

TEE

MASALA CHAI 3.50

Schwarzer Gewürztee mit Ingwer, Kardamom & Milch

KURKUMA LATTE 3.50

Heiße goldene Milch mit Kurkuma & Zimt

GINGER & MINT 3.50

Frischer Ingwer & Minze

RONNEFELDT TEE 2.95

DARJEELING • EARL GREY • GRÜNER TEE
AYURVEDA HERBS & GINGER • SWEET BERRY

KAFFEE & CO

AUF WUNSCH AUCH MIT HAFERMILCH

ESPRESSO 2.25

ESPRESSO MACCHIATO 2.50

CAPPUCCINO 3.75

LATTE MACCHIATO 4.25

COCONUT MATCHA CLOUD 5.95

Kokosnusswasser, Matcha Creme

ESPRESSO DOPPIO 3.25

DOPPIO MACCHIATO 3.50

FLAT WHITE 4.50

MATCHA LATTE 4.95

COCONUT COFFEE CLOUD 5.50

Kokosnusswasser, Kaffee Creme

DIRTY MASALA CHAI 4.75

mit einem Shot Espresso

HOMEMADE

NIMBU PANI 0,4L | 4.25

Frische Limetten Limonade

MANGO EISTEE 0,4L | 4.25

KURKUMA LYCHEE SODA 0,4L | 4.25

LASSI 0,4L | 4.50

MINT & LIME • SALTED • MANGO • MANGO VEGAN

SÄFTE

APFEL • RHABARBER • MARACUJA

0,4L 3.95

SOFTDRINKS

VIO STILL 0,2L | 2.95 • 0,75L | 6.95

APOLLINARIS SPARKLING 0,2L | 2.95 • 0,75L | 6.95

COCA COLA / ZERO 0,33L | 3.95

FANTA / SPRITE / MEZZO MIX 3.95

ROY KOMBUCHA 0,33L | 4.50

PURE PRANA • GINGER

BIER

EATDOORI HOUSE BEER 0,3L | 3.95 • 0,5L | 5.50

Erfrischendes Lager mit feinen Hopfenaromen

EATDOORI HOUSE BEER RADLER 0,3L | 3.95 • 0,5L | 5.50

SPATEN HELL 0,33L | 4.25

FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5L | 5.50

BECKS BLUE ALKOHOLFREIES LAGER 0,33L | 3.95

KINGFISHER 0,33L | 4.50

APERITIV

APEROL SPRITZ 7.95

Aperol, Prosecco, Soda

LILLET WILD BERRY 7.95

Lillet Rosé, Wild Berry, Beeren-Mix

MAHARINI 7.95

Martini Fiero, Tonic Water, Orange

VIVACE VIVACE ALKOHOLFREI 6.95

Martini Vibrante, Maracuja, Limette, Ginger Beer

FLOREALE SPIRTZ ALKOHOLFREI 6.95

Martini Floreale, Mango, Limette, Ginger Ale

TWISTED INDIAN

G-TEA 10.50

Earl Grey Infused Gin / Tonic Water

BOMBAY MULE 10.50

Koriander-Chili Infused Vodka / Ginger Beer

VODKA SHIKANJVI 10.50

Vodka / Indian Lemonade

KURKUMA SLING 10.50

Gin / Kurkuma-Ingwer / Lychee

NEGRONI SBAGLIATO 11.50

Campari, Wermut, Cardamom Infused Gin

WEINE

SCHAUMWEINE

CRÉMANT DIAMANT DE LOIRE BRUT 0,1L | 5.95 • 0,75L | 35

Saumur Brut AOC, Loire, FR

Klassische Flaschengärung über 12 Monate

WEISS

EATDOORI / GRAUBURGUNDER DQW 0,2L | 6.95 • 0,7L | 26

Trocken, Baden, DE 2022

Milde Säure, frischer und kräftiger Birnenduft Exklusiv für eatDOORI vom Winzer Büchin abgefüllt

WEINGUT AM NIL SAUVIGNON BLANC 0,2L | 7.95 • 0,75L | 29

Trocken, Pfalz, DE 2024

Frische Noten von Stachelbeere, Passionsfrucht & Holunderblüte, harmonisch ausbalanciert mit lebendiger Säure

SCHLOSS VOLLRADS RIESLING 0,2L | 7.50 • 0,75L | 28

Trocken, Rheingau, DE 2022

Frisch, mineralisch und zart fruchtig mit Aromen von Äpfeln, Grapefruit und Pfirsich

ROSE

DOMAINE MONTROSE ROSÉ AOC 0,2L | 6.95 • 0,75L | 26

Languedoc, FR 2023

Knackig, leicht, fruchtig, spritzig mit Aromen von frischen Himbeeren

ROT

EATDOORI PINOT NOIR 0,2L | 6.95 • 0,75L | 26

Baden, DE 2021

Ausdrucksvoller Geschmack mit langem Nachhall Exklusiv für eatDOORI vom Winzer Büchin abgefüllt

ZENSA PRIMITIVO BIO 0,2L | 7.50 • 0,75L | 29

Apulien, IT 2024

Vollmundig mit Aromen von Kirschen, Beeren und gerösteten Mandeln, weich & elegant mit leicht würzig-erdigem Finale

—eat—
DOORI
BISTRO

रातओ
फिरा
तेरा
करे

EATDOORI.COM

CLASSIC BITES

Papadam Basket 3.95

Linsen-Cracker serviert mit Mango-Ingwer Chutney

Pani Puri 6.95

Knusprige Bällchen mit würziger Kartoffel-Kichererbsen Füllung, serviert mit gekühltem Minz-Koriander-Wasser.

Veg Pakora 7.50

Krosse Gemüse-Bällchen aus Blumenkohl, Kartoffeln & Auberginen serviert mit Mango-Ingwer Chutney

Samosas 7.95

Kartoffel-Teigtaschen serviert mit Minz-Koriander Chutney

Momos 8.50

Gegrillte vegetarische Teigtaschen in würzig-scharfer Sauce

Chili Mushroom 8.50

Champignons, Paprika & Zwiebel in Tomaten-Chili Sauce

Masala Wings 8.95

Chicken Wings angebraten mit Honig, Ingwer, Chili & Frühlingszwiebeln

Desi Chicken 9.50

Würzige Hähnchenbrust in Masala-Panade serviert mit eingelegten roten Zwiebeln & Spicy Garlic Chutney

BISTRO SNACKS

Crunchy Masala Prawns 11.95

Pikante Masala Garnelen in Panade serviert mit Chili-Pickle Mayo

Butter Chicken Fries 10.95

Würzige Pommes belegt mit gegrillter Hühnchenbrust und cremig-tomatigem Masala Curry

Tandoori Cauliflower 10.50

Gegrillter Blumenkohl in Tandoori Marinade mit Bohnen-Mousse, Granatapfelkernen & Kräutern

Indian Summer 12.25

Bunt gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Paprika, eingelegten roten Zwiebeln, Minz-Koriander Caesar Dressing. Dazu wahlweise mit:
VEG PAKORA 13.95 • PANEER TIKKA 14.95 • CHICKEN TIKKA 14.95

CHAATS

Papri Chaat 6.95

Weizenchips belegt mit Kichererbsen, Joghurt, Granatapfelkernen, Kartoffeln, Tamarinde, Minz-Koriander & Rote-Beete Chutney

Palak Patta Chaat 7.95

Knusprig frittierte Spinatblätter getoppt mit Masala Kartotteln, Zwiebeln, Rote Beete-Joghurt & Chutneys

Samosa Chaat 9.95

Kartoffel-Teigtaschen belegt mit Joghurt, Kichererbsen Masala, Granatapfel, Minz-Koriander, Mango-Ingwer & Tamarinde Chutney

Indian Classics

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI REIS SERVIERT

PURE VEGETARIAN

Yellow Dal 14.95

Gelbes Linsen-Curry mit Ingwer & Kreuzkümmel

Chana Masala 15.50

Kichererbsen in würzig-tomatigem Masala Curry

Achari Subz 16.50

Kartoffeln, Aubergine & Okraschoten angebraten in tomatiger, süß-säuerlicher Sauce

Dal Makhani 16.95

Schwarze Linsen in cremigem Curry aus Tomaten, Ingwer & Zwiebeln

Palak Paneer 17.95

Paneer Käse in pikant gewürztem Spinat Curry

Kadhai Paneer 17.95

Paneer Käse, Paprika & Zwiebeln in tomatigem Masala Curry

FOR THE MEATLOVERS

Butter Chicken 17.95

24h marinierte Hähnchenbrust in cremig-tomatigen Curry

Chicken Tikka Masala 17.95

Gegrillte Hähnchenbrust aus dem Tandoor Ofen in cremig-tomatigen Curry

Homestyle Chicken 17.95

Hähnchenbrust in würzigem Curry aus Tomaten & Paprika

Goan Prawns 18.95

Garnelen und geschmorte Zwiebeln in Curry aus Tomaten, Tamarinde & Kokosnussmilch

Lamb Bhuna 19.95

Zartes Lammfleisch geschmort in würzigem Curry aus Tomaten, Curryblättern & Kardamom

BREAD

ROTI BREAD

3.50 

BUTTER NAAN

3.50 

GARLIC NAAN

3.75 

CHEESE NAAN

3.95 

SIDES

BASMATI REIS

3.50

JEERA VEG

6.50

MASALA FRIES

3.50

GURKEN MINZ RAITA

3.95

KACHUMBER SALAD

6.50

DIPS

JE 2.25

SPICY GARLIC

MINZ-KORIANDER 

TAMARINDE

MANGO-INGWER 

GREEN CHILI

BIRYANI

AROMATISCH GEWÜRZTE REISPFANNE,
SERVIERT MIT GURKEN MINZ RAITA.

Veg Biryani 15.95

Aubergine, Brokkoli, Karotten & Erbsen.

Chicken Biryani 17.95

WürzigerHähnchenbrust, Aubergine, Brokkoli, Karotten & Erbsen.

Lamb Biryani 19.95

Geschmorte Lamm-Keule, Aubergine, Brokkoli, Karotten & Erbsen.

BUNS & ROLLS

Vada Pav 8.50

Mumbai Street Burger: Würziges frittiertes Kartoffel-Patty mit Rettich, Minz-Koriander, Tamarinde & Rote Beete Chutney.

Fried Chicken Pav 9.95

Mumbai Street Burger: Hähnchenbrust in würziger Panade mit Rettich, eingelegten Zwiebeln, Makhani Sauce & Chili Pickle Mayo

Holy Paneer Roll 8.95

Wrap gefüllt mit Salat, Paprika, Paneer-Käse, Kokos-Cashew Curry & Tamarinde Chutney

Tandoori Chicken Roll 9.50

Wrap gefüllt mit Salat, Paprika, roten Zwiebeln, würziger Hühnchenbrust, cremig-tomatigem Curry, Joghurt-Minz & Koriander Chutney

DESSERTS

Mango Cream mit Kokos-Eis 6.95

Mango Creme serviert mit Kokosnuss-Eis

Carrot Halwa 7.95

Warme Süßspeise aus geriebenen Karotten, Milch, Kardamom und gerösteten Nüssen serviert mit Vanille-Eis

Chili Chocolate Fondant 7.50

Warmes Schokoladentörtchen mit Chilipulver & Vanille Eis

Kulfi on a Stick je 3.95

Indisches Eis am Stiel
MILCH • MANGO • PISTAZIE

eat
DOORI
BISTRO