



HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

Soups/Suppen

1. Tomato Soup	6,50€
Tomatensuppe	
2. Onion Soup	6,50€
Zwiebelsuppe	
3. Daal Soup	6,50€
Linsensuppe	
4. Chicken Soup	6,50€
Hühnersuppe	
5. Machi-Soup	7,50€
Fischsuppe	

Starters/Vorspeisen

6. PapdamBasket (A)	3,00€
Hauchdünne Linsen-Cracker	
7. Samosa (A)	6,50€
Teigtaschen mit Gemüse gefüllt	
8. Alu-Tikki (K)	6,50€
Kartoelbällchen	
9. Ghobi-Pakora	6,50€
Blumenkohl mit Kichererbsenteig, frittiert	
10. Palak-Pakora	6,50€
Blattspinat mit Kichererbsenteig, frittiert	
11. Onion-Bhaji	6,50€
Zwiebelbällchen mit Kichererbsenteig, frittiert	
12. Paneer-Pakora (G)	7,50€
Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenteig, frittiert	
13. Chicken-Pakora	7,50€
Hühnerfleisch mit Kichererbsenteig, frittiert	
14. Fish-Pakora (F)	7,90€
Fisch mit Kichererbsenteig, frittiert	
15. Holi Special	20,90€
Gemischte, gebackene Vorspeisen für 2 Personen	

Chutney/Dip Sorten

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

Tandoori Specialties Tandoori Spezialitäten

20. Tandoori Chicken (G)	21,90€
Eingelegte Hähnchenkeule, gegrillt mit einer speziellen Soße	
21. Chicken Tikka (G)	21,90€
Eingelegtes Hühnerbrustfilet, gegrillt mit einer speziellen Soße	
22. Paneer Tikka (G)	21,90€
Eingelegter, hausgemachter Frischkäse, gegrillt mit einer speziellen Soße	
23. Seekh Kebab	21,90€
Lamm-Hackspieße mit einer speziellen Soße	
24. Lamm-Tikka (G)	22,90€
Eingelegtes Lammfleisch, gegrillt mit einer speziellen Soße	
25. Holi Special Grill (G)	26,90€
Eingelegte Garnelen, Malai Tikka, gegrilltes Lammfleisch, Chicken Tikka, Hähnchenkeule, Seekh kebab, serviert auf einer Grillplatte, dazu Soßen und z. B. gebratene, frische Zwiebeln und Paprika	





HOLI RESTAURANT

Alle Hauptgerichte werden mit Naan oder Reis serviert

Fish Specialties Fisch Spezialitäten

26. Fish Madras (F)	20,90€
Rotbarschfilet mit Ingwer und Chilli, in einer sehr scharfen Soße	
27. Fish-Chilli-Masala (1,F)	20,90€
Rotbarschfilet mit gebr. Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Sweet-Chilli-Soße	
28. Kadai Machi (F)	20,90€
Rotbarschfilet mit versch. Gewürzen, Koriander, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer zubereitet	
29. Fish Kashmiri (E,F)	20,90€
Rotbarschfilet mit fruchtiger Ananas, Cashewnüssen und Rosinen in einer süßen, cremigen Curry-Sauce	
30. Jhinga Masala (B)	20,90€
Garnelen in einer exotischen, leichten Curry-Soße	
31. Lachs Butter Masala (B,H,E)	21,90€
Frisches Lachsfilet; kurz gegrillt; anschließend zart gegart	
32. Fisch Korma (B,H,E) (Neu)	20,90€
Rotbarschfilet in Tomaten-Curry-Kokos-Sauce	

35. Chicken Chana Masala (G)	18,90€
Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer leichten Curry-Tomaten-Soße	
36. Mango Chicken (G)	18,90€
Hähnchenbrustfilet mit Mangos, in einer milden, cremigen Curry-Soße	
37. Chilli Chicken	18,90€
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika, in einer Sweet-Chilli-Soße mit Peperoni zubereitet	
38. Saag Chicken (G)	18,90€
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat in einer Curry-Soße zubereitet	
39. Chicken Balti (1)	18,90€
Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Balti-Paste zubereitet mit Knoblauch und Ingwer in süß-scharfer Soße	
40. Butter Chicken (E,G,H)	19,90€
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Mandeln, in einer köstlichen Buttersoße, verfeinert mit Sahne	
41. Chicken Vindaloo (L)	18,90€
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Peperoni, in einer Vindaloo-Soße	
42. Chicken Kashmiri (G)	18,90€
Hähnchenbrustfilet mit Kashmiri-Gewürzen und Früchten, Kokos, Mandeln und Rosinen, in einer Süß-Sauer-Soße	
43. Chicken Jalfrezi	18,90€
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer in einer Curry-Tomaten-Soße	

Chicken Specialties Hähnchen Spezialitäten

33. Chicken Curry (G,H)	18,90€
Hähnchenbrustfilet in einer Curry-Soße	
34. Chicken Kadai	18,90€
Hähnchenbrustfilet mit geb. Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Süß-Sauer-Soße	





HOLI RESTAURANT

Alle Hauptgerichte werden mit Naan oder Reis serviert

44. Chicken Korma (G,H) 18,90€

Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen, Pistazien, Rosinen und Mandeln in einer Curry-Soße

45. Bhindi Chicken 18,90€

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

46. Chicken Tikka Masala 19,90€

Mariniertes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor (Ofen), in einer Tomaten-Creme-Curry-Soße

47. Chicken Bhuna 18,90€

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

48. Malai Tikka (Neu) 21,90€

Eingelegte und marinierte Hähnchenbrust (Cashew-Käse) mit gebratenen Zwiebeln und Paprika serviert auf einer heißen Grillplatte, dazu Curry-Soße

49. Holi Punjab Chicken (G,E) 20,90€

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

Lamb Specialties Lamm Spezialitäten

50. Lamb Curry 20,90€

Lammfleisch in einer leichten Curry-Soße

51. Butter Lamb (G,H) 21,90€

Lammfleisch in einer milderen Tomaten-Butter-Soße, mit Mandeln, Kokos und Sahne

52. Lamb Korma (G,H) 20,90€

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

53. Lamb Jalfrezi 20,90€

Lammfleisch in einer speziellen Curry-Sauce mit frischen Tomaten und Paprika

54. Lamb Balti 20,90€

Lammfleisch mit einer speziellen Balti-Paste zubereitet, mit Knoblauch und Ingwer in einer süß-scharfen Soße

55. Lamb Vindaloo 20,90€

Lammfleisch mit Kartoffeln und Peperoni, in einer Vindaloo-Soße

56. Bombay Lamb 20,90€

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

57. Roghan Josh 20,90€

Lammfleisch in einer Curry-Soße mit frischen Tomaten, Champignons, Ingwer und Zwiebeln zubereitet

58. Lamb Channa 20,90€

Lammfleisch mit Kichererbsen und verschiedenen Gewürzen in einer Curry-Soße

59. Lamb Saag (Neu) 20,90€

Lammfleisch mit Blattspinat in einer Curry-Soße zubereitet

60. Lamb Tikka Masala 20,90€

Mariniertes Lammfleisch aus dem Tandoor (Ofen), mit Paprika und Zwiebeln in einer cremigen Curry-Soße

61. Lamb Sizzler 21,90€

Mariniertes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln, in Gewürzen auf eine Heißplatte serviert





HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

Duck Specialties Ente Spezialitäten

62. Duck Curry	19,90€
Entenfleisch in einer feinen Curry-Soße	
63. Duck Jalfrezi	20,90€
Entenfleisch mit Zwiebeln und Paprika in einer speziellen Jalfrezi-Soße	
64. Duck Madras (H)	20,90€
Entenfleisch mit Kokos-Milch und Kokosnuss-Raspeln, nach köstlicher südindischer Art	
65. Duck Balti	20,90€
Entenfleisch, in einer speziellen Balti-Pasta mit Knoblauch, Ingwer und Kardamom, in einer Curry-Soße	
66. Duck Chilli	20,90€
Entenfleisch mit geb. Paprika und Zwiebeln, in einer Sweet-Chilli-Soße	
67. Duck Korma (G,H)	20,90€
Entenfleisch in einer Kokos-Curry-Sauce, mit Cashewnüssen, Pistazien und Rosinen zubereitet	
68. Duck Peshawri (E,G)	20,90€
Entenbrustfilet in einer cremigen Soße aus Mandeln, Cashewnüssen und Gewürzen	

Special Menu Spezielles Menü

69. Thali Shakahari	24,90€
Vegetarischer Menüteller mit versch. Speisen; Naan oder Reis, Raita, Papdam, Pickle, Dessert	
70. Thali Mansahari	27,90€
Non-Veg Menüteller mit Lamm- und Chicken-Curry, Naan oder Reis, Raita, Papdam, Pickle, Dessert	



Biryanis Basmati Reis–Gerichte

71. Sabzi Biryani (H)	17,90€
Basmati Reis mit Gemüse und feinen Gewürzen	
72. Chicken Biryani (H)	19,90€
Basmati Reis mit Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen	
73. Fish Biryani (F,H)	20,90€
Basmati Reis mit Lachsfilet, in feinen Gewürzen, Rosinen, Cashewnüssen und Safran	
74. Lamb Biryani (H)	20,90€
Basmati Reis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen	
75. Prawn Biryani (B,H)	20,90€
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) 16,90€

Hausgemachter Frischkäse mit verschiedenem Gemüse, Cashewnüssen, Rosinen, Kokos-Raspeln und milder Curry-Soße

77. Saag Paneer (G,H,E) 16,90€

Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat und verschiedenen Gewürzen in einer Curry-Soße

78. Veg Jalfrezi (G) (Neu) 16,90€

Verschiedene Gemüsesorten mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten

79. Malai Kofta (G,H) 16,90€

Gemüsebällchen in einer Curry-Sahne-Soße mit Kokosnuss und Mandeln

80. Butter Paneer (G,E) 17,90€

Hausgemachter Frischkäse mit Kokosnuss und Mandeln in einer milden Butter-Tomaten-Soße

81. Chilli Paneer (G) (Neu) 17,90€

Hausgemachter Frischkäse, mariniert und mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Ingwer und frischen Tomaten, in einer Sweet-Chilli-Soße zubereitet

82. Daal Makhani 16,90€

Verschiedene Linsensorten mit Zwiebeln, in einer cremigen Curry-Soße



Vegan Specialties Vegane Spezialitäten

83. Alu Palak 15,90€

Kartoffeln mit Blattspinat und Gewürzen, in einer Curry-Soße

84. Bhindi Masala (Neu) 16,90€

Frische Okraschoten, mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Zwiebeln gebraten

85. Daal Tadka 16,90€

Hülsenfrüchte in einer Curry-Soße mit Ingwer und Knoblauch

86. Chana Masala 16,90€

Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, in einer Curry-Soße

87. Mix Sabji 16,90€

Gemischtes Gemüse mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten, in einer Curry-Soße

88. Sabji Kofta 16,90€

Gemüsebällchen in einer Kokosnuss, mit Mandel-Curry-Soße und frischem Gemüse

Salads Salate

89. Punjabi Salad 11,90€

Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Mais und Paprika

90. Paneer Salad (G) 13,90€

Hausgemachter Frischkäse mit Mais, Gurken, Paprika und Tomaten

91. Bombay Salad (C) 13,90€

Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Ei, Tomaten, Mais und Gurke

92. Scampi Salad (B) 14,90€

mit Garnelen, Tomaten, Gurken und Mais

93. Holi Salad 14,90€

Gemischter Salat mit Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln und Gurken

Zur Auswahl mit:

+Veg Pakora

+Paneer Pakora

+Chicken Pakora





HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

Tandoori Naan Frisches Tandoori Brot

94. Roti (A)	2,90€
95. Naan (A) Brotsorte nach indischer Art	3,50€
96. Kulcha Naan (A,G) Gefüllt mit leckerem Gemüse	4,50€
97. Cheese Naan (A,G) Gefüllt mit Käse	4,50€
98. Butter Naan (A,G)	4,00€
99. Garlic Naan (A,G) Gefüllt mit Knoblauch	4,20€
100. Peshawri Naan (A,G,E) Gefüllt mit getrockneten Früchte und Nüssen	4,50€
101. Paneer Naan (A,G) Gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse	4,50€
102. Mix Naan (A,G) Gefüllt mit Käse, Knoblauch und Koriander	4,90€

Beilagen

103. Reis Basmati Reis Natur	3,50€
104. Natur Joghurt	2,90€
105. Raita (Süß) mit Joghurt, Zwiebeln, Gurke & Gewürzen	3,90€



Dessert Nachtisch

106. Mango Kul (G) Mango Frucht Eis	4.50€
107. Pista Kul (E,G) Milcheis mit Pistazien und Kardamon	4.50€
108. Gulab Jamun (G,H) 2 Milch-Bällchen mit Kokosnuss-Raspeln	4.50€
109. Kheer (G,E) Hausgemachter Milchreis mit Nüssen	4.50€
110. Gajrella Gerieben Karotten, mit Nüssen in Milch gekocht	4.90€

International Specialties Internationale Spezialitäten

111. Champignonrahm-Schnitzel (G,A) mit Salat und Pommes	12,50€
112. Holi Schnitzel (G,A) mit frischen Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Salat und Pommes	13,90€

Junior Menü

113. Pommes mit 6 Chicken Nuggets	9,90€
114. Schnitzel el Milanese Schnitzel mit Salat und Pommes	11,90€



HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

Getränke

Mineralwasser	0,25L	2,90 €
Mineralwasser	0,75L	7,90 €
Wasser Still	0,25L	2,90 €
Wasser Still	0,75L	7,90 €
Tonic Water	0,2L	3,20 €
Ginger Ale	0,2L	3,20 €
Bitter Lemon	0,2L	3,20 €
Coca Cola	0,2L	3,20 €
Cola Zero	0,2L	3,20 €
Sprite	0,2L	3,20 €
Fanta	0,2L	3,20 €
Mangosaft	0,3L	3,90 €
Apfelsaft	0,3L	3,90 €
Orangensaft	0,3L	3,90 €
Maracujasaft	0,3L	3,90 €

Alle Säfte auch als Schorle

Getränke (Special)

Indischer Mango-Lassi	4,90 €
Indischer, gesalzener Lassi	4,50 €

Kaffee

Kaffee	3,90 €
Espresso	3,20 €
Capuccino	3,90 €
Latte Macchiatto	4,20 €
Heiße Schokolade	3,90 €

Warme Getränke

Indischer Tee	4,20 €
mit Milch und Gewürzen	
Chai Latte	3,90 €
Tee mit Milch und Gewürzen, geschäumt	
Grüner Tee	3,90 €
Schwarzer Tee	3,90 €
Ingwer Tee	3,90 €
Pfefferminz Tee	3,90 €
Kamillen Tee	3,90 €
Früchte Tee	3,90 €
Triologie (Frische Minze, Ingwer & Zitrone)	4,20 €

Bier

King Fisher (Indisches Bier)	0,33L	4,90 €
Cobra (Indisches Bier)	0,33L	4,90 €
Gaffel Kölsch	0,33L	3,00 €
Radler	0,33L	3,00 €
Beck's Classic	0,33L	4,50 €
Corona	0,33L	4,50 €
Desperados	0,33L	4,50 €
Beck's Alkoholfrei	0,33L	4,50 €
Fassbrause	0,33L	3,50 €
Vitamalz (Alkoholfrei)	0,33L	3,20 €
Erdinger Hefeweizen	0,50L	5,20 €
Erdinger Hefeweizen (Alkoholfrei)	0,50L	5,20 €



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€
Ca´Ernesto Rosato	0,2L	6,90€
Valmarone Merlot	0,2L	6,90€

Weine

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

Rosewein

Siegbert Bimmerle	17,50€
Grover (Indian)	29,50€

Rotwein

Merlot	17,50€
Spätburgunder	17,50€
Grover (Indian)	29,50€

Schnaps Shots

Mango	3,50€
Cocos	3,50€
Vodka	3,50€
Tequila	3,50€
Ramazzotti	3,50€
Sambuca	3,50€

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€