



NEW DELHI

TASTE OF INDIA

& INTERNATIONAL FOOD

Namasté und herzlich willkommen!

Wir freuen uns von Herzen, dass Sie hier sind.

Unser Ziel ist es, Ihnen den Zauber Indiens auf moderne, liebevolle Weise näherzubringen – mit frischen Zutaten, authentischen Gewürzen und einer Portion Herzlichkeit.

Neben unseren indischen Klassikern möchten wir Sie auch mit internationalen Gerichten verwöhnen, die den Geschmack der Welt mit dem Geist Indiens verbinden.

Da wir uns gerade neu einfinden und vieles neu gestalten, sind uns Ihre Meinung, Ihre Wünsche und Ihr ehrliches Feedback besonders wichtig.

Sollte einmal etwas nicht ganz perfekt sein, sprechen Sie uns bitte direkt an – wir möchten gemeinsam mit Ihnen wachsen und jeden Tag ein Stück besser werden.

Mit Liebe, Dankbarkeit und Freude
Das gesamte Team "new delhi"



VORSPESIEN & BEILAGEN

Liste der Allergene/Zusatzstoffe auf Nachfrage -

V1.	PAPADAM 2 knusprig frittierte Fladen aus Linsenmehl	4,00€
V2.	PAKORA VEGGIE MIX Zartes Gemüse und knusprig würzig frittiertes, Kichererbsenteig - außen knusprig innen saftig.	7,50€
V3.	SAMOSA mit Gemüse Beliebter indischer Klassiker, hausgemachte Samosa mit pikanter Kartoffel-Gemüse Füllung. Außen knusprig & innen voller Geschmack.	6,50€
V4.	CHICKEN PAKORA Mariniertes Hähnchen in aromatischem Kichererbsenteig	8,50€
V5.	BEILAGEN SALAT Gemischter frischer Salat	5,00€
V6.	SPICE&LOVE SUPPE Fein gewürzte Linsensuppe, langsam gekocht - ein echtes Soulfood mit indischem Flair	6,50€
V7.	NAAN Brot Wählbare Variationen: Kräuter, Knoblauch, Chilli oder Käse	4,50€



VORSPEISEN & BEILAGEN

Liste der Allergene/Zusatzstoffe auf Nachfrage -

V08. TWISTER	5,00€
V10. POMMES FRITES	4,50€
V11. BASMATI REIS nur zu indischen Hauptspeisen auf Wunsch	2,50€



VEGETARISCH

Liste der Allergene/Zusatzstoffe auf Nachfrage -

B01. BIRYANI Gemüse	11,50€
Aromatischer Basmatireis mit frischem Gemüse, Safran und feinen indischen Gewürzen - liebevoll & hausgemacht	
VE01. DAL TADKA	11,50€
Würzig cremiges Meisterwerk aus gelben Linsen, die mit gebratenen Gewürzen, angebratenem Knoblauch, Zwiebeln, etwas Chilli und Butter verfeinert wird.	
VE02. PALAK PANEER	11,00€
Zarter indischer Frischkäse in einer samtigen Spinat-Sahne-Sauce, verfeinert mit Knoblauch, Ingwer und feinen Gewürzen – cremig, würzig und einfach himmlisch.	
VE03. CHANNA MASALLA	11,50€
Zarte Kichererbsen in cremiger Curry-Sauce, fein abgeschmeckt mit indischen Gewürzen – ein klassisches Lieblingsgericht, das Herz und Sinne wärmt.	
VE04. PANEER TIKKA MASALLA	11,50€
Zart gegrillter indischer Frischkäse in einer cremigen Tomaten-Cashew-Sauce, verfeinert mit Sahne, Gewürzen und einem Hauch Rauch-Aroma – samtig, würzig	
VE05. MIXED VEGETABLE CURRY	11,50€
Frisches Gemüse, liebevoll gekocht in cremiger Curry-Sauce mit feinen Gewürzen – ein bunter Genuss voller Aromen	



HÄHNCHEN

X01. CHICKEN TIKKA	13,50€
Zartes Hähnchenfleisch, in Joghurt und Gewürzen mariniert, über offener Flamme gegrillt – saftig, würzig und voll indischem Aroma.	
X02. SEEKH KEBAB	13,50€
Traditionelle indische Kebabs, geformt aus würzigem Fleisch, am Spieß gegart und mit feinem Raucharoma serviert – ein Hochgenuss vom Grill.	
BR01. BIRYANI mit Hähnchenfleisch	14,50€
Zart mariniertes Hähnchen, sanft gegart mit aromatischem Basmatireis, Safran und duftenden Gewürzen – ein königlicher Klassiker voller Geschmack und Seele.	
C01. MANGO CHICKEN	13,50€
Cremiges Mango-Curry mit einer harmonischen Balance aus Süße, Würze und feiner Fruchtigkeit – zart, duftend und erfrischend anders.	
C02. KARAH	13,50€
Ein feuriges Gericht aus saftigem Fleisch und Gemüse, liebevoll im Karahi-Wok gegart mit aromatischen Kräutern und Gewürzen – intensiv und köstlich.	
C03. BUTTER CHICKEN	13,50€
Zart gegrilltes Hähnchen in cremiger Tomaten-Butter-Sauce, fein abgeschmeckt mit Gewürzen und Sahne – ein himmlisch sanftes Gericht.	



HÄHNCHEN

C05. CHILLI CHICKEN

Zartes Hähnchen in würziger Chili-Knoblauch-Sauce mit Paprika und Zwiebeln – aromatisch, saftig und mit genau der richtigen Schärfe.

13,50€

C06. CHICKEN KORMA

Zartes Hähnchen in cremiger Mandel-Cashew-Sauce, sanft gewürzt mit Safran und feinen Aromen

13,50€

C08. CHICKEN CHANNA

Zartes Hähnchen und Kichererbsen in würziger Tomaten-Masala-Sauce mit feinen Gewürzen – ein kräftiges, aromatisches Curry voller Wärme und Geschmack.

13,50€

C09. CHICKEN SAAG

Zartes Hähnchen in cremigem Spinat, fein gewürzt mit Knoblauch, Ingwer und aromatischen Gewürzen – ein mildes, harmonisches Curry voller indischer Seele.

13,50€



LAMM

L01. LAMM CURRY

Zart geschmortes Lamm in aromatischer Curry-Sauce mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen – kräftig im Geschmack, zart in der Textur.

18,50€

L02. LAMM ROGAN JOSH

Zart geschmortes Lamm in kräftiger Kashmiri-Curry-Sauce mit aromatischen Gewürzen und Joghurt – ein intensives, königliches Geschmackserlebnis.

18,50€

L03. LAMM SAAG

Saftiges Lammfleisch, sanft gegart in würziger Spinat-Sahne-Sauce – cremig, herzhaft und typisch indisch.

18,50€

BR01. BIRYANI mit Lamm

Aromatischer Basmatireis, geschichtet mit zartem Lamm, frischen Kräutern und exotischen Gewürzen – duftend, harmonisch

18,50€

X02. SEEKH KEBAB mit Lamm

Fein gewürztes Lammhack, am Spieß gegrillt und mit Kräutern und Gewürzen verfeinert – saftig, rauchig und voller indischer Leidenschaft.

15,50€



Extra Beläge auf der
nächsten Seite

PIZZA:

30cm

56.	PIZZA "Hollandaise"	11,50€
41.	PIZZA "SALAMI"	10,00€
42.	PIZZA "PEPERONI" mit Peperoni-Salami	10,00€
48.	PIZZA "VEGETALE" saison Gemüse	10,00€
40.	PIZZA "CHEEZY"	9,50€
60.	PIZZA "CALZONE" Salami, Pilze, Schinken, Peperoni Wurst, Zwiebeln	12,00€
59.	PIZZA "SALMONE" Räucherlachs, Oliven, Spinat, Knoblauch, Creme Fraiche	12,00€
49.	PIZZA "HAMBURGER" Hackfleisch, Pilze, Peperoni mild, BBQ Sauce, Brokkoli	12,50€
51.	PIZZA "KENTUCKY" <u>scharf</u> Hähnchenfleisch, Creme Fraiche, Zwiebeln, Jalepenos	12,50€
52.	PIZZA "HOT CHICKEN" <u>scharf</u> Hähnchenfleisch, BBQ,, Paprika, Mais, Zwiebeln	12,50€
63.	PIZZA "SPEZIALE" Salami, Schinken, Pilze	12,00€
65.	PIZZA "NEW DELHI" Hähnchenfleisch, Curry-Soße, Zwiebeln, Ananas, Chilli	12,50€



PIZZA EXTRAS:

Extra Beläge für deine individuelle Pizza:

- Zwiebeln
- Knoblauch
- Jalapenos

+2,00€ jeweils

- Hackfleisch
- Sucuk Wurst
- Peperoni Wurst
- Extra Käse
- Hähnchenfleisch
- Salami
- Speckwürfel
- Bacon

+3,00€ jeweils



SCHNITZEL & BURGER

152	SCHNITZEL "Rahm oder Jäger" wahlweise Pute oder Schwein - Serviert mit Pommes und kleinem Beilagensalat	14,00€
180.	CLASSIC - HAMBURGER	11,50€
184.	CHEESBURGER	12,00€
183.	BARBECUE BACON - BURGER	12,50€
185.	SPICY CHEF'S BURGER mit Jalapenos, scharf	12,50€
180g Rindpatty - alle Burger mit gegrillten Zwiebeln und hausgemachter Soße inkl. Pommes		



NACHTISCH

N01. Kuchen & Dessert der Woche 5,50€

wöchentlich wechselndes Dessert & Kuchen der Woche - fragen Sie uns einfach nach dem aktuellen Angebot.

v01. Mango Lassi - Mango/Joghurt Shake 5,00€

cremig-süßes Joghurtgetränk hausgemacht, mit pürierter Mango und indischen Gewürzen, ideal als "leichte" Variante ohne zu beschweren.



GETRÄNKE - SOFTDRINKS

G01.	Gerolsteiner	0,25l	3,00€
	still / sprudel	0,75l	5,00€
G02.	Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix		
	normal / zero	0,2l	3,00€
		0,4l	4,20€
G07.	Apfelschorle		
		0,2l	3,00€
		0,4l	4,20€
G09.	Granini Saft		
	Orange, Mango, Drachenfrucht	0,2l	3,20€
		0,4l	4,50€
G21.	Kandi Malz	0,33l	3,20€

WÄRMTE GETRÄNKE

G11.	Kaffee	2,50€
G12.	Cappucino	3,00€
G13.	Espresso	3,00€
G14.	Latte Macchiato	4,00€
G15.	Kakao	3,00€
G15.	Tee / diverse Sorten	2,10€



BIER

G19. Bitburger Pils - gezapft	0,2l	2,70€
	0,4l	4,20€
G22. Benediktiner Weißbier		
	0,5l	4,50€
G016. Bier alkoholfrei 0,00%		
Bitburger, Bitburger	0,33l	3,50€
Radler, Benediktiner 0,00%	0,5l	4,50€

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

G26. Whiskey	4cl	4,50€
Aperol Spritz	0,4l	6,50€
Wild Berry	0,4l	6,50€
Ouzo	4cl	4,50€
Grappa	4cl	5,00€
Gin	4cl	4,50€
Gin Tonic	0,4l	6,50€



UNSERE WEINE

GM01.	Kröver Nacktarsch 10% vol.	0,2l	5,50€
		0,75l	16,50€
GM02.	Rivaner, trocken 12% vol.	0,2l	5,00€
		0,75l	16,00€
GM03.	MoSecco, trocken, 10% vol.	0,2l	5,50€
		0,75l	16,50€
GM04.	Pinot Blanc, 12% vol.	0,2l	6,00€
		0,75l	18,00€
GM05.	Blanc de Noir 12% vol.	0,2l	6,00€
		0,75l	18,00€
G25.	Hauswein, Rot, halbtrocken	0,2l	5,00€
		0,75l	14,00€