



# The KING of India

Einmalig in Hamburg  
Feinste, traditionelle nordindische  
Küche mit Zubereitung der Gerichte  
in einem traditionellen indischen  
Tandoori-Steinofen. Auf circa 110 m<sup>2</sup>  
können sich bequem 70 Gäste zum  
Essen in gastfreundlicher Atmosphä-  
re einfinden. Für Veranstaltungen  
können sich im King of India bis zu 120  
Personen einfinden.

Willkommen im King of India, wo Traditi-  
on und Kochkunst zusammengefunden  
haben, um Ihnen ein genussvolles Mahl  
zu bereiten! Die Spezialität bei uns zu  
Hause ist die traditionelle indische Küche,  
wie sie aus dem 16. bis 19. Jahrhundert  
überliefert ist:

Die Mughlai-Küche zeichnet sich durch  
ihre Vielzahl von exotischen Gewürzen  
und ihrem milden Geschmack aus.

**Die Milde unserer Speisen ist also  
bereits in den Rezepten begründet  
und nicht in einer Anpassung an den  
europäischen Gaumen.**

Sollten Sie scharfes Essen bevorzugen,  
empfehlen wir Ihnen eines unserer  
Madras- oder Vindaloo-Currys. Ein Curry  
enthält mindestens ein Dutzend verschie-  
dene Gewürze und Kräuter, deren Aus-  
wahl, Menge und Zusammenstellung das  
Geheimnis eines jeden indischen Kochs  
ist. Fertiges Currypulver, wie es hierzulan-  
de bekannt ist, gibt es in der indischen  
Küche nicht.

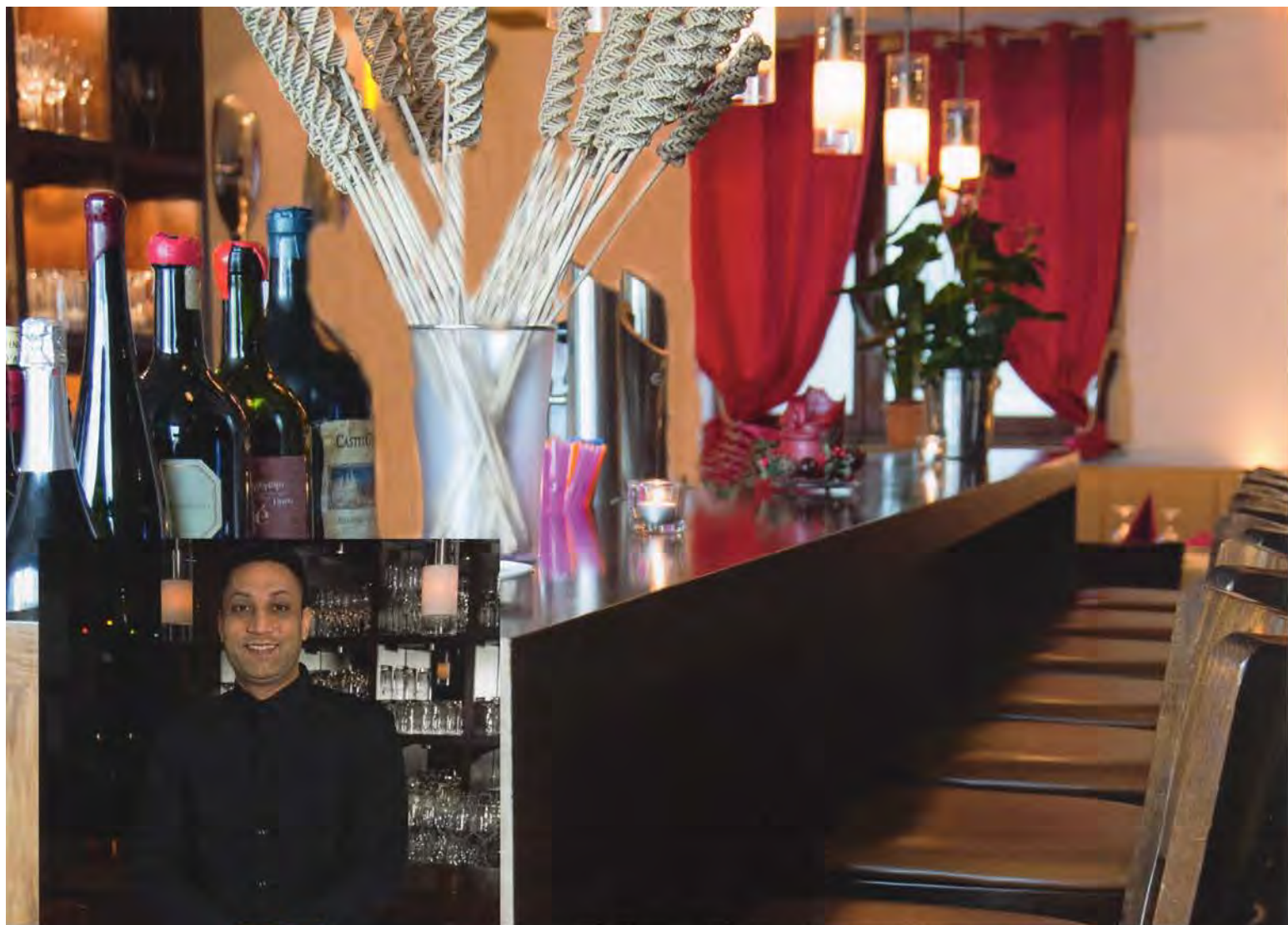
Zu allen Hauptgerichten servieren wir  
Reis. **Probieren sollten Sie jedoch  
unsere „Biryanis“ mit Basmatireis. Das  
Biryani gilt als krönende Beilage eines  
indischen Mahls.** Wenn Sie die indische  
Küche bisher noch nicht kennen sollten  
und möglichst viele kleine Gerichte pro-  
bieren möchten, empfehlen sich unsere  
Reistafeln oder Menüs. Selbstverständlich  
sind wir Ihnen gerne bei der Zusammen-  
stellung und der Auswahl der Getränke  
beihilflich.

Unsere Rohwaren sind zu 100% Biofood und nachhaltig angebaut.  
Sowohl unser Fleisch als auch unser Fisch kommen aus einer artgerechten Haltung.  
Das Obst und Gemüse stammen aus nachhaltigem Anbau.

The King of India | St. Georgs Kirchhof 1 | 20099 Hamburg  
Tel.: 040 / 41 92 44 95 | E-Mail: [info@king-of-india.com](mailto:info@king-of-india.com)

The  
**KING**  
of India





Channi K.

**Was hat Sie dazu bewegt, Ihrem Restaurant den Namen „King of India“ zu verleihen?**

Uns liegt sehr viel daran, unsere Gäste bestmöglich zu bewerten, sie quasi rundum glücklich zu machen und dem Kunden das reale Gefühl zu verleihen.

**Was war ausschlaggebend bei der Auswahl Ihrer Räumlichkeiten?**

Unsere Location hat eine unschlagbar zentrale Lage. Der Fußweg vom Hauptbahnhof beträgt nur wenige Minuten. Das heißt für Anwohner und auch Reisende ist unser Restaurant gut erreichbar.

**Wie ist das Konzept Ihres Restaurants? Was macht Ihr Restaurant so besonders?**

Wir bieten als einziges Restaurant in Hamburg die nordindische Küche an. Des Weiteren bekommen unsere Gäste bei uns auch vegane Gerichte. Somit schaffen wir den Spagat zwischen Fleischgerichten und den Gästen, die

kein Fleisch essen. Natürlich tragen auch unsere Mitarbeiter ihren Teil dazu bei, denn sie versprühen auch in der stressigsten Situation ihre gute Laune im Restaurant. Das wirkt sich auch auf die Gäste aus und trägt im Umkehrschluss zum Wohlbefinden der Gäste bei.

**Was macht Ihre nationale Küche besonders aus? Was ist der große Unterschied zu anderen nationalen Küchen?**

Wir haben extra einen **Tandoori-Ofen** (Lavastein-Ofen) aus Indien importiert. Dieser verleiht bestimmten regionalen Gerichten wie Hähnchen, Fisch oder den Teigwaren einen authentisch, regionalen Geschmack und lässt uns die Gerichte zugleich fettarmer zubereiten.

**Welches Gericht aus Ihrer Speisekarte können Sie besonders empfehlen und warum?**

Ich empfehle Ihnen unser Lamm Curry und das Chicken Tikka. Bei der Zubereitung beider Gerichte wird penibel auf

die klassische Form der Zubereitung geachtet.

**Wer sind Ihre Gäste?**

Unsere Gäste bewegen sich durch alle gesellschaftlichen Schichten und Nationen. Bei uns ist jeder willkommen und „King of India“!

**Beschreiben Sie das Restaurant „King of India“ in drei Worten:**

Nordindisch, königlich, außergewöhnlich.

**Worauf legen Sie am meisten Wert in Ihrem Restaurant „King of India“?**

Auf eine entspannte Atmosphäre, freundlichen Service und aussagekräftige Speisen, die mein Land repräsentieren.

Unsere Rohwaren sind zu 100% Biofood und nachhaltig angebaut. Sowohl unser Fleisch als auch unser Fisch kommen aus einer atgerechten Haltung. Das Obst und Gemüse stammen aus nachhaltigem Anbau.

The King of India | St. Georgs Kirchhof 1 | 20099 Hamburg  
Tel.: 040 / 41 92 44 95 | E-Mail: info@king-of-india.com

The  
**KING**  
of India



# VORSPEISEN

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 21 | <b>Vegetable Samosa</b><br>Teigtaschen gefüllt mit exotisch gewürztem Gemüse, Rosinen und Nüssen  | 4,90  |
| 22 | <b>Onion Baji</b> (2)<br>Gebratene Bällchen aus exotisch gewürzten Zwiebelstreifen, Ingwer und Chilli   | 4,50  |
| 23 | <b>Chicken Tangri Tandoori</b> (1)<br>Hähnchenunterschenkel gegrillt  | 5,90  |
| 24 | <b>Chicken Tikka Tandoori</b> (1)<br>Marinierte Hähnchenbrustfiletstreifen im Tandoori-Ofen gegrillt  | 8,90  |
| 25 | <b>Scampi Tandoori</b> (1) (A2)<br>Gebratene Scampi mit Ingwer, Knoblauch, Chilli und Tomaten   | 9,90  |
| 26 | <b>Lamb Kebabs auf Spieß vom Grill</b><br>Passiertes Lammfleisch mit Kräutern gewürzt ( <b>scharf</b> )<br>mit Koriander, Knoblauch, Chilli und Tomaten | 9,90  |
| 27 | <b>Beef Kebabs auf Spieß vom Grill</b><br>Passiertes Rindfleisch mit Kräutern gewürzt ( <b>scharf</b> )<br>mit Koriander, Knoblauch, Chilli und Tomaten | 10,90 |
| 28 | <b>Fish Kebabs auf Spieß vom Grill</b> (A4)<br>Mariniertes Fischfilet im Tandoori-Ofen gegrillt ( <b>scharf</b> )                                       | 9,90  |
| 29 | <b>Gemischter vegetarischer Vorspeisenteller</b> (2)<br>Mit Salatbeilage  | 6,90  |
| 30 | <b>Gemischter Fleisch- und Fisch-Vorspeisenteller</b> (1) (A4)<br>Mit Salatbeilage  | 7,90  |

# SUPPEN

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 31 | <b>Dhal Soup Lucknow</b><br>Indische Suppe mit passierten gelben Linsen           | 4,50 |
| 32 | <b>Mulligatawny Soup</b><br>Der Klassiker: Pikante Currysuppe mit Hähnchenfleisch | 5,50 |
| 33 | <b>Sabzi Shorba</b><br>Pure Gemüsesuppe   | 4,50 |



# REISTAFELN

41

## REISTAFEL MIT FLEISCH (ab zwei Personen)

**29,90**  
(pro Person)

- Papadams (knusprige Chips aus Linsenmehl), mit drei verschiedenen Chutneys und Naan Brot (Fladenbrot aus Weizenmehl)
- Gemischter Vorspeisenteller (1,2)
- Mulligatawny Soup: Pikante Currysuppe mit Hähnchenfilet
- Chicken Makani (1), Beef Bhuna, Lamb Curry und Peas Pilau (Gebr. Reis mit Erbsen), Gewürze, Curry, Basmatireis
- Rassgulla (panierter indischer Käse) mit Milchbällchen und Vanilleeis (8) (A17)

42

## VEGETARISCHE REISTAFEL (ab zwei Personen)

**24,00**  
(pro Person)

- Papadams (knusprige Chips aus Linsenmehl), mit drei verschiedenen Chutneys und Naan Brot (Fladenbrot aus Weizenmehl)
- Vegetarischer Vorspeisenteller (2)
- Vegetable Soup: Currysuppe mit Gemüse
- 4 verschiedene Gemüsecurrys mit Basmatireis
- Indischer Nachtisch (8) (A7)

43

## REISTAFEL MAHARAJA (ab zwei Personen)

**44,00**  
(pro Person)

- Papadams (knusprige Chips aus Linsenmehl), mit drei verschiedenen Chutneys und Naan Brot (Fladenbrot aus Weizenmehl)
- Scampi mit Spinat-Sauce und Sesam (A2, A11)
- Mulligatawny Soup: Pikante Currysuppe mit Hähnchenfilet
- Verschiedene Currys mit Rind, Hähnchen, Lamm und Gemüse, Peas Pilau (gebr. Reis mit Erbsen) und Basmatireis (1)
- Indischer Dessert-Teller (8) (A7)



# HUHN

- 50 Chicken Bhuna - Hähnchenfilet in roter Currysauce** 12,00  
Mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Peperoni (**scharf**)
- 51 Chicken Tikka Masala - Hähnchenfilet Tandoori** (1,8) (A7) 12,90  
Mit Joghurt und roter Currysauce mit Tomaten, Chilli und Kreuzkümmel
- 52 Chicken Makhan - Hähnchenfiletstücke Tandoori** (1, 8) (A7) 12,90  
Mit Joghurt und roter Currysauce mit Tomaten
- 53 Chicken Madras oder Vindaloo oder Saag** (1, 8, 14) (A7) 12,90  
Hähnchenfilet in roter Curry-Kokosnuss-Sauce (**Madras - scharf**)  
oder süß-sauer (**Vindaloo - sehr scharf**) oder in Spinat-Rahm-Sauce mit  
Ingwerstreifen und Koriander (Saag-Spinat)
- 54 Chicken Kashmiri** 12,90  
Hähnchenfilet mit frischem Obst, Rosinen und Cashewnüssen in einer  
milden, gelben Currysauce
- 55 Chicken „King of India“ Special** 12,90  
Hähnchenfilet mit indischem Käse, Gemüse und Mandeln in einer milden Currysauce  
**Zu allen Gerichten reichen wir Basmatireis.**

# LAMM

- 60 Lamb Moghulai** (8) (A7) 14,50  
Lammfleisch gebraten, in Currysauce mit Rosinen, Käse und Nüssen
- 61 Lamb Bhuna** 14,90  
Lammfleisch gebraten, in Chilli, Knoblauch, Ingwer, mit roter Currysauce  
und frischem Koriander (**scharf**)
- 62 Lamb Korma Sabziwala** (8) (A7) 14,90  
Lammfleisch mit Gemüse in milder gelber Currysauce
- 63 Lamb Madras oder Vindaloo** (14) 14,90  
Lammfleisch in roter Curry-Kokosnuss-Sauce (**Madras - scharf**)  
oder süß-sauer (**Vindaloo - sehr scharf**)
- 66 Lamb Saag** 14,90  
Lammfleisch in frischer Spinatsauce mit Ingwer, Peperoni und indischen Gewürzen
- 67 Lamb „King of India“ Special** 15,90  
mit frischem Obst, indischem Käse, Rosinen, Cashewnüssen und Gemüse in  
einer milden, gelben Currysauce  
**Zu allen Gerichten reichen wir Basmatireis.**



# RIND

- 70 Beef Madras oder Beef Saag** (8) (A7) **14,90**  
Rindfleisch in roter Curry-Kokosnuss-Sauce (**Madras - scharf**)  
oder in Spinat-Rahm-Sauce mit Ingwerstreifen und Koriander (Saag-Spinat)
- 71 Beef Moghulai** (8) (A7) **14,90**  
Rindfleisch in milder Currysauce mit Rosinen, Käse und Cashewnüssen
- 72 Beef Bhuna** **14,90**  
Rindfleisch in roter Currysauce mit frischem Knoblauch, Tomaten, Ingwer,  
frischem Koriander und Chilli (**scharf**)
- 73 Beef Vindaloo** (14) **14,90**  
Rindfleisch in roter Currysauce süß-sauer (**sehr scharf**)
- 74 Beef Kashmiri** **14,90**  
Rindfleisch mit frischem Obst, Rosinen und Cashewnüssen in einer  
milden, gelben Currysauce  
**Zu allen Gerichten reichen wir Basmatireis.**

# REISPFANNEN

Gebratener indischer Basmatireis mit gebratenen Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen, Gemüse und exotischen Gewürzen. Dazu servieren wir Ihnen eine rote Currysauce. Ein Biryani ist die krönende Beilage zu allen Speisen oder auch als Hauptgericht zu genießen. (Als Beilage reicht eine Portion für zwei Personen.)

- 101 Scampi Biryani** (A2) (A8) **16,90**  
Gebratener indischer Basmatireis mit Scampi
- 102 Chicken Biryani** (A8) **14,90**  
Gebratener indischer Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet
- 103 Vegetable Biryani** (A8) **12,90**  
Gebratener indischer Basmatireis mit verschiedenem Gemüse
- 104 Lamb Biryani** (A8) **15,90**  
Gebratener indischer Basmatireis mit Lammfleisch
- 105 Beef Biryani** (A8) **15,90**  
Gebratener indischer Basmatireis mit Rindfleisch

Biryani ist ein Reisgericht. Der Name Biryani entstammt dem Persischen und bedeutet „gebraten“, „geröstet“. Regionale und lokale Varianten von Biryani gibt es im ganzen mittleren Osten bis nach Südostasien. Hauptbestandteil ist gewürzter Reis, besonders Basmatireis. Dazu gibt man gewürztes und gebratenes Fleisch wie etwa Lamm, Hammelfleisch, Hühnchen oder Rindfleisch. Auch vegetarische Variationen sind möglich und gelegentlich isst man Biryani mit gekochten Hühnereiern. Typisch sind außerdem Zwiebeln, Chillis und Nüsse, die man gebraten dem Reis zufügt. Das Gericht kann weiter mit Rosinen sowie anderen Zutaten verfeinert werden. Beliebt sind Varianten mit Joghurt, Gemüse oder Mango-Chutney. Mittlerweile findet man spezielle fertige Gewürzmischungen im Handel. Quelle: wikipedia.org



# FISCH

- 75 Fisch Korma** 14,90  
gebratene Fischfiletstreifen mit Rosinen, Cashewnüssen, Joghurt und einer milden, gelben Currysauce
- 76 Fisch Bhuna** 14,90  
gebratenes Fischfiletstreifen in roter Currysauce mit frischem Knoblauch, Tomaten, Ingwer, frischem Koriander und Chilli (**scharf**)
- 77 Fischcurry** 14,90  
gebratene Fischfiletstreifen in roter Currysauce, Kardamom, Kreuzkümmel und Tomaten
- 78 Fischplatte „King of India“ Special** 16,90  
gegrilltes, ganzes Fischfilet mit gebratenen Kartoffeln, 2 gegrillte Scampis und gebratenem Gemüse, dazu eine milde oder scharfe Currysauce  
**Zu allen Gerichten reichen wir Basmatireis.**

## SCAMPI (KING PRAWNS)

- 81 Scampi Madras** (14) (A2) 17,90  
Scampi in roter Kokosnuss-Currysauce (**scharf**)
- 82 Scampi Vindaloo** (14) (A2) 17,90  
Scampi in einer süß-sauren Sauce (**sehr scharf**)
- 83 Scampi Bhuna** (A2) 17,90  
gebratene Scampi in roter Currysauce mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, frischem Knoblauch, Ingwer und Peperoni (**scharf**)
- 84 Scampi Saag** (A2) 17,90  
Scampi gebraten in Spinat-Rahm-Sauce mit Ingwerstreifen und Koriander (Saag-Spinat)
- 85 Scampi Tikka Masala** (1, 8) (A2) 17,90  
Mit Joghurt und roter Currysauce mit Tomaten, Chilli, Kreuzkümmel, frischem Ingwer und Koriander
- 86 Scampi Korma Sabziwala** (8) (A2) 17,90  
Scampi gebraten mit Gemüse in einer milden, gelben Currysauce

**Zu allen Gerichten reichen wir Basmatireis.**



# VEGETARISCH

- 89 Mix Vegetable Curry** 11,90  
gebratenes Gemüse mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Chilli, Koriander und Currysauce
- 90 Mattar Paneer (8) (A7)** 11,90  
Hausgemachter Käse mit Erbsen in roter Currysauce
- 91 Saag Paneer (8) (A7)** 11,90  
Spinat, Kartoffeln und indischer Käse in einer roten Currysauce
- 92 Aloo Gobi Matar** 11,90  
Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen und Tomaten in einer roten Currysauce
- 93 Channa Masalla** 11,90  
Kichererbsen mit Zwiebeln, Kräutern und Kartoffeln in einer scharfen roten Currysauce
- 94 Tarka Dahl Maharani in geklärter Butter** 11,90  
Verschiedene indische Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Chilli
- 95 Vegetable Shahi Korma (8) (A7, A8)** 11,90  
Verschiedenes Gemüse mit Cashewnüssen, Rosinen und einer milden oder scharfen Currysauce  
**Zu allen Gerichten reichen wir Basmatireis.**

# VEGAN

- 96 Gemischtes Gemüse im Wok** 11,90  
Frischer Ingwer, Knoblauch, rote Zwiebeln, Chilli, garniert mit frischem Koriander und verschiedenen Kräutern und Gewürzen
- 97 Broccoliröschen mit Zucchini-scheiben** 11,90  
Mit roten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Curry
- 98 Blumenkohl-röschen mit grünen Erbsen** 11,90  
Kartoffelschreiben, Zwiebeln, Chilli, Knoblauch, frischem Ingwer, Curry und frischem Koriander
- 99 Champignons mit grünem Sellerie (A9)** 11,90  
Mit Curry und frischem Koriander, frischem Ingwer, Knoblauch und Chilli
- 100 Gebratene Kartoffeln mit Ingwer** 11,90  
Mit Knoblauch und dunklem Kreuzkümmel, frisch garniert mit Koriander

**Alle veganen Speisen werden mit Olivenöl im Wok zubereitet.**



# BEILAGEN

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 110 | <b>Papadams</b><br>Knusprige Chips aus Linsenmehl, dazu dreierlei Chutneys  | 1,20 |
| 111 | <b>Chappatti</b> (8) A <sub>3</sub><br>Frisch gebackenes dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl                                 | 1,50 |
| 112 | <b>Pratha</b> (8) A <sub>3</sub><br>Frisch gebackenes und gebratenes dünnes Fladenbrot                                      | 1,80 |
| 113 | <b>Naan</b> (8) A <sub>3</sub><br>Frisch gebackenes dünnes Fladenbrot aus Weizenmehl  | 1,80 |
| 114 | <b>Naan mit indischem Käse</b> (8) (A <sub>3</sub> , A <sub>7</sub> )<br>Frisch gebackenes dünnes Fladenbrot aus Weizenmehl | 3,00 |
| 115 | <b>Naan mit Garlic</b> (Knoblauch) (8) (A <sub>3</sub> )<br>Frisch gebackenes dünnes Fladenbrot aus Weizenmehl              | 2,50 |
| 116 | <b>Raita</b> (8) A <sub>7</sub><br>Joghurt mit fein gehackter Gurke und Gewürzen  | 1,70 |
| 117 | <b>Cucumber Salad</b><br>Frischer Salat mit kleingeschnittenen Gurken, Tomaten und Zwiebeln                                 | 4,90 |
| 118 | <b>Gemischter Salat</b><br>Mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Karotten   | 6,90 |

# DESSERT

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 120 | <b>Gajar Halwa</b><br>indische Süßspeise, geriebene Kartoffel in Rosenwasser eingelegt, Kardamom, Rosinen und Cashewnüssen | 4,00 |
| 121 | <b>Vanilleeis - je Kugel</b> (8) A <sub>7</sub>  | 2,50 |
| 122 | <b>Suji Halwa</b><br>Milchgrießspeise mit Mandeln, Rosenwasser, grünem Kardamom und Kokos                                  | 4,00 |
| 123 | <b>Kulfi</b><br>Indisches Eis, Sorten je nach Verfügbarkeit auf Anfrage  | 4,00 |
| 124 | Nach Saison gibt es Nachtisch mit frischen Früchten und Mangomascarpone  |      |



# SOFTDRINKS

250	Tafelwasser - Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,30
251	Mineralwasser - Gerolsteiner Sprudel	0,75 l	4,90
253	Mineralwasser - Gerolsteiner Naturell (still)	0,75 l	4,90
260	Schweppes Bitter Lemon (10)	0,20 l	2,40
261	Schweppes Tonic Waser (2, 3, 10)	0,20 l	2,40
262	Schweppes Ginger Ale (1)	0,20 l	2,40
270	Coca Cola (1, 9)	0,30 l	2,70
271	Coca Cola (1,9)	0,40 l	3,70
272	Coca Cola light, Flasche (1, 9, 12)	0,20 l	2,40
273	Fanta (1, 3)	0,30 l	2,70
274	Fanta (1, 3)	0,40 l	3,70
275	Sprite	0,30 l	2,70
276	Sprite	0,40 l	3,70
277	Spezi (1, 3, 9)	0,30 l	2,70
278	Spezi (1, 3, 9)	0,40 l	3,70

## SÄFTE

280	Apfelsaft 100% Fruchtsaft	0,40 l	3,50
281	Orangensaft 100% Fruchtsaft	0,40 l	3,50
291	Cranberrysaft 100% Fruchtsaft	0,20 l	2,90
292	Verschiedene Säfte 100% Fruchtsaft	0,20 l	2,90
282	Apfelschorle	0,40 l	3,50
290	Red Bull - Dose (9, 12)	0,25 l	3,50

Unsere Rohwaren sind zu 100% Biofood und nachhaltig angebaut.  
Sowohl unser Fleisch als auch unser Fisch kommen aus einer atgerechten Haltung.  
Das Obst und Gemüse stammen aus nachhaltigem Anbau.

The King of India | St. Georgs Kirchhof 1 | 20099 Hamburg  
Tel.: 040 / 41 92 44 95 | E-Mail: info@king-of-india.com

The  
**KING**  
of India



# LASSIS

200	<b>Lassi salzig</b> (8) (A7) Hausgemachtes salziges indisches Joghurtgetränk	0,30 l	3,90
201	<b>Lassi süß</b> (8) (A7) Hausgemachtes süßes indisches Joghurtgetränk	0,30 l	3,90
202	<b>Mango Lassi</b> (8) (A7) Hausgemachtes Joghurtgetränk mit Mango	0,30 l	4,50
203	<b>Gewürz Lassi</b> (8) (A7) Hausgemachtes Joghurtgetränk mit Gewürzen und Gurke	0,30 l	4,50

# HEIßE GETRÄNKE

209	<b>Indischer Tee</b> Nelken, Zimt, Kardamom, Milch (8) oder ohne Milch	2,90
210	<b>Grüner Tee, Jasminblüten</b>	2,90
211	<b>Darjeeling Tee, Second Flush - zartblumig</b>	2,90
212	<b>Assam Tee, Special Broken - sehr kräftig</b>	2,50
213	<b>Espresso</b> (9)	2,00
214	<b>Espresso, doppelt</b> (9)	3,50
215	<b>Tasse Kaffee</b> (9)	2,20
216	<b>Cappuccino</b> (8, 9) (A7)	2,60
217	<b>Milchkaffee</b> (8) (A7)	2,90



# BIERE

300	Hefeweizen dunkel, Flasche	0,50 l	4,10
301	Hefeweizen alkoholfrei, Flasche	0,50 l	4,10
303	Warsteiner alkoholfrei, Flasche	0,33 l	2,90
304	Warsteiner vom Fass, klein	0,30 l	3,10
305	Warsteiner vom Fass, groß	0,50 l	4,10
306	Indisches Bier, Flasche	0,33 l	3,90
307	Alsterwasser / Radler, klein	0,30 l	3,10
308	Alsterwasser / Radler, groß	0,50 l	4,10
309	König Ludwig Hefeweizen vom Fass, klein	0,30 l	3,10
310	König Ludwig Hefeweizen vom Fass, groß	0,50 l	4,10

Unsere Rohwaren sind zu 100% Biofood und nachhaltig angebaut.  
Sowohl unser Fleisch als auch unser Fisch kommen aus einer atgerechten Haltung.  
Das Obst und Gemüse stammen aus nachhaltigem Anbau.

The King of India | St. Georgs Kirchhof 1 | 20099 Hamburg  
Tel.: 040 / 41 92 44 95 | E-Mail: [info@king-of-india.com](mailto:info@king-of-india.com)

The  
**KING**  
of India



# APERITIFS / SPIRITUOSEN

430	Sherry Dry	5 cl	3,50
431	Sherry medium	5 cl	3,50
432	Portwein	5 cl	3,50
433	Martini weiß	5 cl	3,50
434	Martini rot	5 cl	3,50
435	Campari (1)	5 cl	3,50
436	Pernod (1)	4 cl	3,50
437	Gin	4 cl	3,50
438	Wodka	4 cl	3,50
439	Cynar	4 cl	3,50
440	Prosecco, Glas	0,1 l	3,90
441	Prosecco auf Eis	0,2 l	5,90
444	Champagner, Glas	0,1 l	8,50
445	Kir Royal, Champagner, Glas	0,1 l	11,00
219	Ballantines 40% (1)	4 cl	4,50
220	Johnny Walker Red Label 40% (1)	4 cl	4,90
221	Johnny Walker Black Label (12 Jahre alt) 40% (1)	4 cl	6,50
222	Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%	4 cl	6,50
223	Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky (12 Jahre alt) 40%	4 cl	6,50
224	Jack Daniel's 40%	4 cl	6,50

Unsere Rohwaren sind zu 100% Biofood und nachhaltig angebaut.  
Sowohl unser Fleisch als auch unser Fisch kommen aus einer atgerechten Haltung.  
Das Obst und Gemüse stammen aus nachhaltigem Anbau.

The King of India | St. Georgs Kirchhof 1 | 20099 Hamburg  
Tel.: 040 / 41 92 44 95 | E-Mail: info@king-of-india.com

The  
**KING**  
of India



# DIGESTIFS

225	Old Monk Rum (Indien - 7 Jahre Fasslagerung) 42,8%	4 cl	4,50
226	Averna <sup>(1)</sup>	4 cl	3,90
227	Ramazzotti	4 cl	3,90
228	Fernet Branca	4 cl	3,90
229	Grappa	4 cl	3,90
230	Baileys <sup>(1)</sup>	4 cl	3,90
231	Wodka	4 cl	3,90
232	Wodka Premium	4 cl	6,90
233	Aquavit - eiskalt serviert	2 cl	3,00
234	Amaretto	2 cl	3,00
235	Sambuca - Molinari	2 cl	3,00
236	Cognac	0,2 l	7,50

# LONGDRINKS

450	„King of India“ - Special Cocktail	9,00
451	Bombay Sapphire Gin (4 cl) mit Tonic <sup>(2, 3, 10)</sup>	6,90
452	Bacardi (4 cl) mit Cola <sup>(1, 9)</sup>	6,90
455	Wodka (4 cl) mit Bitter Lemon <sup>(10)</sup>	5,90
456	Wodka (4 cl) mit Red Bull <sup>(9, 12)</sup>	8,50

Weitere Getränke und Cocktails auf Anfrage.



# ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeloxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. enthält ein Phenylalaninquelle
14. mit Süßungsmittel

# ALLERGENE

- A1. Glutenhaltiges Getreide (Vorkommen bspw. in Mehlspeisen, Bier, Wurstwaren, Kuchen ...)
- A2. Krebstiere (Vorkommen bspw. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- A3. Eier
- A4. Fische
- A5. Erdnüsse
- A6. Sojabohnen
- A7. Milch
- A8. Schalenfrüchte (Nüsse)
- A9. Sellerie
- A10. Senf
- A11. Sesamsamen
- A12. Schwefeldioxid und Sulphite
- A13. Lupinen
- A14. Weichtiere

Unsere Rohwaren sind zu 100% Biofood und nachhaltig angebaut.  
Sowohl unser Fleisch als auch unser Fisch kommen aus einer atgerechten Haltung.  
Das Obst und Gemüse stammen aus nachhaltigem Anbau.

The King of India | St. Georgs Kirchhof 1 | 20099 Hamburg  
Tel.: 040 / 41 92 44 95 | E-Mail: [info@king-of-india.com](mailto:info@king-of-india.com)

The  
**KING**  
of India



# Mittagstisch

Mo. - Fr. 12 - 15 Uhr (außer Feiertage)

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 1  | <b>Gemischter Salat</b><br>mit Hühnchenbrustfilet und Dressing  | 5,50 |
| 2  | <b>Gemüsesuppe</b>  | 4,50 |
| 3  | <b>Vegetable Pokoras</b><br>Kichererbsenteig mit Blumenkohl, Kartoffeln und Spinat                            | 6,00 |
| 4  | <b>Gemüsecurry</b><br>mit Obst in einer gelben Currysauce   | 5,90 |
| 5  | <b>Gemüsecurry (scharf)</b><br>mit Obst in einer roten Currysauce   | 5,90 |
| 6  | <b>Chicken Makhan - Hähnchenfiletstücke Tandoori</b><br>mit Joghurt und roter Currysauce mit Tomaten          | 6,90 |
| 7  | <b>Chickenfilet</b><br>mit Gemüse in einer roten Currysauce   | 6,90 |
| 8  | <b>Lammcurry (scharf)</b><br>in roter Currysauce  | 7,90 |
| 9  | <b>Lamm Moghulai</b><br>Gebratenes Lammfleisch in Currysauce mit Rosinen, Käse und Nüssen                     | 7,90 |
| 10 | <b>Beef Madras (scharf)</b><br>Rindfleisch in roter Curry-Kokusnuss-Sauce                                     | 7,90 |
| 11 | <b>Beef Vindalo (sehr scharf)</b><br>Rindfleisch in roter Currysauce süß-sauer                                | 7,90 |
| 12 | <b>Gebratene Scampis</b><br>in einer milden Currysauce  | 9,90 |
| 13 | <b>Biryani (Reispfannen)</b><br>gebratener Reis   |      |
|    | mit Gemüse  | 6,90 |
|    | mit Chickenfilet  | 6,90 |
|    | mit Lammfleisch   | 7,90 |
|    | mit Rindfleisch   | 7,90 |
|    | mit Scampis   | 9,90 |
| 14 | <b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet oder gebratener Fisch Tandoori</b><br>mit Gemüse, Kartoffeln und Grilltomate | 8,90 |
| 15 | <b>Nachtsch nach Wunsch: Eis oder indische Sweets</b>   | 3,50 |