

Kohinoor Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte mit Kohinoor Basmati Reis
und Beilagensalat

	€
Bhindi Masala: Okraschoten / Ladyfingers nach indischer Art gekocht	12,30
Shahi Paneer: hausgemachter Käse in auserlesener Currysoße	11,50
Aloo Bengen: Gebratene Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	11,10
Aloo Kali Mirch: Kartoffeln mit Sahne und schwarzem Pfeffer nach indischer Art gekocht	11,10
Vegetable Jalfrazy: frisches gemischtes Gemüse nach indischer Art gekocht	11,40
Bhartha: Aubergine gegrillt und dann mit Zwiebeln und Tomaten nach ind. Art gekocht	12,60
Palak Paneer: hausgemachter Käse mit Spinat	11,10
Matar Paneer: hausgemachter Käse mit Erbsen	11,10
Sabzi Navaratan: gemischtes Gemüse mit Obst, Sahne und Nüssen nach indischer Art gekocht	11,10
Allo Chana: Kartoffeln mit Kichererbsen nach indischer Art gekocht	11,00
Rajma Curry: Rote Kidney Bohnen in pikanter Currysoße	11,00
Dum Aloo: Kartoffeln und Curry mit Kokosnuss und Koriander, mit Sahne verfeinert	10,95
Palak Mattar: Spinat mit Erbsen	11,10
Allo Gobi: Kartoffeln mit Blumenkohl	12,00
Dal: Hülsenfrüchte in Butter und Currysoße gekocht	9,00

**immer frisch
immer lecker**



MENÜS

Kohinoor Spezial Menü I
für zwei Personen
nur **38,00 €**

Kohinoor Vegetarisches Menü
für zwei Personen
nur **38,00 €**

Besuchen Sie unser Restaurant!

ABEND-BUFFET in netter Atmosphäre	13,90 €
MITTAGS-BUFFET von Montag - Freitag	7,90 €
MITTAGS-BUFFET Samstag & Sonntag	12,50 €

Getränke

	€
Mango Lassie , 1 l	4,95
Cola / Fanta , 1 l	2,50
Apfelsaft / Orangensaft , 1 l	3,20
Pils , 0,5 l	2,50
Hefeweizen , 0,5 l	2,50
Weißwein: 2003 Pinot Blanc/ Auxerrois, Weißburgunder, AOC Elsaß, trocken 0,75 l	10,80
Rotwein: 2008 Chateau Bel-Air, Bordeaux Supérieur, trocken 0,75 l	11,60
Rosé: Chateau la Grave, VdP Ht. Badens, trocken 0,75 l	11,60

Indische Spezialitäten

Kohinoor
Indisches Restaurant & Lieferservice

Inh. Ravinder Issar

Öffnungszeiten:
Täglich 11.30 - 14.00 Uhr
& 18.00 - 23.00 Uhr



Telefon 0711 9318390
Telefax 0711 93183960
Plochinger Str. 81-83 · 73730 Esslingen



Gutschein

Bringen Sie diesen Gutschein bei Ihrem Besuch in unserem Restaurant mit und Sie erhalten 10% Rabatt auf Ihre Rechnung

Sorba - Suppen

Chicken Soup: Hühnersuppe	€ 3,50
Vegetable Soup: Gemüsesuppe	3,30
Mulligatawny Soup: Currysuppe mit Zitrone und Reis	3,30
Sambhar Soup: Linsensuppe nach südindischer Art	3,30



Vorspeisen

Fish Tikka: Fisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt, nach indischer Art gegrillt	€ 5,45
Chicken Tikka: Hähnchen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, nach indischer Art, gegrillt	5,65
Tandoori Chicken: Hähnchenschlegel im Tandoor zubereitet	5,20
Papad: knuspriges Brot	2,80
Samosa: gefüllte dreieckige Pasteten	5,30
Pakora: in Kichererbsenmehl ausgebackene Gemüsebällchen	5,30
Paneer Pakora: hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl ausgebacken	5,60
Mixed Starter: Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Chicken Tikka, Fish Tikka und Pakora	8,20
Chicken Pakora: Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl ausgebacken	6,20

Murgh Curries

Chicken Curry: Pikantes Hähnchen	€ 10,50
Chicken Korma: Curry mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom, mit Sahne verfeinert	11,80
Chicken Madras: Hähnchen in scharfer Soße mit Tomaten und Zitrone	12,20
Chicken Vindaloo: Hähnchen in sehr scharfer Soße mit Kartoffeln	12,80
Chicken Tikka Masala: Hähnchenbrust kleingeschnitten in Joghurt und Gewürzen eingelegt, mit Paprika und Tomaten gekocht, mit Beilagensalat	13,90
Chicken Masala: Curry mit Tomaten, Koriander, gekochtem Ei und Gewürzen	13,20
Chicken Bhuna: Hähnchen mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Gewürzen	13,20
Chicken Jalphrazy: Hähnchenbrust kleingeschnitten mit gemischtem Gemüse	13,20
Butter Chicken in spezieller Currysoße mit auserlesenen Gewürzen	13,20



Lammfleisch mit verschiedenen Currys

Alle Gerichte mit Kohinoor Basmati Reis

Lamm Curry in pikanter Currysoße	€ 11,80
Lamm Korma mit Mandeln und Kokosraspeln, mit Sahne verfeinert	12,50
Lamm Madras in scharfer Currysoße mit Tomaten und Zitrone	13,50
Lamm Vindaloo in sehr scharfer Currysoße mit Kartoffeln	13,50
Saag Meat: Lammfleisch mit Spinat, mit Beilagensalat	13,90
Bhune Meat: Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Gewürzen, mit Beilagensalat	14,90
Meat Masala: Lammfleisch mit Tomaten, gekochtem Ei, Koriander und auserlesenen Gewürzen	14,90



Tandoori Spezialitäten

Alle Gerichte mit Kohinoor Basmati Reis und Beilagensalat

Chicken Tikka: Hähnchen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, nach indischer Art gegrillt	€ 13,50
Tandoori Chicken: Hähnchenschlegel im Tandoor	12,50
Mix Grill: Zusammenstellung aus Tandoori Chicken, Mutton Tikka, Chicken Tikka, Fish Tikka und Seekh Kebab King Prawn, mit Soße	19,50
Tandoori King Prawn: Krabben in Joghurt eingelegt, mit Soße	21,00
Fish Tikka: Fisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt, nach indischer Art gegrillt	12,80
Mutton Tikka: Lammfleisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt, nach indischer Art gegrillt, mit Soße	18,50

Reis Spezialitäten

Alle mit Beilagensalat

Vegetable Pulao: Kohinoor Basmati Reis nach indischer Art, mit Gemüse und Soße	€ 10,40
Chicken Pulao: Kohinoor Basmati Reis nach indischer Art, mit Hähnchen und Soße	12,30
Mutton Pulao: Kohinoor Basmati Reis nach indischer Art, mit Lammfleisch und Soße	13,20

Andere Spezialitäten

Alle Gerichte mit Kohinoor Basmati Reis und Beilagensalat

Fish Masala: Fisch mit Zwiebeln, grünem Paprika, gekochtem Ei und Gewürzen	€ 11,80
Prawn Curry: Krabben mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen	13,20

Hausgemachtes Brot

Butter Naan: aus Weizenmehl mit Butter	€ 2,40
Naan: aus Weizenmehl	2,30
Roti: aus Vollkornmehl	2,20
Puree: im Fett gebacken	2,40
Paratha: in Butter ausgebacken	2,30
Punjabi Paratha: gefüllt mit Kartoffeln	3,50
Onion Kulcha: gefüllt mit Zwiebeln	3,50
Keema Naan: gefüllt mit Lammhackfleisch	4,40
Garlic Naan: gefüllt mit Knoblauch	3,40



Mithai - Süßspeisen

Burfi: Konfekt aus Milchpulver mit Mandeln, Kardamom und Muskat	€ 3,00
Kulfi: hausgemachtes Eis mit Kardamom und Mandeln, dazu Mangopüree	3,90
Firni: Exquisites indisches Dessert mit Saffron und Pistazien	3,90

