Herzlich willkommen, liebe Gäste!

Es ist uns eine Freude, Sie in Garhwal Restaurant begrüßen zu dürfen. Machen Sie es sich bequem und bereiten Sie sich auf eine exotische Reise in die kulinarischen Höhen des Himalayas vor.

Unsere Speisekarte, ein Spiegelbild der Vielfalt und des Reichtums der indischen Küche, spiegelt die authentische Aromen Welt Indiens wider. Von herzhaften Currygerichten bis zu zarten Tandoor-Spezialitäten – lassen Sie sich von der einladenden Auswahl an Speisen verführen, die jeden Feinschmecker begeistert.

Sollten Sie besondere Ernährungswünsche oder -einschränkungen haben, seien es Gluten- oder Laktoseintoleranz oder die Präferenz für eine vegane Lebensweise, zögern Sie nicht, unser Team zu informieren. Wir sind stets bemüht, Ihren Besuch individuell und angenehm zu gestalten.

Ihr Wohlergehen und Ihr Genuss sind unsere Priorität. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns, Sie bewirten zu dürfen.

Willkommen zu Hause,
Ihr Garhwal-Team

Welcome, Dear Guest!

It is our pleasure to welcome you to the Garhwal Restaurant. Make yourselves comfortable and get ready for an exotic journey through the culinary heights of the Himalaya's.

Our menu is a reflection of the diversity and richness of Indian cuisine, capturing the authentic flavors of India. From robust curry dishes to delicate tandoor specialties – indulge in our inviting array of dishes that will delight every gourmet.

If you have special dietary needs or restrictions, be it gluten or lactose intolerance, or a preference for a vegan lifestyle, please do not hesitate to inform our team. We are always eager to customize your visit to be as enjoyable as possible.

Your well-being and enjoyment are our priority. We thank you for your trust and look forward to hosting you.

Welcome home,
Your Garhwal Team

Tagessuppe / Soup of the day

1. Vegetable Soup 7.50

2. Chicken Soup 9.50

Vorspeisen / Starters

1. Chicken Roll 13.50

Frittierte Frühlingsrolle gefüllt mit gewürztem Hühnchenfleisch, serviert mit Chutney.

Fried spring roll filled with seasoned chicken, served with chutney.

2. Tikki Papdichaat 8.50

Knusprige Teigwaffeln, belegt mit Würzige Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Chutney.

Crispy fried dough wafers topped with spicy potatoes, onions, tomatoes and chutney.

3. Pahadi Bhajia *(Glutenfrei / Gluten-Free)* 9.50

Knusprig frittierte Zwiebeln im Kichererbsenteig, serviert mit Chutney.

Crispy fried onions in chickpea batter, served with chutney.

4. Harsil Samosa 10.50

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Nüssen und Gemüse, serviert mit Chutney.

Fried pastry filled with potatoes, nuts, and vegetables, served with chutney.

5. Kachumber Papadum *(Glutenfrei / Gluten-Free)* 6.50

Knuspriges Fladenbrot aus Linsen-, Reis-, oder Kichererbsenmehl, belegt mit einem frischen Gemüse-Kräutersalat, gewürzt mit Zitronensaft, Salz und Gewürzen.

Crispy flatbread made from lentil, rice, or chickpea flour, topped with a fresh vegetable-herb salad, seasoned with lemon juice, salt, and spices.

6. Curry Leaves Prawns *(Glutenfrei / Gluten-Free)* **13.50**

Würzige Crevetten in einem Mantel
aus aromatischen Curryblättern frittiert.

Spicy prawns fried with a coating of
aromatic curry leaves.

7. Sambar Vada *(Glutenfrei / Gluten-Free)* **9.50**

Linsendonut, eingeweicht in würziger
Sambar-Sauce.

Lentil doughnut soaked in a zesty
sambar sauce.

8. Indian Salad or Green Salad **8.50**

(Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan / Gluten-Free, Lactose-Free, Vegan)

Frischer grüner Gemüsesalat mit Kräutern
und einem Würzige Dressing.

Freshly tossed green vegetables with herbs
and a tangy dressing.

Pahadi Thalis

Pro person/Per Person

1. Vegitable Thali **39.50**
Vegitarishe Thali

2. Non-Veg Thali *(Chicken and Lamb)* **42.50**
Thali mit Fleisch (Poulet und lamm)

3. Fish Thali *(Fish and Prawns)* **45.50**
Fisch Thali (Fisch und Crevetten)

Tandoori

Ein Tandoor-Ofen ist eine traditionelle kegelförmige Ton-, die in vielen Teilen Asiens, insbesondere in Indien verbreitet ist., es erreicht hohe Temperaturen von bis zu 400°C. Diese hohe Hitze ermöglicht es, Brot wie Naan oder Fleisch schnell zu garen, wobei das Essen oft direkt an den heißen Wänden des Ofens angeheftet wird. Dies führt zu einem charakteristischen rauchigen Geschmack und einer knusprigen Außenhaut, während das Innere saftig bleibt.

A tandoor oven is a traditional cylindrical clay cooking device widely used in many parts of Asia, particularly in India and also in the Middle East. It reaches high temperatures of up to 400°C. This intense heat enables it to cook bread, like naan, or meat quickly, with food often being stuck directly to the hot walls of the oven. This results in a signature smoky flavor and a crisp exterior, while keeping the inside moist and tender.

1. Kastoori Paneer Tikka **30.50**

(Glutenfrei / Gluten-Free)

Paneer, mariniert mit Joghurt und getrockneten Bockshornkleeblättern, im Tandoor gegrillt.

Paneer marinated with yogurt and dried fenugreek leaves, grilled in a Tandoor.

2. Peshawari Tandoori Chicken **33.50**

(Glutenfrei / Gluten-Free)

Poulet, mariniert mit Ingwer-Knoblauch-Paste, Zitronensaft,Salz und Kurkumapulver, im Tandoor gegrillt.

Chicken marinated in ginger-garlic paste, lemon juice, salt,and turmeric powder, grilled in a Tandoor.

3. Chicken Tikka **33.50**

(Glutenfrei / Gluten-Free)

Pouletstüke, mariniert in Joghurt, Kashmiri-Chili, Ingwer und Knoblauch.

Chicken pieces marinated in yogurt, Kashmiri chili, ginger, and garlic.

4. Malai Boti **34.50**

(Glutenfrei / Gluten-Free)

Pouletstüke in einer milden Marinade aus Cashew-Nuss-Creme und Quark.

Chicken pieces in a mild marinade of cashew nut cream and quark.

5. Jahangiri Lamb Chops — 37.50
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Lammkoteletts, mariniert in einer Mischung aus indischen Kräutern und Gewürzen.

Lamb chops marinated in a blend of Indian herbs and spices.

6. Prawn Nisha — 37.50
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Crevetten, mariniert in gewürztem Joghurt und im Tandoor gegrillt.

Prawns marinated in spiced yogurt and grilled in a Tandoor.

Hauptgang / Main Course

Poulet / Chicken

1. Chicken Makhni — 32.50
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Gegrillte Pouletstücke in einer mild gewürzten,cremigen Tomatensauce.

Grilled chicken pieces in a mildly spiced, creamy tomato sauce.

2. Pahadi Chicken Handi — 32.50
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Poulet mit Knochen, in traditioneller Pahadi-Masala-Sauce gekocht.

Chicken on the bone cooked in a traditional Pahadi masala sauce.

3. Dakshini Chicken Curry — 32.50
(Glutenfrei, Laktosefrei / Gluten-Free, Lactose-Free)

Südindisches Poulet-Curry mit Kokosnuss, Knoblauch,Ingwer und traditionellen Gewürzen.

South Indian chicken curry with coconut, garlic, ginger, and traditional spices.

4. Mysore Chili Chicken **33.50**

(Glutenfrei, Laktosefrei / Gluten-Free, Lactose-Free)

Poulet mit Eiern, Tomaten, Sojasauce, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln; eine Mischung aus indischen und chinesischen Aromen.

Chicken with eggs, tomatoes, soy sauce, garlic, bell peppers, and onions; a blend of Indian and Chinese flavors.

5. Makhmali Boti **35.50**

(Glutenfrei / Gluten-Free)

Mild gegrilltes Poulet in einer cremigen Cashew-Sauce.

Mildly grilled chicken in a creamy cashew sauce.

6. Saag Chicken **30.50**

(Glutenfrei / Gluten-Free)

Poulet mit Spinat, in Senföl gekocht.

Chicken with spinach, cooked in mustard oil.

7. Chicken Pepper Fry **35.50**

(Glutenfrei, Laktosefrei / Gluten-Free, Lactose-Free)

Poulet gekocht mit schwarzem Pfeffer in einer trockenen Masala-Sauce.

Chicken cooked with black pepper in a dry masala sauce.

Lamm / Lamb

1. Lamb Rogan Josh **33.50**

(Glutenfrei / Gluten-Free)

Scharfes Lammcurry mit Knochen, zubereitet mit Kashmiri Masala.

Spicy lamb curry on the bone prepared with Kashmiri masala.

2. Pahadi Lamb Masala **34.50**
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Lamm zubereitet mit traditionellem Himalaya Bergmasala aus Uttarakhand.

Lamb cooked with a traditional Himalayan hill masala from Uttarakhand.

3. Lamb Taar Korma **34.50**
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Mild-würziges, cremiges Lammcurry mit Cashew-Sauce.

Mildly spicy and creamy lamb curry with a cashew sauce

4. Dakshini Lamb Curry **34.50**
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Würziges südindisches Lammcurry, zubereitet mit Kokosnuss, Knoblauch und Ingwer.

Robust and spicy South Indian lamb curry made with coconut, garlic, and ginger.

5. Lamb Pepper Fry **35.50**
(Glutenfrei, Gluten-Free / Laktosefrei, Lactose-Free)

Aromatisch-scharfes Lamm gekocht mit schwarzem Pfeffer und einer trockenen Masala.

Flavorful and spicy lamb cooked with black pepper in a dry masala

Fisch / Fish

1. Tawa Fish **36.50**
(Glutenfrei, Laktosefrei / Lactose-Free, Gluten-Free)

Marinierter Fisch mit Gewürzen und Kräutern, in einer flachen Pfanne gebraten.

Marinated fish with spices and herbs, shallow fried on a flat pan.

2. Kerala Fish Curry **36.50**

(Glutenfrei, Laktosefrei / Lactose-Free, Gluten-Free)

Würziges Fisch-Curry mit Kokosnuss und einer Mischung aromatischer Gewürze.

Spicy and tangy fish curry made with coconut and a blend of aromatic spices.

3. Fish Chilli Milli **38.50**

(Glutenfrei / Gluten-Free)

Aromatisches Gericht aus Fisch, Chili und verschiedenen Gewürzen.

Flavorful dish made with fish, chilies, and a variety of spices.

Crevetten / Prawns

1. Prawns Jalfrezi **35.50**

(Glutenfrei, Laktosefrei / Lactose-Free, Gluten-Free)

Aromatische Crevetten mit Paprika, Zwiebeln und Tomatensauce sowie Gemüse.

Flavorful prawns with bell peppers, onions, and tomato sauce combined with vegetables.

2. Chilli Garlic Prawns **35.50**

(Glutenfrei, Gluten-Free / Laktosefrei, Lactose-Free)

Im Wok gebratene Crevetten mit Chili und Knoblauch, mit Zitronensaft und Kräutern verfeinert.

Prawns wok-fried with chili and garlic, seasoned with lemon and herbs for added zest.

3. Kerala Prawns Curry **36.50**

(Glutenfrei, Laktosefrei / Lactose-Free, Gluten-Free)

Crevetten in einer reichen und aromatischen Kokosnusssauce zubereitet.

Prawns cooked in a rich and aromatic coconut sauce.

Vegetarisch / Vegetarian

1. Pahadi Paneer Masala — 27.50
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Aromatischer Paneer, gekocht in einer traditionell-himalayischen grünen Masala.

Flavorful paneer cooked in a traditional Himalayan green masala.

2. Rada Paneer — 30.50
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Echter Amritsari Paneer, zubereitet in einer reichen und aromatischen Rada-Masala.

Authentic Amritsari paneer cooked in a rich and flavorful Rada masala.

3. Shahi Paneer — 30.50
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Klassischer Mughlai-Paneer, bekannt für seine reichhaltige, cremige Sauce.

Classic Mughlai-style paneer renowned for its rich and creamy sauce.

4. Chilli Paneer — 27.50
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Ausback-Paneer in einer leicht süßen, scharfen und würzigen Chilisauce.

Batter-fried paneer in a mildly sweet, spicy, and tangy chili sauce.

5. Veg Korma — 23.50
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Veg Korma aus einer Vielzahl von Gemüse in cremiger Sauce.

Veg Korma made with a Medley of vegetabiles in a creamy sauce.

6. Dahi Baingan — 24.50
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Dahi Baingan, zubereitet mit Aubergine, Joghurt und exotischen Gewürzen.

Dahi Baingan made with eggplant, yogurt, and exotic spices.

7. Ghar ki Bhindi **24.50**

(Glutenfrei, Laktosefrei / Lactose-Free, Gluten-Free)

Okra, gekocht mit einer Mischung aus aromatischen Gewürzen.

Okra cooked with a rich mixture of aromatic spices.

8. Aloo Gobi Masala **23.50**

(Glutenfrei, Laktosefrei / Lactose-Free, Gluten-Free)

Kartoffeln und Blumenkohl, geschmort in einer aromatischen Masala-Sauce.

Potatoes and cauliflower simmered in a fragrant masala sauce.

9. Dal Tadka **22.50**

(Glutenfrei / Gluten-Free)

Gelbes Linsengericht mit Kreuzkümmel, Senf, Knoblauch und Chili temperiert.

Yellow lentils tempered with cumin, mustard, garlic, and chili.

10. Maa Ki Dal **25.50**

(Glutenfrei / Gluten-Free)

Cremiges Gericht aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen, zur Perfektion langsames gekocht.

Creamy dish of black lentils and kidney beans, slow-cooked to perfection.

11. Pindi Chole **24.50**

(Glutenfrei / Gluten-Free)

Kichererbsen, gekocht in einer kräftigen, würzigen Zwiebel-Tomaten-Masala.

Chickpeas cooked in a robust, tangy onion-tomato masala.

12. Lobia Mushroom **23.50**

(Glutenfrei / Gluten-Free)

Grüne Bohnen und Pilze, geschmort in einer reichen, aromatischen Sauce.

Green beans and mushrooms simmered in a rich, aromatic sauce.

Reisgerichte / Rice Dishes

1. Hyderabadi Chicken Biryani — 36.50
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Bekanntes und schmackhaftes Reisgericht,
bekannt für seine aromatischen Gewürze,
zartes Poulet und duftenden Basmati-Reis.

A renowned and flavorful rice dish known
for its aromatic spices, tender chicken,
and fragrant Basmati rice.

2. Lamb Yakhni Pulao — 37.50
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Würziges Reisgericht aus der Kashmir-Küche mit
zartem Lamm und aromatischen Gewürzen.

A savory rice dish from Kashmiri cuisine, featuring
tender lamb and fragrant spices.

3. Kunju Pulao — 35.50
(Glutenfrei / Gluten-Free)

Köstliches aromatisches Reisgericht, zubereitet mit
schmackhaften Gewürzen und saftigen Crevetten.

A delightful aromatic rice dish made with flavorful spices
and succulent shrimp.

Beilagen / Side Dishes

(Naan Brot / Naan Bread)

Ein beliebtes indisches Weißmehl-Brot, weich und fluffig, gebacken in einem Tandoor.
A popular Indian white flour bread, soft and fluffy, baked in a Tandoor.

1. Butter Naan	**5.00**
2. Plain Naan	**4.50**
3. Garlic Naan	**6.00**
4. Garlic Chilli Naan	**6.00**
5. Cheese Naan	**7.00**
6. Cheese Garlic Naan	**7.50**

7. Tandoori Roti 4.50

Weizenbrot, traditionell im Tandoor gebacken.

Wheat flour bread, traditionally baked in a Tandoor.

8. Pahadi Roti 4.50

Brot aus Fingerhirsemehl.

Bread made from finger millet flour.

9. Pudina Paratha 6.00

Vollkornbrot mit frischen Minzblättern und Gewürzen.

Whole wheat flour bread with fresh mint leaves and spices.

10. Malabar Parotta 5.00

Südindisches, schichtiges Weißmehlbrot.

South Indian flaky white flour layered bread.

Reis / Rice

1. Steamed Rice 4.50

Perfekt gedämpfter Basmatireis, um Ihre Mahlzeit abzurunden.

Perfectly steamed Basmati rice to complement your meal.

2. Jeera Rice 6.50

Basmati-Reis, verfeinert mit aromatischen Kreuzkümmelsamen.

Fluffy Basmati rice tempered with aromatic cumin seeds.

3. Jafrani Pulao 8.50

Aromatischer Basmati-Reis, veredelt mit dem exquisiten Geschmack von Safran.

Aromatic Basmati rice infused with the exquisite flavor of saffron.

4. Veg Fried Rice 8.50

Indisch-chinesischer gebratener Reis mit Gemüse und Eiern, gewürzt mit einer Mischung aus Gewürzen.

Indo-Chinese style fried rice with vegetables and eggs, seasoned with a blend of spices.

Beilagen / Side Dishes

Nur als Beilage erhältlich
Only as a side dish

1. Tagesgemüse / Vegetable of the day **10.00**

2. Tagesgemüse / Small portion Dal (lentils) **10.00**

Kinder Menu (Kinder bis 5 Jahre)

Kids Menu (Children until 5 years)

12.00

1. Papad Basket (3 Stück I 3 pieces) 6.00

Würzige Linsen-Cracker mit Chutney und Pickel
Aromatic lentil crackers with chutney and pickle

2. Mixed Raita 8.50

Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebein
(neutralisiert die Schärfe der Gerichte)

Yoghurt with cucumber, tomato and onion
(neutralises the heat in the dishes)

3. Natur-Joghurt I *Natural yoghurt* 4.50

Neutralisiert die Schärfe der Gerichte
Neutralises the heat in the dishes

4. Onion Slices 3.50

Rohe Zwiebel, Zitrone und.
Chilis Raw onion, lemon and chilli

5. Zusätzliche Pickle I *Additional pickle* 3.50

In Ol eingeletes Gemüse, scharf
Vegetables pickled in oil, hot