

Indische Spezialitäten

Restaurant CHINA HAUS

Seit
1993

Wir freuen uns über Ihren Besuch!



chinahaus-saw



Namaste, liebe Gäste

Herzlich willkommen im China Haus Restaurant dem Treffpunkt für Menschen, die es lieben, mit Freude und Freunden zu essen, zu trinken und eine schöne Zeit zu verbringen.

Der traditionelle indische Gruß „Namaste“ der mit „Ich verbeuge mich vor Dir“ wiedergegeben werden kann, steht für die Philosophie unseres Restaurants.

Wir verwöhnen unsere Gäste mit authentischer indischer Küche und der sprichwörtlichen Freundlichkeit. Unserem Verständnis nach, füllt ein guter Koch nicht den Magen des Gastes - sondern sein Herz!

Es ist uns eine Freude. Ihren Besuch im China Haus, so angenehm wie möglich zu gestalten.

Gerne unterstützen wir Sie auch bei privaten Feierlichkeiten mit unserem Party und Catering Service.

Bitte zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen.

Damit Sie sich wohl fühlen -mit allen Sinnen und Freu(n)den.

Sathy liebt euch alle



Sathy liebt
euch alle





Mittagsmenü

Montag bis Freitag 11.30 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu allen Gerichten wird eine Suppe serviert.

S1	Chicken Juckni^{2,7} Hühnerbrustfilet mit Joghurt-Safran-Sauce ^G , dazu Reis / <i>chicken breast fillets with yoghurt saffron sauce, with rice</i>	7,50
S2	Butter Chicken² Hühnerbrustfilet in Tomaten-Sahne-Sauce ^G mit Ananas, dazu Reis / <i>chicken breast fillets in tomato cream sauce with pineapple, with rice</i>	7,50
S3	Chicken Champignon^{1,2} Hühnerbrustfilet mit fr. Champignons in Currysauce (mittelscharf), dazu Reis / <i>chicken breast fillets with mushrooms in curry sauce, with rice</i>	7,50
S4	Mutton Jhalfrezi² Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer & Paprika in Gewürz-Curry-Sauce (scharf), dazu Reis / <i>Lamb with onions, garlic, tomatoes, ginger and bell pepper in a spiced curry sauce, with rice</i>	8,50
S5	Mutton Mughlai² Lammfleisch mit Cashewnuss-Sahnesauce ^{G,H} , dazu Reis / <i>Lamb with cashew cream sauce, with rice</i>	8,50
S6	Mutton Saag Lammfleisch mit Spinat in Currysauce, dazu Reis / <i>Lamb with spinach in curry sauce, with rice</i>	8,50
S7	Fisch Do Piazza^{2,5} Rotbarschfilet mit Zwiebeln und Erbsen in Currysauce nach südländischer Art, dazu Reis / <i>Rose Fish with onion and peas in curry sauce, with rice</i>	7,00
S8	Haifisch-Curry^{2,5} mit Kokos, Paprika, Zwiebeln, Tomaten (scharf) / <i>with coconut, bell pepper, onion, tomatoes (hot)</i>	7,00
S9	Mushroom Panir^{2,7} gebratener Rahmkäse ^G mit Champignons nach indischer Art / <i>grilled cheese with mushrooms, indian style</i>	7,00
S10	Kashmiri Ente² geröstete Ente mit exotischen Früchten in Curry-Sahne-Sauce ^G (mild) / <i>roasted duck with exotic fruits in curry sauce (mild)</i>	8,50
S11	Chicken Madras² Hähnchenbrustfilet mit Kokos und Gewürzen nach südinischer Art (scharf) / <i>chicken breast fillets with coconut and spices (hot)</i>	7,50
S12	Ente Marsala² gebackene Ente mit Tomaten, Ingwer und vielen Gewürzen, dazu Reis (pikant) / <i>roasted duck with tomatoes, ginger and other spices, with rice</i>	8,50
S13	Curry-Ente² geb. Ente mit Gemüse in Curry-Sauce, dazu Reis / <i>roasted duck with vegetables in curry sauce, with rice</i>	8,50
S14	Sukha Banglore² Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch und Ananas, dazu Reis / <i>chicken breast with ginger, garlic and pineapple, with rice</i>	7,50
S15	Chicken Devil Hähnchenfilet mit verschiedenem Gemüse, auf Sri lankischer Art, scharf / <i>chicken breast with vegetables, Sri Lankan Style</i>	7,50


Willkommen in Sri Lanka

Süd-indische Gerichte

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 192 | Tamilische Rolle⁴
gefüllt mit Lammfleisch und Kartoffeln / <i>filled with lamb and potatoes</i> | 3,50 |
| 193 | Kothu Rotti⁴ mit Hähnchen oder Lamm, Tamilische Spezialität aus dünn gehackten Teigstücken nach Tamilischer Art gewürzt / <i>with chicken or lamb, Tamil specialty made from thinly chopped pieces of dough, seasoned in the Tamil style</i> | 10,50 |
| 194 | Chicken Saag
Hähnchenfilet mit Spinat in Currysauce, dazu Reis / <i>chicken breast wick spinach in curry sauce, with rice</i> | 11,50 |
| 195 | Spinach Dal rote Linsen mit Spinat (leicht scharf) / <i>red lentils with spinach (spicy)</i> | 9,50 |
| 196 | Haifisch-Curry^{2,5} mit Kokos, Paprika, Zwiebeln, Tomaten (scharf) / <i>with coconut, bell pepper, onion, tomato (hot)</i> | 11,50 |
| 197 | Devil Chicken aus Sri Lanka
Hähnchenfiletstreifen mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, gezaubert in einer köstlichen Devil-Soße (extrem scharf) / <i>chicken breast with bell pepper, onion, ginger, in devil sauce (very hot)</i> | 11,50 |
| 198 | Chicken Jaffna
Hähnchenfleisch in einer traditionell Tamilischen-Currysoße / <i>chicken in a traditional tami curry sauce</i> | 13,50 |
| 199 | Lamm Jaffna
Lammfleisch in einer traditionell Tamilischen-Currysoße / <i>Lamb in a traditional tami curry sauce</i> | 12,90 |
| 200 | Devil King-Prawns aus Sri Lanka
Hummerkrabben mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, gezaubert in einer köstlichen Devil-Soße, serviert in einer heißen Pfanne (extrem scharf) / <i>prawns with bell pepper, onion, ginger, in devil saice in a hot pan (very hot)</i> | 18,90 |
| 201 | Tintenfisch nach Sri Lanka Art^{1,5} in extra scharf / <i>cuttlefish very hot</i> | 10,90 |



Suppen

- | | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 150 | Masala Shorba ^{2,4} zarte Hühner- und Lammstücke mit fr. Champignons, fein gewürzt
<i>chicken or lamb with mushrooms, spiced</i> |  | 4,00 |
| 151 | Madras Rasam ^{2,4} rote Linsensuppe / <i>red lentil soup</i> | | 3,00 |
| 152 | Garam Shorba ^{2,4} Lammfleischsuppe (würzig scharf) / <i>lamb soup (hot)</i> | | 4,00 |
| 153 | Mulligatawny ^{2,4} Hühnersuppe nach indischer Art / <i>Chicken soup indian style</i> | | 3,50 |

Warme Vorspeisen

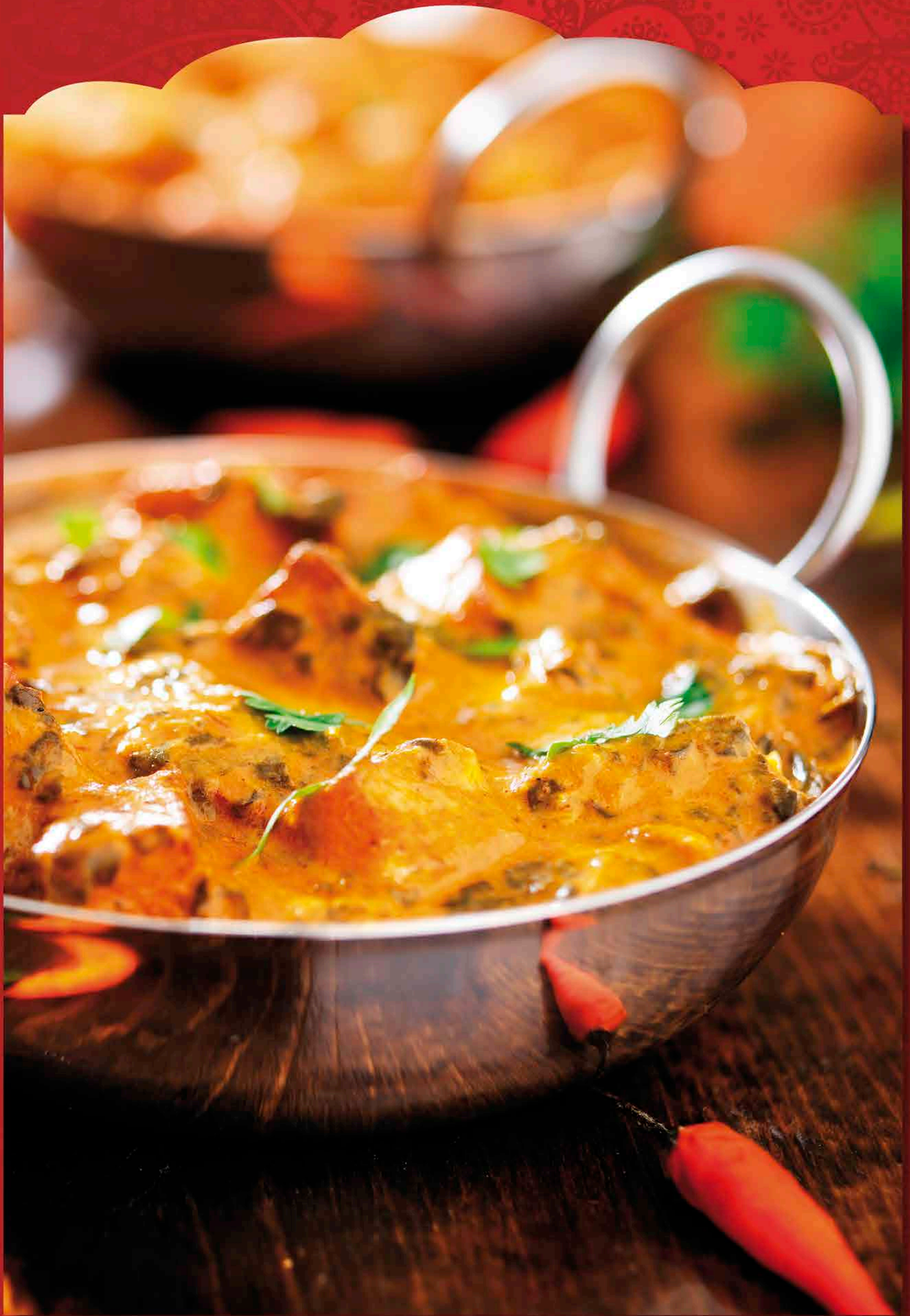
- | | | | |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 154 | Mix Pakora ^{2,4} versch. Gemüse in Teig ^{AC} aus Kichererbsenmehl gebacken / <i>vegetables in chickpea dough, baked</i> |  | 3,50 |
| 155 | Samosa ⁴ gef. Teigtaschen ^{AC} mit Kartoffeln, Erbsen, Rosinen, Mandeln ^H
<i>with potatoes, peas, raisins, almonds</i> | | 4,00 |
| 156 | Papadam Linsenmehlbrot (pikant) / <i>Lentil flour bread</i> | | 2,00 |
| 157 | Panir Pakora ^{2,4,7} hausgem. Käse ^G in Kichererbsenmehl gebacken
<i>homemade cheese in chickpea dough, baked</i> | | 3,50 |
| 157a | Chicken Pakora Hähnchenfleisch in Kichererbsenmehl gebacken
<i>chicken in chickpea dough, baked</i> | | 4,00 |

Fischgerichte

- | | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 158 | Fisch-Curry ^{2,5} Fischfilet, frische Tomaten in Currysauce
<i>Fish with fresh tomatoes in curry sauce</i> |  | 11,50 |
| 160 | Fisch a „Goanese“ Curry ^{2,5,10}
Fischfilet in Kokos mit Senfkörnern gebraten, in Currysauce (mittelscharf) /
<i>Fish with coconut, cooked in mustard seeds, curry sauce</i> | | 11,50 |

Vegetarische Gerichte

- | | | | |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 160a | Daal Bokhara ² verschiedene Linsensorten (Munglinsen, Channalinsen, Kidneybohnen) nach nordindischer Art zubereitet / <i>Lentils, north indian style</i> |  | 9,50 |
| 160b | Navharatan Korma ² 9 versch. Gemüses. in Mughlai-Sahnesauce ^G
vegetables in mughlai sauce | | 9,50 |
| 160c | Palak Panir ⁷ Rahmkäse ^G mit Spinat nach indischer Art
<i>cheese with spinach, indian style</i> | | 9,50 |
| 160d | Mushroom Panir ^{2,7} gebratener Rahmkäse ^G mit Champignons nach indischer Art /
<i>grilled cheese with mushrooms, indian style</i> | | 9,50 |
| 160e | Subji ² versch. frische Gemüse in pikanter Sauce / <i>vegetables in spicy sauce</i> | | 9,50 |
| 160f | Matar Paneer ⁷
Traditionelles indisches Gericht, bestehend aus Paneer-Käse, Erbsen und Tomatensauce / <i>traditional indian dish, with paneer cheese, peas and tomato sauce</i> | | 10,50 |
| 160g | Channa Saag
Indische Kichererbsen und Spinat, nach Süd indischer Art gewürzt, dazu Chapatti Vollkornbrot / <i>indian chick peas and spinach, south indian style, with chapatti bread</i> | | 10,50 |



Hühnerfleisch-Spezialitäten

- 161 Chicken Korma²** Hähnchenfleisch zubereitet mit ind. Gewürzen, Cashew-Sauce, nach einem Rezept der königlichen Moghulküche, garniert mit geschälten Mandeln^H, Rosinen (mild) / *chicken with indian spices, cashew sauce, sliced almonds, raisins (mild)* **11,50**
- 162 Chicken Madras²** Hähnchenbrustfilet mit Kokos und Gewürzen nach südinischer Art (scharf) / *chicken with coconut and spices, south indian style* **11,50**
- 163 Chicken Kohlapuri²** Hähnchenbrustfilet, leicht gebraten in Koriander, in würziger Tomaten-Currysauce, scharf zubereitet / *chicken cooked in coriander, in tomato sauce* **11,50**
- 164 Chicken Vindaloo²** Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Kokos & Champignons in Vindaloo-Sauce (scharf) / *chicken breast with potatoes, bell pepper, onions, coconut and mushrooms in vindaloo sauce* **11,50**
- 165 Kashmiri Chicken²** Hähnchenbrustfilet mit exotischen Früchten in Curry-Sahnesauce^G / *chicken breast fillets with exotic fruits in curry cream sauce* **11,50**
- 166 Butter Chicken²** Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Sahnesauce^G mit Ananas fein gekocht / *chicken breast fillets in tomato cream sauce with pineapple* **11,50**
- 167 Chicken Mango²** Hähnchenfleisch, gebraten in einer exotischen Mischung aus Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, Sahne^G, Mango (mild) / *chicken, cooked with exotic spices, garlic, ginger, cream, mango (mild)* **11,50**
- 168 Chicken Masala²** Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten (mittelscharf) / *chicken breast fillets with ginger, garlic, bell pepper, onion and tomato* **11,50**
- 169 Chicken Jhal Ferezi²** Hähnchenfleisch ohne Knochen, gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Paprika (sehr scharf) / *chicken without bones, cooked with onions, ginger, tomatoes, bell pepper (very hot)* **11,50**
- 170 Chicken Juckni^{2,7}** Hähnchenbrustfilet in Joghurt^G-Safran-Sauce (mild) / *chicken breast fillet in yoghurt saffron sauce* **11,50**
- 170a Chicken Mango Chutney** Hähnchenbrustfilet mit versch. Gemüse, in einer traumhaften Mango-Chutney-Soße (mittelscharf) / *chicken breast with vegetables, in mango chutney sauce* **11,50**

Lammfleisch-Spezialitäten

- 171 Mutton Curry²** Lammfleisch mit Gemüse in Kokosnuss-Currysauce (extra scharf) / *Lamb with vegetables in coconut curry sauce (very hot)* **13,50**
- 172 Mutton Vindaloo²** Lammfleisch mit Kokos, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Champignons in Vindaloo-Sauce (scharf) / *Lamb with coconut, potatoes, bell pepper, onion and mushrooms in vindaloo sauce (hot)* **13,50**
- 173 Mutton Saag** Lammfleisch mit Spinat in Currysauce, dazu Reis / *Lamb with spinach in curry sauce, with rice* **13,50**
- 174 Mutton Shahi Korma¹** Lammfleisch in Mandel-Sahnesauce^{G,H} (mild) / *Lamb in almond sauce* **13,50**
- 175 Mutton Masala²** Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten (mittelscharf) / *Lamb with ginger, garlic, bell pepper, onion and tomato* **13,50**
- 176 Lamb Goa²** Lammfleisch mit fr. Koriander, Ingwer (scharf) / *Lamb with coriander, ginger (hot)* **13,50**
- 177 Mutton Banglore²** Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Ananas (pikant) / *lamb with ginger, garlic, pineapple* **13,50**

Enten-Spezialitäten

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 178 | Geröstete Ente „Bombay-Art“^{2,7}
mit Joghurt-Safran- Sauce ^G (mild) / <i>roasted duck with yoghurt saffron sauce</i> | 13,00 |
| 179 | Ente Masala² geröstete Ente, Tomaten, Ingwer, Gewürze
<i>roasted duck, tomatoes, ginger, spices</i> | 13,00 |
| 180 | Curry Ente² geröstete Ente mit Kokosnuss, Champignons, Paprika, Zwiebeln in Curry-Sauce (mittelscharf) / <i>roasted duck with coconut, mushrooms, bell pepper, onion in curry sauce</i> | 13,00 |
| 181 | Kashmiri Ente² geröstete Ente mit exotischen Früchten in Curry-Sahne-Sauce ^G (mild) / <i>roasted duck with exotic fruits in curry cream sauce</i> | 13,00 |
| 182 | Ente Jhal Ferezi² geröstete Ente mit versch. Gemüse, Lamm- und Hühnerfleisch (scharf) / <i>roasted duck with vegetables, lamb and chicken (hot)</i> | 13,00 |

Grill-Spezialitäten

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 183 | Chicken Tikka^{2,7} gegrilltes Hühnerfleisch, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce ^G
<i>grilled chicken, marinated in yoghurt saffron sauce</i> | 13,50 |
| 184 | Indische Grillplatte^{2,3} Mischung von Tandoori Chicken, Tikka und Seekh Kebab, gut gewürzt / <i>Tandoori chicken, Tikka and Seekh Kebab, spiced</i> | 17,00 |
| 185 | Tandoori Chicken^{2,7} 24 St. marinierte Hähnchenkeule (mit Knochen) in Joghurt-Safran-Sauce ^G , 21 Gewürze, Salat, Sauce / <i>24 chicken thigh (with bones) in yoghurt saffron sauce, 21 spices, salad, sauce</i> | 16,00 |
| 186 | Murg Malai Tikka^{2,7} Hühnerfilet mit Käse ^G , Cashewnuss-Sahne-Sauce ^{G,H} / <i>chicken with cheese, cashew cream sauce</i> | 13,50 |
| 187 | Scampi Masala^{2,5} Garnelen ^B mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer (scharf) / <i>Shrimps with bell pepper, onion, tomatoes and ginger (hot)</i> | 18,90 |

Biryani Gerichte

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 188 | Biryani Reis^{2,3} mit verschiedenem Gemüse, Rosinen, Gewürzen und Cashewnüssen ^H nach Wahl: vegetarisch oder Hühnchen oder Lamm (+2,00)
<i>with vegetables, raisins, spices and cashewnuts (vegetarian or Chicken/Lamb)</i> | 12,50 |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|



Beilagen

- | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 189 | Bhatura^{4,7} indisches frittiertes Fladenbrot ^{A,C} / <i>indian fried bread</i> | 2,50 |
| 190 | Naan^{4,7} gegrilltes Weizenmehlbrot ^{A,C} / <i>grilled wheat bread</i> | 2,50 |
| 190a | Garlic Naan^{4,7} gegrilltes Weizenmehlbrot ^{A,C} mit Knoblauch / <i>grilled wheat bread with garlic</i> | 3,50 |
| 191 | Chapatti^{4,7} Vollkornbrot ^{A,C} / <i>Whole grain bread</i> | 2,50 |



1= Geschmacksverstärker, Gluten; 2= Farbstoff; 3= Eier; 4= Weizen, Glutenhaltiges; 5= Fische; 6= Sojabohnen; 7= Milch; 8= Erdnüsse; 9= Sellerie; 10= Senf

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal gegebenenfalls über Allergien oder Unverträglichkeiten.

Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt.



