

RASOI



Indische Küche



Ich bin in einem kleinen, lebhaften Dorf in Indien aufgewachsen, wo die Aromen der Küche meiner Mutter mich schon früh in ihren Bann zogen. Mit Hingabe führte sie mich in die Geheimnisse der indischen Gewürze und traditionellen Rezepte ein. Seitdem träumte ich davon, die Welt mit der Vielfalt und den Aromen der indischen Küche zu begeistern.

Mein Mann, ein erfahrener Koch mit langjähriger Erfahrung in der Gastronomie habe mich in meinen Vorhaben unterstützt. Während meiner Recherchen stellte ich fest, dass in Hannover die südindische Küche kaum vertreten ist. So entstand die Idee – das erste Restaurant in Hannover zu eröffnen, welches auch Rezepte der authentischen südindischen Küche anbietet.

Rasoi ist das Ergebnis von harter Arbeit, Leidenschaft und der Unterstützung von Familie und Freunden. Wir danken allen, die uns auf diesem Weg begleitet haben, und freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen.

Lassen Sie sich von dem Geschmack verzaubern.

Ihre Sarita

SUPPEN

- Dhal Soup** 🌱 5,50 €
gelbe Linsensuppe mit Kreuzkümmel abgeschmeckt
- Sabzi Rasam** 🌱 5,00 €
traditionell zubereitete indische Gemüsesuppe mit Ingwer und Gewürzen
- Paya Soup** 🍲 6,00 €
würzige Suppe aus Lammbeinen mit aromatischen Gewürzen gekocht



VORSPEISEN

VEGETARISCH

- Pani Puri** ^{1, 7} **6,00 €**
frittierte Teigbällchen, gefüllt mit Kartoffeln, schwarzen Linsen und Minzwasser (auf wünsch vegan)
- Samosa**  ¹ **8,00 €**
Teigtaschen & Kartoffel-Erbesen füllung
- Aloo Tikki Chat** ^{1, 7} **8,00 €**
ein würziger Snack aus knusprig frittierten Kartoffelrosties, garniert mit Chutneys und Quark
- Masala Vada**  ¹ **7,50 €**
knusprig frittierte rosties aus indischen Schwarzaugenbohne, Gewürzen, Zwiebeln und Kräutern
- Kurkuri Bhendi**  **7,50 €**
würzige zartem Okraschoten in Kichererbsenmehl frittiert
- Amritsari Soya Chaap** ^{6, 7} **8,00 €**
Soya Kebab in indischer Art, serviert wie auf den Straßen von Chandigarh
- Hariyali Paneer Tikka** ^{1, 7} **7,50 €**
indischer Käse mariniert mit einer Paste aus Koriander und Minze und im Tandoor gegart

VORSPEISEN



- Chicken Tikka** 🍗⁷ 8,00 €
zarte Hähnchenschenkel ohne Knochen, mariniert in einer authentischen indischen Würzmischung und im Lehmofen gegart
- Chicken Lasooni** ^{7, 8} 8,00 €
saftige Hähnchenstücke in intensive Knoblauch Marinade mit indischen Gewürzen und im Lehmofen gegart
- Sheek Kebab** 9,50 €
Lammhack mit Zwiebeln, Chili, Ingwer und Knoblauch im Lehmofen gegart
- Tandoori Scampi** ⁷ 11,00 €
Garnelen mariniert mit Knoblauchpaste, Zitrone und Garam Masala im Lehmofen gegart
- Fish Rasoi** 🍗¹ 10,50 €
knusprige, würzige gebratenen Fisch mit indische Gewürzen

BEILAGEN

Papadam 	1,50 €
<i>knuspriges, dünnes Fladenbrot aus Linsenmehl, leicht gewürzt</i>	
Tandoori Roti  ¹	3,50 €
<i>Vollkornfladenbrot</i>	
Naan  ¹	3,00 €
<i>klassisches indisches Fladenbrot</i>	
Butter Naan ^{1, 7}	3,50 €
<i>mit Butter</i>	
Garlic Naan ^{1, 7}	3,50 €
<i>mit Knoblauch (auf wünsch vegan)</i>	
Onion Naan ^{1, 7}	3,50 €
<i>mit Zwiebeln (auf wünsch vegan)</i>	
Stuffed Cheese Naan ^{1, 7}	4,50 €
<i>mit Käse gefüllt</i>	
Stuffed Veg Naan  ^{1, 7}	4,50 €
<i>mit Gemüse gefüllt (auf wünsch vegan)</i>	
Bhatura  ¹	4,00 €
<i>frittiertes Naan Brot aus Weizenmehl</i>	
Kerala Parotta ¹	3,00 €
<i>geschichtetes Fladenbrot aus Weizenmehl</i>	
Raita ⁷	3,00 €
<i>indischer Joghurdip</i>	
Boondi Raita ⁷	3,50 €
<i>pikanter Joghurt mit kleinen knusprigen Kügelchen aus Kichererbsenmehl</i>	

HAUPTGERICHTE



HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

- Malai Kofta Masala** ^{1, 7, 8} **13,50 €**
Käse- und Kartoffelklöße in einer aromatischen Cashewsoße
- Dum Aloo Kashmiri**  ^{7, 8} **12,50 €**
Bratkartoffeln gedünstet in einer mit Ingwer-Fenchel Joghurtsoße
- Shahi Paneer** ^{7, 8} **14,50 €**
indischer Käse in einer reichhaltigen Soße aus Safran, Cashewnüssen und gebratenen Zwiebeln gekocht
- Kaddu Paneer Masala**  ^{7, 8} **14,50 €**
nordindisches Curry mit indischem Käse mit Kürbis und indischen Currygewürzen in einer Tomatensoße zubereitet
- Kadai Sabzi**  ⁸ **13,00 €**
Gemüsemischung in Punjabi-Soße aus Zwiebeln und Tomaten, gewürzt mit Nelken und getrockneten indischen Steinblumen
- Daal Rasoi** ^{7, 8} **13,00 €**
Unsere Spezialität: 8 Sorten indischer Linsen, langsam gekocht, mit indischem Butterschmalz
- Pindi Channa**   ⁸ **13,00 €**
In Tee und roher Mango geschmorte Kichererbsen, mit gerösteten indischen Gewürzen verfeinert
- Hyderabadi Baingan**   ^{5, 8} **14,50 €**
zarten Auberginen zubereitet in einer Erdnuss-Kokosnusssoße
- Gobi 65**   ^{1, 8, 10} **14,00 €**
frittierter Blumenkohl mit frischer Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, süß-würzig, scharf
- Lasooni Soya Matar Palak** ^{6, 7, 8} **13,50 €**
Punjabi-Soße mit Spinat, Soja, grünen Erbsen und viel gebratenem Knoblauch

alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

HAUPTGERICHTE

Hähnchen

Chicken Tariwala ⁸ **15,00 €**

langsam, im eigenen Saft gegartes Hähnchen, mit Zwiebeln und Garam Masala gekocht

Chicken Kerala Curry  ⁸ **15,00 €**

Hähnchenfleisch, gekocht mit südindischen Aromen aus Curryblättern, grünen Chilis, Kokosmilch und Gewürzen aus Kerala

Butter Chicken ^{7, 8} **15,00 €**

klassisches indisches Gericht mit mariniertem und im Lehmofen gegrilltem Hähnchen in einer cremigen Tomatensoße gekocht

Chicken Vindaloo  ⁸ **15,00 €**

spezialität aus Goa, bestehend aus Hähnchenbrustfilet in einer scharfen Vindaloo-Paste mariniert und gegart

Chicken Shahi Korma ^{7, 8} **15,00 €**

Hähnchencurry aus saftigem Hähnchenfleisch in einer reichhaltigen Cashew-Zwiebelsoße gekocht

Aamras Murgh ^{7, 8} **16,00 €**

süß-würziges Hähnchencurry aus saftigen Hähnchenfleisch, mariniert in Mangopüree, Quark und indischen Gewürzen

Ente

Duck Rasoi  ⁸ **17,00 €**

zarte Ente in mild gewürzter Kokosmilch-Tomaten-Zwiebel-Sauce mit Kartoffeln gekocht

alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

HAUPTGERICHTE

LAMM

- Lamb Vindaloo** 🌶️⁸ **16,00 €**
spezialität aus Goa, bestehend aus Lammfleisch in einer scharfen Vindaloo-Paste mariniert und gegart
- Baingan Ghost**⁸ **16,00 €**
säuerlich-würziges Lamm- und Auberginencurry mit Chutney Zutaten
- Kadai Rogan Josh**⁸ **16,00 €**
zarte Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten, verfeinert mit Koriander und Gewürzen
- Lamb Palak**^{7, 8} **16,00 €**
Curry mit zarten Lammfleischstücken in einer aromatischen Spinatsoße gekocht
- Chettinad Iraichi Kulambu** 🌶️⁸ **16,00 €**
ein klassisches Rezept aus der tamilischen Küche: saftiges Lammfleisch mit Schalotten, Ingwer, Knoblauch und Kokosnusspaste gekocht

FISCH

- Jhinga Lazzez** 🌶️^{7, 8} **19,00 €**
Garnelen in einer reichhaltigen Cashew- und Tomatensoße, verfeinert mit Granatapfelkernen und grünen Chilischoten
- Malabar Fish Curry**⁸ **18,00 €**
gebratener Fisch in einer würzigen Kokosmilchsoße gekocht
- Fish Masala** 🌶️⁸ **18,00 €**
gebratener Fisch nach traditioneller Art durch anbraten von Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen zubereitet
- Tandoori Scallops Butter Masala**^{7, 8} **20,00 €**
marinierte Jakobsmuscheln im Lehmofen gegrillt und in cremiger Tomatensauce gekocht

alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

BIRYANI



Ein berühmtes Gericht des indischen Subkontinents, das auf der ganzen Welt beliebt ist. Aromatischer Basmatireis, würzige Fleischstücke, der unglaubliche Geschmack der Kräuter, geschichtet und kombiniert zu einem Biryani. Es wird mit Raita (indischer Joghurtdip) serviert

Veg Biryani  ^{7, 8} <i>mit verschiedenem Gemüse</i>	13,50 €
Chicken Biryani ^{7, 8} <i>mit Hähnchenbrustfilet</i>	16,50 €
Lamb Biryani ^{7, 8} <i>mit Lammfleisch</i>	17,50 €
Scampi Biryani ^{7, 8} <i>mit Garnelen</i>	19,50 €

SÜDINDISCHE KÜCHE

Dosa  **10,00 €**

Eine Spezialität der südindischen Küche, Dosa ist ein leichter, knuspriger Crêpe aus Reis und Linsen.

Masala Dosa   **11,00 €**

mit Aloo Masala, einer Füllung aus gestampften Kartoffeln

Paneer Dosa  **12,00 €**

mit indischem Käse

Egg Dosa **12,00 €**

mit Eiern

Uthapam  **12,00 €**

eine Art Dosa, die dicker und mit Zwiebeln ist

Idli  **9,00 €**

eine Art gedämpfte Knödel aus Reis- und Linsenteig

Ghee Podi Idli   ⁷ **10,00 €**

in indischem Butterschmalz und einer Linsengewürzmischung geschwenkt

Rava Idli  ^{1, 7, 8} **10,00 €**

eine Art gedämpfte Knödel aus Grieß, Joghurt und Gewürzen

Lamm Pepper Fry  ^{1, 8} **17,50 €**

gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, würzigem Masala aus frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und mit Kerala Parotta und Reis serviert

**alle Idli und Dosa werden mit Erdnuss Chutney und Sambar (eine Art Linsensuppe) serviert
mit Ghee + 1,00 €**

DESSERTS

Gulab Jamun with Vanille Ice ^{1, 7} 6,50 €
frittierte Teigbällchen in süßem Sirup mit Milch

Mango Kulfi ⁷ 7,50 €
hausgemachtes Mangoeis

Motichoor Parfait ^{1, 7, 8} 7,50 €



GETRÄNKE

WASSER

Apollinaris Selection	Fl. 0,25l	2,70 €
Apollinaris Selection	Fl. 0,75l	5,90 €
Apollinaris Vio	Fl. 0,25l	2,70 €
Apollinaris Vio	Fl. 0,75l	5,90 €

SOFTDRINKS

Coca Cola ^{A, B}	Fl. 0,33l	3,40 €
Cola Zero ^{A, B, D}	Fl. 0,33l	3,40 €
Fanta ^{B, F}	Fl. 0,33l	3,40 €
Sprite	Fl. 0,33l	3,40 €
Mezzo Mix ^{A, B}	Fl. 0,33l	3,40 €
Schweppes ^C	Fl. 0,20l	2,90 €
<i>Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water</i>		

SAFTE - NEKTARE - SCHORLEN

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2,80 €	4,80 €
Orangesaft	2,80 €	4,80 €
Kirsche Nektar	2,80 €	4,80 €
Maracuja Nektar	2,80 €	4,80 €
Rhabarber Nektar	2,80 €	4,80 €
Johannisbeer Nektar	2,80 €	4,80 €
Mangofruchtsaft ^F	2,80 €	4,80 €
Guavenfruchtsaft ^{B, F}	2,80 €	4,80 €
Schorle	2,60 €	4,60 €

LASSI

Mango Lassi ⁷	0,25l	4,00 €
Salz Lassi ⁷	0,25l	4,00 €

GETRÄNKE

KAFFEE

Espresso	2,70 €
Espresso doppelt	3,70 €
Kaffee Crema	3,00 €
Cappuccino ⁷	3,50 €
Latte Macchiato ⁷	4,00 €

TEE

Schwarzer Tee	3,00 €
Grüner Tee	3,00 €
Pfefferminz Tee	3,00 €
Ingwer Tee	3,50 €
Indischer Masala Tee ⁷	4,50 €

BIERE

Bayreuther Pils vom Fass	0,3l	3,20 €
Bayreuther Pils vom Fass	0,5l	4,70 €
Alster vom Fass	0,3l	3,20 €
Alster vom Fass	0,5l	4,70 €
Bayreuther Hefe Weizen	Fl. 0,5l	4,70 €
Bayreuther Weizen dunkel	Fl. 0,5l	4,70 €
Kingfisher Premium Beer	Fl. 0,33l	4,50 €
Indisches Maisel Pale Ale Bier	Fl. 0,33l	4,50 €

ALKOHOLFREIES

Bayreuther Weizen	Fl. 0,5l	4,50 €
Bayreuther Pils	Fl. 0,33l	4,50 €
Indisches Maisel Pale Ale Bier	Fl. 0,33l	4,00 €
Vitamalz	Fl. 0,33l	3,20 €

GETRÄNKE

WEIN

Grauer Burgunder Trocken	0,2l	6,80 €
Weissburgunder Trocken	0,2l	6,80 €
Riesling Trocken	0,2l	6,60 €
Sauvignon	0,2l	6,60 €
Chardonnay	0,2l	6,80 €
Sula (weiß/rot)	0,2l	7,50 €
Pont Neuf Rose	0,2l	6,60 €
Primitivo Di Puglia	0,2l	8,20 €

APERITIFS

Aperol Spritz ^{B, C}	0,3l	6,50 €
Campari Spritz	0,3l	6,50 €
Hugo ^G	0,3l	6,00 €
Prosecco	0,1l	4,70 €
Martini bianco ^G	5cl	4,70 €
Martini rosso	5cl	4,70 €

LONGDRINKS

Gin Tonic ^C	4cl	7,90 €
Rum Cola ^{A, B, E}	4cl	7,50 €
Whisky Cola ^{A, B}	4cl	7,50 €
Vodka Lemon ^C	4cl	7,90 €
Vodka Orange	4cl	7,90 €

SHOTS

Jägermeister 35 %	2cl	4,20 €
Averna 29 %	2cl	4,20 €
Old Monk Rum 42,8 %	2cl	4,20 €
Mango Likör 24 %	2cl	4,20 €
Lychee Likör 20 %	2cl	4,20 €
Vodka 32 %	2cl	4,20 €

AUSZEICHNUNGEN

 *Mittel scharf*

 *Scharf*

 *Vegetarisch*

 *Vegan*

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- 1 Glutenhaltiges Getreide namentlich z.B Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte, namentlich z.B Cashewkerne, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l

ZUSATZSTOFFE

- A koffeinhaltig
- B mit Farbstoff
- C Chininhaltig
- D mit Süßungsmitteln
- E mit Konservierungsstoffen
- F mit Antioxidationsmitteln
- G mit Sulfiten

www.rasoi-hannover.de

Podbielskistraße 114
30177 Hannover

kontakt@rasoi-hannover.de

+49 0511-693343

