

DELHI 1

**AUTHENTISCHES
INDISCHES RESTAURANT**



SPEISEKARTE



Herzlich Willkommen

Delhi 1 sagt Namaste ! 🙏

Erleben Sie die authentische indische Küche im Delhi 1. Lassen Sie sich überraschen mit verschiedenen Grillspezialitäten, Currys und anderen traditionellen indischen Gerichten.

Wir bringen Sie in ein weiteres kulturelles Erlebnis des farbenfrohen Indiens.

Alle Gerichte werden frisch zubereitet.

Falls Sie gern scharf essen, bestellen Sie bitte:

leichtscharf 🌶️

mittelscharf 🌶️🌶️

sehr scharf (indisch scharf) 🌶️🌶️🌶️

Wir bereiten für Sie köstliche vegan und vegetarisches Gerichte zu

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Delhi 1 Team Münsingen



Suppen

- 1. Gemüsesuppe**  5,50 €
Gemüsesuppe nach indischer Art
- 2. Dal Suppe (I)**  5,50 €
Rote Linsensuppe nach südindischer Art
- 3. Tomaten Shorba (I, VII)** 5,50 €
Tomatencremesuppe nach nordindischer Art
- 4. Chicken Suppe (I, VII)** 5,50 €
Hühnersuppe mit indischen Kräutern

Vorspeisen

- 5. Gobi Pakora**  6,50 €
Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert
- 6. Paneer Pakora (VII)** 7.50 €
Hausgemachter Rahmkasä in Kichererbsenmehl frittiert
- 7. Onion Pakora**  7.50 €
Zwiebeln in Kichererbsenmehl frittiert
- 8. Chicken Pakora (VII)** 7.50 €
Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert
- 9. Scampi Pakora (II)** 10.50 €
Scampi in Kichererbsenmehl frittiert
- 10. Samosas (Veggie) (I)** 7,50 €
Zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen,
dazu Beilagensalat und Soßen



- 11. Vegetable Pakora für 2 Personen (VII)** **13.50 €**
Gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras
(Blumenkohl, Rahmkäse und Auberginen)
- 12. Mixed Platter- Non veg für 2 Personen (VII)** **14.50 €**
Gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras
(Blumenkohl, Rahmkäse, Hühnchen, Aubergine und Zwiebelringe)

Salate

- 13. Beilagen Salat**  **5,00 €**
Mit Eisbergsalat, Weißkohl, Gurken, Tomaten und Mais
- 14. Gemischter Salat**  **7,50 €**
Mit Eisbergsalat, Weißkohl, Gurken, Tomaten und Mais
- 15. Delhi 1 Salat (VII)** **8,00 €**
Gemischter Salat mit gebratenen indischem Rahmkäse und
Mangostücken
- 16. Chicken Salat** **9,50 €**
Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbrustfilet Streifen und
Mangostücken
- 17. Scampi Salat (II)** **12,50 €**
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen



Brot und Beilagen

Hausgemachte Brotspezialitäten aus den Tandooritonofen

89. Bhatura (I)	2,90 €
Frittiertes indisches Ballonbrot	
90. Plain Naan (I)	2,90 €
Südostasiatisches Fladenbrot	
91. Käse Nann (I, VII)	3,90 €
Südostasiatisches Fladenbrot mit indischem Rahmkäse	
92. Tandoori Roti (I)	2,90 €
Vollkorn Fladenbrot	
93. Knoblauch Naan (I)	3,80 €
Südostasiatisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch	
94. Butter Naan (I)	3,10 €
Südostasiatisches Fladenbrot mit Butter	
95. Papadam (I)	1,50 €
Knuspriges Mehlbrot	
96. Raita (VII)	2,90 €
Gewürzter Joghurt mit Kräutern, Minze und Gurken	
97. Mixed Pickels	2,30 €
Raffiniert eingelegtes Gemüse	
98. Mango-Chutney	2,30 €
99. Basmatireis	2,30 €



Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte mit Reis

- | | |
|--|----------------|
| 21. Daal Makhni (VII) | 13,50 € |
| Schwarz Linsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln gebraten, auf typische Dhabaa-Art zubereitet mit Sahne und Butter | |
| 22. Delhi 1 Subji (VII) | 15,50 € |
| Gemüse der Saison mit indischem Rahmkäse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch | |
| 23. Mango Subji (I, V-I, V-II) | 15,50 € |
| Gemüse der Saison zubereitet mit Mango, Mandelen, Cashew und Currysauce | |
| 25. Palak Paneer (VII) | 15,50 € |
| Hausgemachter Rahmkäse und Spinat mit verschiedenen Gewürzen | |
| 26. Navratan Kroma (mild) (V-I, V-II, VII) | 15,50 € |
| Frisches Gemüse und Obst, Rahmkäse, verschiedene Nüsse in milder Sahnesauce zubereitet | |
| 27. Paneer Delhi 1 (VII) 🌶️ | 15,50 € |
| Hausgemachte Rahmkäse mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in scharfer Soße | |
| 28. Mattar Paneer (VII) | 15,50 € |
| Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen und Sahne-Currysauce | |
| 29. Shahi Paneer (V-I, V-II, VII) | 15,50 € |
| Hausgemachter Rahmkäse in einer Sauce nach Art des Hauses mit Cashewnüssen und Mandeln | |
| 30. Malai Kofta (I, V-I, V-II, VII) | 15,50 € |
| Zwei Koftas mit Käse, Kartoffeln Mandelen und Cashews in exotischer Sahnesauce | |



Vegan Gerichte

Alle Gerichte mit Reis

- | | |
|---|----------------|
| 31. Chana Masala | 13,50 € |
| Kichererbsen mit fein geschnittenem Ingwer und Tomaten nach nordindischer Art | |
| 32. Mix Subji | 15,50 € |
| Gemüse der Saison zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander | |
| 33. Kadhai Tofu | 15,50 € |
| Tofu gebraten mit frische Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern | |
| 34. Tofu Delhi 1 🌶️ | 15,50 € |
| Tofu mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in scharfer Soße | |
| 35. Palak Tofu | 15,50 € |
| Tofu und Spinat mit verschiedenen Gewürzen zubereitet | |

Spezielles Thali

- | | |
|--|----------------|
| 37. Vegetarisches Thali (I, VII) | 19,00 € |
| Dal Makhani und Palak paneer mit Reis und Joghurt Raita, Naan Brot, Nachtisch (Gulab Jamun) und klein Beilagensalat | |
| 38. Non-Vegtarisches Thali (I, VII) | 22,00 € |
| Chicken Masala und Lamm Curry mit Reis und Joghurt Raita, Naan Brot, Nachtisch (Gulab Jamun) und klein Beilagensalat | |



Hänchengerichte

Alle Gerichte mit Reis

- 39. Chicken Curry** 🌶️ 15,90 €
Hühnerbrustfilet in pikanter Currysoße
- 40. Chicken Subji** 15,90 €
Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander
- 41. Chicken Saag (VI)** 15,90 €
Hühnerbrustfilet geschneuzelt mit Spinat und indischen Gewürzen
- 42. Chicken Madras** 🌶️🌶️ 15,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
- 43. CHICKEN VINDALOO** 🌶️🌶️ 15,90 €
Hühnerbrustfilet mit kartoffel mit Kokos und Kartoffeln in südindische Art
- 44. Chicken Korma (mild) (V-I, V-II, VIII)** 15,90 €
Hühnerbrustfilet geschneuzelt mit Käse, Cashewnüssen, Mandeln und Kokosflocken in Sahnesauce
- 45. Chicken Mango (mild) (V-II, VII)** 15,90 €
Hühnerbrustfilet in Mango-Currysauce
- 46. Butterchicken (VII)** 15,90 €
Hühnerbrustfilet in Tomatensauce fein gekocht, mit Butter gebraten
- 47. Chicken Tikka masala (V-I, V-II VII)** 🌶️ 15,90 €
Hühnerbrustfilet mit Cashewkernen, frischen Tomaten, Paprika in Butter leicht gebraten, dann in exotischer Sauce zubereitet



Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte mit Reis

- 48. Lamm Curry** 🌶️ 17,50 €
Lammfleisch in pikanter Currysauce
- 49. Lamm Subji** 17,50 €
Lammfleisch mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander
- 50. Lamm Saag (VII)** 17,50 €
Saftiges Lammfleisch, geschneuzelt mit Spinat in verschiedenen Gewürzen
- 51. Lamm Madras (V-II)** 🌶️🌶️ 17,50 €
Saftiges Lammfleisch mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
- 52. Lamm Vindaloo** 🌶️🌶️ 17,50 €
Lammfleisch mit Kokos und Kartoffeln in südindische Art
- 53. Lamm korma (mild) (V-I, V-II, VII)** 17,50 €
Lammfleisch mit Rahmkäse, Mandeln und Cashewkernen in milder Sahnesauce
- 54. Delhi 1 Ghost** 🌶️ 17,50 €
Lammfleischwürfel mit frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln gebraten, pikant serviert

Tandoori - Spezialitäten

Aus dem original indischen Tonofen und serviert mit Reis und Curry Sauce

- 55. Gemüse Sizzler (VII)** 18,50 €
Gemischtes Gemüse mit Rahmkäse mariniert und gegrillt
- 56. Tandoori Chicken (VII)** 18,50 €
Hähnchen (mit Knochen) 24 Stunden in Joghurt-Safransauce mit 21 Gewürzen mariniert und gegrillt



- 57. Chicken Tikka (VII)** **18,50 €**
Zartes Hähnchenfilet mariniert in Joghurt-Safransauce und gegrillt
- 58. Paneer Tikka (VII)** **18,50 €**
Hausgemachte Rahmkäsestücke mit frischem marinierten Gemüse, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten
- 59. Malaai Tikka (VII)** **18,50 €**
Hähnchenbrustfilet mariniert in leicht gewürzter Sauce und gegrillt
- 60. Delhi 1 Mixed- Grill- Platte (VII)** **22,90 €**
Feine Mischung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka und Lamm Tikka gegrillt
- 61. Prawn Tikka (VII)** **22,90 €**
Riesengarnelen mit Ingwer und Knoblauch nach nordindischer Art zubereitet und gegrillt
- 62. Lamm Tikka (VII)** **22,90 €**
Lammfleischwürfel mariniert in einer Joghurt-Gewürzmischung und fein gegrillt

Entengerichte

(Alle Gerichte mit Reis)

- 63. Battak Curry** **18,50 €**
Entenbrustfilet in Currysauce mit Zwiebeln und Tomaten
- 64. Battak Subji** **18,50 €**
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse der Saison in Currysauce
- 65. Battak Korma (mild) (V-I, V-II, VII)** **18,50 €**
Entenbrustfilet mit Cashewnüssen und Mandeln in cremiger Sauce
- 66. Delhi 1 Ente Masala** 🌶️ **18,50 €**
Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, mit indischen Gewürzen



Meeresspezialitäten

- 70. Fisch Curry (IV)** 🌶️ (Alle Gerichte mit Reis) **17,50 €**
Rotbarschfilet in Currysauce nach traditionell indischer Art (würzig oder scharf)
- 71. Fisch Madras (IV)** 🌶️🌶️ **17,50 €**
Rotbarschfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
- 72. Delhi 1 Fisch (IV)** **17,50 €**
Fischmasala mit Knoblauch, Paprika und Zwiebeln in einer Tomaten-Currysauce
- 73. Fisch Subji (IV)** **17,50 €**
Rotbarschfilet mit Gemüse der Saison, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander
- 74. Jhinga Korma (II, V-I, V-II)** **22,50 €**
Leicht gedämpfte Garnelen mit Curryblättern in pikanter Kokosnusskräutersauce würzig zubereitet
- 75. Jhinga Curry (II)** **22,50 €**
Riesengarnelen nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce zubereitet
- 76. Prawn Makhani (II, V-I, V-II)** **22,50 €**
Garnelen mit Cashewkernen, frischen Tomaten, Paprika in Butter leicht gebraten, dann in exotischer Soße zubereitet
- 77. Jhinga Delhi 1 Masala (II)** 🌶️ **22,50 €**
Riesengarnelen geschmort mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln in Tomaten mit feinen indischen Gewürzen zubereitet

Reisgerichte

- 80. Delhi 1 Biryani (V-I,V-II)** **15,90 €**
Gedämpfter Basmatireis gebraten mit Nüssen, Gemüse, Zwiebeln, Paprika und Koriander



- 81. Chicken Biryani (V-I, V-II)** **16,90 €**
Gedämpfter Basmatireis gebraten mit Hühnerbrustfilet, Nüssen, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander
- 82. Lamm Biryani (V-I, V-II)** **17,90 €**
Gedämpfter Basmatireis gebraten mit Lammfleisch, Nüsse, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander

Kindergерichte

(Alle Gerichte mit Reis)

- 85. Chicken Mango (V-II, VII)** **7,50 €**
Hühnerstückchen mit Mandeln in Mango Sahnesauce
- 86. Cheese Kroma (V-I,V-II, VII)** **7,50 €**
Hausgemachter Rahmkäse in einer Soße nach Art des Hauses mit Cashewnüssen und Mandeln
- 87. Pommes Frites (XIV)** **4,50 €**
- 88. Chicken Nuggets (I, III, VII)** **8,50 €**
Hühnerbrustfilet mariniert in leicht gewürzter Sauce gegrillt mit Pommes, Ketchup oder Mangodip

Dessert

- 100. Mango Creme (V-II,VII)** **5,80 €**
Mango Pulp mit Sahne und Mandelen
- 102. Gebratene Banana (V-II)** **5,80 €**
Kleine gebackene Bananen mit Honig und Mandelen
- 103. Gebratene Ananas (V-II, VII)** **5,80 €**
Kleine gebackene Ananas mit Honig und Mandelen
- 104. Gulab Jamun (V-II, VII)** **5,80 €**
Mit Vanilleeis frittierte Teigbällchen in Rosensirup
- 105. Shrikhand (V-III, VII)** **4,90 €**
Hausgemachte Joghurtspeise mit Kardamom, Pistazien und Safran



Alkoholfreie Getränke

200. Tafelwasser	0,3 L	2,50 €
201. Tafelwasser	0,5 L	3,50 €
202. Sprite (1)	0,3 L	3,00 €
203. Coca Cola (1)	0,3 L	3,50 €
204. Coca Cola Light (1)	0,3 L	3,50 €
205. Fanta (1)	0,3 L	3,00 €
206. Spezi (1)	0,3 L	3,00 €

Saftschorle

219. Apfelsaft-Orangensaft-Johannisbeernektar Guavennektar- Mangonektar	0,3 L	3,00 €
--	-------	--------

Fruchtsäfte/Fruchtnektar

220. Apfelsaft-Orangensaft-Johannisbeernektar Guavennektar- Mangonektar	0,3 L	3,50 €
--	-------	--------

Lassi

Hausgemachte Joghurt Getränke

250. Mango Lassi (I)	0,3 L	3,50 €
251. Lassi (Süß) (VII)	0,3 L	3,00 €
252. Lassi (Salzig) (VII)	0,3 L	3,00 €
253. Nembupani /Naturlimonade Hausgemachte Zitronenlimonade	0,3 L	3,00 €

Aperitif

Campari (1)

304. Campari Orange (1)	0,2 L	4,50 €
305. Campari Soda (1)	0,2 L	4,50 €

Aperol

306. Aperolspritze (1, XIV)	0,2 L	5,00 €
307. Hugo (XIV)	0,2 L	5,00 €

Prosecco. Elderflower syrup, Mineral water, mint

Mango

308. Mango Sekt (XIV)	0,1 L	4,00 €
309. Sekt (XIV)	0,1 L	4,50 €

Digestive

270. Mango Schnaps	2,50 €
Fruchtig, Süß aber Kräftig	
271. Cocos Schnaps	2,50 €
Cremig, weich und mild	
272. Old Monk Rum	4,50 €
Aromen von Kakao und Mandeln 7 Jahre in Eichefass gereift	
273. Grappa di Moscato	3,00 €
Blumige Düfte mit Aromen von Kernobst und Traubenmost	
274. Grappa di Prosecco	3,00 €
Herb mit einer Kräftigen Blumen	

Bier

frisch vom Faß

260. Zweifalter KlosterPils (0)	0,3 L	2,90 €
	0,5 L	3,90 €
261. Klosterweizen Hefetrüb (0, I)	0,3 L	2,90 €
	0,5 L	3,90 €
262. Radler süß/sauer (0, I)	0,3 L	2,90 €
	0,5 L	3,90 €

Flaschen Bier

263. Kloster Urweizen dunkel naturtrüb (0, I)	0,5 L	3,80 €
264. Kolster Weizen Kristalklar (0, I)	0,5 L	3,80 €
265. Kloster Weizen Alkoholfrei (0, I)	0,5 L	3,80 €
266. Zwiefalter Pils Alkoholfrei (0)	0,33 L	3,50 €
267. Indisches Bier (0)	0,33 L	3,50 €

Cocktails

700. Caipirinha	6,50 €
Cachaca, Limette und brauner Zucker	
701. Mojito	6,50 €
Havana Club, Limette, Puderzucker, frische Minze und Soda	
702. Pina Colada (VII)	6,50 €
Rum, Cocos, Sahne und Ananassaft	
703. Caipiroska	6,50 €
Wodka, Limette und brauner Zucker	
704. Mai Tai	6,50 €
Rum, Apricot Brandy, Zitrone, Grenadine und Orangensaft	

Alkoholfreie Cocktails

710. Delhi 1 Cocktail	5,90 €
Mangosaft, Guavensaft und Orangensaft	
711. Delhi 1 Punsch	5,90 €
Grenadinsirup, Zitronensaft, Orangensaft und Ananassaft	
712. Madras Coconut (VII)	5,90 €
Mangosaft, Guavensaft, Coconut Cream, Sahne und Milch	

Offene Weine

Alle Weine geschwefelt

Rotweine	0,25 L
293. Indien Shiraz (XIV) Reife Früchte mit Pfefferigen Noten trocken	5,50 €
294. Montepulciano D' Abruzzo (XIV) Vollmundig, Körberreich trocken	5,50 €
295. Merlot (XIV) Leicht, angezogen, fruchtig, halbtrocken	5,50 €
296. Rodos (XIV)	5,50 €

Weisweine	0,25 L
311. Indien Chenin Blanc (XIV) Gehaltvoll reif und spritzig trocken	5,50 €
312. Pinot Grigio (XIV)	5,50 €
313. Riesling (XIV) Duft nach Aprikosen und Limetten	5,50 €
314. Imiglykos (XIV) Süßliche, Fruchtfülle, Lieblich	5,00 €

Roseweine	0,25 L
315. Amynteon (XIV) Duft nach Rosenblüten trocken	5,50 €

Weißwein/Rotwein oder Roséschorle mit aus gemischten Qualitätsweinen (XIV)	3,80 €
---	--------

Heisse Getränke

400. Tasse Kaffe (8)	2,40 €
401. Espresso (8)	2,00 €
402. Doppelter Espresso (8)	3,20 €
403. Capuccino (VII, 8)	2,60 €
404. Latte Macchiato (VII. 8)	2,90 €
405. Milchkaffe (VII,8)	2,60 €

Im Kännchen serviert

410. Indische Yogitee/ Chai (VII, 8) Mit Milch, Honig oder ohne Honig	3,20 €
411. Schwarzer Tee	3,20 €
412. Grüner Tee	3,20 €
413. Pfefferminztee	3,20 €
414. Ingwertee in Glass mit Honig	3,20 €

ANGABE DER ENTHALTENDE ZUSATZ-/INHALTSSTOFFE

ALLERGENE:

0= Gerstengluten, I Glutenhaltiges Weizen, II Krebstiere, III Eier, IV Fisch, V Nusserzeugnisse,
V-I Cashewnüsse, V-II Mandeln, V-III Pistazien VI Soja, VII Milcherzeugnisse,
IX Sellerie , X Senf, XI Sesamsamen, XII Lupinen Erzeugnisse,
XIII Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, XIV Schwefeldioxid und Sulte in einer
Konzentration von über 10mg/kg oder 10ml/l,

ZUSATZSTOFFE:

1= mit Farbstoffen, 2= mit Konservierungsstoffen, 3= mit Antioxidations-
mittel. 4= geschwärzt, 5= geschwefelt, 6= mit Süßsto, 7= mit Phospat,
8= Koffeinhaltig

Öffnungszeiten

11:00-14:30 & 17:00- 22:00 Uhr

Von Mittwoch- bis Montag

Dienstag- Ruhetag

Bestellungen an unten

Tel: 073817389578

Email: info@delhi01.de

Website: www.delhi01.de

BITTE SCAN MICH :)



Delhi.1.restaurant

BEWERTEN SIE UNSEREN SERVICE



Delhi01. Muensingen

