



# Jyoti



Namaskar ♦ Guten Tag ♦ Welcome

Verehrter Gast,

wir heißen Sie in unserer **INDISCHEN BRASSERIE Jyoti** herzlich willkommen. Der Name "Jyoti" steht für **Licht** oder **Flamme**.

Das Geheimnis der indischen Küche liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen und Kräutern, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, das ihr Aroma zur vollen Entfaltung gelangt. Gewürze und Kräuter sind nicht nur für das Aroma und den Geschmack zuständig, sondern auch für die Verdauung und die Gesundheit nützlich.

Chilis sind reich an Vitamin C, Bockshornklee belebt die Leber, Ingwer hilft bei Entzündungskrankheiten und Erschöpfungszuständen, Koriander wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und die Nieren, um nur einige zu nennen.

Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind also eng miteinander verbunden.

## Öffnungszeiten

täglich ab 9:30 Uhr  
Leonhardstrasse 23 · 18057 Rostock  
Tel | Fax +49 381 459 0485

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.



NEU

# Jyoti Spezial Menüs



- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 329. | <b>großer Bohnen Salat mit Mozzarella</b> *g<br>Kichererbsen und Nierenbohnen mit Mozzarella  | 8.50 €  |
| 334. | <b>Seelachs Filet Amritsari</b> *d,g<br>marinierter Fisch gebratene in Joghurt (scharf)   | 15.50 € |
| 339. | <b>gegrillter Fisch mit Gemüse</b> *d<br>mariniertes Fischfilet<br>mit asiatischen Gewürzen und Reis  | 16.50 € |
| 340. | <b>Kadai Huhn</b> *2,15<br>marinierte gegrillte Hähnchenschenkel in indischer<br>traditioneller Massala Tandoori Sauce<br>mit Paprika und Zwiebeln                                  | 15.50 € |
| 341. | <b>Pudina Huhn Tikka</b> *2,15<br>gegrilltes Hähnchenbrustfilet<br>in Tandoori mit Kräutern, Zwiebel und Paprika  | 15.90 € |
| 342. | <b>Chili-Huhn Tikka</b> *2,15 (scharf)<br>Hähnchenbrustfilet mariniert in indischem Massala<br>mit Chili und zwiebeln- dazu gegrillte Zwiebeln,<br>Paprika und Zucchini in Tandoori | 15.90 € |
| 343. | <b>Scampi-kokosnuss Curry</b> *b<br>gekochte Scampi in traditionellen Goan Stil   | 16.90 € |
| 344. | <b>großer "Jyoti" Teller</b> *d,g<br>Hähnchenbrustfilet Tikka, Lamm Tikka,<br>Jinga, Käse, Fisch  | 21.00 € |
| 345. | <b>Mango-Sahne</b> *g (Nachtisch)<br>frisches Mango-fruchtfleisch<br>mit Kokos und Erdbeerpüree   | 4.90 €  |
| 346. | <b>frischer Obstsalat mit Vanille Eis</b> *g<br>Banane, Apfel, Erdbeeren, Kiwi und Kirschen   | 5.90 €  |
| 347. | <b>Malaysischer Kebab</b> *g<br>mariniertes Hähnchenbrustfilet in Joghurt<br>mit Pilzen und Zwiebeln  | 15.90 € |
| 348. | <b>Tandoori Ghobi</b> *2,15<br>marinierter Blumenkohl mit<br>aromatischen indischen Massala in Tandoori   | 14.50 € |
| 349. | <b>Panchara Kebab</b> *2,15<br>mariniert in Kichererbsenmehl und Tandoori gegrillt  | 15.90 € |





# Jyoti Spezial Menüs



सत्यमेव जयते

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 327. | <b>TANDOORI JINGA</b> * <sup>b,2,15</sup> Garnelen mit Currysauce<br>indischer Art mit Reis & Brot  | 21,00 € |
| 328. | <b>CHICKEN MAHARAJA</b> 2 Hähnchen-Keulen mit Zwiebeln,<br>Paprika und Obst in Currysauce (indisch scharf)                                  | 15,50 € |
| 330. | <b>LAMM SAFRANI</b> * <sup>g,h</sup> Roghan Josh Lammfleisch in Safransauce<br>mit Cashewkerne, Tomaten und Butter                          | 17,00 € |
| 331. | <b>MALAICHINGRI MASALA</b> * <sup>d</sup> Shrimps in Kokosnusmilchsauce<br>mit Zwiebeln und Tomaten (mittelscharf)                          | 14,90 € |
| 332. | <b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> * <sup>g,2,15</sup> Hähnchenbrust gegrillt<br>in roter Currysauce mit Butter                                    | 14,50 € |
| 333. | <b>FISH BANGALI</b> * <sup>d</sup> Seelachsfilet in Fischcurrysauce mit Kartoffeln<br>und Blumenkohl (scharf)                               | 16,50 € |
| 335. | <b>PANNER PANJABI</b> * <sup>g</sup> Hausgemachter Käse mit Paprika<br>und Zwiebeln in Curry (mittelscharf)                                 | 14,50 € |
| 336. | <b>PANNER JYOTI</b> * <sup>g</sup> Hausgemachter Käse mit Tomaten<br>und Zwiebeln in Süß-Sauer Sauce  | 14,50 € |
| 337. | <b>KHADAI PANNER</b> * <sup>g</sup> Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika,<br>Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in roter Currysauce (scharf) | 15,50 € |
| 338. | <b>CHEESE SPEZIAL TIKKA</b> * <sup>g,2,15</sup> Hausgemachter Käse mit<br>Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Joghurt Sauce                    | 17,00 € |

Einige Lebensmittel können Zusatzstoffe enthalten, die der Kennzeichnungspflicht unterliegen.  
2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmitteln, 5) mit Phosphat, 6) mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 7) mit Süßungsmittel(n), 8) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) coffeinhaltige Limonade, 14) chininhaltig, 15) Säuerungsmittel, 24) Taurin

Allergene Stoffe: a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier (Hühnerei), d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite



# Jyoti Indische Brasserie



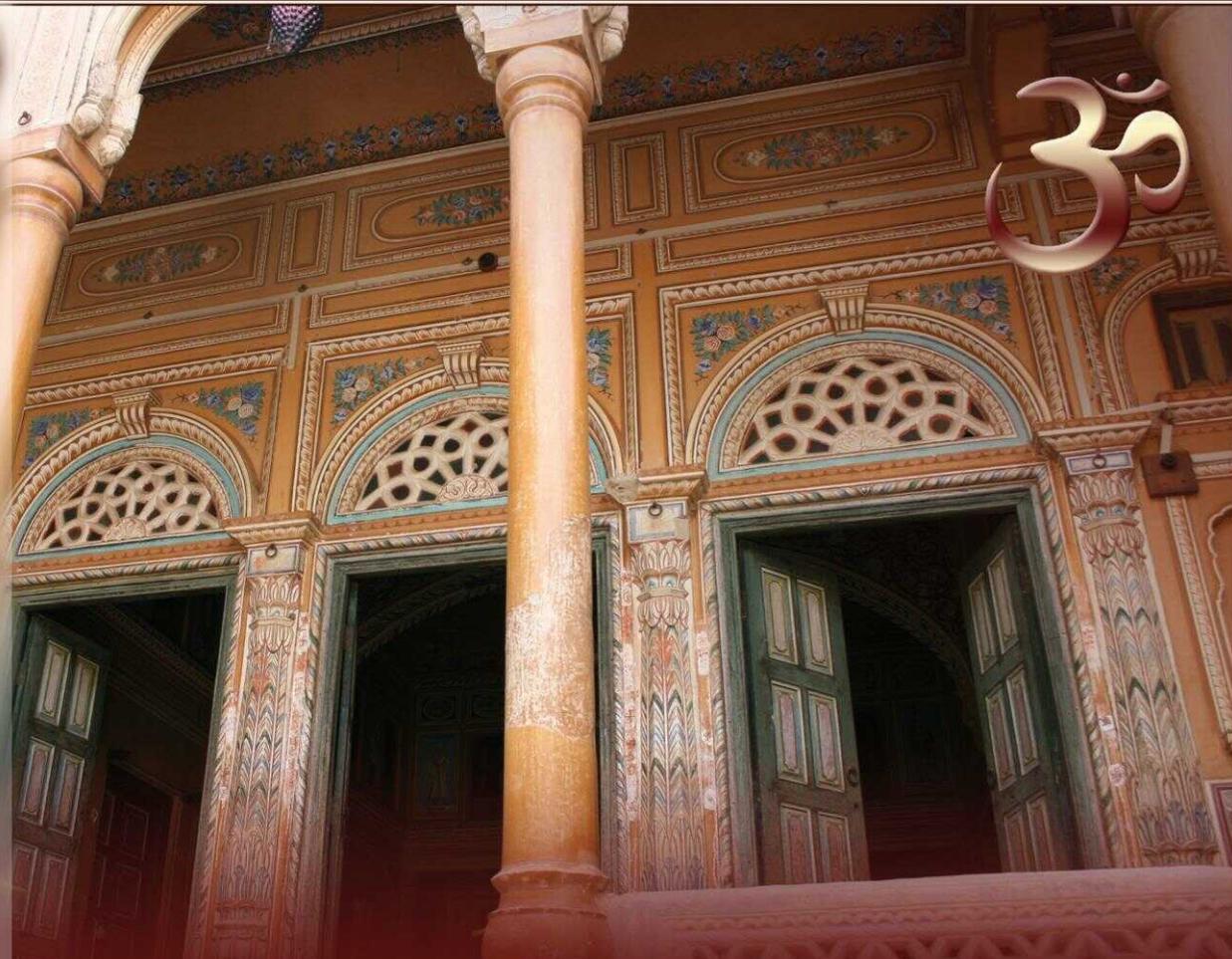
## Indische Spezialitäten

### Suppen

- |   |        |
|---|--------|
| 1. <b>Dahl Soup</b><br>gelbe Linsensuppe                | 5,20 € |
| 2. <b>Chicken Soup</b><br>indische Hühnersuppe          | 5,90 € |
| 3. <b>Mulligatawuy Soup</b><br>pikante Lammfleischsuppe | 6,50 € |
| 4. <b>Gemüsesuppe</b><br>pikant                         | 5,50 € |

### Salate

- |   |         |
|---|---------|
| 5. <b>Gemischter Salat</b><br>mit Dressing  | 6,00 €  |
| 6. <b>Mozzarella Salat</b> *g<br>mit Tomaten, Basilikum und Dressing  | 7,50 €  |
| 7. <b>„Jyoti“ Salat</b> *c,b<br>mit mariniertem Hähnchenfleisch,<br>Shrimps, Apfel, Tomate, Gurke,<br>gekochtem Ei und Dressing | 10,50 € |
| 8. <b>Schafskäsesalat oder Maissalat</b> *g   | 9,00 €  |
| 9. <b>Krabben Cocktail</b> *b   | 9,50 €  |



## Warme Vorspeisen

- |  |         |
|--|---------|
| <b>10. Vegetable Pakoras</b>   6 Stück  <br>verschiedenes Gemüse, gewendet in<br>Kichererbsenmehl und Gewürzen frittiert                         | 6,50 €  |
| <b>11. Chicken Pakoras</b>   4 Stück  <br>Hähnchenfiletstücke, gewendet in<br>Kichererbsenmehl und Gewürzen frittiert                            | 7,50 €  |
| <b>12. Paneer Pakoras</b> <sup>*a,g</sup>   4 Stück  <br>hausgemachter indischer Käse,<br>gewendet in Kichererbsenmehl<br>und Gewürzen frittiert | 7,50 €  |
| <b>13. Vegetable Samosa</b> <sup>*a</sup>   2 Stück  <br>gefüllte Teigtaschen mit<br>verschiedenem Gemüse und Rosinen                            | 6,00 €  |
| <b>14. Onion Baji</b> <sup>*a</sup>   4 Stück  <br>pikante Bällchen aus Zwiebeln,<br>Chili und Ingwer  | 6,90 €  |
| <b>15. Gemischter Teller "Jyoti"</b><br>von jedem etwas  | 10,50 € |
| <b>16. Blumenkohl</b><br>Blumenkohl in Kichererbsenmehl<br>mit Gewürzen gewendet und frittiert   | 7,50 €  |



## Indische Spezialitäten aus Tandoor |Ofengegrilltes|

*Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis  
und frischem Fladenbrot <sup>\*a</sup> serviert.*

- |   |         |
|---|---------|
| <b>17. Chicken Spezial Tikka</b> <sup>*g,2,15</sup>   | 15,90 € |
| Hähnchenfiletstücke mariniert in Joghurt- Sauce,<br>ofenfrisch, serviert mit Zwiebeln und frischem Paprika                              |         |
| <b>18. Lamm Tikka</b> <sup>*g,2,15</sup>  | 17,50 € |
| Lammfiletstücke mariniert in Joghurt- Sauce,<br>ofenfrisch, serviert mit Zwiebeln und frischem Paprika                                  |         |
| <b>19. Chicken Tandoori</b> <sup>*2,15</sup>  | 15,90 € |
| zwei Hähnchenschenkel mariniert in rote- Tandoori- Sauce,<br>im Ofen gebacken, mit Zwiebeln, Paprika,<br>milden Peperoni und Blumenkohl |         |
| <b>20. Lamm Punjabi</b> <sup>*2,15</sup>  | 21,00 € |
| vier Lammkotelett gegrillt mit Zwiebeln, Paprika und<br>frischen Knoblauchzehen serviert  |         |
| <b>21. Scampi Punjabi</b> <sup>*b,g,2,15</sup>  | 21,00 € |
| gebratene Scampi mit Zwiebeln,<br>Paprika und Knoblauchzehen  |         |
| <b>22. "Jyoti " Spezial</b> <sup>*2,15</sup>  | 20,50 € |
| drei Chicken Tikka, drei Lamm Tikka,<br>mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Champignons<br>in einer Sauce serviert                      |         |
| <b>23. Mum "Jyoti " Spezial</b> <sup>*2,15</sup>  | 19,90 € |
| zwei Chicken Tikka, zwei Lamm Tikka,<br>ein Hähnchenschenkel mit Paprika,<br>Zwiebeln und Blumenkohl serviert                           |         |
| <b>24. Vegetarian Sizzler</b> <sup>*g,2,15</sup>  | 17,00 € |
| hausgemachter Frischkäse im Ofen gegrillt mit Paprika,<br>Zwiebeln, Kartoffeln und Knoblauch  |         |
| <b>25. Vegetarian Tikka</b> <sup>*g,2,15</sup>  | 16,50 € |
| frisches Gemüse in Joghurt- Sauce und Reis  |         |
| <b>26. Seek H Kebab</b> <sup>*2,15</sup>  | 18,50 € |
| Lammhack nach indischer Art   |         |

Jyoti  
INDISCHE  
BRASSERIE





## Geflügel

*Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis und frischem Fladenbrot <sup>\*a</sup> serviert.*

- |   |         |
|---|---------|
| <b>27. Chicken Masala <sup>*c</sup></b>   | 13,90 € |
| Hähnchenbrustfilet in roter Currysauce mit Kartoffeln, Erbsen, Tomaten, Rosinen und Ei            |         |
| <b>28. Chicken Jalfrazie</b>  | 13,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in Gewürzsauce                       |         |
| <b>29. Shahi Chicken <sup>*g</sup></b>  | 13,90 € |
| Hähnchenbrustfilet in milder Currysauce mit hausgemachtem indischem Käse und Ananas               |         |
| <b>30. Chicken Saag</b>   | 13,90 € |
| Hähnchenbrustfilet in Spinat mit frischem Ingwer, Knoblauch und Peperoni                          |         |
| <b>31. Chicken Curry  mittelscharf </b>   | 13,90 € |
| Hähnchenbrustfiletstreifen in roter Currysauce mit frischem Ingwer, Kümmel, Peperoni und Zwiebeln |         |
| <b>32. Chicken Badami Korma <sup>*h</sup></b>   | 13,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Rosinen in weißer Curry-Kokossauce                                |         |
| <b>33. Chicken Vindaloo  mittelscharf </b>  | 13,90 € |
| Hähnchenbrustfilet in Kokosnusscreme  |         |
| <b>34. Chicken Tandoori Masala <sup>*g,h,2,15</sup></b>   | 13,90 € |
| Hähnchenbrustfilet in Spezial- Joghurt-Curry- Sauce mit Cashewkernen                              |         |



# Jyoti INDISEHE BRASSERIE



- 
- 
35. **Chicken do Piazza** 13,90 €  
Hähnchenbrustfilet in frischer  
Chilisauce mit Zwiebeln, Kümmel,  
frischem Ingwer und Tomaten
36. **Chicken Safrani Korma** \*h 13,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Mandeln,  
Rosinen in Kokos- Safran- Sauce
37. **Chicken Makhni** \*g 13,90 €  
Hähnchenbrustfilet mariniert,  
geschmort in Tomaten- Butter- Sauce
38. **Chicken "Jyoti "** |scharf| 13,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Erbsen in Currysauce
39. **Chicken Maharadsha Art** 13,90 €  
Hähnchenbrustfilet in milder Currysauce  
mit Ananas und verschiedenen Früchten
40. **Chicken Maharani** 13,90 €  
gebratenes Hähnchenbrustfilet  
mit Zucchini und Zwiebeln, scharfe Sauce
41. **Handi "Jyoti "** \*g 13,90 €  
gebratenes Hähnchenbrustfilet  
mit hausgemachtem indischen Käse,  
rote Bohnen in roter Currysauce
42. **Chicken Mango** \*g 13,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Mango  
in Currysauce



## Vegetarisch

*Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis  
und Fladenbrot \*<sup>a</sup> serviert.*

- |  |         |
|--|---------|
| <b>43. Tark Dahl</b> * <sup>g</sup>  | 11,50 € |
| in Butter gebratene indische Linsen<br>mit Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni,                           |         |
| <b>44. Palak Paneer</b> * <sup>a,g</sup>   | 13,00 € |
| gebratener hausgemachter Käse mit Spinat<br>und frischem Ingwer, in roter Currysauce                   |         |
| <b>45. Navraten Curry</b> * <sup>h</sup>   | 13,50 € |
| Gemüse, Curry in milder Kokosnusssauce<br>mit Obst, Rosinen und Cashewkernen                           |         |
| <b>46. Palak Dahl Paneer</b> * <sup>a,g</sup>  | 13,50 € |
| gebratene gelbe Linsen, Spinat und<br>hausgemachtem Käse mit frischem Ingwer,<br>Peperoni und Gewürzen |         |
| <b>47. Alu Matar Paneer</b> * <sup>a,g</sup>   | 13,50 € |
| gebratener hausgemachter Käse mit<br>Erbsen und Kartoffeln in Currysauce                               |         |
| <b>48. Alu Ghobi</b>  Punjabi  | 13,50 € |
| Kartoffeln mit Blumenkohl auf Punjabi- Art   |         |
| <b>49. Mixed Vegetable Curry</b> * <sup>g</sup>  | 13,50 € |
| verschiedenes frisches Gemüse in<br>pikanter Joghurtsauce  |         |
| <b>50. Khumbi Alu Matar</b>  | 13,50 € |
| geschmorte Champignons, Kartoffeln und Erbsen<br>mit einer pikanten Punjabi- Sauce                     |         |



# Gyoti INDIISCHE BRASSERIE

- 51. Shahi Paneer** \*a,g 13,50 €  
gebratener hausgemachter Käse in  
Currysauce und Ananas
- 52. Shahi Mango** \*g 13,50 €  
hausgemachter Käse mit Mango in Currysauce
- 53. Khumbi Paneer** \*a,g 13,50 €  
geschmorte Champignons mit  
hausgemachtem Käse in milder Sahnesauce
- 54. Shahi Handi** |scharf| \*g 13,50 €  
Zucchini gebraten mit Zwiebeln, Erbsen,  
hausgemachtem Käse und rote Currysauce

## Birianis

|Reispfanne|

- 55. Vegetable Biriani** \*g,h 13,50 €  
gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse,  
Cashewkernen, Rosinen, hausgemachter Käse  
und exotischen Gewürzen
- 56. Chicken Biriani** \*h 14,90 €  
gebratener Reis mit Hähnchenfilet,  
Cashewkernen, Rosinen exotischen Gewürzen
- 57. Lamb Biriani** \*h 16,90 €  
gebratener Reis mit Lammfleisch,  
Cashewkernen, Rosinen und exotischen Gewürzen
- 58. Kashmiri Biriani** \*h 16,90 €  
Lamm und Hähnchenbrustfilet  
mit verschiedenem Obst, Rosinen, Mandeln,  
Cashewkernen und geraspelttem Kokos





## Lamm

*Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis  
und frischem Fladenbrot <sup>\*a</sup> serviert.*

- |            |  |         |
|------------|--|---------|
| <b>59.</b> | <b>Lamb Curry</b>  mittelscharf <br>Lammfleischwürfel in roter Currysauce<br>mit frischem Ingwer, Kümmel,<br>Peperoni und Zwiebeln               | 14,90 € |
| <b>60.</b> | <b>Lamb Jalfrazie</b><br>Lammfleisch mit Paprikagemüse, Erbsen,<br>Zwiebeln und Tomaten in Curryrahmsauce  | 14,90 € |
| <b>61.</b> | <b>Lamb Saag</b><br>Lammfleischwürfel in Spinat mit Zwiebeln,<br>frischem Ingwer, Peperoni<br>und indischen Gewürzen                             | 14,90 € |
| <b>62.</b> | <b>Lamb Kashmiri</b> <sup>*h</sup><br>Lammfleisch mit Zwiebeln und Tomaten,<br>verschiedenem Obst, Rosinen, Cashewkernen<br>in milder Currysauce | 14,90 € |
| <b>63.</b> | <b>Lamb Vindaloo</b>  mittelscharf <br>Lammfleisch in Kokosnußcreme  | 14,90 € |
| <b>64.</b> | <b>Lamb Madras</b>  scharf <br>Lammfleischwürfel in roter Curry- Kokossauce  | 14,90 € |
| <b>65.</b> | <b>Lamb do Piazza</b><br>Lammfleisch in frischer Chilisauce mit Zwiebeln,<br>Kümmel, frischem Ingwer und Tomaten                                 | 14,90 € |
| <b>66.</b> | <b>Shahi Lamb</b> <sup>*g</sup><br>Lammfleisch in milder Currysauce<br>mit hausgemachtem Käse und Ananas   | 15,50 € |
| <b>67.</b> | <b>Darbari Handi</b><br>drei Lammkotelett gebraten mit Zwiebeln<br>und Knoblauch in roter Currysauce   | 16,50 € |
| <b>68.</b> | <b>Lamb Maharani</b><br>Lammfleisch mit Zucchini<br>und Zwiebeln, scharfe Sauce  | 15,50 € |



## Fisch

*Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis  
und frischen Fladenbrot <sup>\*a</sup> serviert.*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 69. | <b>Prawn Saag</b> <sup>*b</sup><br>Shrimps in Spinat mit Zwiebeln,<br>frischem Ingwer, Knoblauch und Peperoni  | 15,50 € |
| 70. | <b>Scampis Vindaloo</b> <sup>*b</sup>  wahlweise scharf <br>in süßsaurer Sauce mit Kokosnusscreme  | 16,90 € |
| 71. | <b>Scampis Bhuna</b> <sup>*b</sup>  mittelscharf <br>in roter Currysauce mit<br>fein gehackten Zwiebeln, Tomaten,<br>frischem Ingwer, Knoblauch und Peperoni     | 16,90 € |
| 72. | <b>Scampis do Piazza</b> <sup>*b</sup>  mittelscharf <br>in Chili- Sauce mit Zwiebeln,<br>Kümmel, frischem Ingwer  | 16,90 € |
| 73. | <b>Machli Bhuna</b> <sup>*d</sup>  scharf <br>Seelachsfilet in roter Currysauce mit fein<br>gehackten Zwiebeln, Tomaten,<br>frischem Ingwer, Knoblauch, Peperoni | 16,90 € |
| 74. | <b>Machli do Piazza</b> <sup>*d</sup><br>Seelachsfilet in Chilisauce mit Zwiebeln,<br>Kümmel, frischem Ingwer  | 16,90 € |
| 75. | <b>Machli Saag</b> <sup>*d</sup><br>Seelachsfilet in Spinat mit Zwiebeln,<br>frischem Ingwer, Knoblauch und Peperoni   | 16,90 € |
| 76. | <b>Shahi Machli</b> <sup>*b,d</sup>  sehr scharf <br>Seelachsfilet und Scampis<br>gebraten in roter Currysauce   | 16,90 € |
| 77. | <b>Darbari Machli</b> <sup>*d</sup><br>gebratenes Seelachsfilet mit viel Zwiebeln,<br>Erbsen und milder Currysauce   | 16,90 € |





## Ente

*Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis  
und frischem Fladenbrot \*<sup>a</sup> serviert.*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 78. | <b>Ente Vindaloo</b><br>Entenfilet in süßsaurer Sauce<br>mit Kokosnusscreme  | 14,90 € |
| 79. | <b>Ente Curry</b><br>Entenfilet in roter Currysauce mit frischem Ingwer,<br>Kümmel, Peperoni und Zwiebeln          | 14,90 € |
| 80. | <b>Shahi Ente</b> * <sup>g</sup><br>Entenfilet in milder Currysauce<br>mit hausgemachtem indischen Käse und Ananas | 14,90 € |
| 81. | <b>Chili Ente</b>  scharf <br>Entenfilet in frischer Chilisauce  | 14,90 € |

## Pute

*Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis  
und frischem Fladenbrot \*<sup>a</sup> serviert.*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 82. | <b>Curry Pute</b><br>Putenfilet in roter Currysauce mit frischem Ingwer,<br>Kümmel, Peperoni und Zwiebeln         | 13,90 € |
| 83. | <b>Pute Maharani</b><br>gebratenes Putenfilet mit Zucchini<br>und Zwiebeln in scharfer Sauce                      | 13,90 € |
| 84. | <b>Pute Mattar</b>  mittelscharf <br>Putenfilet mit Erbsen, Tomaten<br>in einer roten Currysauce                  | 13,90 € |
| 85. | <b>Pute Tandoori</b> * <sup>h,2,15</sup> <b>Masala</b><br>Putenfilet in Joghurt-<br>Curry- Sauce mit Cashewkernen | 13,90 € |





# Gyoti INDIISCHE BRASSERIE

## Reistafel für 2 Personen

*Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis  
und frischem Fladenbrot <sup>\*a</sup> serviert.*

86. **Fleisch Reistafel** <sup>\*b,g,2,15</sup> 55,00 €

Vorspeise: Papadam, Chicken Soup,  
Chicken Tikka, Gemüse Pakora

Hauptgericht: Murg Makhani, Scampi Bhuna,  
Lamb Saag

Beilagen: Achar und Mango Chutney

Nachtisch: Eis  
indischer Schnaps

87. **Vegetarische Reistafel** <sup>\*a,g</sup> 46,00 €

Vorspeise: Papadam, Dahlsoup,  
Gemüse und Käsepakorras

Hauptgericht: Navraten Curry, Palak Paneer,  
Allu Gobhi Bunna

Beilagen: Achar und Mango Chutney

Nachtisch: Eis  
indischer Schnaps





## Beilagen

88.	<b>Papadam</b> *a	0,80 €
89.	<b>Chappatti</b> *a   Fladenbrot	1,90 €
90.	<b>Parantha</b> *a,g   in Butter gebratenes Fladenbrot	1,90 €
91.	<b>Mango Chutney</b>	1,20 €
92.	<b>Mix Achar</b>   scharf	1,20 €
93.	<b>Mint Sauce</b>	1,20 €
94.	<b>Nan Blumenkohl</b>	3,50 €
95.	<b>Nan Kartoffel</b>	3,50 €
96.	<b>Tandoori</b> <sup>2,15</sup> <b>oder Batura Nan</b>	1,50 €
97.	<b>Cheese Nan</b> *a	3,50 €

## Dessert

98.	<b>Mango</b> *g mit Vanilleeis und Sahne	4,00 €
99.	<b>Lychees</b> *g mit Vanilleeis und Sahne	4,00 €
100.	<b>Mango und Lychees</b> *g mit Vanilleeis und Sahne	4,30 €
101.	<b>Jyoti</b> *g Eis mit frischem Obst, Likör und Sahne	5,30 €



# Gyoti INDIISCHE BRASSERIE



## Getränke

### Heiße Getränke

102. <b>Café</b>	Tass	2,10 €
103. <b>Café</b>	Pott	3,10 €
104. <b>Café Cremá</b> Bohnenkaffee	Tasse	2,20 €
105. <b>Espresso</b>	Tasse	2,20 €
106. <b>Cappuccino</b> * <sup>g</sup> Espresso mit Milchcreme	Tasse	2,70 €
107. <b>Café Moca</b> * <sup>g</sup> Espresso mit Kakao und Milchcreme	Tasse	3,40 €
108. <b>Kapuziner</b> * <sup>g</sup> Espresso mit heißer Milch und Schlagsahne	Tasse	3,10 €
109. <b>Latte Macchiato</b> * <sup>g,2</sup> Espresso mit heißer Milch und Milchcreme	gr.Glas	3,70 €
110. <b>Café au Lait</b> * <sup>g</sup> Bohnenkaffee mit viel heißer Milch	gr.Tasse	3,70 €
111. <b>Espresso Cremá</b> * <sup>g</sup> Espresso mit Milchcreme	kl.Tasse	2,60 €
114. <b>Pharisäer</b> * <sup>g</sup> Café mit Rum, Zucker und Schlagsahne	gr.Glas	4,70 €
116. <b>Irish Coffee</b> * <sup>g</sup> Café mit Whisky und Schlagsahne	gr.Glas	5,00 €
117. <b>Baileys´ s Coffee</b> * <sup>g</sup> Café mit Bailey´ s und Schlagsahne	Tasse	4,70 €

### Tee

151. <b>Früchte- Tee</b>		2,00 €
152. <b>Kräutertee</b>		2,00 €
153. <b>Grüner Tee</b>		2,00 €
154. <b>Schwarzer Tee</b>		2,20 €
155. <b>indischer Jogitee</b>	Tasse	1,80 €
156. <b>indischer Jogitee</b>	Kännchen	4,20 €
157. <b>Ingwer Tee</b> Schwarzer Tee mit Ingwer	Tasse	2,00 €
158. <b>Ingwer Tee</b> Schwarzer Tee mit Ingwer	Kännchen	3,20 €
159. <b>Heiße Zitrone</b>		2,50 €
160. <b>Chaipur</b>   Indische Teespezialität	gr.Tasse	3,30 €

### Milch

119. <b>Milch</b> * <sup>g</sup> , 3,5%, kalt		2,30 €
120. <b>Milch</b> * <sup>g</sup> , 3,5%, warm		2,70 €

### Kakao

123. <b>Kalter Kakao</b> * <sup>g</sup>		3,00 €
124. <b>Heiße Schokolade</b> * <sup>g</sup> mit Sahne		3,00 €
125. <b>Heiße Schokolade</b> * <sup>g,h</sup> mit Aroma wahlweise: Haselnuss, Kirsch, Orange, Schokolade, Vanille, Zimt		3,20 €
126. <b>Heiße Schokolade</b> * <sup>g</sup> mit Schuß wahlweise: Bailey´ s, Amaretto <sup>2*</sup> , Cointreau, Rum   2cl		4,00 €

# Jyoti INDIISCHE BRASSERIE



## Alkoholfreie Getränke

127.	<b>Tafelwasser</b>   still	0,25l	1,80 €
128.	<b>Tafelwasser</b>   medium	0,25l	1,80 €
130.	<b>Tafelwasser</b>	Fl. 1l	5,00 €
131.	<b>Sinalco- Cola</b> *2,5,13	0,2l	2,20 €
132.	<b>Sinalco- Cola</b> *2,5,13	0,4l	3,30 €
137.	<b>Sinalco- Orange</b> *2,3,6	0,2l	2,20 €
138.	<b>Sinalco- Orange</b> *2,3,6	0,4l	3,30 €
139.	<b>Sinalco- Zitra</b> *6	0,2l	2,20 €
140.	<b>Sinalco- Zitra</b> *6	0,4l	3,30 €
141.	<b>Spezi</b> *2,3,5,6,13	0,2l	2,20 €
142.	<b>Spezi</b> *2,3,5,6,13	0,4l	3,30 €
143.	<b>Apfelschorle</b>	0,2l	2,20 €
144.	<b>Apfelschorle</b>	0,4l	3,50 €
145.	<b>Ginger Ale</b> *2	0,2l	2,30 €
146.	<b>Ginger Ale</b> *2	0,4l	3,40 €
147.	<b>Bitter Lemon</b> *3,14	0,2l	2,30 €
148.	<b>Bitter Lemon</b> *3,14	0,4l	3,40 €
149.	<b>Tonic Water</b> *14	0,2l	2,30 €
150.	<b>Tonic Water</b> *14	0,4l	3,40 €

## Säfte

161.	<b>Mangosaft, Guavasaft</b>	0,2l	2,50 €
162.	<b>Apfelsaft</b>	0,2l	2,30 €
163.	<b>Orangensaft</b>	0,2l	2,30 €
164.	<b>Apfelsaft</b>	0,4l	3,40 €
165.	<b>Bananensaft</b>	0,2l	2,30 €
166.	<b>Mangosaft, Guavasaft</b>	0,4l	3,40 €
167.	<b>Kirschsafft</b>	0,2l	2,40 €
168.	<b>Pfirsichsaft</b>	0,2l	2,40 €
169.	<b>Grapefruitsaft</b>	0,2l	2,50 €
170.	<b>Tomatensaft</b>	0,2l	2,50 €
171.	<b>KiBa</b>	0,2l	2,50 €

## Aperitif

172.	<b>Sherry dry</b> , medium	5cl	3,70 €
173.	<b>Martini</b>	5cl	3,70 €
174.	<b>Pernod</b>	2cl	4,20 €
175.	<b>Sekt</b>   Glas	0,1l	4,00 €



# Gyoti INDISEHE BRASSERIE



## Bier

187.	<b>Lübzer Pils</b> vom Fass	0,3l	3,50 €
188.	<b>Lübzer Pils</b> vom Fass	0,4l	4,50 €
189.	<b>Lübzer Pils</b> vom Fass	0,5l	5,50 €
190.	<b>Alster</b> *6	0,3l	3,50 €
191.	<b>Alster</b> *6	0,5l	4,90 €
193.	<b>Lübzer</b> alkoholfrei	0,33l FI	3,90 €
194.	<b>Erdinger</b> alkoholfrei	0,5l FI	5,50 €
195.	<b>Duckstein</b>   Dunkelbier   Fass	0,3l	4,00 €
196.	<b>Duckstein</b>   Dunkelbier   Fass	0,5l	5,50 €
197.	<b>Erdinger</b> Hefeweizenbier   hell	0,50l FI	5,50 €
198.	<b>Erdinger</b> Hefeweizenbier   dunkel	0,50l FI	5,50 €
199.	<b>Diesel</b> *2,5,13	0,30l	3,50 €
200.	<b>Diesel</b> *2,5,13	0,50l	5,50 €
201.	<b>Vitamalz</b>	0,33l FI	4,00 €
202.	<b>Carlsberg</b>	0,33l FI	4,00 €
203.	<b>Indisches Bier</b>	0,33l FI	4,00 €

## Spirituosen

204.	<b>Indischer Rum Old Monk</b>	2cl	4,00 €
205.	<b>Balle Rum</b>	2cl	2,80 €
206.	<b>Korn</b>	2cl	2,80 €
207.	<b>Wodka Moskowskaja</b>	2cl	2,80 €
208.	<b>Bombay Sappire Gin</b>	2cl	3,00 €
209.	<b>Goldkrone</b>	2cl	2,50 €
210.	<b>Asbach Uralt</b>	2cl	2,80 €
211.	<b>Remy Martin</b>	2cl	2,90 €
212.	<b>Hennessy</b>	2cl	3,90 €
213.	<b>Jägermeister</b>	2cl	2,70 €
214.	<b>Underberg</b>	2cl	2,90 €
215.	<b>Johnnie Walker</b> Red Label	2cl	3,30 €
216.	<b>Johnnie Walker</b> Black Label	2cl	3,70 €
217.	<b>Ballentines</b>	2cl	3,40 €
218.	<b>Aam Ki Schrab</b> Indischer Mango- Whisky	2cl	3,40 €
219.	<b>Chivas Regal</b>	2cl	3,90 €
220.	<b>Grappa</b>	2cl	3,00 €
221.	<b>Aprikot Brandy</b>	2cl	2,40 €
222.	<b>Baileys</b>	2cl	3,00 €
223.	<b>Amaretto</b>	2cl	2,90 €
324.	<b>Malteser</b>	2cl	2,90 €
325.	<b>Ramazotti</b>	2cl	2,90 €
326.	<b>Sierra Tequila</b>	2cl	2,90 €



# Jyoti INDIISCHE BRASSERIE



## Longdrinks

224.	<b>Bacardi Cola</b> *2,5,13	4cl Bacardi Rum, Coca-Cola	0,2l	6,00 €
225.	<b>Campari Orange</b>	4cl Campari, Orangensaft	0,2l	6,00 €
226.	<b>Cuba Libre</b> *2,5,13	4cl Havana Club-3 jährigen, Coca- Cola, Limette	0,2l	6,00 €
227.	<b>Gin Tonic</b>	4cl Gin, Tonic	0,2l	6,00 €
228.	<b>Havana O</b>	4cl Havana Club-3 jährigen, Orangensaft	0,2l	6,00 €
229.	<b>Jägermeister Cola</b> *2,5,13		0,2l	6,00 €
230.	<b>Jägermeister Tonic</b>	4cl Jägermeister, Tonic	0,2l	6,00 €
231.	<b>Pernod Cola</b> *2,5,13	4cl Pernod, Coca- Cola	0,2l	6,00 €
232.	<b>Pernod Orange</b>	4cl Pernod, Orangensaft	0,2l	6,00 €
233.	<b>Southern Comfort-Ginger Ale</b>	4cl Southern Comfort, Ginger Ale	0,2l	6,00 €
234.	<b>Whisky- Cola</b> *2,5,13	4cl Jim Beam, Coca- Cola	0,2l	6,00 €
235.	<b>Wodka- Cola</b> *2,5,13	4cl Wodka, Coca- Cola	0,2l	6,00 €
236.	<b>Wodka- Red Bull</b> *2,6,7,8,13,24	4cl Wodka, Red Bull	0,2l	7,00 €
237.	<b>Wodka- O</b>	4cl Wodka, Orangensaft	0,2l	6,00 €

## Indische Spezialitäten

238.	<b>Lassie</b> *g	-Joghurt süß   salzig	0,2l	2,50 €
239.	<b>Lassie</b> *g	-Joghurt süß   salzig	0,4l	4,00 €
240.	<b>Lassie</b> *g	-Joghurt mit Kräuter	0,2l	2,50 €
241.	<b>Lassie</b> *g	-Joghurt mit Kräuter	0,4l	4,00 €
242.	<b>Mango-Lassie</b> *g	-Joghurt oder Erdbeere, Kiwi, Bananen	0,2l	2,50 €
243.	<b>Mango-Lassie</b> *g	-Joghurt oder Erdbeere, Kiwi, Bananen	0,4l	4,00 €
244.	<b>Mango-Shake</b> *g		0,2l	2,50 €
245.	<b>Mango-Shake</b> *g		0,4l	4,00 €
246.	<b>Taj Lassie</b> *g	-Joghurt mit Banane und Mango	0,2l	3,20 €
247.	<b>Taj Lassie</b> *g	-Joghurt mit Banane und Mango	0,4l	4,80 €
248.	<b>Mum Taj Lassie</b> *g	-Joghurt mit Erdbeere, Banane und Mango	0,2l	3,20 €
249.	<b>Mum Taj Lassie</b> *g	-Joghurt mit Erdbeere, Banane und Mango	0,4l	5,00 €





# WEINKARTE

## WEINSPEZIALITÄTEN

Schoppenweine 0,2 l

### Weißwein

**Reisling Deidesheimer Hofstück QbA trocken** 6,50 €

- **Wachtenburg Winzer | Pfalz**  
Klassisch, spritziger Riesling mit feinem Fruchtspiel

**Riesling QbA halbtrocken** 6,50 €

- **Wachtenburg Winzer | Pfalz**  
Frisch und gefällig, typische Apfelaromatik, ein Hauch Süße

**Morio Muskat/Muskat-Ottonel QbA lieblich** 6,50 €

- **Wachtenburg Winzer | Pfalz**  
Exotische Fruchtaromatik, feinfruchtig und mild

**Silvaner QbA trocken** 6,50 €

- **Wachtenburg Winzer | Pfalz**  
Feinnervig und zart, delikat und trocken

**Chardonnay Vallagarina IGT** 6,50 €

- **Cantina Valdadige | Trentino**  
Typisch, Frisch, gefällige Fruchttöne, anhaltend

**Indischer Weißwein** 6,50 €

Exotische Fruchtaromatik, trocken

### Roséwein

**Spätburgunder Weißherbst QbA halbtr.** 6,50 €

- **Wachtenburg Winzer | Pfalz**  
Frisch und unkompliziert, schöne typische Pinot-Aromatik

Gyoti INDIISCHE BRASSERIE





## Rotwein

### **Merlot delle Venezie IGT**

6,50 €

◦ **Gino Brisotto | Friaul, Italien**

Saftig, jugendlich weinige Fruchttöne,  
leicht, unkompliziert

### **Tinto Valencia Semidulce DO mild**

6,50 €

◦ **Bodegas Arraez | Valencia, Spanien**

Saftige Aromen von reifen Früchten,  
gefällig, zarte Süße

### **Portogieser QbA halbtrocken**

6,50 €

◦ **Wachtenburg Winzer | Pfalz**

Geschmeidig, einladend mit delikater Frucht

### **Cabernet Sauvignon**

6,50 €

◦ **Arwen Hill | Kalifornien**

mit Kirsch & Cassisnoten, reife Frucht,  
gestützt durch kräftiges Tannin

### **Indischer Rotwein**

6,50 €

Exotische Fruchtaromatik, trocken

## Sekt & Co

### **Prosecco Villa Vincento**

0,75 l | 23,00 €

### **Prosecco Vino Frizzante del Veneto**

0,10 l | 5,00 €

### **Schollenberger Sekt trocken**

0,75 l | 23,00 €

Delikat und feinnervig,  
klassischer Sekt für jeden Anlass

0,10 l | 5,00 €

### **Flasche Rot und Weißwein**

1 l ab 25,00 €

### **Indische Flaschenweine**

0,75 l ab 23,00 €

