
HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

Soups/Suppen

1. Tomato Soup Tomatensuppe	5,50€
2. Onion Soup Zwiebelsuppe	5,50€
3. Daal Soup Linsensuppe	5,50€
4. Chicken Soup Hühnersuppe	5,50€
5. Machi-Soup Fischsuppe	6,50€

Starters/Vorspeisen

6. Papdam Basket (A) hauchdünne Linsen-Cracker	3,00€
7. Samosa (A) Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, dazu Kichererbsen und Zwiebeln mit Sauce	6,50€
8. Alu-Tikki (K) Kartoffelbällchen	5,50€
9. Ghobi-Pakora Blumenkohl in Kichererbsenteig, frittiert	5,50€
10. Palak-Pakora Blattspinat in Kichererbsenteig, frittiert	5,50€
11. Onion-Bhaji Zwiebelbällchen in Kichererbsenteig, frittiert	5,50€
12. Paneer-Pakora (G) hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig, frittiert	6,50€
13. Chicken-Pakora Hühnerfleisch in Kichererbsenteig, frittiert	6,50€
14. Fish-Pakora (F) Fisch in Kichererbsenteig, frittiert	6,90€
15. Holi Special gemischte, gebackene Vorspeisen für 2 Personen dazu 3 verschiedene Dips	18,90€

Chutney/Dip Sorten

16. Fresh Mint Chutney (G) hausgemachter Minz-Dip	2,20€
17. Imli Chutney (L) hausgemachter Tamarinde-Dip mit Gewürzen	2,20€
18. Mango Chutney (L) Mango-Dip	2,20€
19. Mixed Pickle (J,L) eingelegtes Gemüse in scharfen Gewürzen	2,20€

Tandoori Specialities Tandoori Spezialitäten

20. Tandoori Chicken (G) eingelegte Hähnchenkeule gegrillt mit einer speziellen Sauce	18,90€
21. Chicken Tikka (G) eingelegtes Hühnerbrustfilet gegrillt mit einer speziellen Sauce	18,90€
22. Paneer Tikka (G) eingelegter, hausgemachter Frischkäse gegrillt mit einer speziellen Sauce	18,90€
23. Seekh Kebab Lamm-Hackspieße mit einer speziellen Sauce	18,90€
24. Lamm-Tikka (G) eingelegtes Lammfleisch gegrillt mit einer speziellen Sauce	19,90€
25. Holi Special Grill (G) eingelegte Garnelen, Malai Tikka, gegrilltes Lammfleisch, Chicken Tikka, Hähnchenkeule, Seekh Kebab serviert auf Grillplatte, dazu Sauce und z. B. frische, gebratene Paprika	24,90€
48. Malai Tikka (Neu) eingelegte und mit Cashew-Käse marinierte Hähnchenbrust mit gebr. Zwiebeln und Paprika, serviert auf heißer Grill-Platte, dazu Curry-Sauce	19,90€
61. Lamb-Sizzler mariniertes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzen, auf einer heißen Platte serviert	20,90€

HOLI RESTAURANT

Alle Hauptgerichte werden mit Naan oder Reis serviert

Fish Specialities Fisch Spezialitäten

26. Fish Madras (F)	18,90€
Rotbarschfilet mit Ingwer, Kokos und Chili, in einer sehr scharfen Sauce	
27. Fish-Chili-Masala (1,F)	18,90€
Rotbarschfilet mit gebr. Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch mit roter Sweet-Chili-Sauce	
28. Kadai Machi (F)	18,90€
Rotbarschfilet mit versch. Gewürzen, Koriander, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer zubereitet	
29. Fish Kashmiri (E,F)	18,90€
Rotbarschfilet mit fruchtiger Ananas, Cashewnüssen und Rosinen in einer süßen cremigen Curry-Sauce	
30. Jhinga Masala (B)	18,90€
Garnelen in einer exotischen, leichten Curry-Soße	
31. Lachs Butter Masala (B,H,E)	19,90€
frisches Lachsfilet; kurz gegrillt und anschließend zart gegart	
32. Fisch Curry aus Goa (B,H,E) (Neu)	19,90€
Rotbarschfilet in Tomaten-Curry-Kokos-Sauce	

35. Chicken Chana Masala (G)	17,90€
Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer leichten Curry-Tomaten-Sauce	

36. Mango Chicken (G)	17,90€
Hähnchenbrustfilet mit Mangos in einer milden, cremigen Curry-Sauce	

37. Chili Chicken	17,90€
Hähnchenbrustfilet mit gebr. Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch mit roter Sweet-Chili-Sauce	

38. Saag Chicken (G)	17,90€
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat, in einer Curry-Sauce zubereitet	

39. Chicken Balti (1)	17,90€
Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Balti-Paste zubereitet, mit Knoblauch und Ingwer in süß-scharfer Sauce	

40. Butter Chicken (E,G,H)	18,90€
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Mandeln in einer köstlichen Butter-Sauce, verfeinert mit Sahne	

41. Chicken Vindaloo (L)	17,90€
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer Vindaloo-Sauce	

42. Chicken Kashmiri (G)	17,90€
Hähnchenbrustfilet mit Kashmiri-Gewürzen und Früchten, Kokos, Mandeln und Rosinen in einer süß-sauren Sauce	

43. Chicken Jalfrezi	17,90€
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer in Curry-Tomaten-Sauce	

Chicken Specialities Hähnchen Spezialitäten

33. Chicken Curry (G,H)	16,90€
Hähnchenbrustfilet in einer Curry-Sauce	
34. Chicken Kadai	17,90€
geb. Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer süß-sauren Sauce	



HOLI RESTAURANT

Alle Hauptgerichte werden mit Naan oder Reis serviert

44. Chicken Korma (G,H) 17,90€

Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln in einer Kokos-Sahne-Curry-Sauce

45. Bhindi Chicken 17,90€

Hähnchenbrustfilet mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer Curry-Sauce

46. Chicken-Tikka-Masala 18,90€

mariniertes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor (Ofen) in einer cremigen Tomaten-Curry-Soße

47. Chicken Bhuna 17,90€

Hähnchenbrustfilet; würzig, pikant zubereitet mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika in einer Curry-Sauce

49. Holi Punjab Chicken (G,E) 19,90€

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Cashewnüssen, in einer leichten Curry-Sahne-Sauce zubereitet

54. Lamb Balti 19,90€

Lammfleisch in einer speziellen Balti-Paste zubereitet; mit Knoblauch und Ingwer in einer süß-scharfen Sauce

55. Lamb Vindaloo 19,90€

Lammfleisch in einer scharfen Sauce mit Kartoffeln, in einer Vindaloo-Sauce

56. Bombay Lamb 19,90€

Lammfleisch in einer Minz-Curry-Sauce mit Ingwer, Knoblauch und Koriander zubereitet

57. Roghan Josh 19,90€

Lammfleisch mit Ingwer und Zwiebeln in einer Tomaten-Curry-Sauce

58. Lamb Channa 19,90€

Lammfleisch mit Kichererbsen und verschiedenen Gewürzen in einer Curry-Sauce

59. Lamb Saag (Neu) 19,90€

Lammfleisch mit Blattspinat in Curry-Sauce zubereitet

60. Lamb-Tikka-Masala 19,90€

mariniertes Lammfleisch aus dem Tandoor (Ofen) in einer cremigen Tomaten-Curry-Sauce

Lamb Specialities Lamm Spezialitäten

50. Lamb Curry 19,90€

Lammfleisch in einer leichten Curry-Sauce

51. Butter Lamb (G,H) 19,90€

Lammfleisch in einer milden Tomaten-Butter-Sauce mit Mandeln, Kokos und Sahne

52. Lamb Korma (G,H) 19,90€

Lammfleisch mit Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln in einer cremigen Kokos-Sahne-Sauce

53. Lamb Jalfrezi 19,90€

Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer in Curry-Tomaten-Sauce



HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

Duck Specialties Ente Spezialitäten

62. Duck Curry	19,90€
Entenfleisch in einer feinen Curry-Sauce	
63. Duck Jalfrezi	19,90€
Entenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer in einer Tomaten-Curry-Jalfrezi-Sauce	
64. Duck Madras (H)	19,90€
Entenfleisch mit Kokosnuss-Milch und Kokosnuss-Raspeln nach köstlicher, scharfer, südindische r Art	
65. Duck Balti	19,90€
Entenfleisch in einer speziellen Balti-Paste mit Knoblauch und Ingwer in einer Curry-Sauce	
66. Duck Chili	19,90€
Entenfleisch mit geb. Paprika und Zwiebeln in einer speziellen Sweet-Chili-Sauce	
67. Duck Korma (G,H)	19,90€
Entenfleisch in einer Kokos-Sahne-Curry-Sauce mit Cashewnüssen und Rosinen zubereitet	
68. Duck Vindaloo (L)	19,90€
Entenbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Vindaloo-Sauce	

Special Menu Spezielles Menü

69. Thali Shakahari	22,90€
vegetarischer Menüteller mit versch. Speisen; Naan oder Reis, Raita, Papdam, Mix-Pickle und Dessert	
70. Thali Mansahari	25,90€
non-veg Menütelle r mit Lamm und Chicken, Naan oder Reis, Raita, Papdam, Mix-Pickl e und Dessert	

Biryanis Basmati Reis-Gerichte

71. Sabzi Biryani (H)	16,90€
Basmati Reis mit Gemüse, feinen Gewürzen und Nüssen	
72. Chicken Biryani (H)	18,90€
Basmati Reis mit Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen	
73. Fish Biryani (F,H)	19,90€
Basmati Reis mit Lachsfilet in feinen Gewürzen, frischem Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen	
74. Lamb Biryani (H)	19,90€
Basmati Reis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen	
75. Prawn Biryani (B,H)	19,90€
Basmati Reis mit Garnelen, frischem Gemüse, Rosinen, Nüssen und feinen Gewürzen	



HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

Vegetarian Specialties Vegetarische Spezialitäten

- | | |
|--|--------|
| 76. Navratan Korna (G) (Neu) | 15,90€ |
| hausgemachter Frischkäse mit verschiedenem Gemüse, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln, Kokos-Raspeln und Frucht-Cocktail in milder Curry-Sauce | |
| 77. Saag Paneer (G,H,E) | 15,50€ |
| hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat verschiedenen Gewürzen in einer Curry-Sauce | |
| 78. Veg-Tikka-Masala (G) (Neu) | 15,90€ |
| verschiedene Gemüse in einer cremigen Tomaten-Curry-Sauce | |
| 79. Malai Kofta (G,H) | 15,90€ |
| Gemüsebällchen in einer Kokosnuss-, Mandeln-, Curry-Sahne-Sauce | |
| 80. Butter Paneer (G,E) | 16,90€ |
| hausgemachter Frischkäse mit Kokosnuss und Mandeln in einer milden Butter-Tomaten-Sauce | |
| 81. Chili Paneer (G) | 16,90€ |
| hausgemachter Frischkäse, mariniert mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Tomaten in einer milden Sweet-Chili-Sauce zubereitet | |
| 82. Daal Makhani | 15,90€ |
| verschiedene Linsensorten in einer cremigen Curry-Sauce | |
| 821. Mango Sabji | 15,90€ |
| Gemüse mit Mangos in einer milden, cremigen Curry-Sauce | |



Vegan Specialties Vegane Spezialitäten

- | | |
|--|--------|
| 83. Alu-Palak | 14,50€ |
| Kartoffeln mit Blattspinat und Gewürzen in einer Curry-Sauce | |
| 84. Bhindi masala (Neu) | 15,90€ |
| frische Okraschoten mit Ingwer, Knoblauch, und Zwiebeln in einer Tomaten-Curry-Sauce | |
| 85. Daal Tadka | 14,90€ |
| Hülsenfrüchte mit Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten | |
| 86. Chana Masala | 14,90€ |
| Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer Curry-Sauce | |
| 87. Mix Sabji | 14,90€ |
| gemischtes Gemüse, Knoblauch, Ingwer und Tomaten in einer Curry-Sauce | |
| 88. Sabji Kofta | 14,90€ |
| Gemüsebällchen in einer Curry-Tomaten-Sauce und Kokos-Milch | |

Salads Salate

- | | |
|--|--------|
| 89. Punjabi Salad | 9,90€ |
| Eisberg- und Romanasalat mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Mais und Paprika | |
| 90. Paneer Salad (G) | 10,90€ |
| Eisberg- und Romanasalat mit hausgemachtem Frischkäse, Mais, Gurken, Paprika und Tomaten | |
| 91. Bombay Salad (C) | 10,90€ |
| Eisberg- und Romanasalat mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Tomaten, Mais und Gurken | |
| 92. Scampi Salad (B) | 11,90€ |
| mit Garnelen, Blattsalat, Tomaten, Gurken und Mais | |
| 93. Holi Salad | 12,90€ |
| bunt gemischter Salat mit Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln, Gurken
zur Auswahl mit:
+ veg. Pakora
+ Paneer Pakora
+ Chicken Pakora | |





HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

Tandoori Naan Frisches Tandoori Brot

94. Roti (A)	<u>2,90€</u>
95. Naan (A) Brotsorte nach indischer Art	<u>3,50€</u>
96. Chili Naan (A,G) mit frischen, grünen Peperoni und Koriander	<u>4,20€</u>
97. Cheese Naan (A,G) gefüllt mit Käse	<u>4,50€</u>
98. Butter Naan (A,G)	<u>4,00€</u>
99. Garlic Naan (A,G) mit Knoblauch und Koriander	<u>4,20€</u>
100. Peshawri Naan (A,G,E) gefüllt mit getrockneten Früchten und Nüssen	<u>4,50€</u>
101. Paneer Naan (A,G) gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse	<u>4,50€</u>
102. Mix Naan (A,G) gefüllt mit Käse, Knoblauch und Koriander	<u>4,90€</u>

Beilagen

103. Reis Basmati Reis	<u>2,90€</u>
1031. Jeera-Reis Basmati Reis mit Kreuzkümmel	<u>4,90€</u>
104. Natur Joghurt	<u>2,90€</u>
105. Raita Joghurt, Gurken und Gewürze	<u>3,90€</u>



Dessert Nachtisch

106. Mango Kulfi (G) Mango Frucht-Eis	<u>4.50€</u>
107. Pista Kulfi (E,G) Milch-Eis mit Pistazien und Kardamon	<u>4.50€</u>
108. Gulab Jamun (G,H) 2 hausgemachte Milch-Bällchen mit Kokosnuss-Raspeln	<u>4.50€</u>
109. Kheer (G,E) hausgemachter Milchreis mit Nüssen	<u>4.50€</u>
110. Gajrella (hausgemacht) geriebene Karotten, in Milch gekocht mit Nüssen	<u>4.90€</u>
1101. Sorbet of Prosecco	<u>6.90€</u>

International Specialties Internationale Spezialitäten

111. Champignon Rahm-Schnitzel (G,A) mit Salat und Pommes frites	<u>12,50€</u>
112. Holi Schnitzel (G,A) mit frischen Paprika, Zwiebeln, Tomaten Salat und Pommes frites	<u>13,90€</u>

Junior Menü

113. Pommes frites mit 6 Chicken Nuggets	<u>9,90€</u>
114. Schnitzel el Milanese Schnitzel mit Salat und Pommes frites	<u>11,90€</u>

HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

Getränke

Mineralwasser	0,25L	<u>2,50€</u>
Mineralwasser	0,75 L	<u>5,90€</u>
Wasser Still	0,25L	<u>2,50€</u>
Wasser Still	0,75L	<u>5,90€</u>
Tonic Water	0,2L	<u>2,80€</u>
Ginger Ale	0,2L	<u>2,80€</u>
Bitter Lemon	0,2L	<u>2,80€</u>
Coca Cola	0,2L	<u>2,80€</u>
Cola Zero	0,2L	<u>2,80€</u>
Sprite	0,2L	<u>2,80€</u>
Fanta	0,2L	<u>2,80€</u>
Mangosaft	0,2L	<u>2,90€</u>
Apfelsaft	0,2L	<u>2,90€</u>
Orangensaft	0,2L	<u>2,90€</u>
Maracujasaft	0,2L	<u>2,90€</u>
hausgemachter Eistee	0,3L	<u>3,50€</u>

Alle Säfte auch als Schorle

Getränke (Special)

indischer Mango-Lassi	<u>4,50 €</u>
indischer, gesalzener Lassi	<u>3,90 €</u>

Kaffee

Kaffee	<u>2,50€</u>
Espresso	<u>2,50€</u>
Espresso doppelt	<u>4,00€</u>
Capuccino	<u>2,90€</u>
Latte Macchiatto	<u>3,20€</u>
Heiße Schokolade	<u>3,20€</u>

Warme Getränke

Indischer Tee mit Milch und Gewürzen	<u>2,70€</u>
Chai Latte Tee mit Milch und Gewürzen, geschäumt	<u>3,20€</u>
Grüner Tee	<u>2,20€</u>
Schwarzer Tee	<u>2,20€</u>
Ingwer Tee	<u>2,20€</u>
Pfefferminz Tee	<u>2,20€</u>
Kamillen Tee	<u>2,20€</u>
Früchte Tee	<u>2,20€</u>
Trilogie (Frische Minze, Ingwer & Zitrone)	<u>3,70€</u>

Bier

Kölsch

King Fisher (indisches Bier)	0,33L	<u>3,70€</u>
Cobra (indisches Bier)	0,33L	<u>3,70€</u>
Gaffel Kölsch Fass	0,33L	<u>3,00€</u>
Radler	0,33L	<u>3,00€</u>
Fassbrause (alkoholfrei)	0,33L	<u>3,50€</u>
Beck's Classic	0,33L	<u>3,50€</u>
Corona	0,33L	<u>3,70€</u>
Desperados	0,33L	<u>3,70€</u>
Beck's Alkoholfrei	0,33L	<u>3,50€</u>
Vitamalz (alkoholfrei)	0,33L	<u>2,90€</u>
Erdinger Hefeweizen	0,50L	<u>4,20€</u>
Erdinger Hefeweizen (Alkoholfrei)	0,50L	<u>4,20€</u>

HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

Longdrinks

Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine	7,90€
Campari Soda, Orangensaft, Ginger Ale	7,90€
Moscow Mule Vodka, frische Gurke, Limette, Ginger Beer	7,90€
Cuba Libre Havana Club 3, Coca Cola, Limettensaft	7,90€
London Mule Bombay Sapphire Gin, Ginger Beer, Limettensaft, Limetten, frische Gurken	7,90€
Whisky Cola (Jack Daniel's)	8,90€

Offene Weine

Ca' Ernesto Chardonnay 0,2L	6,90€
Grauburgunder 0,2L	6,90€
Ca' Ernesto Rosato 0,2L	6,90€
Valmarone Merlot 0,2L	6,90€
Primitivo 0,2L	6,90€

Weine

Lugana Ca Maiol	24,50€
Pinot Grigio	18,50€
Grover (Indian)	29,50€

Rosewein

Merlot	17,50€
Grover (Indian)	29,50€

Rotwein

Merlot	17,50€
Primitivo	19,50€
Grover (Indian)	29,50€

Schnaps Shots

Mango	3,50€
Cocos	3,50€
Grappa	3,50€
Vodka	3,50€
Tequila	3,50€
Ramazzotti	3,50€
Sambuca	3,50€
Grappa nonino muscato	4,90€
Averna	3,50€
Amaretto	3,50€
Vecchia romagna	5,90€

Vodka

Absolute	2cl	4,90€
Belvedere	2cl	7,90€
Grey Goose	2cl	7,90€

Whisky

Jack Daniel's	2cl	7,90€
Chivas	2cl	7,90€
Jameson	2cl	7,90€