



Nepalesisch - Singapore - Indische
Spezialitäten - Café - Cocktailbar

www.soltirestaurant.de

Namaste



Liebe Freunde und Gäste,

wenn Sie Wert auf gutes Essen und besten Service legen, werden Sie bei uns wunschlos glücklich. Wir freuen uns sehr, Sie im Solti Restaurant - Bar begrüßen zu dürfen und heißen Sie herzlich willkommen.

Wir möchten Sie mit Spezialitäten der nepalesischen, indischen und singapurischen Küche erfreuen. Alle Speisen werden stets frisch zubereitet. Das entspannende Ambiente, die freundliche Bedienung und besonders die echten traditionellen Gerichte lassen den Aufenthalt in unserem Hause zu einem kulinarischen Erlebnis werden.

Sie können bei Ihrer Bestellung wählen, ob Sie ihr Gericht mild, mittelscharf oder sehr scharf möchten. Auch auf Allergien, Unverträglichkeiten, vegane Lebensweise oder Gewürzwünsche (z. B. kein Ingwer oder Knoblauch) gehen wir gerne ein.

Bitte sprechen Sie uns hierzu an.

Unser bestens ausgebildetes Service-Personal berät Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen und Getränke. Alle Speisen sind auch zur Mitnahme erhältlich.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

www.soltirestaurant.de

KLEINE GEWÜRZKUNDE



Kalu Kudu
Mischung aus 21 verschiedenen gerösteten Gewürzen. Kalukudu wird aufgrund seines Duftes oft über die Speisen gestreut.



Kreuzkümmel
Eins der wichtigsten Gewürze um die Darmflora zu regulieren.



Nelken
Sind die getrockneten, noch nicht aufgeblühten Knospen eines kleinen Baumes. Sie wirken wohltuend bei Durst, Übelkeit und Blähungen. Lindern Zahnschmerzen.



Schwarzer Pfeffer
Wirkt gegen Blähungen, ist leicht fiebersenkend sowie entzündungshemmend.



Anis
Besänftigt und beruhigt den Darm, stärkt die Nervenkraft und fördert den Schlaf.



Fenchelsamen
Wirken schleimlösend und wurden bei Husten und Bronchitis verabreicht. Aber auch bei Verstopfung, Blähungen und Magen-Darm-Beschwerden helfen sie.



Zimt
Wirkt heilend bei allen Entzündungen im Verdauungssystem und in den Harnwegen, ist appetitanregend, krampflösend, nervenstärkend, antiseptisch, antiparasitisch und fäulnisverhindernd.



Tamarinde
Sind lange Hülsenfrüchte des bis zu 25 m hohen Tamarindenbaumes. Im Geschmack süß-säuerlich wirkt Tamarinde bei Gallebeschwerden, Fieber und Durchfall.



Kurkuma
Heilmittel für nahezu alle Volkskrankheiten; es wird aber auch bei Nervenschwäche, mentalen Problemen, als natürliches Schönheitsmittel, als Aphrodisiakum, bei Kreislafproblemen etc. verwendet.



Karapincha
Sind Blätter eines Currybaumes, der in Indien heimisch ist, mit einem angenehmen starken Duft, der etwas an Mandarinen erinnert. Sie wirken entgiftend. In Sri Lanka eine wichtige Zutat zu fast allen Gerichten.



Chili
Macht das Essen scharf, ist reich an Vitamin A, C und E und wirkt anregend auf die Speichel- und Magensaftbildung.



Curry
Je nach Region ein Gemisch aus frisch gemahlene und angeröstete Gewürzen, wie Kurkuma, Koriander, Ingwer, Kardamom, Chili, Kreuzkümmel u.a.



Petersilie
Reich an Mineralien, Vitaminen und Eisen. Sie wirkt wassertreibend, krampflösend und reguliert die Menstruation.



Senfkörner
Senf enthält viel Protein, Fett und Kohlehydrate, sowie Kalzium, Phosphor und Eisen.



Ingwer
Ein typisch ayurvedisches Gewürz und Heilmittel. Ingwer regt den Appetit und die Verdauung an, hilft gegen Blähungen und unterstützt die Ausleitung von Giftstoffen aus dem Darm.



Koriander
Ein sehr altes Gewürz aus dem Mittelmeerraum, wird heute aber in großen Mengen in Indien, Südamerika und Südeuropa angebaut. Typische Zutat von Curry.



Knoblauch
Ursprünglich aus Asien stammend, wirkt bei Herzleiden, und ist Blutdrucksenkend. Wird bei Verdauungsbeschwerden, Appetitlosigkeit, Blähungen oder auch Ischiasschmerzen und Rheuma verwendet.



Kardamom
Regt die Verdauung an, regelt die Darmtätigkeit, kräftigt das Herz. Im Ayurveda gilt es als Mittel zur Gedächtnisförderung. In Kaffee oder Tee untergerührt verringert es die schädlichen Effekte von Koffein und Teein.

Vegane Gerichte

Alle veganen Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

V1	Palak Alu Gebratene Kartoffeln mit Spinat, Ingwer und Knoblauch, nach nordindischer Bauernart	9,50
V2	Mattar Aloo Gebratene Kartoffeln und Erbsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch und Ingwer in roter Currysauce	9,50
V3	Alu Gobi Blumenkohl- und Kartoffelstücke in Tomaten-Currysauce, verfeinert mit einer speziellen gerösteten Gewürzmischung	9,50
V4	Chana Alu Gebratene Kartoffeln mit Kichererbsen, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in speziellen Gewürzen	9,50
V5	Aloo Baingan Masala Frische Auberginen und Kartoffeln, zubereitet mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer	9,90
V6	Sabji Jalfrezi  Frisches Gemüse gekocht mit Zwiebeln, Chili, Ingwer und Tomatensauce	9,90
V7	Sabji Curry Traditionelles Gericht mit verschiedenem, frischem Gemüse in einer würzigen Currysauce mit ein wenig Knoblauch	9,90
V8	Veg Sing-Sing ^(22a,22d)  Traditionelles thailändisches grünes Curry mit verschiedenem Gemüse, Nüssen und Kokosmilch	10,90
V9	Sabji Peanut ^(19,22a,22d) frisches Gemüse mit Erdnusssauce, Kokosmilch, Mandeln und Cashewnüssen	10,90

Kindermenü (für unsere kleinen Gäste)

Chicken Nuggets ^(15a,17) mit Pommes	5,20
Chicken Mango ^(21,22a) mit Reis	6,50
Chicken Karma ^(21,22a,22d) mit Reis	6,50
Chicken Sticks (Hähnchenspieße)	5,50
Gebratener Reis oder Nudeln ^(15a)	6,50

Suppen

- | | | |
|----------|--|-------------|
| 1 | Rato Daal Suppe ^{1(15a,21)}
Linsensuppe mit authentischen Gewürzen und frischen Kräutern | 4,90 |
| 2 | Lahasun Suppe ^(15a,21)
Eine sehr leckere Knoblauchsuppe mit frischem Knoblauch und nepalesischen Kräutern | 4,90 |
| 3 | Mango Suppe ^(15a,21,22a)
Leichte Kokoscreme mit frischen exotischen „Alphanso Mangos“ mit Mandeln | 5,10 |
| 4 | Tomatensuppe ^(15a,21)
Suppe aus frischen Tomaten mit Kräutern und ggf. mit Sahne | 5,10 |
| 5 | Garam Shorba ^{1(15a,21)} 
Sauer-Scharf-Suppe mit gebratenem Lammfleisch, Hühnerfleisch oder Gemüse | 5,50 |
| 6 | Kathmandu Mo:Mo Suppe ^(15a,21)
Typisch nepalesische Currysuppe, garniert mit Mo:Mo (Teigtaschen), gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch ¹² oder Gemüse | 5,90 |

Salate

- | | | |
|----------|---|-------------|
| 7 | Everest Salat ⁽²⁴⁾ Grüner Salat mit Tomaten, Gurken und Karotten | 4,50 |
| 8 | Himali Chicken Salat ⁽²⁴⁾ Gem. grüner Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen | 5,50 |
| 9 | Solti Spezial-Salat ⁽²⁴⁾ Gem. grüner Salat mit exotischen Früchten | 6,50 |

Beilagen

- | | | | | | |
|-----------|--|-------------|-----------|---|-------------|
| 10 | Bhatura ^(15a,21)
Frittiertes Brot aus Weizenmehl | 2,50 | 16 | Cheese Naan ^(15a,21)
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit geriebenem Rahmkäse im Lehmofen gebacken | 4,10 |
| 11 | Roti ^(15b,21)
Fladenbrot aus Vollkornmehl | 2,20 | | | |
| 12 | Naan Brot ^(15a,21)
Hefeteigfladen aus dem Lehmofen | 2,50 | 17 | Raita ⁽²¹⁾
Joghurt mit Kartoffeln, Tomaten und Gurken, garniert mit gebratenem Kreuzkümmel | 3,50 |
| 13 | Butter Naan ^(15a,21)
Naan mit Butter zubereitet | 3,10 | | | |
| 14 | Knoblauch Naan ^(15a,21)
Naan mit Knoblauch zubereitet | 3,10 | 18 | Mango Chutney ⁴⁽²⁸⁾
Eingelegte Mango in einer Süß-Sauer-Sauce | 2,20 |
| 15 | Alu Paratha ^(15b,21)
Brot aus Vollkornmehl gefüllt mit Kartoffeln | 4,10 | 19 | Mixed Pickels ⁽²⁸⁾
Scharf eingelegtes indisches Gemüse | 2,20 |

Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei schmackhafte Saucen

25 Aloo Chop	5,10	29 Paneer Pakauda ⁽²¹⁾	5,90
Kartoffelplätzchen mit Erbsen nach nepalesischer Art		In Kichererbsenmehl gebackener indischer Rahmkäse	
26 Onion Bhaji	5,50	30 Samosa ^(15a)	5,50
In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelstreifen		Zwei Pastetchen mit Kartoffeln und frischem Gemüse gefüllt	
27 Kukhura ko Pakauda	5,50	31 Chicken Satay ⁽²⁴⁾	5,50
In Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerfleisch		Hähnchenspieße mariniert mit Kräutern	
28 Gobi Pakauda	5,50	32 Vorspeisenplatte „Solti“ ^(15a,21,24)	
In Kichererbsenmehl gebackener Blumenkohl		(für 2 Personen)	10,90
		Eine Zusammenstellung der oben genannten Vorspeisen (außer Nr. 25 & 27)	

Mo:Mo

Eine besondere Spezialität aus dem Himalaya: mit Gemüse oder Fleisch gefüllte Teigtaschen nach Rezepten aus den Hochtälern. Kunstvoll als Hörnchen oder Säckchen geformt, je nach Region und Hausrezept, in Wasserdampf gegart und anschließend gebraten.

35 Pokhara ko Mo:Mo Tareko ^{4 (15a)} 6 Stück	6,50
Gebratene Teigtaschen mit Gemüse und Himalaya-Gewürzen gefüllt	
36 Kathmandu ko Mo:Mo Tareko ^{4 (15a)} 6 Stück	6,90
Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Himalaya-Gewürzen gefüllt	
37 Thamel ko Mo:Mo Tareko ^{4 (15a)} 6 Stück	7,90
Gebratene Teigtaschen mit Lammfleisch und Himalaya-Gewürzen gefüllt	
38 Pokhara ko Mo:Mo ^{4 (15a)} 6 Stück	7,50
Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse und Himalaya-Gewürzen gefüllt	
39 Kathmandu ko Mo:Mo ^{4 (15a)} 6 Stück	7,90
Gedämpfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Himalaya-Gewürzen gefüllt	
40 Thamel ko Mo:Mo ^{4 (15a)} 6 Stück	8,90
Gedämpfte Teigtaschen mit Lammfleisch und Himalaya-Gewürzen gefüllt	
41 C-Mo:Mo ^{4 (15a)}  6 Stück	9,90
Gefüllte Teigtaschen mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer speziellen Gewürzmischung (Veg. oder Huhn oder Lamm)	

Tarkari (vegetarische Gerichte)

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 45 | Kwati (Daal) ⁽²¹⁾
Verschiedene Linsen gebraten in Butter mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten | 9,90 |
| 46 | Chana Masala ⁽²¹⁾
Kichererbsen mit frischem Rahmkäse, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in speziellen Gewürzen | 9,90 |
| 47 | Alu Mango ^(21.22a)
Gebratene Kartoffeln mit Mango-Mandel-Sahnessauce | 9,90 |
| 48 | Malai Kofta ^(21.22a.22d)
Bällchen aus verschiedenen Gemüsesorten, Rahmkäse, Kartoffeln, Mandeln und Cashewnüssen in spezieller Käse-Sahnesauce | 10,20 |
| 49 | Paneer Sabji Karma ^(21.22a.22d)
Frisches Gemüse mit indischem Rahmkäse, gekocht in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen | 10,90 |
| 50 | Mattar Paneer ⁽²¹⁾
Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce | 9,90 |
| 51 | Palak Paneer ⁽²¹⁾
Frischer Rahmkäse und Blattspinat gebraten mit Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen | 10,20 |
| 52 | Shahi Baingan ^(21.22a.22d)
Gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse, Gemüse und Nüssen in spezieller Tomaten-Sahnesauce | 10,90 |
| 53 | Shahi Paneer ^(21.22d)
Indischer Rahmkäse mit Cashewnüssen in spezieller Butter-Tomaten-Sahnesauce | 10,90 |
| 54 | Paneer Manchurian ⁴ ⁽²¹⁾ 
Hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und grünen Erbsen in einer süß-sauren-Sauce | 11,50 |

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (19) Erdnüsse, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (24) Senf, (28) Schwefeldioxid und Sulfit

Leicht scharf 

Mittelscharf 

Scharf 

Kukhura (Hähnchen)

Alle Hähnchen Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 60 | Chicken Curry ⁽²¹⁾
Hühnerbrustfilet in einer Currysauce nach köstlicher nepalesischer und indischer Art zubereitet | 10,50 |
| 61 | Chicken Sabji ⁽²¹⁾
Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in einer milden Currysauce | 10,90 |
| 62 | Chicken Mango ^(21,22a)
Hühnerbrustfilet in einer Mango-Mandel-Sahnesauce mit fernöstlichen Gewürzen | 10,90 |
| 63 | Chicken Saag ⁽²¹⁾
Hühnerfilet mit Spinat, Ingwer, Knoblauch nach nordindischer Bauernart köstlich zubereitet | 10,90 |
| 64 | Chicken Karma ^(21,22a,22d)
Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen | 11,90 |
| 65 | Chicken Tikka Masala 
In einer exotischen Gewürzmischung eingelegte Hähnchenstücke im „Tandoor-Lehmfen“ gegrillt, mit einer mittelscharfen Currysauce | 11,90 |
| 66 | Chicken Sungai ⁽¹⁹⁾
Mariniertes feinstes Hühnerfilet in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und Erdnüssen | 11,90 |
| 67 | Butter Chicken ^(21,22a)
Saftiges Hühnerfilet in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln | 11,90 |
| 68 | Thai Chicken 
Klassisches, thailändisches, rotes Curry mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosmilch | 11,90 |
| 69 | Chicken Peanut ^(19,22d)
Hähnchenspieße mit Erdnusssauce, Gemüse, Kokosmilch und Cashewnüssen | 12,50 |
| 70 | Chicken Madras 
Hühnerfleisch mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art | 12,50 |

Leicht scharf  Mittelscharf  Scharf 

Khasi (Lamm)

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 75 | Lamm Curry ⁽²¹⁾
Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher nepalesischer und indischer Art | 11,90 |
| 76 | Lamm Sabji ⁽²¹⁾
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart | 11,90 |
| 77 | Lamm Daal ⁽²¹⁾
Lammfleischstücke und Linsen mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach Himalaya Art zubereitet | 11,90 |
| 78 | Lamm Saag ⁽²¹⁾
Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach nordindischer Bauernart köstlich zubereitet | 11,90 |
| 79 | Lamm Karma ^(21,22a,22d)
Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen geriebenem Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen | 12,50 |
| 80 | Mutton Josh 
Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce | 12,90 |
| 81 | Lamm Sungai ⁽¹⁹⁾
Mariniertes feinstes Lammfleisch in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und knackigen Erdnüssen | 12,90 |
| 82 | Lamm Banglori 
Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt | 12,90 |
| 83 | Thai Lamm 
Klassisches thailändisches rotes Curry mit verschiedenem Gemüse, Limettenblättern und Kokosmilch | 12,90 |
| 84 | Lamm Peanut ^(19,22d)
Zartes Lammfleisch mit Erdnusssauce, Gemüse, Kokosmilch und Cashewnüssen | 13,50 |
| 85 | Lamm Madras 
Lammfleisch mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art | 13,50 |

Macha (Fisch)

Alle Fischgerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 90 | Fisch Curry ^(18,21)
Rotbarschfilet in einer Currysauce nach köstlicher nepalesischer und südindischer Art | 12,90 |
| 91 | Fisch Sabji ^(18,21)
Rotbarschfilet mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart | 12,90 |
| 92 | Fisch Mango ^(18,21,22a)
Gebratenes Rotbarschfilet in einer Mango-Mandel-Sahnesauce mit fernöstlichen Gewürzen | 12,90 |
| 93 | Fisch Vindaloo ⁽¹⁸⁾ 
Gebratenes Rotbarschfilet und Kartoffeln in einer speziellen scharfen Sauce | 13,50 |
| 94 | Fisch Chili ⁴ ^(18,24) 
Rotbarschfilet mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in einer speziellen roten Chilisauce angerichtet | 13,90 |
| 95 | Scampi Masala ⁽¹⁶⁾ 
Großgarnelen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in würziger roter Currysauce | 13,90 |
| 96 | Scampi Mustang ⁽¹⁶⁾ 
Riesengarnelen gebraten mit Ananas, Paprika, Ingwer, Knoblauch und exotischen indischen Gewürzen | 13,90 |
| 97 | King Prawns ⁽¹⁶⁾ 
Riesengarnelen in roter Thai-Currysauce mit Gemüse, Bambus, Babymais und Kokosmilch | 13,90 |
| 98 | Prawns Peanut ^(16,19,22d,24)
Saftige Riesengarnelen in einer Erdnuss-Cashewnuss-Sauce mit Gemüse | 13,90 |

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (19) Erdnüsse, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (24) Senf, (28) Schwefeldioxid und Sulfit

Leicht scharf 

Mittelscharf 

Scharf 

Haans (Ente)

Alle Entengerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

- | | | |
|--|---|--------------|
| 100 Everest Haans  | Saftiges Entenfilet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten | 13,50 |
| 101 Ente Sabji ⁽²¹⁾ | Entenfiletstücke mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart | 13,90 |
| 102 Solti Ente ^(21,22a,22d) | Knuspriges Entenbrustfilet in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen | 13,90 |
| 103 Ente Mango ^(21,22a) | Knuspriges Entenbrustfilet in feinwürziger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mandelslice | 13,90 |
| 104 Shahi Ente ^(21,22d) | Knuspriges Entenbrustfilet mit indischen Käsewürfeln und Cashewnüssen in Butter-Tomaten-Sahnesauce | 13,90 |
| 105 Harabara Haans ^(22a,22d)  | Knuspriges Entenbrustfilet mit grünem Curry mit verschiedenem Gemüse, Nüssen und Kokosmilch | 13,90 |
| 106 Thai Ente  | Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse, Bambus und Babymais in einer roten Thai-Currysauce | 13,90 |
| 107 Ente Peanut ^(19,21,22d,24) | Knuspriges Entenbrustfilet mit Erdnusssauce, Gemüse, Kokosmilch und Cashewnüssen | 13,90 |

Biryanis (Reisgerichte)

Alle Biryani-Gerichte werden mit Currysauce und Salat serviert

- | | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| 110 Veg Biryani ^(21,22a,22d) | 9,90 | 112 Mutton Biryani ^(22a,22d) | 12,50 |
| Gedämpfter Basmati-Reis gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rahmkäse und ausgewogenen Gewürzen | | Zarte Lammfleischstücke gedünstet mit Basmati-Reis, Zwiebeln und Paprika, garniert mit Nüssen | |
| 111 Chicken Biryani ^(22a,22d) | 10,90 | 113 Mixed Biryani ^(16,22a,22d) | 13,90 |
| Zarte Hühnerfiletstücke zubereitet mit gedämpftem Basimati-Reis, Zwiebeln, Paprika und Nüssen in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung | | Zarte Lamm- & Hühnerfleischstücke und Garnelen mit gedämpftem Basmati-Reis, Zwiebeln, Paprika und Nüssen in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung | |

Tandoori Lehmofen Spezialitäten

Alle Tandoorigerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

- | | |
|---|-------|
| 130 Paneer Tikka ⁽²¹⁾ | 12,50 |
| Hausgemachter indischer Rahmkäse mariniert in Joghurt und indischen Gewürzen mit verschiedenem Gemüse | |
| 131 Chicken Tikka ⁽²¹⁾ | 12,90 |
| Hühnerbrustfilet mariniert mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini und traditionellen indischen Gewürzen | |
| 132 Chicken Pudina Tikka | 12,90 |
| Hühnerbrustfilet mariniert mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Minze und Indischen Gewürzen | |
| 133 Tandoori Chicken Spezial ⁽²¹⁾ | 13,90 |
| Hähnchen mit Knochen mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen und Joghurt | |
| 134 Lamm Tikka ⁽²¹⁾ | 13,90 |
| Zarte Lammfleischstücke gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer speziellen Gewürzmischung | |
| 135 Fisch Tikka ^(18,21) | 14,50 |
| Rotbarschfilet gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer speziellen Gewürzmischung | |
| 136 Batak Tikka ⁽²¹⁾ | 14,50 |
| Entenfleischstücke gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und frischen Tomaten in einer speziellen Gewürzmischung | |
| 137 Scampi Tikka ^(16,21) | 14,90 |
| Großgarnelen gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer speziellen Gewürzmischung | |
| 140 Solti Mixed Grill ^(16,21) | 15,50 |
| Gegrilltes Hähnchen, Lamm und Scampi mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Ingwer und Knoblauch | |

**Alle Tandoori-Spezialitäten werden 24 Stunden
in exotischen Gewürzen mariniert**

Chowmin (Nudeln)

Alle Nudelgerichte werden mit 3 verschiedenen Saucen serviert

120 Veg Nudeln ^(15a,21,22d,24)	9,90	122 Kambodscha Nudeln ^(15a)	12,90
Gebratene Nudeln mit Cashewnüssen, Rahmkäse und Gemüse		Gebratene Nudeln mit Gemüse und knuspriger Ente	
121 Gorkhali Nudeln ^(15a)	10,90	123 Scampi Nudeln ^(15a,16)	13,90
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse		Gebratene Nudeln und Scampi mit Gemüse	

Desserts – Nachspeisen

143 Gulab Jamun ⁽²¹⁾	4,20	145 Mangocreme ⁽²¹⁾	4,20
Frittierte Milchbällchen mit Mandeln in Sirup und Joghurt		mit Mandeln	
144 Gebackene Banane ^(15a,22a)	4,50	146 Eis nach Wahl ⁽²¹⁾	4,50
mit Honig und Mandeln		Bitte fragen Sie unser Service-Personal	

Thali – Platten

Alle Platten werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

SOLTI-MENÜ 1

Aperitif: Lycheesekt ⁽²⁸⁾

Vorspeise: Rato Daal Suppe¹ ^(15a,21)

Hauptgerichte:

- Chana Masala** ⁽²¹⁾: Kichererbsen mit frischem Rahmkäse, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in speziellen Gewürzen
- Paneer Tikka** ⁽²¹⁾: Hausgemachter indischer Rahmkäse mariniert in Joghurt und indischen Gewürzen mit verschiedenem Gemüse
- Malai Kofta** ^(21,22a,22d): Bällchen aus verschiedenen Gemüsesorten, Rahmkäse, Kartoffeln, Mandeln und Cashewnüssen in spezieller Käse-Sahnesauce

Bhatura ^(15a): Frittiertes Brot aus Weizenmehl

Mango Chutney und Mixed Pickels ⁽²⁸⁾

Dessert: Mangocreme ⁽²¹⁾

für 2 Personen	32,00
für 3 Personen	45,00
für 4 Personen	56,00

SOLTI-MENÜ 2

Aperitif: Guavensekt ⁽²⁸⁾

Vorspeise: Lahasun Suppe ^(15a,21)

Hauptgerichte:

Palak Paneer ⁽²¹⁾: Frischer Rahmkäse und Blattspinat gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und verschiedenen Gewürzen

Butter Chicken ^(21,22a): Saftige Tandoori-Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce und Mandeln

Lamm Peanut ^(19,22d): Zartes Lammfleisch mit Erdnussauce, Gemüse, Kokosmilch und Cashewnüssen

Bhatura ^(15a): Frittiertes Brot aus Weizenmehl

Mango Chutney und Mixed Pickels ⁽²⁸⁾

Dessert: Gulab Jamun ⁽²¹⁾

für 2 Personen

38,00

für 3 Personen

50,00

für 4 Personen

65,00

SOLTI-MENÜ 3

Aperitif: Mangosekt ⁽²⁸⁾

Vorspeise: Garam Shorba¹ ^(15a,21)

Hauptgerichte:

Batak Tikka: Entenfleischstücke gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten in einer speziellen Gewürzmischung

Chicken Sabji: Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in einer milden Currysauce

Bhuna Ghost: Lammfleischwürfel mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer in Tomatensauce

Bhatura ^(15a): Frittiertes Brot aus Weizenmehl

Mango Chutney und Mixed Pickels ⁽²⁸⁾

Dessert: Gebackene Bananen ^(15a,22a) mit Honig und Mandelsplittern

für 2 Personen

40,00

für 3 Personen

53,00

für 4 Personen

67,00

Biere vom Fass (15a,15c)

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Warsteiner Pils	3,50	4,50
Indisches Pils	3,50	4,50
Alsterwasser (Bier + Sprite)	3,50	4,50
Radler (Bier + Fanta ^{1,5})	3,50	4,50
Browser (Bier + Fassbrause ^(15c))	3,50	4,50
Diesel (Bier + Cola ^{1,2})	3,50	4,50

Flaschenbiere (15a,15c)

Warsteiner Alkoholfrei	<i>0,33l</i>	3,50
König Ludwig Alkoholfrei Weizen	<i>0,5l</i>	4,50
König Ludwig Dunkel Weizen	<i>0,5l</i>	4,50
König Ludwig Kristall Weizen	<i>0,5l</i>	4,50
König Ludwig Hefeweizen	<i>0,5l</i>	4,50
König Ludwig Dunkel	<i>0,5l</i>	4,50
Vitamalz¹	<i>0,33l</i>	3,50
Cobra ind. Bier	<i>0,33l</i>	3,50
Kingfisher ind. Bier	<i>0,33l</i>	3,50

Softgetränke

Gerolsteiner Mineralwasser (Gas/still)		<i>Fl. 0,25 l</i>	2,90		
Gerolsteiner Mineralwasser (Gas/still)		<i>Fl. 0,75 l</i>	5,20		
	<i>0,3l</i>	<i>0,4l</i>			
Coca-Cola^{1,2}	2,90	3,50	Coca-Cola light^{1,2,6,13}	2,90	3,50
Fanta^{1,5}	2,90	3,50	Sprite	2,90	3,50
Spezi^{1,2,5}	2,90	3,50	Bitter Lemon^{3,5}	2,90	3,50
Tonic Water³	2,90	3,50	Ginger Ale¹	2,90	3,50
			Fassbrause ^(15c)	2,90	3,50

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (19) Erdnüsse, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (24) Senf, (28) Schwefeldioxid und Sulfit

Säfte

	0,3l	0,4l		0,3l	0,4l
Apfelsaft	3,50	4,50	Orangensaft	3,50	4,50
Mangosaft	3,50	4,50	Lycheesaft	3,50	4,50
Guavensaft	3,50	4,50	Bananennektar	3,50	4,50
Kirschnektar	3,50	4,50	Maracujanektar	3,50	4,50
Alle Säfte auch als Schorle	3,50	4,50	Kiba	3,50	4,50

Tee-Spezialitäten

Chai (Yogi Tee) Tee mit Milch, Ingwer und ayurvedischen Gewürzen	2,50	Kamillentee	2,50
Darjeeling	2,50	Jasmintee	2,50
Earl Grey Tee	2,50	Grüner Tee	2,50
		Frischer Minz-Ingwer Tee	3,20

Kaffee

Tasse Kaffee	2,50	Vanille Macchiato ⁽²¹⁾	4,20
Espresso	2,20	Espresso Macchiato ⁽²¹⁾	2,90
Cappuccino ⁽²¹⁾	3,50	Heiße Schokolade ⁽²¹⁾	4,50
Doppelter Espresso	3,50	Elefantenkaffee	5,20
Milchkaffee ⁽²¹⁾	3,90	Irish Coffee ⁽²¹⁾	5,20
Latte Macchiato ⁽²¹⁾	4,20	Bailey's Kaffee ¹ ⁽²¹⁾	5,50

Solti-Erfrischungsgetränke

	0,3l	0,4l		0,3l	0,4l
Mango Lassi ⁽²¹⁾	3,50	4,50	Mango-Shake ⁽²¹⁾	3,50	4,50
Lassi ⁽²¹⁾ süß/salzig	3,50	4,50	Vanille-Shake ⁽²¹⁾	3,50	4,50
Nimbu Pani	3,50	4,50	Lychee-Shake ⁽²¹⁾	3,50	4,50
Frisch gepresster Limettensaft mit Wasser und braunem Zucker			Schokoladen-Shake ⁽²¹⁾	3,50	4,50

Longdrinks

Cuba Libre^{1,2} Havana Club, Cola, Limetten	6,50	Wodka Red Bull^{1,2,7}	6,50
Bombay Gin Tonic³	6,50	Aperol Spritz^{1,4 (28)}	6,50
Wodka Lemon^{3,5}/Orange	6,50	Whisky Cola^{1,2}	6,50
Bacardi Cola^{1,2}	6,50	Malibu Maracuja¹	6,50
Jägermeister Red Bull^{1,2,7}	6,50	Campari Orange¹	6,50
		Pernod Wasser³	6,50

Rum, Brandy, Cognac

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Bacardi	3,50	6,00	Khukuri	3,50	6,00
Havana Club	3,50	6,00	Nepalesischer Rum		
Osborne Veterano¹	3,50	6,00	Remy Martin⁶	3,50	6,00
Old Monk	3,50	6,00	Hennessy¹	3,50	6,00
7 Jahre alter indischer Rum					

Klare Schnäpse

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Wodka Absolut	3,50	6,00	Tequila Silver	3,50	6,00
Wodka Moskovskaya	3,50	6,00	Tequila Gold¹	3,50	6,00
Wodka Smirnoff	3,50	6,00	Sambuca	3,50	6,00
B52¹	6 cl	5,50	Orgasmus¹	6 cl	5,50
Rum 73 %, Khalua, Baileys			Baileys, Sambuca		

Magenbitter / Liköre

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Averna ¹	3,50	6,00	Amaretto ¹	3,50	6,00
Ramazzotti	3,50	6,00	Baileys ¹	3,50	6,00
Jägermeister	3,50	6,00	Southern Comfort ¹	3,50	6,00
Fernet Branca	3,50	6,00	Grappa	3,50	6,00

Whisky

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Johnnie Walker ¹ Red Label	4,50	7,00	Jack Daniel's	4,50	7,00
Johnnie Walker ¹ Black Label	4,50	7,00	Jim Beam	4,50	7,00
Ballantine's ¹	4,50	7,00	Glenfiddich ¹	4,50	7,00
Chivas Regal ¹	4,50	7,00	Tullamore Dew ¹	4,50	7,00

Aperitifs / Sekt & Prosecco

Martini ⁽²⁸⁾ Bianco, Dry, Rosso	5 cl	5,90	Lychee Prosecco ⁽²⁸⁾	0,1 l	4,10
Sherry ⁽²⁸⁾ Medium, Dry	5 cl	5,90	Guaven Prosecco ⁽²⁸⁾	0,1 l	4,10
Prosecco ⁽²⁸⁾	0,1 l	4,10	Brut Prosecco ⁽²⁸⁾	Fl. 0,75 l	17,90
Mango Prosecco ⁽²⁸⁾	0,1 l	4,10			

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (19) Erdnüsse, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (24) Senf, (28) Schwefeldioxid und Sulfit

Weine ⁽²⁸⁾

Offene Weißweine

		0,2l	0,5l
Italien	Pinot Grigio Trocken, frisch, vollmundig	4,90	8,90
Deutschland	Riesling Trocken, spritzig, rassig, aufregend	4,90	8,90
Chile	Chardonnay Trocken, frisch, angenehm fruchtig	4,90	8,90

Offene Rotweine

		0,2l	0,5l
Italien	Merlot Trocken, vollmundig, samtig	4,90	8,90
Italien	Montepulciano Trocken, süffig, frisch, samtig	4,90	8,90
Chile	Cabernet Sauvignon/Merlot Trocken, kräftig, fruchtig	4,90	8,90

Rosé

		0,2l	0,5l
Deutschland	Portugieser Weißherbst Qba fruchtig, duftige Qualität mit harmonischer Restsüße	4,90	8,90

FLASCHENWEINE Weiß 0,75 l

Deutschland	Weißer Burgunder, Rheinhessen Q.B.A., trocken, elegant, gehaltvoll, fruchtig	21,50
Spanien	El Coto Rioja DOC trocken, angenehm fruchtig, frisches Bukett nach Äpfeln und Birnen. Am Gaumen frisch und blumig	19,90
Indien	Indischer Weißwein trocken, weich, würzig	20,90

FLASCHENWEINE Rot 0,75 l

Chile	Merlot trocken, kräftig, dunkelroter Wein mit Pflaumen- und Kirscharomen	21,90
Spanien	El Coto Crianza DOC trocken, Rubinrot, das Bukett mit Aromen von dunkler Frucht, Beeren und einem Hauch von Vanille, komplex, reich und nachhaltiger Abgang	21,90
Indien	Indischer Rotwein trocken, kräftig, harmonisch	19,90

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Atithi Devo Bhavah

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch in unserer gemütlichen Gaststube. Unser Ziel ist, Ihnen eine freundliche Bedienung und gutes Essen zu bieten. Sollte etwas mal nicht in Ordnung sein, dann sagen Sie bitte Bescheid, damit wir das verbessern können. Sagen Sie es auch Ihren Freunden und Bekannten, wenn Sie zufrieden waren.

Das Wort Solti bedeutet in Nepal Cousin oder Cousine. Es kommt ursprünglich aus Gurung, einer Gemeinde aus Nepal. Heutzutage verwenden Nepalesen das Wort sehr oft für Freunde, um Affektionen zu zeigen. Auch wir wollen unseren Gästen eine familiäre und gemütliche Atmosphäre voll mit Liebe bieten.

Mit unseren individuellen Menüs und speziellen Arrangements für Geburtstage oder sonstigen Feiern, bieten wir Ihnen noch mehr Gründe, uns wieder zu besuchen.

Und wenn Sie jemandem eine besondere Freude machen wollen,

verschenken Sie doch einen unserer Wert-Gutscheine.

Lassen Sie sich von uns beraten.

Auf ein Wiedersehen freut sich

Ihr Solti Team.

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (19) Erdnüsse, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (24) Senf, (28) Schwefeldioxid und Sulfit

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoffen, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel, 7) taurinhaltig,

12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Stickoxydul, **) Frischfleischgewicht

Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Service. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten! Abbildungen ähnlich.