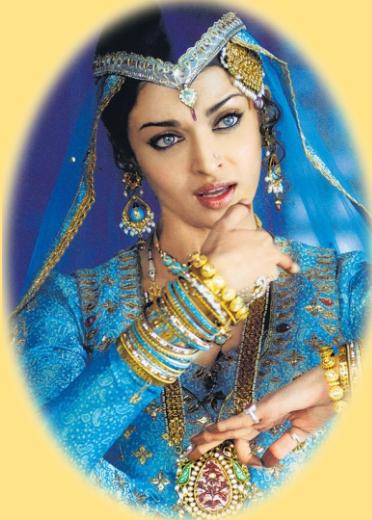




Lakshmi

Original indische Küche



Liebe Gäste!

Wir bieten in gemütlicher indischer Atmosphäre
45 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!

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 Guest begrüßen zu dürfen.

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

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. <i>Chicken Soup</i> ^c | Hühner-Suppe mit Ei, nach Indian Style | 6,90 |
| 2. <i>Dal Soup</i> | Linsensuppe nach Indian Style | <i>vegan</i> 6,90 |

Vorspeisen

- | | | |
|---|---|-------------------|
| A3. <i>Queen Gobhi</i> ⁸ | <i>vegan</i> | 9,90 |
| Blumenkohl im Teigmantel angebraten, gewendet in einer süß-sauren Marinade | | |
| 3. <i>Fisch Pakora</i> ^d | Fisch in Kichererbsen-Mehl gewendet und gebacken | 8,90 |
| 4. <i>Samosa</i> ^{ta,G} | Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, hausgemachtem Käse, Erbsen und exotischen Gewürzen | 8,50 |
| 5. <i>Vegetables Pakora</i> | <i>vegan</i> | 7,90 |
| Frisches Gemüse in Kichererbsen-Mehl gewendet und gebacken | | |
| 6. <i>Paneer Pakora</i> ^g | Hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel aus Kichererbsen-Mehl und gebacken | 8,90 |
| 7. <i>Chicken Pakora</i> | Hähnchenbrust in Stücken, in Kichererbsen-Mehl gewendet und gebacken | 8,90 |
| 8. <i>Mix Pakora</i> ^g | <i>Für 2 PERSONEN</i> | 15,90 |
| Frisches Gemüse, Hähnchenfleisch und hausgemachter Käse, in Kichererbsen-Mehl gewendet und gebacken | | |
| 9. <i>Papadam</i> | 2 Papad mit Dip | <i>vegan</i> 5,80 |

Salat

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

- | | |
|--|-------|
| 10. <i>Gemischter Salat</i> | 10,50 |
| Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, rote Zwiebeln | |
| 11. <i>Chicken-Tikka-Salat</i> | 14,90 |
| Saisonsalat mit Tomaten, Gurken und Tandoori-Chicken | |
| 12. <i>Shahi-Paneer-Salat</i> ^g | 14,90 |
| Saisonsalat mit gebratenem hausgemachtem Käse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Gurken | |

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



Lakshmi

Original indische Küche

Chicken Spezialitäten

Alle köstlichen Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

20. <i>Chicken Curry</i> ^{G,H}	20,90
Hähnchenfleisch in Curry-Creme-Soße	
21. <i>Chicken Palak</i> ^{G,H}	20,90
Hähnchenfleisch mit Spinat, in Tomaten-Curry-Creme-Soße	
22. <i>Chicken Kaschmiri</i> ^{P,8}	21,90
Hähnchenfleisch in Mango-Chutney und Kokosraspeln	
23. <i>Chicken Lakshmi</i> ^{P,8}	21,90
Hähnchenfleisch mit Gemüse-Julienne, in Kokos-Chili-Soße	
24. <i>Chicken Karahi</i> ^{G,H}	20,90
Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten, in Curry-Soße	
25. <i>Chicken Hawali</i> ^E	21,90
Hähnchenfleisch in Erdnuss-Soße	
26. <i>Mango Chicken</i> ^{G,H,8}	21,90
Hähnchenfleisch mit Mango, Cashew-Soße und Sahne verfeinert	
27. <i>Chicken Chili</i> ^{A,C,8}	21,90
Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, in milder Chili-Soße	
28. <i>Butter Chicken</i> ^{G,H,8}	21,90
Tikka-Chicken in Tomaten-Creme-Butter-Soße	
29. <i>Chicken Tikka Masala</i> ^{G,H}	21,90
Tikka-Chicken mit geriebenen Mandeln und Tomaten-Creme-Soße	
54. <i>Chicken Dal</i> ^H	20,90
Hähnchenfleisch mit frischen Tomaten, Linsen, in Curry-Creme-Soße	
55. <i>Chicken Korma</i> ^{H,P,8}	21,90
Hähnchenfleisch und geriebene Mandeln, Tomaten-Creme-Soße mit Kokosmilch verfeinert	
56. <i>Indian Thali</i> ^{A,C,G,H,P,8}	46,90
<i>Für 2 PERSONEN</i> Chicken Curry, Lamm-Korma, Palak Paneer, Channa Masala, Reis, Joghurt und Butter-Naan	

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}	23,90
Zartes Lammfleisch in Curry-Creme-Soße	
31. <i>Lamm Dal</i> ^H	23,90
Zartes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Linsen, in Curry-Creme-Soße	
32. <i>Lamm Palak</i> ^{G,H}	23,90
Zartes Lammfleisch mit Spinat, in Tomaten-Curry-Creme-Soße	
33. <i>Lamm Karahi</i> ^{G,H}	23,90
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Tomaten-Curry-Soße	
34. <i>Lamm Badshah</i> ^{P,8}	23,90
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, in Kokos-Chili-Soße	
35. <i>Lamm Korma</i> ^{H,P,8}	23,90
Zartes Lammfleisch und geriebene Mandeln, Tomaten-Creme-Soße, mit Kokosmilch verfeinert	
36. <i>Lamm Mango</i> ^{G,H,8}	23,90
Zartes Lammfleisch mit Mango, Cashew-Soße und Sahne verfeinert	

Biryani

40. <i>Chicken Biryani</i> ^{G,H,2}	19,90
Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Rosinen, Mandeln und Joghurt	
41. <i>Lamm Biryani</i> ^{G,H,2}	22,90
Gebratener Reis mit zarten Lammfleischstücken, Rosinen, Cashewkernen und Joghurt	
42. <i>Prawn Biryani</i> ^{B,G,H,P,2}	23,90
Gebratener Reis mit Garnelen, Mandeln, Cashewkernen, Kokosraspeln und Joghurt	
43. <i>Vegetarische Biryani</i> ^{G,H,P,2}	19,90
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!

44. <i>Karahi Paneer</i> ^G	19,90
Hausgemachter Käse mit frischen Paprika, Zwiebeln, in Tomaten-Curry-Creme-Sauce	
45. <i>Dal Tarka</i> vegan	18,90
Linsen mit frischen Tomaten, Ingwer, nach Indian Style	
46. <i>Palak Paneer</i> ^G	19,90
Spinat, mit hausgemachtem Käse, nach Indian Style	
47. <i>Malai Kofta</i> ^{A,G,H,8}	20,50
Paneer-Käse-Kartoffelbällchen, mit Cashewkernen, in einer cremigen Curry-Soße	
48. <i>Channa Masala</i> ^H vegan	18,90
Kichererbsen, Kartoffeln, in Tomaten-Curry-Soße, nach Indian Style	
49. <i>Vegetables Karahi</i> ^{G,H}	18,90
Frisches Gemüse mit hausgemachtem Käse, in Curry-Tomaten-Soße	
50. <i>Paneer Tikka Masala</i> ^{G,H}	20,50
Hausgemachter Käse mit frischen Paprika, frischen Tomaten, geriebenen Mandeln und Tomaten-Creme-Soße	
51. <i>Channa Palak</i> ^H vegan	18,90
Kichererbsen mit Spinat, Ingwer, in Tomaten-Creme-Soße, nach Indian Style	
52. <i>Mango Sabji</i> ^{G,H,8}	19,90
Frisches Gemüse mit Mango-Cashew-Curry-Soße, mit Sahne verfeinert	
53. <i>Vegetables Korma</i> ^{H,P,8} vegan	19,90
Frisches Gemüse mit geriebenen Mandeln, Tomaten-Creme-Soße und Kokosmilch verfeinert	
57. <i>Dal Palak</i> vegan	18,90
Typische nord-indische Linsen mit Spinat und exotischen Gewürzen	



Lakshmi

Original indische Küche

Tandoori-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Butter-Naan serviert.

60. <i>Chicken Tikka</i> ^{G,2}	21,90
Zarte Hähnchenfleischstücke mariniert mit Joghurt, am Spieß im Tandoori-Ofen gegart	
61. <i>Malai Tikka</i> ^{G,H}	21,90
Zartes Hähnchenfleisch mariniert mit Knoblauch, Ingwer und Cashew-Nuss-Creme, am Spieß im Tandoori-Ofen gegart	
62. <i>Fisch Tikka</i> ^{D,G,2}	24,90
Zarte Victoriabarsch-Stücke, mariniert mit Joghurt und Gewürzen, am Spieß im Tandoori-Ofen gegart	
64. <i>Mix Tikka</i> ^{B,D,G,2}	24,90
Verschiedene Tandoori-Köstlichkeiten, mariniert mit Joghurt und Gewürzen, am Spieß im Tandoori-Ofen gegart	
65. <i>Lamm Tikka</i> ^{G,2}	25,90
Saftiges Lammfleisch, mariniert mit Joghurt und Tandoori-Masala, am Spieß im Tandoori-Ofen gegart	
66. <i>Tikka</i> ^{B,D,G,2} Für 2 PERSONEN	46,90
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}	23,90
Victoriabarsch mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, in Tomaten-Creme-Soße	
71. <i>Tandoori Garnelen</i> ^{B,P,8}	23,90
Gebratene Garnelen in Mango-Chutney-Soße	
72. <i>Garnelen Lakshmi</i> ^{B,P,8}	23,90
Gebratene Garnelen mit frischem Gemüse, in Kokos-Chili-Soße	
73. <i>Garnelen Palak</i> ^{B,G,H}	23,90
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}	10,90
Hähnchenfleisch in Tomatensoße und Reis	
76. <i>Malai Chicken</i> ^{G,H,8}	10,90
Hähnchenfleisch, Cashew-Soße, mit Sahne verfeinert und Reis	

Beilagen

80. <i>Raita</i> ^G	5,90
Natur-Joghurt, Tomaten, Gurken und rote Zwiebeln	
81. <i>Chili Cheese Naan</i> ^{Aa,C,G}	6,90
82. <i>Butter Naan</i> ^{Aa,C,G}	4,70
83. <i>Garlic Naan</i> ^{Aa,C,G}	4,70
84. <i>Cheese Naan</i> ^{Aa,C,G}	6,90
85. <i>Papadam</i>	1,30
86. <i>Basmati-Reis</i>	4,70
87. <i>Dip</i> ^{C,G,8} (nach Wahl: Curry, Knoblauch, Minze oder Mango-Chutney)	3,90

Desserts

90. <i>Früttiertes Eis</i> ^{G,8}	7,70
mit Schoko- oder Karamel-Soße	
91. <i>Tages-Dessert</i> <i>Bitte fragen Sie nach</i>	7,70
92. 1 große Kugel Eis nach Wahl ^{G,8}	3,70
Vanille, Schoko, Erdbeer, Karamel oder Stracciatella	



Lakshmi

Original indische Küche

Alkoholfreie Getränke

100. Coca Cola ^{1,2,8} / 01 Cola Zero ^{1,2,8}	Fl. 0,2 l	3,50	Glas 0,4 l	4,70
101. Mezzo Mix ^{1,2,8} / 02 Sprite ⁸ / 03 Fanta ^{2,6,8}	Fl. 0,2 l	3,50	Glas 0,4 l	4,70
102. Vita Malz			Fl. 0,3 l	4,20
103. Wasser (Medium oder Still)			Fl. 0,25 l	3,10
104. Wasser (Medium oder Still)			Fl. 0,75 l	7,30
105. Orangen-Mango-Saft ^{2,7,8}	Glas 0,3 l	4,70	Glas 0,4 l	5,80
106. Säfte ^{7,8} Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber	Glas 0,3 l	4,50	Glas 0,4 l	5,50
107. Säfte ^{7,8} Lychee ^{7,8} oder Mango ^{7,8}	Glas 0,3 l	4,50	Glas 0,4 l	5,50
108. Apfel-Schorle ^{7,8} oder Rhabarber-Schorle ^{7,8}	Glas 0,3 l	3,70	Glas 0,4 l	4,70
109. Lychee-Schorle ^{7,8}	Glas 0,3 l	3,70	Glas 0,4 l	4,70
110. Mango-Schorle ^{7,8}	Glas 0,3 l	3,70	Glas 0,4 l	4,70
111. Maracuja-Schorle ^{7,8}	Glas 0,3 l	3,70	Glas 0,4 l	4,70
112. Mango-Lassi ^{6,8}	Glas 0,3 l	4,90	Glas 0,4 l	6,30
113. Schweppes ^{5,8} (Bitter Lemon oder Ginger Ale)	Fl. 0,2 l	4,10		

Heisse Getränke

115. Indischer Chai ^{6,8} (nach Indian Style)		5,50
116. Cappuccino ^{6,1}		4,50
117. Latte Macchiato ^{6,1}		5,50
118. Espresso ¹		3,10
119. Espresso Macchiato ^{6,1}		3,40
120. Espresso Doppio ¹		4,90
121. Espresso mit Karamell-Eis ^{6,1,8}		4,90
122. Pott Kaffee ¹		4,40



Lakshmi

Original indische Küche

Bier

125. Haake Beck vom Fass	0,3 l	4,10	0,4 l	5,20
126. Becks alkoholfrei			Fl. 0,33 l	4,20
127. Franziskaner Hefeweizen			Fl. 0,5 l	5,50
128. Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei			Fl. 0,5 l	5,50
129. Kingfischer Indisches Bier			Fl. 0,33 l	5,20
130. Namaste Indisches Bier			Fl. 0,33 l	5,20
131. Jogi Indisches Bier			Fl. 0,33 l	5,20
132. Alster	0,3 l	4,10	0,4 l	5,20

Weissweine

139. Weissburgunder (trocken)	0,2 l	6,90	Fl. 0,75 l	24,50
141. Chardonnay (trocken)	0,2 l	6,90	Fl. 0,75 l	24,50
142. Pinot Grigio trocken)	0,2 l	6,90	Fl. 0,75 l	24,50
143. Grauburgunder (trocken)	0,2 l	6,90	Fl. 0,75 l	24,50
144. Riesling (halbtrocken)	0,2 l	6,90	Fl. 0,75 l	24,50
145. Sula Chenin Blanc Indischer Wein (halbtrocken)	0,2 l	7,50	Fl. 0,75 l	26,50
146. Sula Sauvignon Blanc Indischer Wein (trocken)	0,2 l	7,50	Fl. 0,75 l	26,50
147. Apelia Imiglikos (lieblich)	0,2 l	6,90	Fl. 0,75 l	24,50
148. Prosecco auf Eis	0,2 l	6,90	Fl. 0,75 l	24,50
149. Weinschorle	0,2 l	5,90		

Rotweine

150. Spätburgunder (trocken)	0,2 l	6,90	Fl. 0,75 l	24,50
151. Merlot (trocken)	0,2 l	6,90	Fl. 0,75 l	24,50
152. Cabernet Sauvignon (trocken)	0,2 l	6,90	Fl. 0,75 l	24,50
153. Sula Shiraz Indischer Wein (trocken)	0,2 l	7,50	Fl. 0,75 l	26,50
154. Jogi Merlot Indischer Wein (halbtrocken)	0,2 l	7,50	Fl. 0,75 l	26,50
155. Doppio Passo Primitivo (halbtrocken)	0,2 l	7,50	Fl. 0,75 l	26,50
156. Rosé (halbtrocken oder lieblich)	0,2 l	6,90	Fl. 0,75 l	24,50



Lakshmi

Original indische Küche

Aperitivos

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>Ramazzotti auf Eis</i>	30 Vol.-%	4 cl	4,90
177. <i>Bacardi</i>	38 Vol.-%	4 cl	6,90
178. <i>Havanna 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	7,90
186. <i>Indischer Brandy</i>	40 Vol.-%	4 cl	7,90
187. <i>Indischer Rum</i> (Old Monk, 7 Jahre alt)	40 Vol.-%	4 cl	6,90
188. <i>Indischer Wodka</i> (Magic Moments)	40 Vol.-%	4 cl	6,90
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