



KHAAN'S INDIAN RESTAURANT

**C./ Santa Ponsa, 17:
07180 Costa De la Calma-Santa Ponsa
Tel.: 971699989  631334671**

VORSPEISEN

NICHT VEGETARISCH

1. Suppe.....4,95
Huhnerfleisch, Linsen, Gemuse
2. Huhn Pakora.....7,95
Gewurfelte Huhnerbrust mit Krautern, Gewuizen bemehlten und in reichlich ol gebraten
3. Tandoori Huhn Tikks.....7,95
Stucke vom Huhn in Krautern, Gewurzen mariniert und joghurt, im Lehmofen zubereitet
4. Hahnchenflugel.....7,95
Hahnchenflugel in Krautern und Gewurzen mariniert Joghurt, im Lehmofen zubereitet
5. Huhn Sindi.....7,95
Stucke vom Huhn in Krautern und Gewurzen in Ei und Paniermehi beschichtet und gebraten
6. Lamm Tikka.....8,95
Schneiden und Lammfleisch mariniert in Krauter, Gewueze und Joghurt, in Lehmofen zubereitet
7. Khaans Tandoori Mix.....12,95
Combo von Huhnern Tikka, seekh Kebab, Lamn Tikka, Serviert warmes Gericht
8. Seekh Kebab.....7,95
Gehacktes Lammfleisch mit Krautern und Gewurzen, grunem Chili, Koriander, Zwiebel, im Ofen gebacken Spieb Tandoori
9. Huhn Kebab.....4,95
Gehacktes Huhnerfleisch mit Zwiebeln und Krautern
10. Hackfleisch Samosa.....7,95
Dreieck von Filoteig gefullt mit Hackfleisch wurzigen Lamm und in reichlich Ol gebraten
11. Huhn Bhuna Puri.....7,95
Bhuna Hahnchenteile in Sobe, Krautern gekocht und Gewurzen serviert mit Puri.
12. Gemischte Vorspeisen.....16,95
Huhn Tikka, Lamn Tikka, Seekh Kebab, Samosa, Pakora Champignons, Zwiebeln und Gemuse Paniert

VEGETARISCH

13. Samosa Vegetaisch.....6,95
Triangle Blatterteig gefullt mit Gemuse Gewurze und in reichlich Ol gebraten
14. Zwiebel Bhaji.....6,95
Panierte gehackte Zwiebel mit Butter, Gewurze und in reichlich Ol Gebraten
15. Pakora Vegetarisch.....6,95
Gemischtes Gemuse mit Krautern und Gewurzen Bemehlten und in reichlich Ol gebraten
16. Knoblauch Champignons.....6,95
Champignons in Knoblauchsauce
17. Champignons Pakora.....6,95
Pilze in viel Gramn Mehl Gebraten Ol.
18. Aloo Channa on Puri.....7,95
Kartoffeln und Erbsen in sauce Bhuna gekocht, Krautern und Gewurzen, Serviert mit Puri

FISCH

VORSPEISEN

19. Fisch Pakora.....8,95
In Mehl "Schellfisch" gerollt und gebraten gewurzt in reichlich Ol.
20. Fisch Sindi.....8,95
"Schellfisch" in pikanter Paniermehl und Ei besttrichen, frittierte.
21. Prawns Puri.....10,95
Prawns mit Krautern, Gewurzen Eigelb batter Ei, Brot ralladofrito
22. Garnelen Tikka.....10,95
Ausgewahlte Garnelen in joghurt mariniert zarten Krautern und Gewurzen, auf dem Grill zubereitet

GERICHTE

TRADITIONELLE CURRY

Eine Auswahl an Krautern und Gewurzen

23. Lamm Keema.....14,95
24. Lamm Curry.....14,95
25. Huhn Curry.....11,95
26. Gemuse Curry.....10,95
27. Prawns Curry.....14,95
28. Garnelen Curry.....16,95
29. Fisch Curry.....14,95

MADRAS

Medium wurzings Gericht mit Chili

30. Lamm Madras.....14,95
31. Huhn Madras.....11,95
32. Gemuse Madras.....10,95
33. Prawns Madras.....14,95
34. Garnelen Madras.....16,95
35. Fisch Madras.....14,95



VINDALOO

Sudindien, mit Chili-Gericht gekocht sehr würzig

36. Lamm Vindaloo.....	14,95
37. Huhn Vindaloo.....	11,95
38. Gemüse Vindaloo.....	10,95
39. Prawns Vindaloo.....	14,95
40. Garnelen Vindaloo.....	16,95
41. Fisch Vindaloo.....	14,95

BHUNA

Ein würziges Gericht mit einer Vielzahl Gekocht Gewürze

42. Lamm Bhuna.....	14,95
43. Huhn Bhuna.....	11,95
44. Gemüse Bhuna.....	10,95
45. Prawns Bhuna.....	14,95
46. Garnelen Bhuna.....	16,95
47. Fisch Bhuna.....	14,95

MASALA

Ein weing würziges Gericht mit Kräutern und Gewürzen

48. Lamm Masala.....	14,95
49. Huhn Masala.....	11,95
50. Gemüse Masala.....	10,95
51. Prawns Masala.....	14,95
52. Garnelen Masala.....	16,95
53. Fisch Masala.....	14,95

DOPIAZA

Gehackte gekochtes Midplane mit viel Zwiebel

54. Lamm Dopiazza.....	14,95
55. Huhn Dopiazza.....	11,95
56. Gemüse Dopiazza.....	10,95
57. Prawns Dopiazza.....	14,95
58. Garnelen Dopiazza.....	16,95
59. Fisch Dopiazza.....	14,95

DANSAK

Bittersweet Gericht gekocht mit Ananas und Linsen

60. Lamm Dansak.....	14,95
61. Huhn Dansak.....	11,95
62. Gemüse Dansak.....	10,95
63. Prawns Dansak.....	14,95
64. Garnelen Dansak.....	16,95
65. Fisch Dansak.....	14,95

KASHMIRI

Mild Gericht mit Ananas, Banane, Litschi, Sahne und Gewürzen, würzig

66. Lamm Kashmiri.....	14,95
67. Huhn Kashmiri.....	11,95
68. Gemüse Kashmiri.....	10,95
69. Prawns Kashmiri.....	14,95
70. Garnelen Kashmiri.....	16,95
71. Fisch Kashmiri.....	14,95

ROGAN JOSH

Beliebte Teller mit Tomaten, Zwiebeln gekocht grünem Pfeffer und Gewürze

72. Lamm Rogan Josh.....	14,95
73. Huhn Rogan Josh.....	11,95
74. Gemüse Rogan Josh.....	10,95
75. Prawns Rogan Josh.....	14,95
76. Garnelen Rogan Josh.....	16,95
77. Fisch Rogan Josh.....	14,95

KORMA

Creamy Gericht mit Kräutern und Keine scharfen Gewürzen

78. Lamm Korma.....	14,95
79. Huhn Korma.....	11,95
80. Gemüse Korma.....	10,95
81. Prawns Korma.....	14,95
82. Garnelen Korma.....	16,95
83. Fisch Korma.....	14,95

JALFREZI

Mild gewürzter Teller mit Paprika, Kräuter, Gewürzen mit Zwiebeln gekocht

84. Lamm Jalfrezi.....	14,95
85. Huhn Jalfrezi.....	11,95
86. Gemüse Jalfrezi.....	10,95
87. Prawns Jalfrezi.....	14,95
88. Garnelen Jalfrezi.....	16,95
89. Fisch Jalfrezi.....	14,95
90. Khaan'especial.....	14,95

Saftige Brust in Scheiben geschnitten und mariniertes Huhn in speziellen Sobo der Küchenchef, mit frischen Kräutern, Gewürzen, Tomaten, Ingwer Gekocht, Zwiebeln und Sahne. Mit gebratenen Zwiebeln und garniert mit Cashew-Kerne.

91. Shai Korma Lahori.....	13,95
----------------------------	-------

hahnchenbrust hergestellt und mit Chilischoten und Gewürzen Kräutern, serviert mit einer Soft-Creme mit Knoblauch-joghurt, gestampfte Zwiebeln und mandeln zum Garnieren gemacht.

92. Lahori Huhn.....	13,95
----------------------	-------

Gehackte Chicken Balti mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer mit einem leichten aromatisierten joghurt serviert mit Kräutern und Gewürzen

93. Butter Huhn.....	14,95
----------------------	-------

Hahnchenbrustfilet in Sauce Malasa mariniert nach mit einem leichten aromatisierten joghurt serviert mit Kräutern und Gewürzen

94. Knoblauch Huhn.....	13,95
-------------------------	-------

Hahnchenstücke mit Knoblauchsauce und einem speziellen kombination von Kräutern und Gewürzen, dann mit Zwiebeln gekocht, Ingwer und frischem Knoblauch

95. Huhn Delhi.....	13,95
---------------------	-------

Zart zubereitet Hanchenbrust mit Tomaten, Ingwer und knoblauch in "Balti", die den Geschmack der speziellen Sauce des Chefs verbessert

96. Knoblauch Chili Huhn.....	13,95
-------------------------------	-------

Zart zubereitet Hahnchenbrust mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Chili

97. **Huhn Badam**.....13,95
Hahnchenbrustfilet in spezieller sauce mariniert und Koch in Butter mit einer cremigen Sauce und Mandeln zubereitet.
98. **Huhn Tikka Masala**.....13,95
Stucke von Chicken Tikka in einem Lehmofen zubereitet, serviert mit einer speziellen sauce mit Krautern und Gewurzen.
99. **Huhn Tikka Jalfrezi**.....13,95
Stucke von Chicken Tikka in einem Lehmofen und begleitet Spezialsauce des Kuchenchefs
100. **Makhan Huhn Tikka**.....13,95
Stucke von Chicken Tikka in einem Lehmofen zubereitet, serviert mit ein sahne feiner Sobe mit Zwiebebln, Tomaten, Cashew-Kerne und Mandeln.
101. **Huhn Tikka Rogan Josh**.....13,95
In Lehmofen Chikken Tikka zubereitet und begleitet von einem zarten Tandoori-Sauce mit Frischen Tomaten
102. **Dan Gali Murgh**.....13,95
Huhn in einem zarten sauce und Krautern, Gewurzen, Sultaninen. Pistazien, Cashew-Kerne und geschnittenen Bananen als Garnison.
103. **Spinat Huhn Tikka**.....13,95
Hahnchenbrustfilet Tikka im Lehmofen mit Spinatsauce.
104. **Kashmiri Huhn Tikka**.....13,95
Huhnchenbrustfilet Tikka im Lehmofen mit einer cremigen Sauce aus Ananas gekocht, Litschis, Bananen und Gewurzen.
105. **Dahi Huhn Tikka**.....13,95
Hahnchenbrustfilet n Tikka im Lehmofen mit joghurt und einer speziellen Sauce gekocht.
106. **Chicken Huhn Dansak**.....13,95
Hahnchenbrustfilet Tikka im Lehmofen mit Knoblauch, Ananas und Linsen gekocht in einer cremigen Sauce.
107. **Huhn Tikka Patia**.....13,95
Hahnchenbrustfilet Tikka im Lehmofen mit einer Auswahl an Krautern gekocht, dass ein den sauren Geschmack.
108. **Huhn Tikka Achari**.....13,95
Hahnchenbrustfilet Tikka im Ofen barrocon Frischen Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch gekocht anizado, serviert mit Ingwer-Koriander, es ist ein popular Platte von Madras Indien.
109. **Lamm Tikka Jalfrezi**.....15,95
In einem Lehmofen Lamm Tikka Gekocht und serviert mit einer speziellen Sauce und Paprika.
110. **Kashmiri Lamm Tikka**.....15,95
Lamm Tikka im Lehmofen mit einer cremigen Sauce mit Ananas gekocht, Bananen und litschis.

111. **Lamm Tikka Rogan Josh**.....15,95
Lamb Tikka Stucke in einem Lehmofen mit Spinat Sauce.
112. **Spinach Lamm Tikka**.....15,95
Lamm Tikka Stucke in einem Lehmofen mit Spinatsauce.
113. **Lamm Tikka Dahi**.....15,95
Stucke von Lamn Tikka im Lehmofen mit joghurt und einer speziellenSauce Gekocht.
114. **Lamm Lahori**.....15,95
Gehackte Lamm in Balti mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und einer Ieichten Geschmack joghurt, serviert mit Krautern und Gewurzen.
115. **Lamm Tikka Masala**.....15,95
Gehackte Lamm Tikka im Lehmofen mit Spinatsauce und Krautern.
116. **Lamm Tikka Pathia**.....15,95
In einem Lehmofen mit Krautern und Gewurzen bittersube Lamm gekocht.
117. **Lamm Tikka Makhan**.....15,95
Lamm Tikka im Lehmofen mit dicken SoBe, Tomatencreme gekocht, Zwiebeln, Mandeln und Cashew Kerna.
118. **Lamm Tikka Achari**.....15,95
Lamm Tikka Stuck im Lehmofen zubereitet mit frischen Zwiebeln, Tomaten, anizado Knoblauch, Ingwer serviert mit Korinder, es ist ein popular Platte von Madras Indien.



GERICHTE BIRYANI

Etwas wiirziges Gericht mit Basmati-Ries und Auswahi Von Krautern und Gewurzen.

119. **Huhn Biryani**.....14,95
120. **Biryani Huhn und Pilze**.....14,95
121. **lamm Biryani**.....16,95
122. **Garnelen Biryani**.....17,95
123. **Lamm und Garnelen Biryani**.....17,95
124. **Pilze und Lamm Biryani**.....17,95



GERICHTE BALTI

Auf Bestellung zubereitet: Zubereitet mit frischen Tomaten

Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Krauter und Gewurze

125. Huhn balti.....11,95
Saftige Hahnchenbrust mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Pfeffer Gekocht, Knoblauch, Kummel und frischer Koriander
126. Huhnerfleisch und Pilzen Balti.....11,95
Gekochte Hahnchenbrust mit Krautern, Gewurzen, Tomaten, Frischem Ingwer, Knoblauch und Pilzen.
127. Balti Huhn & Palak.....11,95
Hahnchenbrust mit Spinat, Tomaten, frischem Ingwer, Zwiebeln, Pfeffer und Knoblauch.
128. Balti Huhn & Aloo.....11,95
ohne Knochen Huhn mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Krautern gekocht.
129. Balti Huhn und Gemuse.....11,95
Gekochte Hahnchenbrust mit Frischem Gemuse, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Krautern und Gewurzen.
130. Balti Lamm & Pilzen.....14,95
Sucuelnto plato de cordero preparado con hierbas frescas, especias y cocinado con tomato, cebolla, pimiento y ajo.
131. Balti Lamm & Palak.....14,95
Lammfleisch mit frischen Krautern, Gewurzen, Tomaten, frischem Ingwer, Zwiebeln gekocht, Knoblauch und spinat.
132. Balti Lamm & Pilzen.....14,95
Stucke von Lamm Tikka im Lehmofen zubereitet pilze, Tomaten, Knoblauch, Krautern und Gewurzen.
133. Balti Lamm Tikka.....14,95
In einem Ton-saftigen Lamm Tikka Gericht Often Gekocht und dann mit Krautern, Gewurzen, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer zubereitet.
134. Balti Garnelen Tikka.....16,95
Shrimp in Lehmofen mit Krautern gekocht, Gewurze, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer.

VEGETARIER SPECIAL

Auf Bestellung zubereitet: Zubereitet mit frischen Tomaten

Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Krauter und Gewurze

135. Auberginen Dopiazza.....10,95
136. Tadka Dall10,95
137. Spinat und Kartoffeln.....10,95
138. Kartoffeln Gobi.....10,95
139. Kartoffeln & Auberginen.....10,95
140. Peas Bindi & Kartoffeln.....10,95
141. Gemuse Mili Juli.....10,95
142. Kartoffeln & Chickpeas.....10,95
143. Palak & Paneer.....10,95

BIRYANI

VEGETARISCHE

Zubereitet mit Gewurzen und Krautern

144. Pilze und Mais.....12,95
145. Gemischtes.....12,95
146. Erbsen, Mais und Kartoffeln.....12,95

GERICHTE TANDOORI

147. Tandoori Mixed Grill.....17,95
Lamm Tandoori, Chicken, Kebab seekh serviert mit Gemuse soBe und
148. Tandoori Huhn Shashlik Kebab.....15,95
Huhnerbrust mariniert in masala spBe, gekocht im Lehmofen mit Pilzen und Paprika, heiB serviert Platte mit und Gemuse so Be.
149. Tandoori Lamm Tikka.....17,95
Ohne Knochen Lammfleisch mariniert in Joghurt und gekocht im Lehmofen mit frischen Gewurzen mit Gemuse so Be serviert auf heiBer Platte.
150. Tandoori Huhn.....15,95
1/2 Huhn mariniert in joghurt, gekocht im Lehmofen mit Gewurzen und mit serviert mit soBe gemuse.
151. Tandoori Huhn Tikka.....15,95
Huhnerbrust mariniertes in einer sauce Tandoori mit joghurt und gekocht Lehmofen. Von und Gemuse so Be begleitet heiBer Platte.



GERICHTE FISCH

152. Fisch Tandoori.....16,95
Schellfischfilet mariniert in Krautern und Gewurzen, in Lehmofen beigefugt.
153. Fisch Makhan.....15,95
Schellfisch in einer dicken Creme gekocht mit Mandeln und Cashew-Nusse, als Beilage, begleitet von.
154. Tandoori Garnelen Tikka.....19,95
Garnelen mariniert in Tandoori-SoBe joghurt, im Lehmofen zubereitet mit Krautern frischen Gewurzen, mit und serviert Vegetas SoBe, Heizplatte.

EXTRA

Vorbereitet mit einer SoBe speziellen

Krautern und Gewürzen

155. Bombay Kartoffeln.....	10,95
156. Erbsen Masala.....	10,95
157. Aubergine.....	10,95
158. Pilzen.....	10,95
159. Spinat und Kartoffeln.....	10,95
160. Dall Makhani.....	10,95
161. Gobi Kartoffel.....	10,95
162. Bindi Bhaji.....	10,95



BEILAGEN

163. Keema Nan.....	4,95
164. Plain nan.....	4,00
165. Knoblauch.....	4,95
166. Peshwari nan.....	4,95
167. Kulcha Nan.....	4,95
168. Cheese Nam.....	4,95
169. Chapati.....	2,50
170. Popadoms.....	2,50
171. Tandoori Roti.....	3,00
172. Curry SoBe.....	5,95
173. Raitha.....	6,50
174. Pommes.....	4,50
175. Salat.....	5,00
176. Pickle Tray.....	4,50



REIS

177. Basmati Pilau Rice.....	3,95
178. Arroz Blanco.....	3,00
179. Lemon Reis.....	4,50
180. Gemuse Reis.....	4,50
181. Reis mit Pilze.....	4,95
182. Gebratener Reis mit Ei.....	5,00
183. Kema Fried Reis.....	5,50
184. Basmati Reis Special.....	5,95

KUCHE

INTERNATIONALEN

185. Fried Fish.....	9,95
mit Pommes	
186. Omelette.....	7,95
mit Pommes	
187. Hahnchenbrust.....	9,95
mit Pommes	
188. Huhn Nuggets.....	7,95
mit Pommes	
189. Fisch Fingers.....	7,95
mit Pommes	

PIZZA

190. Thunfisch.....	8,50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
191. Margarita.....	8,20
Tomaten, Mozzarella und Kase parmezano.	
192. Gemuse.....	8,95
Tomaten, Mozzarella, Gemuse	
193. Hawaii.....	8,50
Tomaten, Mozzarella, Huhn und Ananas	
194. Sonder Chilli.....	9,95
Tomaten, Mozzarella, Paprika.	



WINE LIST - LIST A DE VINOS - WEINKARTE

RED WINES - VINO TINTO -

ROT WEIN

House Wine-vino De La Casa.....	14,95
Hauswein (rioja) Siglo Saco.....	15,95
Patemina Bandaazul.....	15,95
Torres Sangre De Toro.....	16,95
Faustino VII.....	16,95
Cabemet Sauvignon.....	16,95
Marques De Caceres (reserva).....	28,95
Marques Riscal.....	28,95

Rose Wines - Vino Rosado - Rose

Wein

House Wine - Vino De La Casa.....	14,95
Hauswein(rioja) Mateus Rose.....	16,95
Lancers.....	16,95

White Wines - Vino Blanco - Blanc

Wein

House Wine - Vino De La Casa.....	14,95
Hauswein(rioja) Vina Sol Medium	
Dry/semiSeco.....small 7,00.....	15,95
Chardonnay.....	20,95
Sovigvignon Blanc.....	20,95
Marques De Caceres (rioja) Small.....	20,95

Cahmpagne - Cava

Codorniu (seml) Small.....9,00.....	20,95
Freixenet (dry) Small.....9,00.....	20,95
Moet & Chandon.....	70,00

Aperitive

Campari.....	5,00
Martini.....	5,00
Cinzano.....	5,00
Glass Of Wine - Copa De Vino.....	5,00

Spirits - Bebidas Alcoholicas

Vodka.....	6,00
Gin.....	6,00
Rum - Ron.....	6,00
Bacardi.....	6,00
Pernod.....	6,00
Southern Comfort.....	6,00

Brandy

Magno - Terrys - Soberano.....	6,00
Veterano - 103 - Carlos Iii.....	6,00
Courvosleur - Marte Ii.....	8,00
Remy Martin.....	8,00

Whisky

Bells.....	5,00
Ballantines.....	6,00
Famous Grouse.....	6,00
Johnny Walker.....	8,00
Glenfiddich.....	8,00

Liqueurs

Cointreau.....	6,00
Tia Maria.....	6,00
Port.....	6,00
Baileys.....	6,00
Others - Otros.....	6,00
Hierbas.....	8,00

Beers - Cerveza - Biers

San Miguel...small.....2,50.....	4,00
----------------------------------	------

Beers Bottles - Cerveza

Botella Abgefulte biers

San Miguel Point.....	5,00
San Miguel.....	4,00
Budweiser.....	4,50
Heineken.....	4,50
Coronita.....	450
Indian Cobra.....	5,00
Kingfisher.....	5,00
Magners Cider.....	4,50
Alcoholfree Lager.....	350

Cerveza Sin Alcoholalcoholfrel

Biere Soft Drinks - Sin Alcohol

Alcoholfrel Getrank

1/2 Litre Water-agua-wasser.....	2,50
1/2 Litre Sparkling Water-agua Con Gas.....	2,50

Funkelndes Wasser

Coca Cola Small 2,50.....	3,50
Fanta Small 2,50.....	3,50
Ginger Ale.....	3,00
Fruit Juice-zumos -Fruchtsaft	3,00

LASSI

Mango/sweet/salty.....	4,50
------------------------	------

KULFI

Mango/pistacho.....	5,00
---------------------	------

DESSERTS

Gulab Jamun.....	6,00
Gaajar Halba.....	6,00





KHAAN'S INDIAN RESTAURANT

**C./ Santa Ponsa, 17:
07180 Costa De la Calma-Santa Ponsa
Tel.: 971699989  631334671**