

*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

<b>Pani Puri</b> <sup>1, 7</sup>	<b>6,00 €</b>
<i>knusprige Kügelchen, gefüllt mit Kartoffeln und Minzwasser (auf Wunsch vegan)</i>	
<b>Dahi Puri</b> <sup>1, 7</sup>	<b>7,90 €</b>
<i>knusprige Kügelchen gefüllt mit Kartoffeln, Joghurt und Chutneys</i>	
<b>Samosa</b>  <sup>1</sup>	<b>8,00 €</b>
<i>Teigtaschen mit Kartoffel-Erbsen füllung</i>	
<b>Aloo Tikki Chat</b> <sup>1, 7</sup>	<b>8,00 €</b>
<i>würziger Snack aus knusprig frittierten Kartoffelrösties, garniert mit Chutneys, Quark, Zwiebeln und Koriander</i>	
<b>Samosa Chat</b> <sup>1, 7</sup>	<b>8,00 €</b>
<i>knusprige, zerdrückte Samosas, garniert mit Chutneys, Quark, Zwiebeln und Koriander</i>	
<b>Masala Vada</b> 	<b>7,50 €</b>
<i>knusprig frittierte Rösties aus indischen Schwarzaugenbohnen, Gewürzen, Zwiebeln und Kräutern</i>	
<b>Kurkuri Bhendi</b> 	<b>7,50 €</b>
<i>würzige zarte Okraschoten in Kichererbsenmehl frittiert</i>	
<b>Amritsari Soya Chaap</b> <sup>6, 7</sup>	<b>8,00 €</b>
<i>Soya Kebab in indischer Art, serviert wie auf den Straßen von Chandigarh</i>	
<b>Hariyali Paneer Tikka</b> <sup>1, 7</sup>	<b>8,00 €</b>
<i>indischer Käse mariniert in einer Paste aus Koriander und Minze und im Lehmofen gegart</i>	
<b>Paneer Pakora</b> <sup>1, 7</sup>	<b>8,00 €</b>
<i>frittierter indischer Käse in Kichererbsenmehl paniert</i>	

## VORSPEISEN



### Chicken Tikka 🍗<sup>7</sup>

8,50 €

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

### Chicken Lasooni<sup>7, 8</sup>

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<sup>7</sup>

11,50 €

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

### Fish Pakoda 🐟<sup>1</sup>

10,50 €

*Frittierte Fisch in Kichererbsenmehl mit indische Gewürzen paniert*

## BEILAGEN

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

# HAUPTGERICHTE

## VEGETARISCH

- Malai Kofta Masala** <sup>1, 7, 8</sup> **13,90 €**  
*Käse- und Kartoffelklöße in einer aromatischen Cashewsoße*
- Dum Aloo Kashmiri**  <sup>8</sup> **13,50 €**  
*Bratkartoffeln gedünstet in einer Soße aus Ingwer und Fenchel*
- Shahi Paneer** <sup>7, 8</sup> **14,90 €**  
*indischer Käse, gekocht in einer reichhaltigen Soße aus Safran, Cashewnüssen und gebratenen Zwiebeln*
- Kaddu Paneer Masala**  <sup>7, 8</sup> **14,90 €**  
*nordindisches Curry mit indischem Käse mit Kürbis und indischen Currygewürzen in einer Tomatensoße*
- Palak Paneer**  <sup>7, 8</sup> **14,90 €**  
*Curry mit indischem Käse in einer aromatischen Spinatsoße gekocht*
- Kadai Mirch Masala**  <sup>8</sup> **13,90 €**  
*Gemüsemischung in Punjabi-Soße aus Zwiebeln und Tomaten, gewürzt mit Nelken und getrockneten indischen Steinblumen*
- Daal Rasoi** <sup>7, 8</sup> **13,90 €**  
*unsere Spezialität: 5 Sorten indischer Linsen, langsam gekocht, mit indischem Butterschmalz*
- Pindi Channa**   <sup>8</sup> **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 14,90 €

*zarten Auberginen zubereitet in einer Erdnuss-Kokosnusssoße*

**Gobi 65**   1, 8, 10 14,50 €

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

**Lasooni Soya Matar Palak** 6, 7, 8 14,50 €

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



*alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert*

# HAUPTGERICHTE

## HÄHNCHEN

**Chicken Tikka Masala**  <sup>8</sup> **15,50 €**

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

**Chicken Kerala Curry**  <sup>8</sup> **15,50 €**

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

**Butter Chicken** <sup>7, 8</sup> **15,50 €**

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

**Chicken Vindaloo**  <sup>8</sup> **15,50 €**

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


**Chicken Shahi Korma** <sup>7, 8</sup> **15,50 €**

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

**Aamras Murgh** <sup>7, 8</sup> **16,50 €**

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

## ENTE

**Duck Rasoi**  <sup>8</sup> **18,50 €**

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

**alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert**

# HAUPTGERICHTE

## LAMM

**Lamb Vindaloo**  <sup>8</sup> **16,50 €**

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

**Baingan Ghost** <sup>8</sup> **16,50 €**

*säuerlich-würziges Lamm- und Auberginencurry mit Chutney Zutaten*

**Kadai Rogan Josh** <sup>8</sup> **16,50 €**

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

**Lamb Palak** <sup>7, 8</sup> **16,50 €**

*Curry aus zarten Lammfleischstücken, in einer aromatischen Spinatsoße gekocht*

**Chettinad Iraichi Kulambu**  <sup>8</sup> **16,50 €**

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

## MEERESFRÜCHTE

**Jhinga Makhni** <sup>7, 8</sup> **19,00 €**

*Garnelen in einer cremigen Tomatensoße gekocht*

**Malabar Fish Curry** <sup>8</sup> **18,00 €**

*gebratener Fisch in einer würzigen Kokosmilchsoße gekocht*

**Fish Masala**  <sup>8</sup> **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 Joghurdip) serviert.*

<b>Veg Biryani</b>  7, 8 <i>mit verschiedenem Gemüse</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Chicken Biryani</b> 7, 8 <i>mit Hähnchenbrustfilet</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Lamb Biryani</b> 7, 8 <i>mit Lammfleisch</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Scampi Biryani</b> 7, 8 <i>mit Garnelen</i>	<b>19,50 €</b>

## 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 €

**Paneer Dosa\*** **14,90 €**

Dosa mit indischem Käse (mit Ghee +1,00 €)

**Paneer Masala Dosa\***  **15,90 €**

Dosa mit Paneer Masala (mit Ghee +1,00 €)

**Eier Dosa\*** **14,40 €**

mit Eiern +2,50 € (mit Ghee +1,00 €)

**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 €)

**Dosa/Set Dosa mit Chicken Curry**  <sup>1, 8</sup> **17,90 €**

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

**Chicken Pepper Fry**  <sup>1, 8</sup> **16,90 €**

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

**Lamm Pepper Fry**  <sup>1, 8</sup> **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** <sup>1, 7, 8</sup>

*frittierte Teigbällchen in süßem Sirup mit Milch*

**6,50 €**

### **Mango Kulfi** <sup>7, 8</sup>

*hausgemachtes Mangoeis*

**7,90 €**

### **Chocolate Dosa** <sup>8</sup>

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

**7,90 €**



# GETRÄNKE

## WASSER

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

## SOFTDRINKS

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

## SAFTE - NEKTARE - SCHORLEN

	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
Säfte	2,80 €	5,20 €
<i>Apfel, Orange, Lychee</i>		
Nektare	2,80 €	5,20 €
<i>Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere</i>		
Fruchtsaft <sup>B, F</sup>	2,80 €	5,20 €
<i>Mango, Guave</i>		
Schorle	2,80 €	5,20 €

## LASSI

Mango Lassi <sup>7</sup>	0,25l	4,90 €
Salz Lassi <sup>7</sup>	0,25l	4,50 €

# GETRÄNKE

## KAFFEE

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

## TEE

Schwarzer Tee		3,50 €
Grüner Tee		3,50 €
Frischer Minztee (mit Zitrone & Honig)		3,90 €
Frischer Ingwertee (mit Zitrone, Minze & Honig)		4,20 €
Indischer Masala Tee <sup>7</sup>		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 <sup>B, C</sup>	6,90 €
Campari Spritz	6,90 €
Hugo <sup>G</sup>	6,50 €
Prosecco	4,70 €
Martini bianco <sup>G</sup>	4,90 €
Martini rosso	4,90 €

## LONGDRINKS

Gin Tonic <sup>C</sup>	7,90 €
Rum Cola <sup>A, B, E</sup>	7,50 €
Whisky Cola <sup>A, B</sup>	7,50 €
Vodka Lemon <sup>C</sup>	7,90 €
Vodka Orange	7,90 €
Vodka Bull <sup>A - F</sup>	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**

	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
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*

## **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



*[kontakt@rasoi-hannover.de](mailto:kontakt@rasoi-hannover.de) | [www.rasoi-hannover.de](http://www.rasoi-hannover.de) | +49 0511-693343  
Podbielskistraße 114 | 30177 Hannover*