

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

gelbe Linsensuppe mit Kreuzkümmel abgeschmeckt

5,50 €

Sabzi Rasam

traditionell zubereitete indische Gemüsesuppe mit Ingwer und Gewürzen

5,00 €

Paya Soup

würzige Suppe aus Lammbeinen mit aromatischen Gewürzen gekocht

6,50 €



VORSPEISEN

VEGETARISCH

Pani Puri  1 , 7 **6,00 €**

knusprige Kugelchen, gefüllt mit Kartoffeln und Minzwasser (auf wunsch vegan)

Dahi Puri  1 , 7 **7,90 €**

knusprige Kugelchen gefüllt mit Kartoffeln, Joghurt und Chutneys

Samosa  1 **8,00 €**

Teigtaschen mit Kartoffel-Erbsen füllung

Aloo Tikki Chat  1 , 7 **8,00 €**

würziger Snack aus knusprig frittierten Kartoffelrösties, garniert mit Chutneys, Quark, Zwiebeln und Koriander

Samosa Chat  1 , 7 **8,00 €**

knusprige, zerdrückte Samosas, garniert mit Chutneys, Quark, Zwiebeln und Koriander

Masala Vada  **7,50 €**

knusprig frittierte Rösties aus indischen Schwarzaugenbohnen, Gewürzen, Zwiebeln und Kräutern

Kurkuri Bhendi  **7,50 €**

würzige zarte 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 **8,00 €**

indischer Käse mariniert in einer Paste aus Koriander und Minze und im Lehmofen gegart

Paneer Pakora  1 , 7 **8,00 €**

frittierter indischer Käse in Kichererbsenmehl paniert

VORSPEISEN



Chicken Tikka 7

8,50 €

zarte Hähnchenschenkel ohne Knochen, mariniert in einer authentischen indischen Würzmischung und im Lehmofen gegart

Chicken Lasooni 7, 8

8,50 €

saftige Hähnchenstücke in intensiver 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

11,50 €

Garnelen mariniert mit Knoblauchpaste, Zitrone und Garam Masala im Lehmofen gegart

Fish Pakoda 1

10,50 €

Frittierte Fisch in Kichererbsenmehl mit indische Gewürzen paniert

BEILAGEN

Papadam 	1,50 €
<i>knuspriges, dünnes Fladenbrot aus Linsenmehl, leicht gewürzt</i>	
Tandoori Roti  ¹	3,50 €
<i>Vollkornfladenbrot</i>	
Naan	3,00 €
<i>klassisches indisches Fladenbrot</i>  ¹	
<i>mit Butter</i> ^{1, 7} + 0,50 €	
<i>mit Knoblauch (auf wünsch vegan)</i> ^{1, 7} + 0,50 €	
<i>mit Zwiebeln (auf wünsch vegan)</i> ^{1, 7} + 0,50 €	
<i>mit indischem Käse gefüllt</i> ^{1, 7} + 1,50 €	
<i>mit Gemüse gefüllt (auf wünsch vegan)</i>  ^{1, 7} + 1,50 €	
Bhatura  ¹	4,00 €
<i>frittiertes Naan Brot aus Weizenmehl</i>	
Kerala Parotta ¹	3,50 €
<i>geschichtetes Fladenbrot aus Weizenmehl</i>	
Raita ⁷	3,00 €
<i>indischer Joghurtdip</i>	
Boondi Raita ⁷	3,50 €
<i>pikanter Joghurt mit kleinen knusprigen Kügelchen aus Kichererbsenmehl</i>	
Gemüse Salat	8,00 €
<i>würziger Gemüse-Salat mit Zitrone und Pfeffer</i>	
Grün Salat	7,00 €
<i>Salat aus Gurken, Tomaten, Zwiebeln, grünem Chilli und Chat Masala</i>	

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

Malai Kofta Masala  7, 8 **13,90 €**

Käse- und Kartoffelklöße in einer aromatischen Cashewsoße

Dum Aloo Kashmiri  7, 8 **13,50 €**

Bratkartoffeln gedünstet in einer Soße aus Ingwer und Fenchel

Shahi Paneer 7, 8 **14,90 €**

indischer Käse, gekocht in einer reichhaltigen Soße aus Safran, Cashewnüssen und gebratenen Zwiebeln

Kaddu Paneer Masala  7, 8 **14,90 €**

nordindisches Curry mit indischem Käse mit Kürbis und indischen Currygewürzen in einer Tomatensoße

Palak Paneer  7, 8 **14,90 €**

Curry mit indischem Käse in einer aromatischen Spinatsoße gekocht

Kadai Mirch Masala  8 **13,90 €**

Gemüsemischung in Punjabi-Soße aus Zwiebeln und Tomaten, gewürzt mit Nelken und getrockneten indischen Steinblumen

Daal Rasoi 7, 8 **13,90 €**

unsere Spezialität: 5 Sorten indisches Linsen, langsam gekocht, mit indischem Butterschmalz

Pindi Channa   8 **13,50 €**

in Tee und roher Mango geschmorte Kichererbsen, mit gerösteten indischen Gewürzen verfeinert

alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

Hyderabadi Baingan 8

zarten Auberginen zubereitet in einer Erdnuss-Kokosnusssoße

14,90 €

Gobi 65 1 , 8 , 1 0

frittierter Blumenkohl mit frischer Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, süß-würzig, scharf

14,50 €

Lasooni Soya Matar Palak 6 , 7 , 8

Punjabi-Soße mit Spinat, Soja, grünen Erbsen und viel gebratenem Knoblauch

14,50 €



alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

HAUPTGERICHTE

HÄHNCHEN

Chicken Tikka Masala  **8** **15,50 €**

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

Chicken Kerala Curry  **8** **15,50 €**

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

Butter Chicken **7, 8** **15,50 €**

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

Chicken Vindaloo  **8** **15,50 €**

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

Chicken Shahi Korma **7, 8** **15,50 €**

Hähnchencurry aus saftigem Hähnchenfleisch, in einer reichhaltigen Cashew-Zwiebelsoße gekocht

Aamras Murgh **7, 8** **16,50 €**

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

ENTE

Duck Rasoi  **8** **18,50 €**

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

alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

HAUPTGERICHTE

LAMM

Lamb Vindaloo  **8** **16,50 €**

Spezialität aus Goa, bestehend aus Lammfleisch, in einer scharfen Vindaloo-Paste mariniert und gegart

Baingan Ghost **8** **16,50 €**

säuerlich-würziges Lamm- und Auberginencurry mit Chutney Zutaten

Kadai Rogan Josh **8** **16,50 €**

zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, verfeinert mit Koriander und Gewürzen

Lamb Palak **7, 8** **16,50 €**

Curry aus zarten Lammfleischstücken, in einer aromatischen Spinatsoße gekocht

Chettinad Iraichi Kulambu  **8** **16,50 €**

ein klassisches Rezept aus der tamilischen Küche: saftiges Lammfleisch, mit Schalotten, Ingwer, Knoblauch und Kokosnusspaste gekocht

MEERESFRÜCHTE

Jhinga Makhni **7, 8** **19,00 €**

Garnelen in einer cremigen Tomatensoße gekocht

Malabar Fish Curry **8** **18,00 €**

gebratener Fisch in einer würzigen Kokosmilchsoße gekocht

Fish Masala  **8** **18,00 €**

gebratener Fisch nach traditioneller Art, zubereitet durch Anbraten von Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen

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	13,90 €
mit verschiedenem Gemüse	
Chicken Biryani 7 , 8	16,90 €
mit Hähnchenbrustfilet	
Lamb Biryani 7 , 8	17,90 €
mit Lammfleisch	
Scampi Biryani 7 , 8	19,50 €
mit Garnelen	

SÜDINDISCHE KÜCHE

Dosa*

11,90 €

eine Spezialität der südindischen Küche, Dosa ist ein leichter, knuspriger Crêpe aus Reis und Linsen (mit Ghee +1,00 €)

mit Aloo Masala, einer Füllung aus gestampften Kartoffeln  +2,00 €

mit indischem Käse  +3,00 €

mit Eiern +2,50 €

Set Dosa*

12,90 €

eine weichere, dickere Variante der Dosa, die fluffig und schwammig ist (mit Ghee +1,00 €)

Onion Uthapam*

13,00 €

eine Art Dosa, die dicker und mit Zwiebeln ist (mit Ghee +1,00 €)

Masala Uthapam*

13,50 €

eine Art Dosa, die dicker und mit Zwiebeln und Gemüse ist (mit Ghee +1,00 €)

Idli*

10,00 €

eine Art gedämpfte knödel aus Reis- und Linsenteig

Ghee Podi Idli*

11,50 €

in indischem Butterschmalz und einer Linsengewürzmischung geschwenkt

Dosa/Set Dosa mit Chicken Curry



1 , 8

17,90 €

Dosa oder Set Dosa mit Hähnchen-Curry nach traditioneller, hausgemachter Art zubereitet (mit Ghee +1,00 €)

Chicken Pepper Fry



1 , 8

16,90 €

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

Lamm Pepper Fry



1 , 8

17,90 €

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

* serviert mit Erdnuss Chutney, Tomaten Churney und Sambar (eine Art Linsensuppe)

DESSERTS

Gulab Jamun with Vanille Ice ^{1, 7, 8} **6,50 €**

frittierte Teigbällchen in süßem Sirup mit Milch

Mango Kulfi ^{7, 8} **7,90 €**

hausgemachtes Mangoeis

Chocolate Dosa ⁸ **7,90 €**

Crêpe aus Reis- und Linsenteig mit Schokosirup, Kokosnuss und Nüssen (auf wünsch vegan)



GETRÄNKE

WASSER

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

SOFTDRINKS

Coca Cola ^{A, B}	Fl. 0,33l	3,90 €
Cola Zero ^{A, B, D}	Fl. 0,33l	3,90 €
Fanta ^{B, F}	Fl. 0,33l	3,90 €
Sprite	Fl. 0,33l	3,90 €
Mezzo Mix ^{A, B}	Fl. 0,33l	3,90 €
Schweppes ^C	Fl. 0,20l	2,90 €

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

SAFTE - NEKTARE - SCHORLEN

Säfte	0,2l	0,4l
Apfel, Orange, Lychee	2,80 €	5,20 €
Nektare	2,80 €	5,20 €
Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere	,	
Fruchtsaft ^{B, F}	2,80 €	5,20 €
Mango, Guave	,	
Schorle	2,80 €	5,20 €

LASSI

Mango Lassi ⁷	0,25l	4,50 €
Salz Lassi ⁷	0,25l	4,00 €

GETRÄNKE

KAFFEE

Espresso	2,90 €
Espresso doppelt	3,70 €
Espresso Macchiato ⁷	4,00 €
Kaffee Crema	3,50 €
Cappuccino ⁷	3,90 €
Latte Macchiato ⁷	4,00 €

TEE

Schwarzer Tee	3,50 €
Grüner Tee	3,50 €
Pfefferminz Tee	3,50 €
Ingwer Tee	3,90 €
Indischer Masala Tee ⁷	4,50 €

BIERE

Veltins Pils vom Fass	0,3l	3,60 €
Veltins Pils vom Fass	0,5l	5,10 €
Alster vom Fass	0,3l	3,60 €
Alster vom Fass	0,5l	5,10 €
Bayreuther Hefe Weizen	Fl. 0,5l	4,90 €
Bayreuther Weizen dunkel	Fl. 0,5l	4,90 €
Kingfisher Premium Beer	Fl. 0,33l	4,90 €

ALKOHOLFREIES

Bayreuther Weizen	Fl. 0,5l	4,90 €
Veltins Pils	Fl. 0,33l	4,50 €
Vitamalz	Fl. 0,33l	3,50 €
Karamalz	Fl. 0,33l	3,50 €

GETRÄNKE

APERITIFS

Aperol Spritz ^{B, C}	6,90 €
Campari Spritz	6,90 €
Hugo ^G	6,50 €
Prosecco	4,70 €
Martini bianco ^G	4,90 €
Martini rosso	4,90 €

LONGDRINKS

Gin Tonic ^C	7,90 €
Rum Cola ^{A, B, E}	7,50 €
Whisky Cola ^{A, B}	7,50 €
Vodka Lemon ^C	7,90 €
Vodka Orange	7,90 €
Vodka Bull ^{A - F}	8,99 €

SHOTS

Jägermeister 35 %	2cl	4,20 €
Averna 29 %	2cl	4,20 €
Mango Likör 24 %	2cl	4,50 €
Lychee Likör 21 %	2cl	4,50 €
Vodka 37,5 %	2cl	4,20 €
Tequila 38 %	2cl	4,20 €
Bacardi White Rum	3cl	4,20 €
Jägerbomb	10cl	8,99 €

INDIAN SPIRITS

Old Monk Rum 42,8 %	3cl	4,20 €
Amrut (Whiskey)	3cl	6,99 €
Indri (Whiskey)	3cl	7,99 €

WEIN

WEIß WEIN

	0,20l	0,75l
Grauer Burgunder Trocken	7,20 €	34,00 €
Weissburgunder Trocken	7,20 €	34,00 €
Riesling Trocken	7,20 €	34,00 €
Sauvignon	7,20 €	32,00 €
Chardonnay	7,20 €	35,00 €
Sula weiß	7,50 €	35,00 €
Blanc De Noir		35,00 €
Lugana Campagnola		50,00 €

ROSE WEIN

Pont Neuf Rose	7,30 €	32,00 €
Badolino Chiaretto Doc		32,00 €

ROT WEIN

Sula rot	7,50 €	35,00 €
Primitivo Di Puglia	8,20 €	38,00 €
Chianti Colli Sensei		36,00 €
Rioja Crianza		40,00 €
Chateau Montlau		42,00 €

AUSZEICHNUNGEN

 *Mittel scharf*

 *Scharf*

 *Vegetarisch*

 *Vegan*

ALLERGENKENNZIEHNUNG

- 1 Glutenhaltiges Getreide namentlich z.B Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
- 2 Krebstiere und darus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und darus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und darus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und darus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und darus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und darus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte, namentlich z.B Cashewkerne, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- 9 Sellerie und darus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Sesamsamen und darus 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 Konservierungstoffen
- F mit Antioxidationsmitteln
- G mit Sulfiten



kontakt@rasoi-hannover.de | www.rasoi-hannover.de | +49 0511-693343
Podbielskistraße 114 | 30177 Hannover