



●
delhi
height

Menu

www.delhiheight.de

Welcome to 
delhi
height

Tradition trifft Innovation

Wo Erfahrung auf frische Ideen trifft

Während der Vater die traditionellen Werte und die authentischen Aromen Indiens bewahrt, bringt der Sohn neue Impulse in Gestaltung, Präsentation und Gastlichkeit ein.

Generationen verbinden sich, Traditionen werden neu interpretiert, und das Ergebnis ist eine Küche, die gleichermaßen in der Vergangenheit verwurzelt und im Heute lebendig ist.

Mit Leidenschaft, Respekt und frischen Ideen entsteht ein Erlebnis, das Herkunft, Handwerk und Zeitgeist harmonisch vereint.

Entdecken Sie bei uns das Beste aus beiden Welten – die Seele Indiens, modern interpretiert und liebevoll serviert.



Vorspeisen / Starters

*mit Joghurt und Tamarindensoße serviert /
served with yoghurt and tamarine sauce*

1. Sabzi Pakora - 6,50

*Frisches Gemüse der Saison, mariniert in aromatischen Gewürzen und knusprig frittiert in einem Teig aus Kichererbsenmehl. /
Fresh seasonal vegetables, marinated in aromatic spices and crisp-fried in a chickpea flour batter.*

2. Samosa - 6,00

*Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und aromatischen indischen Gewürzen, serviert mit Tamarinden-Joghurt-Sauce. /
Crispy pastry pockets filled with potatoes, peas, and aromatic Indian spices, served with a tamarind-yogurt sauce.*

3. Chicken Pakora - 6,50

*Zarte Hähnchenstreifen, mariniert und knusprig frittiert in einem Teig aus Kichererbsenmehl. /
Tender chicken strips, marinated and crisp-fried in a chickpea flour batter.*

4. Paneer Pakora - 6,90

*Saftige Paneerwürfel, mariniert in Gewürzen, in Kichererbsenmehlteig gehüllt und goldbraun knusprig frittiert. /
Juicy paneer cubes, marinated in spices, coated in a chickpea flour batter and deep-fried until golden and crispy.*

5. Prawn Pakora - 7,90

*Saftige Garnelen, mariniert in aromatischen Gewürzen, umhüllt von einem Kichererbsenmehlteig und goldbraun knusprig frittiert. /
Juicy prawns, marinated in aromatic spices, coated in a chickpea flour batter and deep-fried until golden and crispy.*

6. Gobi Pakora - 6,50

*Frische Blumenkohlröschen, mariniert in Gewürzen, umhüllt von einem Kichererbsenmehlteig und knusprig frittiert. /
Fresh cauliflower florets, marinated in spices, coated in a chickpea flour batter and deep-fried until golden and crispy.*

7. Cocktail Seekh Kebab - 8,50

*Zarter Lammkebab in einer cremigen Buttersauce mit feiner Tomatennote. /
Tender lamb kebab in a creamy butter sauce enriched with a hint of tomato.*

8. Onion Bhaji - 6,00

*Knusprige Zwiebelringe im Kichererbsenteig. /
Crispy onion fritters in chickpea batter.*



Streetstyle Food

Unsere Streetstyle Klassiker bringen dieses Erlebnis direkt auf Ihren Teller

9. Pani Puri - 7,50

Knusprige Weizenbällchen, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Kichererbsen, serviert mit erfrischendem Tamarinden- und Minzwasser. / Crispy wheat puffs filled with spiced potatoes and chickpeas, served with refreshing tamarind and mint water.

10. Samosa Chaat - 7,50

Knusprige Samosas Stücke auf einem Bett aus würzigen Kichererbsen, frischem Joghurt, Tamarindensauce und aromatischen Gewürzen. / Crumbled samosas served over a bed of spiced chickpeas, fresh yogurt, tamarind sauce, and aromatic spices.

11. Papri Chaat- 6,90

Knusprige Teigchips mit Kartoffeln, Kichererbsen, Joghurt, süßer und saurer Tamarindensauce, garniert mit Gewürzen. / Crispy flour wafers topped with potatoes, chickpeas, yogurt, and sweet-sour tamarind sauce, finished with aromatic spices.

12. Aloo Tikki Chaat - 6,00

Knusprig frittierte Kartoffelpuffer, serviert mit würzigen Kichererbsen, Joghurt und Tamarindensauce. / Crispy potato patties served with spiced chickpeas, yogurt, and tamarind sauce.



Wussten Sie schon?

- In Indien gibt es über 3. Millionen registrierte Streetfood Händler.
- Jede Region hat Ihre eigenen Spezialitäten

Wraps & Rolls

Indian Flavors to go

13. Chicken Roll - 8,00

*Zart gegrillte Hähnchenstücke mit Salat, Zwiebeln, Paprika und aromatischen Gewürzen, eingerollt in weichem Fladenbrot. /
Tender grilled chicken strips with lettuce, onions, bell peppers, and aromatic spices, wrapped in soft flatbread.*

14. Kabab Roll- 9,50

*Gegrillte Lammkebabs mit Salat, Zwiebeln, Paprika und aromatischen Gewürzen, eingerollt in weichem Fladenbrot. /
Tender grilled minced lamb with lettuce, onions, bell peppers, and aromatic spices, wrapped in soft flatbread.*

15. Gulabi Kabab - 8,50

*Zart gewürzte Lammkebabs mit Rosenessenzen, eingerollt in Naanbrot, serviert mit würziger Joghurt-Minze-Sauce. /
Tender spiced lamb kebabs with rose essence, wrapped in naan bread and served with a tangy mint yogurt sauce.*

16. Veg Roll - 7,50

*Knusprige Pakoras aus Kartoffeln und Erbsen, kombiniert mit Salat, Zwiebeln und Paprika, mariniert in indischen Gewürzen
eingerollt in weichem Fladenbrot. /
Crispy pakoras made with potatoes and peas, combined with lettuce, onions, and bell peppers, marinated
in Indian spices and wrapped in soft flatbread.*



Essen mit den Händen

Ein Fest für alle Sinne

In Indien wird Essen nicht einfach nur konsumiert – es wird zelebriert.

Das Essen mit den Händen ist eine jahrhundertalte Tradition, die weit mehr bedeutet, als man auf den ersten Blick erkennt. Es ist ein Ausdruck von Achtsamkeit und Respekt gegenüber den Speisen, die mit Liebe und Sorgfalt zubereitet wurden.

Die Berührung der Nahrung mit den Fingern aktiviert die Sinne noch bevor der erste Bissen den Gaumen erreicht. Durch das Fühlen der Konsistenz, der Temperatur und der Struktur wird eine tiefere Verbindung zum Essen geschaffen.

In der indischen Kultur gilt die Hand – insbesondere die rechte Hand – als Symbol der Reinheit. Jeder Handgriff wird bewusst ausgeführt: das Brechen des Brotes, das Mischen der Aromen, das sanfte Aufnehmen der Speisen.

Wer mit den Händen isst, schenkt seinem Essen mehr Aufmerksamkeit und erlebt die Aromen intensiver – ein Moment echter Wertschätzung und gelebter Tradition.



#foodfacts

Wussten Sie schon?

- In der indischen Tradition heißt es, dass Essen mit den Händen die Verdauung anregt

Tandoori Brot

Tradition frisch aus dem Lehmofen

17. Tandoori Roti - 3,00

Herzhaftes Vollkornbrot aus Sauerteig, schonend im Tandoor gebacken – kräftig im Geschmack und besonders bekömmlich. / Hearty whole wheat sourdough bread, gently baked in the tandoor – rich in flavor and especially wholesome.

18. Naan - 3,50

Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl, frisch im traditionellen Tandoor gebacken. / Flatbread made from the finest wheat flour, freshly baked in the traditional tandoor.

19. Lachha Paratha - 3,90

Vielschichtiger Sauerteig, mit aromatischer Butter zubereitet und im Tandoor goldbraun gebacken. / Layered sourdough prepared with aromatic butter and baked golden in the tandoor.

20. Pyaz Ka Kulcha - 4,50

Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl, gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Zwiebeln, frisch im Tandoor gebacken. / Flatbread made from the finest wheat flour, stuffed with spiced potatoes and onions, freshly baked in the tandoor.

21. Keema Naan - 4,90

Sauerteigbrot aus feinstem Weizenmehl, gefüllt mit saftigem, gehacktem Lammfleisch und aromatischen Gewürzen – frisch im Tandoor gebacken. / Fine wheat sourdough bread filled with juicy minced lamb and aromatic spices, freshly baked in the tandoor.

22. Kashmiri Naan - 4,90

Nordindisches Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl, gefüllt mit gehackten Zwiebeln, Kashmir-Gewürzen, Kartoffeln und Käse, frisch im Tandoor gebacken. / North Indian flatbread made from fine wheat flour, filled with finely chopped onions, Kashmiri spices, potatoes, and cheese, freshly baked in the tandoor.

*Auf Wunsch können die Brote auch Vegan zubereitet werden.
Upon request, our bread can also be prepared vegan.*

Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe wird auf Nachfrage ausgehändigt.



23. Garlic Naan (No Stuffing) - 3,90

*Fluffiges Naanbrot, verfeinert mit frischem Knoblauch – klassisch im Tandoor gebacken, ohne Füllung. /
Fluffy naan bread, infused with fresh garlic, traditionally baked in the tandoor – without filling.*

24. Garlic Naan - 4,50

*Weiches Naanbrot, aromatisch mit frischem Knoblauch verfeinert und im Tandoor goldbraun gebacken. /
Soft naan bread, delicately flavored with fresh garlic and baked golden in the tandoor.*

25. Cheese Naan - 4,90

*Fluffiges Naanbrot, gefüllt mit zartem Hüttenkäse, frisch im Tandoor gebacken. /
Fluffy naan bread filled with soft paneer and potatoes, freshly baked in the tandoor.*

26. Chilli Garlic Naan - 3,90

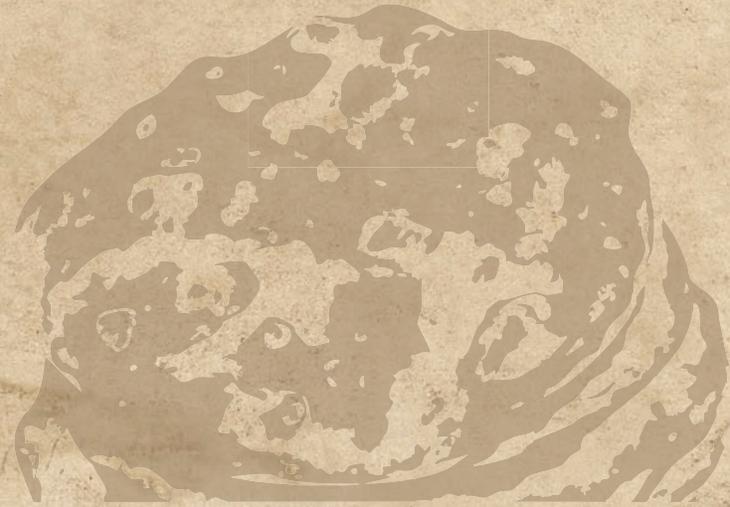
*Pikantes Naanbrot mit frischem Knoblauch und grünen Chilischoten, im Tandoor knusprig gebacken. /
Spicy naan bread with fresh garlic and green chilies, baked crispy in the tandoor.*

27. Garlic Cheese Naan - 4,50

*Naanbrot, verfeinert mit frischem Knoblauch und gefüllt mit zartem Hüttenkäse, im Tandoor gebacken. /
Naan bread infused with fresh garlic and filled with soft paneer, freshly baked in the tandoor.*

28. Bhatura - 3,00

*Flauschiges, frittiertes Hefebrot, außen goldbraun und innen weich – traditionell serviert zu würzigen Kichererbsen-Currys. /
Fluffy, deep-fried yeast bread – golden on the outside, soft on the inside, traditionally served with spicy chickpea curries.*



**Mehr als nur eine Beilage –
ein fester Bestandteil jedes Gerichts.**

Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe wird auf Nachfrage ausgehändigt.

Curry

Das Herz der indischen Küche

In Indien ist Curry kein einzelnes Gericht – es ist eine Philosophie des Kochens.

Jedes Curry erzählt eine Geschichte: von regionalen Gewürzmischungen, von Familientraditionen, von der Kunst, Aromen perfekt zu vereinen.

Ob mild, würzig oder feurig – Currys spiegeln die Vielfalt Indiens wider. Sie können auf cremiger Basis, mit Tomaten, Joghurt oder Kokosmilch entstehen und werden stets frisch gewürzt.

In jedem Löffel Curry schmecken Sie die Seele eines ganzen Landes.

Wussten Sie schon?

- Der Begriff „Curry“ stammt ursprünglich von „Kari“, einem tamilischen Wort für „Soße“.



Curry Chicken

Tradition in jedem Löffel

29. Butter Chicken - 15,50

Im Tandoor-Grill gegartes, mariniertes Hähnchenfleisch, verfeinert mit indischen Gewürzen und serviert in einer aromatischen Tomatensauce. / Tandoor-grilled marinated chicken, seasoned with Indian spices and served in a flavorful tomato sauce.

30. Chicken Curry - 14,50

Zartes Hähnchenfleisch in einer pikanten Currysoße mit feiner Ingwernote. / Tender chicken in a spicy curry sauce with a hint of ginger.

31. Chicken Do Pyaza - 14,90

Zartes Hähnchenfleisch in einer würzigen Currysauce mit gebratenen Paprika, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen. / Tender chicken in a spicy curry sauce with plenty of sautéed pepper, onions and aromatic spices.

32. Palak Chicken - 14,90

Zartes Hähnchenfleisch in einer mild gewürzten Spinatsauce, verfeinert mit aromatischen Kashmiri-Gewürzen. / Tender chicken in a mildly spiced spinach sauce, refined with aromatic Kashmiri spices.

33. Chicken Vindaloo - 14,50

Spezialität aus Goa: In Essigmarinade eingelegtes Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Currysauce, kräftig und aromatisch. / Specialty from Goa: Chicken marinated in vinegar with potatoes, served in a spicy curry sauce.



Alle Gerichte werden traditionell mit duftendem Basmatireis serviert. / All dishes are traditionally served with fragrant basmati rice. Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe wird auf Nachfrage ausgehändigt.

34. Chicken Tikka Masala - 15,50

Hähnchenstücke, mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Tandoor gegrillt und mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika verfeinert. / Chicken pieces marinated in ginger, garlic, and yogurt, grilled in the tandoor and finished with onions, tomatoes, and bell peppers.

35. Chicken Keema Mattar- 14,90

Fein gewürztes Hähnchenhackfleisch, geschmort mit grünen Erbsen und aromatischen Gewürzen. / Finely spiced minced chicken simmered with green peas and aromatic spices.

36. Chicken Mughlai - 14,50

Das Königsgericht bestehend aus zartem Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Mandeln und aromatischen Gewürzen. / Tender chicken in a creamy sauce of cream, almonds, and spices a classic of royal Mughlai cuisine.

37. Madras Chicken Curry - 14,90

In Essigmarinade eingelegtes Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, verfeinert mit frischen Curryblättern in einer pikanten Currysauce. / Chicken marinated in vinegar with potatoes, finished with fresh curry leaves in a spicy curry sauce.

38. Madras Chicken Tikka Masala- 15,50

Gegrillte Hähnchenstücke in einer würzig-scharfen Tomaten-Curry-Sauce mit frischen Curryblättern nach südindischer Art. / Grilled chicken pieces in a spicy, bold tomato curry sauce with fresh curry leaves prepared in South Indian style.



*Alle Gerichte werden traditionell mit duftendem Basmatireis serviert. / All dishes are traditionally served with fragrant basmati rice.
Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe wird auf Nachfrage ausgehändigt.*



Curry Lamm



39. Lamm Curry - 16,50

Zart geschmortes Lammfleisch in einer würzigen Curry-Sauce mit fein abgestimmten indischen Gewürzen. / Tender slow-cooked lamb in a spiced curry sauce with finely balanced Indian spices.

40. Mutton Vindaloo - 16,90

In Essigmarinade eingelegtes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Currysauce, kräftig und aromatisch. / Mutton marinated in vinegar with potatoes, served in a spicy curry sauce.

41. Mutton Masala - 16,90

Zartes Lammfleisch, geschmort in einer kräftigen Masala-Gewürzsauce mit intensiven Aromen. / Tender mutton simmered in a bold masala spice sauce with intense flavors.

42. Mutton Palak- 16,50

Zart geschmortes Lammfleisch in einer mild gewürzten Spinatsauce, verfeinert mit aromatischen Kräutern. / Tender slow-cooked mutton in a mildly spiced spinach sauce, refined with aromatic herbs.

43. Mutton Do Pyaza - 17,50

Zartes Lammfleisch in einer würzigen Currysauce mit gebratenen Paprika, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen. / Tender Mutton in a spicy curry sauce with plenty of sautéed pepper, onions and aromatic spices.

44. Madras Mutton Curry - 16,90

Lammfleisch in einer kräftig gewürzten Tomaten-Curry-Sauce mit feuriger Note – eine Spezialität aus Südindien. / Mutton in a boldly spiced tomato curry sauce with a fiery touch – a specialty from South India.



Alle Gerichte werden traditionell mit duftendem Basmatireis serviert. / All dishes are traditionally served with fragrant basmati rice. Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe wird auf Nachfrage ausgehändigt.

Curry Meeresfrüchte

45. Jhinga Masala - 18,50

Saftige Garnelen, geschmort in einer würzig-aromatischen Masala-Sauce mit ausgewählten Gewürzen. / Juicy prawns simmered in a spicy, aromatic masala sauce with selected spices.

46. Prawn Korma- 18,90

Garnelen in einer milden, cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen und aromatischen Gewürzen. / Prawns in a mild, creamy sauce made with cream, cashew and aromatic spices.

47. Jhinga Jalfrezi - 19,50

Garnelen, gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen Jalfrezi-Sauce. / Prawns stir-fried with bell peppers, onions, and tomatoes in a spicy Jalfrezi sauce.

Wussten Sie schon?

- In vielen Küstenregionen Indiens würzt man Meeresfrüchte milder – damit der feine Geschmack des Fisches erhalten bleibt.



A silver spoon is tilted, spilling a variety of spices onto a light-colored, textured surface. The spices include bright orange turmeric powder, reddish-brown paprika, and yellow mustard seeds. The background is a soft, neutral tone.

Gewürze

*Die Seele der indischen Küche
...und noch viel mehr*

In Indien sind Gewürze mehr als nur Geschmacksträger – sie sind ein Ausdruck von Kultur, Geschichte und Lebensfreude.

Jede Gewürzmischung ist ein Kunstwerk: Kurkuma bringt Wärme und wirkt wohltuend auf den Körper, Kreuzkümmel verleiht Tiefe und unterstützt die Verdauung, Kardamom schenkt feine Süße und gilt als beruhigend für Geist und Sinne.

Schon das Rösten, Mahlen und Mischen wird in vielen Haushalten als Ritual gepflegt. Dabei geht es nicht nur um Aroma, sondern auch um das Gleichgewicht zwischen Körper und Geist.

Indische Küche bedeutet: Gewürze bewusst zu erleben – nicht nur zu schmecken, sondern auch ihre heilenden Kräfte zu spüren.

#foodfacts





Curry Vegetarisch

48. Mix Vegetables - 13,50

*Frisches Gemüse der Saison, gebraten mit Ingwer, Knoblauch und Kaschmir-Gewürzen, in einer aromatischen Sauce. /
Fresh seasonal vegetables stir-fried with onions, ginger, garlic, and Kashmiri spices, finished in a flavorful sauce.*

49. Dal Makhani - 13,50

*Gemischte Linsen, langsam gekocht in einer cremigen Sauce aus Butter, Tomaten und aromatischen Gewürzen. /
Mixed lentils, slowly cooked in a creamy sauce of butter, tomatoes, and aromatic spices.*

50. Tarka Dal - 13,50

*Gelbe Linsen, sanft gekocht und mit gerösteten Gewürzen, Knoblauch und Ghee verfeinert. /
Yellow lentils gently cooked and finished with roasted spices, garlic, and ghee.*

51. Palak Paneer- 13,90

*Hausgemachter Paneer in einer mild gewürzten, cremigen Spinatsauce mit feinen Gewürzen. /
Homemade paneer in a mildly spiced, creamy spinach sauce with delicate spices.*

52. Baingen Bharta - 13,50

*Geräucherte Aubergine, sanft püriert und gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen –
ein traditionelles nordindisches Gericht. /
Smoked eggplant, gently mashed and sautéed with onions, tomatoes, and spices – a traditional North Indian dish.*

*Auf Wunsch können die Gerichte auch Vegan zubereitet werden.
Upon request, our dishes can also be prepared vegan.*

*Alle Gerichte werden traditionell mit duftendem Basmatireis serviert. /
All dishes are traditionally served with fragrant basmati rice.*

Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe wird auf Nachfrage ausgehändigt..

53. Paneer Butter Masala - 13,90

*Hausgemachter Hüttenkäse in einer milden Tomaten-Buttersauce, verfeinert mit Sahne und Kaschmir Gewürzen. /
Homemade cottage cheese in a mild tomato-butter sauce, refined with cream and cashmere spices.*

54. Aloo Gobi - 13,50

*Kartoffeln und Blumenkohl, sanft gegart mit Gewürzen, Ingwer und Tomaten. /
Potatoes and cauliflower gently cooked with spices, ginger, and tomatoes.*

55. Mattar Paneer - 13,90

*Hausgemachter Hüttenkäse und grüne Erbsen in einer mild gewürzten Tomatensauce, verfeinert mit Kaschmir Gewürzen. /
Homemade cottage cheese and green peas in a mildly spiced tomato sauce, refined with cashmere spices.*

56. Bhindi Bhaji - 13,50

*Okraschoten, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen – ein klassisches vegetarisches Gericht aus Indien. /
Okra stir-fried with onions, tomatoes, and aromatic spices – a classic vegetarian dish from India.*

57. Aloo Palak - 13,50

*Kartoffeln und frischer Spinat, sanft gegart mit Kaschmir Gewürzen – ein leichtes, herzhaftes Gericht. /
Potatoes and fresh spinach gently cooked with cashmere spices – a light and hearty dish.*



*Auf Wunsch können die Gerichte auch Vegan zubereitet werden.
Upon request, our dishes can also be prepared vegan.*

*Alle Gerichte werden traditionell mit duftendem Basmatireis serviert. /
All dishes are traditionally served with fragrant basmati rice.
Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe wird auf Nachfrage ausgehändigt.*

58. Navratan Korma - 13,90

*Eine Mischung aus frischem Gemüse, Nüssen, zubereitet in einer milden, cremigen Sauce. /
A blend of fresh vegetables, nuts, prepared in a mild, creamy sauce*

59. Kadai Paneer - 13,50

*Hausgemachter Hüttenkäse, gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen Kadai-Gewürzsauce. /
Homemade cottage cheese stir-fried with bell peppers, onions, and tomatoes in a spicy Kadai sauce.*

60. Aloo Mattar - 13,50

*Kartoffeln und grüne Erbsen, sanft gegart in einer würzigen Tomatensauce mit aromatischen Gewürzen. /
Potatoes and green peas gently cooked in a spiced tomato sauce with aromatic spices.*

61. Chana Masala- 13,50

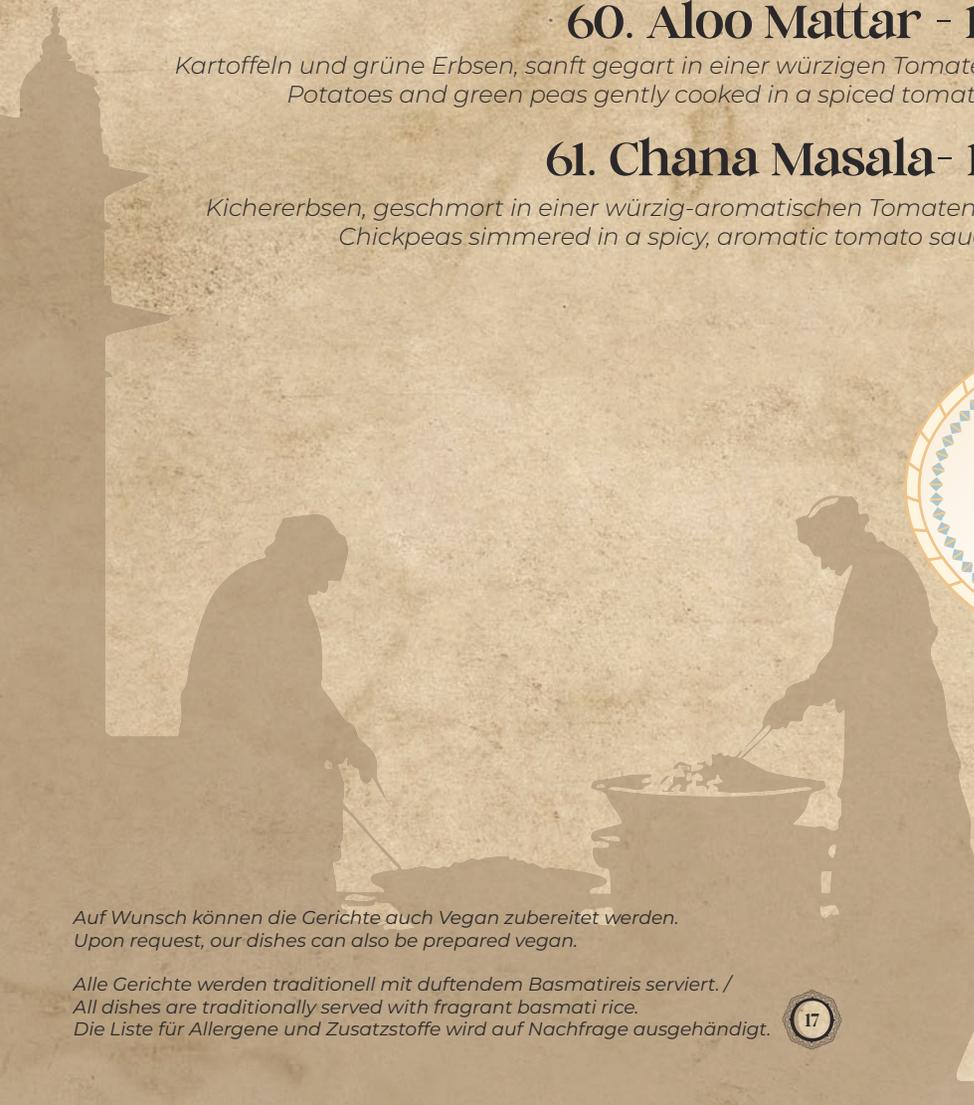
*Kichererbsen, geschmort in einer würzig-aromatischen Tomatensauce mit traditionellen Gewürzen. /
Chickpeas simmered in a spicy, aromatic tomato sauce with traditional spices.*

Wussten Sie schon?

- In Indien sind über 30% der Bevölkerung Vegetarier – damit ist Indien das Land mit der größten vegetarischen Tradition weltweit.

*Auf Wunsch können die Gerichte auch Vegan zubereitet werden.
Upon request, our dishes can also be prepared vegan.*

*Alle Gerichte werden traditionell mit duftendem Basmatireis serviert. /
All dishes are traditionally served with fragrant basmati rice.
Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe wird auf Nachfrage ausgehändigt.*



Curry Vegan

Traditioneller Geschmack, neu interpretiert



62. Vegan Butter Chicken - 14,50

Zarte Sojastreifen in einer cremigen, mild gewürzten Tomaten-Buttersauce – pflanzlich, aromatisch und voller Geschmack. /
Tender soy strips in a creamy, mildly spiced tomato-butter sauce – plant-based, aromatic, and full of flavor.

63. Vegan Chicken Mughlai - 14,50

Das Königsgericht bestehend aus zarten Sojastreifen in einer cremigen Sauce aus Sahne, Mandeln und aromatischen Gewürzen. / Tender soy strips in a creamy sauce of cream, almonds, and spices a classic of royal Mughlai cuisine.

64. Vegan Keema Matter - 15,00

Würziges Sojahack, geschmort mit grünen Erbsen in einer aromatischen Currysauce – 100 % pflanzlich und voller Geschmack. /
Spiced soy mince simmered with green peas in an aromatic curry sauce – 100% plant-based and full of flavor.

65. Vegan Chicken Tikka Masala - 14,50

Gegrillte Sojastreifen mit Zwiebeln und Paprika, serviert in einer cremig-würzigen Tomaten-Currysauce. /
Grilled soy strips with onions and bell peppers, served in a creamy, spiced tomato curry sauce.

66. Vegan Chicken Vindaloo - 14,50

Marinierte Sojastreifen, geschmort mit Kartoffeln in einer kräftigen, pikanten Currysauce nach Goa-Art – feurig. /
Marinated soy strips with potatoes simmered in a boldly spicy curry sauce Goan-style – fiery.

Alle Gerichte werden traditionell mit duftendem Basmatireis serviert. /
All dishes are traditionally served with fragrant basmati rice.
Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe wird auf Nachfrage ausgehändigt.



Extra Sides

Perfekte Ergänzungen für noch mehr Genuss

67. Onions - 1,50

Frische marinierte Zwiebeln. / Fresh marinated onions

68. Salad - 4,50

Knackiger gemischter Salat. / Crisp mixed salad.

69. Raita - 3,00

Joghurt-Dip mit Gurken, Paprika und Gewürzen. / Yogurt dip with cucumber, Peppers and spices.

70. Pickles - 1,50

Würzige, eingelegte Spezialitäten. / Spicy pickled specialties.

71. Mint Chutney - 1,90

Frisches Minz-Chutney mit Gewürzen. / Fresh mint chutney with spices.

72. Mango Chutney - 1,50

Süßes Mango-Chutney. / Sweet mango chutney.

73. Tamarind Chutney - 1,90

Würzig-süßes Tamarinden-Chutney. / Tangy-sweet tamarind chutney.

74. Masala Papadams - 4,00

Knusprige Linsencracker mit Gewürzen. / Crispy lentil crackers with spices.

75. Plain Papadams - 3,50

Knusprige Linsencracker. / Crispy lentil crackers.



Die Farben Indiens

Ein Land, so bunt wie seine Küche

Indien ist ein Land der Farben – auf den Märkten, bei Festen und auf den Tellern.

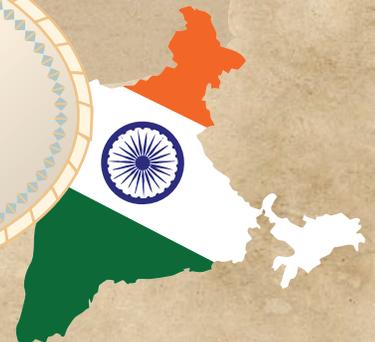
Leuchtendes Safrangelb, sattes Kurkumagold, tiefes Kardamomgrün und feuriges Chilirot – die Farben erzählen Geschichten von Kultur, Natur und Lebensfreude.

Sie leuchten in den traditionellen Saris, tanzen in den Gassen während des Holi-Festes und duften auf den Gewürzmärkten unter der südlichen Sonne. Jede Farbe ist ein Versprechen: auf Geschmack, auf Leidenschaft, auf ein Erlebnis für alle Sinne.

Auch in der Küche spiegelt sich diese Vielfalt wider: Jedes Gewürz, jedes Gericht bringt seine eigene Farbe, seinen eigenen Charakter ein – und macht jedes Mahl zu einer kleinen Reise. Wer Indien kulinarisch erlebt, erlebt eine Welt voller Farben, Düfte und unvergesslicher Eindrücke.

Wussten Sie schon?

- Das berühmte indische Holi-Fest feiert die Farben des Lebens - ein uraltes Symbol für Freude, Liebe und Erneuerung.



Grill

Feuer, Rauch und Gewürze – authentischer Genuss

76. Delhi Height Platte - 18,50

*Eine köstliche Auswahl aus dem Tandoor: zart gegrilltes Lamm, Hähnchen, Fisch, Shrimps und würzige Kebabs. /
A delicious selection from the tandoor: tender grilled lamb, chicken, fish, shrimp, and spiced kebabs.*

77. Chicken Tikka - 16,90

*Zarte Hähnchenstücke, mariniert in Gewürzen und Joghurt, gegrillt im Tandoor. /
Tender chicken pieces marinated in spices and yogurt, grilled in the tandoor.*

78. Mutton Seekh Kebab - 17,90

*Fein gewürztes Lammhack, geformt auf einem Spieß und saftig über Holzkohle gegrillt. /
Finely spiced minced lamb, skewered and juicy grilled over charcoal.*

79. Malai Tikka - 16,90

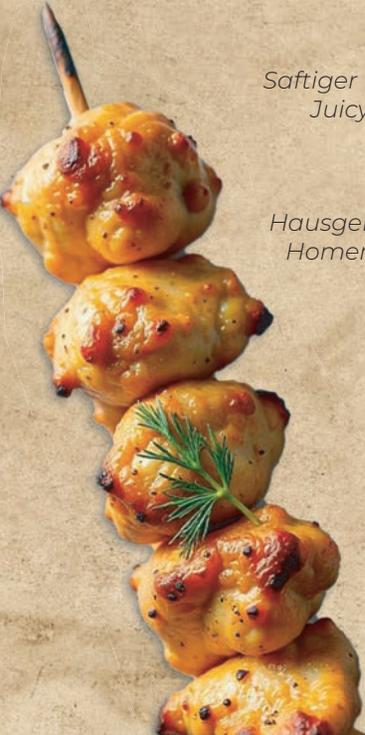
*Hähnchenstücke in cremiger Cashewkern Joghurt-Marinade mit milden Gewürzen, zart gegrillt. /
Chicken pieces in a creamy cashew yogurt marinade with mild spices, gently grilled.*

80. Chicken Kebab - 16,90

*Saftiger Hähnchenspieß, mariniert mit traditionellen Gewürzen und im Tandoor gegrillt. /
Juicy chicken skewer marinated with traditional spices and grilled in the tandoor.*

81. Paneer Tikka - 17,90

*Hausgemachter Hüttenkäse, mariniert in Gewürzen, mit Paprika und Zwiebeln gegrillt. /
Homemade cottage cheese marinated in spices, grilled with bell peppers and onions.*



Reisgerichte

Traditionell geschichtet, liebevoll gewürzt

82. Chicken Biryani - 14,90

*Aromatischer Basmati-Reis mit zartem Hähnchenfleisch und feinen Gewürzen, im traditionellen Stil gegart. /
Aromatic basmati rice with tender chicken and fine spices, traditionally cooked.*

83. Lamm Biryani- 15,50

*Würziger Basmati-Reis mit zartem Lammfleisch und ausgewählten Gewürzen, schonend geschichtet und gegart. /
Spiced basmati rice with tender lamb and selected spices, gently layered and cooked.*

84. Veg Biryani - 14,00

*Basmati-Reis mit frischem Gemüse und aromatischen Gewürzen. /
Basmati rice with fresh vegetables and aromatic spices.*

85. Shrimps Biryani - 15,90

*Duftender Basmati-Reis mit saftigen Garnelen und feinen Gewürzen, nach Küstenart zubereitet. /
Fragrant basmati rice with juicy prawns and delicate spices, prepared in coastal style.*

86. Jeera Rice - 4,50

*Basmati-Reis, verfeinert mit geröstetem Kreuzkümmel – schlicht und aromatisch. /
Basmati rice flavored with roasted cumin – simple and aromatic.*

87. Peas Pulao - 5,90

*Basmati-Reis sanft gekocht mit grünen Erbsen und leichten Gewürzen. /
Basmati rice gently cooked with green peas and light spices.*



Dessert

Ein süßer Gruß aus der indischen Heimat

88. Gulab Jamun - 4,50

*Weiche Milchbällchen, in aromatischem Zuckersirup und Rosenwasser getränkt. /
Soft milk dumplings soaked in aromatic sugar syrup and rose water.*

89. Ras Gulla - 4,50

*Zarte Teigbällchen, leicht gesüßt und in Sirup serviert. /
Delicate dough balls lightly sweetened and served in syrup.*

90. Pista Kulfi - 4,50

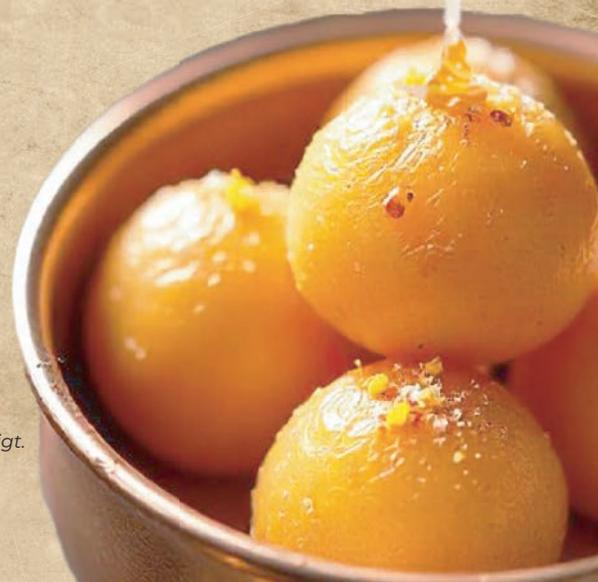
*Traditionelles indisches Eis mit Pistazien, cremig und aromatisch. /
Traditional Indian pistachio ice cream, creamy and aromatic.*

91. Mango Kulfi - 4,50

*Cremiges Mangoeis auf indische Art – fruchtig und exotisch. /
Creamy Indian-style mango ice cream – fruity and exotic.*

92. Malai Kulfi - 4,50

*Cremiges Sahneeis auf indische Art – reichhaltig und aromatisch. /
Creamy Indian-style milk ice cream – rich and aromatic.*



Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe wird auf Nachfrage ausgehändigt.

Specials

Besondere Klassiker mit Kultstatus

93. Chole Bhature - 13,90

*Würzige Kichererbsen mit lockerem, frittiertem Bhature-Brot – ein nordindischer Klassiker. /
Spiced chickpeas served with fluffy, fried Bhature bread – a North Indian classic.*

94. Chilli Chicken - 14,50

*Knusprig gebratenes Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln und pikanter Chilisauce – indisch-chinesische Streetfood-Legende. /
Crispy chicken stir-fried with bell peppers, onions, and spicy chili sauce – a legendary Indo-Chinese street food dish.*

Wussten Sie schon?

- Indien ist das Ursprungsland vieler Gewürze wie Pfeffer, Zimt, Ingwer und Muskat – und beeinflusste damit jahrhundertlang die Weltküche.

**Nur am Wochenende und nur solange der Vorrat reicht. /
Exclusively on weekends – limited availability.**

*Gericht 106 wird traditionell mit duftendem Basmatireis serviert. /
Dish 106 is traditionally served with fragrant basmati rice.
Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe wird auf Nachfrage ausgehändigt.*



Drinks

Getränke mit Charakter – inspiriert von Indien

95. Mineralwasser - 2,60

0,2l - Still oder sprudelnd – gut gekühlt.

96. Apfelschorle - 2,80

0,25l - Fruchtig und erfrischend.

97. Coca-Cola / Zero / Fanta / Sprite - 2,80

0,2l - Klassiker – eisgekühlt serviert.

98. Mango / Orangen / Apfelsaft - 2,80

0,2l - Fruchtig-süßer Saft aus Früchten.

99. Masala / Mango / Sweet Lassi - 3,90

0,25l - Homemade Joghurt-Drink.

100. Indischer Chai - 4,00

Indischer Gewürztee mit Milch – aromatisch und wärmend.

101. Schwarzer Tee - 3,00

Klassisch aufgebriht – pur oder mit Zitrone.

102. Kaffee - 3,50

Frisch gebrühter Kaffee.

103. Espresso 3,00

Stark und aromatisch.



Alcoholic Drinks

Getränke mit Charakter – inspiriert von Indien

104. Weißwein - 7,00

105. Rotwein - 7,50

106. Roséwein - 6.00

107. Kingfisher - 3.90

0,33l - indischer Pils

108. Cobra - 3.90

0,33l - indischer Pils

109. Frankenheim Alt - 3.80

0,33l Altbier

110. Warsteiner - 3.80

0,33l Pilsbier

111. Erdinger - 3,80

0,33l - Weizenbier

112. Alkoholfreies Bier - 3.50

Der Geschmack bleibt

Ein letzter Hauch von Indien

Auch wenn unsere kulinarische Reise heute endet – der Geschmack Indiens bleibt.

Wir hoffen, Sie konnten bei uns für einen Moment in die Welt der Gewürze, Farben und Aromen eintauchen und ein Stück Indien entdecken.

Ihre Zufriedenheit bedeutet uns sehr viel. Wenn Ihnen Ihr Besuch gefallen hat, freuen wir uns herzlich über Ihre Bewertung auf Google – sie hilft uns, noch mehr Menschen für unsere Küche zu begeistern.



Teilen Sie Ihre Erfahrung

Natürlich freuen wir uns auch, wenn Sie Ihre Eindrücke auf Social Media mit Ihren Freunden teilen. Markieren Sie uns gerne in Ihrem schönsten Foto – vielleicht von Ihrem Lieblingsgericht oder Ihrem ganz besonderen Moment bei uns.



Posten & Markieren

Vielen Dank, dass Sie Teil unserer Reise waren.
Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen!



delhi
height



www.delhiheight.de