
129. Kingfischer Indisches Bier			Fl. 0,33l	4,80
130. Namaste Indisches Bier			Fl. 0,33l	4,80
131. Jogi Indisches Bier			Fl. 0,33l	4,80
132. Alster	0,3l	3,90	0,4l	4,90

Weissweine¹

140. Sauvignon Neuseeland (trocken)	0,2l	6,90	Fl. 0,75l	24,50
141. Chardonnay Frankreich (trocken)	0,2l	6,50	Fl. 0,75l	22,50
142. Pinot Grigio Italien (trocken)	0,2l	6,50	Fl. 0,75l	22,50
143. Doppio Passo Grillo Sizilien (trocken)	0,2l	7,50	Fl. 0,75l	26,50
144. Riesling (halbtrocken)	0,2l	6,50	Fl. 0,75l	22,50
145. Sula Chenin Blanc Indischer Wein (halbtrocken)	0,2l	7,50	Fl. 0,75l	26,50
146. Sula Sauvignon Blanc Indischer Wein (trocken)	0,2l	7,50	Fl. 0,75l	26,50
147. Apelia Imiglikos Griechenland (lieblich)	0,2l	6,50	Fl. 0,75l	22,50
148. Prosecco auf Eis	0,2l	6,90	Fl. 0,75l	24,50
149. Weinschorle	0,2l	5,50		

Rotweine¹

150. Spätburgunder Baden (trocken)	0,2l	6,50	Fl. 0,75l	22,50
151. Merlot Italien (trocken)	0,2l	6,50	Fl. 0,75l	22,50
152. Cabernet Sauvignon Italien (trocken)	0,2l	6,50	Fl. 0,75l	22,50
153. Sula Shiraz Indischer Wein (trocken)	0,2l	7,50	Fl. 0,75l	26,50
154. Jogi Merlot Indischer Wein (halbtrocken)	0,2l	7,50	Fl. 0,75l	26,50
155. Doppio Passo Primitivo Italien (halbtrocken)	0,2l	7,50	Fl. 0,75l	26,50
156. Rosé (halbtrocken oder lieblich)	0,2l	6,50	Fl. 0,75l	22,50



Lakshmi

Original indische Küche

Aperitifs

160.	<i>Aperol Spritz</i> auf Eis		0,2 l	7,90
161.	<i>Martini</i> (Bianco oder Rosso)	14,4 Vol.-%	5 cl	6,50
162.	<i>Baileys</i> (Irish Cream) auf Eis	17 Vol.-%	4 cl	5,50
163.	<i>Lillet</i> auf Eis und Wildberry	17 Vol.-%	0,2 l	7,90

Spirituosen

170.	<i>Johnny Walker Black Label</i>	40 Vol.-%	4 cl	6,90
171.	<i>Jack Daniels</i>	40 Vol.-%	4 cl	6,90
172.	<i>Dimple Golden Selection</i>	40 Vol.-%	4 cl	6,90
173.	<i>Hennessy</i> (Cognac)	40 Vol.-%	4 cl	7,50
174.	<i>Williams Brände</i> <i>Bitte fragen Sie nach</i>	40 Vol.-%	4 cl	6,90
175.	<i>Wodka Absolut</i>	40 Vol.-%	4 cl	6,90
176.	<i>Ramazotti auf Eis</i>	30 Vol.-%	4 cl	4,90
177.	<i>Bacardi</i>	38 Vol.-%	4 cl	6,90
178.	<i>Havana Club Rum</i> 3 Jahre	40 Vol.-%	4 cl	5,90
179.	<i>Gin Tonic</i> ⁵	40 Vol.-%	4 cl	6,90
180.	<i>Sambuca</i>	40 Vol.-%	2 cl	3,70
181.	<i>Grappa</i>	40 Vol.-%	2 cl	3,70

Indische Absacker

185.	<i>Indischer Whisky</i>	40 Vol.-%	4 cl	7,50
186.	<i>Indischer Brandy</i>	40 Vol.-%	4 cl	7,50
187.	<i>Indischer Rum</i> (Old Monk, 7 Jahre alt)	40 Vol.-%	4 cl	6,50
188.	<i>Indischer Wodka</i> (Magic Moments)	40 Vol.-%	4 cl	6,50
189.	<i>Indischer Mango-Schnaps</i>	38 Vol.-%	4 cl	6,90
190.	<i>Indischer Kokos-Schnaps</i>	38 Vol.-%	4 cl	6,90
191.	<i>Indischer Mango-Likör</i>	24 Vol.-%	4 cl	5,50
192.	<i>Indischer Guave-Likör</i>	24 Vol.-%	4 cl	5,50
193.	<i>Ingwer-Likör</i>	30 Vol.-%	4 cl	5,50

Als Longdrink + 1,00 €



Lakshmi

Original indische Küche



Zusatzstoffe:

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 geschwärzt
- 4 enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 mit Chinin
- 6 mit Antioxydationsmittel
- 7 mit Konservierungsstoff
- 8 mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
- 10 Fruchtsaftgetränk
- 11 mit Geschmacksverstärker
- 12 mit Milcheiweiß
- 13 mit Phosphat
- 14 geschwefelt
- 15 gewachst
- 20 erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100ml)

Allergene:

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Aa Weizen
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite < 10 mg/kg (SO₂)
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- P Kokosnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Für Irrtümer keine Haftung.