

नमस्ते und herzlichen willkommen

Bei Chutney Villa, Ihrem familiär geführten indischen Restaurant, das Sie auf eine kulinarische Reise in die bunte und geschmackvolle Welt Indiens entführt. Hier, in unserem gemütlichen Lokal, geht es um mehr als nur gutes Essen – es geht um Herzlichkeit, Gastfreundschaft und eine kleine Auszeit vom hektischen Alltag.

In einer Welt, die oft zu schnelllebig ist, möchten wir Ihnen einen Ort bieten, an dem Sie für einen Moment innehalten und die Sinne schweifen lassen können. Unser Restaurant ist ein Treffpunkt für alle, die die Seele baumeln lassen und sich von den vielfältigen Geschmäckern Indiens verzaubern lassen möchten. Jedes Gericht, das wir servieren, ist eine Hommage an die reiche Kultur und Tradition unserer Heimat, liebevoll zubereitet und mit Hingabe serviert.

Unsere Familie ist seit Generationen tief verwurzelt in der Kunst des Kochens. Wir glauben fest daran, dass gutes Essen nicht nur den Körper, sondern auch das Herz nährt. Bei Chutney Villa kommen Sie in den Genuss authentischer indischer Küche, die mit frischen Zutaten und traditionellen Rezepten zubereitet wird. Von unseren aromatischen Currys bis hin zu unseren hausgemachten Chutneys, jedes Gericht wird mit Leidenschaft und einem Lächeln serviert.

Treten Sie ein und lassen Sie sich von uns verwöhnen.



Suppen

SOUPS

- 
- | | | € |
|---|--|------|
| 1 | DAAL SHORBA ^{17 g a}
Linsensuppe gewürzt nach indischer Art
Lentil Soup - with mild spices Indian Style | 5,90 |
| 2 | CHICKEN SHORBA ^{17 g a}
Hühnersuppe gewürzt nach indischer Art
Chicken Soup - with mild spices Indian Style | 5,90 |
| 3 | TOMATO SHORBA ^{17 g a}
Tomatensuppe gewürzt nach indischer Art
Tomato Soup - with mild spices Indian Style | 5,90 |
| 4 | VEGETABLE SHORBA ^{17 g a}
Verschiedenes Gemüse gewürzt nach indischer Art
Vegetable Soup - with mild spices Indian Style | 5,90 |



वोस्पेइएन

STARTERS

- Serviert mit Minz-Joghurt-, Tamarinde- und Mango Chutney. ^{47 g}
Served with Mint-Yogurt, Tamarinde- and Mango Chutney
- | | | |
|---|---|------|
| 5 | PAPADAM (2 STÜCK) ^{47 a g}
Geröstete dünne Linsenmehlwaffeln
Crispy fresh wafers made of lentil flour | 4,20 |
| 6 | MASALA PAPADAM (1 STÜCK) ^{47 a g}
Geröstete dünne Linsenmehlwaffeln mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken
Crispy fresh wafers made of lentil flour | 4,50 |
| 7 | PAKORA ^{a g}
Verschiedene Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert
Deep fried vegetables in gram flour | 6,50 |
- 

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 8 | ONION BHAJI ^{7 a g}
Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig, frittiert
Onion rings fried in gram flour | 7,50 |
| 9 | PANEER PAKORAS ^{a g}
Frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenteig, frittiert
Deep fried fresh cheese in gram flour | 7,90 |
| 10 | SAMOSA (2 STÜCK) ^{a g}
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert
Potato and green peas filled patties | 7,90 |
| 11 | CHICKEN PAKORA ^{a g}
Eingelegte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenteig, frittiert
Marinated boneless chicken in gram flour and deep-fried | 8,90 |
| 12 | FISCH PAKORA ^{a d g}
Fischfilet in Kichererbsenteig, frittiert
Marinated fish in gram flour and deep-fried | 9,50 |
| 13 | PRAWN PAKORA ^{a b d g}
Garnelen in Kichererbsenteig frittiert
Marinated Prawns deep-fried in gram flour | 12,90 |
| 14 | GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (2 PERSONEN) VEG. ^{7 a g}
Eine Platte aus verschiedenen vegetarischen Vorspeisen
A platter of assorted vegetarian appetizers | 15,90 |
| 15 | GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (2 PERSONEN) NON-VEG. ^{7 a b g d}
Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen wie Fisch Pakora, Prawn Pakora und Chicken Pakora
A platter of assorted appetizers such as Fish Pakora, Prawn Pakora, and Chicken Pakora. | 18,50 |

इलाहा

SALADS

- 16 **KLEINER GEMISCHTER SALAT** ^g 4,90
Small mixed Salad
- 17 **PANEER TIKKA SALAT** ^{g h} 12,90
Frisch gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse
Fresh mixed salad with fresh homemade cheese
- 18 **CHICKEN TIKKA SALAT** ^{7 g h} 13,90
Frisch gemischter Salat mit Tandoori Chicken Tikka
Fresh mixed salad with grilled marinated boneless chicken
- 19 **PRAWN SALAT** ^{g d b h} 15,90
Frisch gemischter Salat mit Garnelen
Fresh mixed salad with Prawns
- 

biryani

REISGERICHTE/ RICE SPECIALTIES

Serviert mit Raita (Joghurt) serviert ^g
Served with Raita (yogurt) ^g

- 20 **VEGETABLE BIRIYANI** ^{7 h a} 14,90
Basmati-Reis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran
Basmati rice prepared with fresh vegetables, almonds, raisins and saffron
- 21 **CHICKEN BIRIYANI** ^{7 h a} 16,90
Basmati - Reis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet
Basmati rice prepared with spices of chicken, exotic spices, raisins, almonds and saffron
- 

22 **LAMM BIRIYANI** ^{7ha} 18,90

Basmati - Reis mit exotischen Gewürzen, Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet

Basmati rice prepared with pieces of lamb, exotic spices, almonds, raisins and saffron

23 **JINGHA BIRIYANI** ^{7hdab} 19,90

Garnelen gedünstet mit Basmati- Reis, exotischen Gewürzen, Mandeln, Rosinen und Safran

Basmati rice steamed with prawns, exotic spices, almonds, raisins and saffron

tandoori spezialitäten

TANDOORI DISHES

Serviert mit Naan-Brot ^{ag}.

Served with Naan-Bread ^{ag}.

Der traditionelle Lehmofen beheizt mit Holzkohle bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt.

The traditional clay oven, heated with charcoal, is renowned for imparting a unique flavor to meat and bread.

24 **PANEER TIKKA** ^{7gha} 16,90

Hausgemachter Frischkäse und Gemüse im „Tandoor“ gegrillt

Fresh cottage cheese with vegetables grilled in the tandoori oven

25 **TANDOORI CHICKEN** ^{7gha} 16,90

Zarte Hähnchenkeule mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt

Tenderly marinated chicken-half grilled in the tandoori oven

26 **CHICKEN TIKKA** ^{7gha} 17,90

Eingelegte Hühnerbrust im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt

Boneless pieces of chicken grilled in the tandoori oven

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir Sie unser Personal darauf hinzuweisen. Informationen zu den jeweiligen Hochziffern (z.B. ^{47ag}) finden Sie auf der letzten Seite.

- | | | |
|----|--|-------|
| 27 | CHICKEN MALAI TIKKA ^{7 g h a}
Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashewnüssen und Kardamom im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Marinated pieces of Chicken breast in a mild sauce with cashew nuts and cardamom grilled in tandoori oven | 17,90 |
| 28 | LAMM TIKKA ^{7 g h a}
Eingelegte Lammfleischstücke im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Marinated pieces of lamb grilled in the tandoori oven | 19,90 |
| 29 | FISCH TIKKA ^{7 g d h a}
Eingelegte Fischfilets im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Marinated fish filet grilled in the tandoori oven | 19,90 |
| 30 | MIXED TIKKA GRILL ^{7 g d h a}
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
Mixed platter of Special Tandoori Specialities | 24,90 |
| 31 | SHAHI PRAWN TIKKA ^{7 d h a b}
Königsgarnelen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
Marinated King Prawns grilled in the tandoori oven | 24,90 |

hähnchen curry spezialitäten

CHICKEN CURRY SPECIALITIES

- | | | |
|----|--|-------|
| 32 | CHICKEN CURRY ^{7 g h a}
Zarte Hühnerfleischstücke in einer pikanten Sauce zubereitet
Pieces of chicken prepared in a spicy curry sauce | 16,50 |
| 33 | CHICKEN VINDALOO (Sehr scharf/ Very Spicy) ^{7 h a}
Zarte Hühnerfleischstücke mit Kartoffeln in scharfer Chili Sauce
Pieces of chicken prepared in a hot chilli sauce with potatoes | 16,50 |

- 34 **CHICKEN JALFREZI (Sehr scharf/ Very Hot)** ^{7 g h a} **16,50**
 Zarte Hähnchenfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten
 Tender pieces of chicken fried with fresh ground spices, onions, tomatoes and capsicum
- 35 **CHICKEN SAAG** ^{g h a} **16,50**
 Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer Curry Sauce gekocht
 Pieces of chicken prepared with spinach in a curry sauce
- 36 **CHICKEN KORMA (MILD)** ^{7 h g a} **16,90**
 Zarte Hühnerfleischstücke in milder Korma Sauce mit milden Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
 Tender pieces of chicken in a mild korma sauce with almonds, grated coconut, cardamom refine with cream
- 37 **CHICKEN MANGO (MILD)** ^{4 7 c g h} **16,90**
 Zarte Hühnerfleischstücke mit Mango in einer milden Sauce gebraten
 Tender pieces of chicken prepared with mango in a mild sauce
- 38 **CHICKEN KARAH** ^{7 g h a} **16,90**
 Zarte Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in Karahi (Wok) zubereitet
 Tender pieces of chicken fillets cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs
- 39 **BUTTER CHICKEN** ^{7 g h a} **16,90**
 Gegrillte zarte Hühnerfleischstücke in leichter Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne
 Grilled pieces of chicken in a mild sauce of tomatoes, butter and cream
- 40 **CHICKEN TIKKA MASALA** ^{7 g h a} **16,90**
 Zarte Hühnerbrustfilets mit exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Spezial Sauce gebraten
 Pieces of chicken fillet marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and sautéed in a special sauce
- 41 **CHILLI CHICKEN (Scharf/ Spicy)** ^{1 4 7 a f h} **16,90**
 Zarte Hühnerfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in Soya Sauce
 Tender pieces of chicken with capsicum, onion and garlic in Soya sauce

lamb curry spezialitäten

LAMB CURRY SPECIALITIES

Serviert mit Basmati Reis

Served with Basmati rice



- 42 **LAMM KORMA (MILD)** ^{7 g h a} **18,90**
Lammfleischstücke in milder Korma Sauce mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht - mit Sahne verfeinert
Tender pieces of lamb in a mild korma sauce with almonds, grated coconut and cardamom refined with cream
- 43 **LAMM CURRY** ^{7 g h a} **18,90**
Lammfleischstücke in einer pikanten Curry-Sauce
Pieces of lamb prepared in a spicy curry sauce
- 44 **LAMM MADRAS (Scharf/ Spicy)** ^{7 g h a} **18,90**
Lammfleischstücke gewürzt mit Senf und Kokos
Pieces of lamb spiced with mustard and coconut
- 45 **LAMM VINDALOO (Sehr scharf/ Very Spicy)** ^{7 h a} **18,90**
Lammfleisch mit Kartoffeln in scharfer Chili Sauce
Pieces of lamb prepared in a very hot chilli sauce with potatoes
- 46 **LAMM KARAHİ** ^{7 g h a} **18,90**
Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Karahi (wok) zubereitet
A speciality from North India selected tender pieces of lamb cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs
- 47 **LAMM MASALA** ^{7 g h a} **18,90**
Lammfleisch in einer Spezial-Sauce gebraten
Pieces of lamb fillet sautéed in special sauce
- 48 **LAMM SAAG** ^{g h a} **18,90**
Lammfleischstücke mit Spinat in eine Curry-Sauce gekocht
Pieces of lamb prepared with spinach in a curry sauce



49 **LAMM JALFREZI** (Sehr scharf/ Very Spicy)^{7 g h a} 18,90

Lammfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten

Tender pieces of lamb fried with fresh ground spices, tomatoes and capsicum

50 **ROGAN JOSH** (Scharf)^{7 g h a} 18,90

Lammfleischstücke zubereitet mit Joghurt in einer exotischen Curry-Sauce

Tender pieces of lamb marinated with yoghurt in delicious curry sauce

فische und garnelen

FISH AND PRAWNS

Serviert mit Basmati Reis

Served with Basmati rice

51 **FISCH CURRY** ^{7 g d h a} 17,90

Fischfilet in einer leichten Curry-Sauce

Fillet of fish in a mild curry sauce

52 **FISCH KARAH** ^{7 g d h a} 17,90

Eine Spezialität aus Nordindien mit Fischfilet mit verschiedenen Gewürzen aus Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet

A speciality from North India, selected tender pieces of fish fillet cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs

53 **JINGHA CURRY** ^{7 g d h a b} 20,50

Königsgarnelen in einer delikaten Curry-Sauce

King prawns cooked in a delicious curry sauce

54 **JINGHA SAAG** ^{7 g d a b h} 20,90

Königsgarnelen in einer Spinat-Sauce

King prawns cooked in a delicious spinach sauce

55 **JINGHA TIKKA MASALA** ^{7 g d h a b} 22,90

Königsgarnelen mit exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“
Lehmofen gegrillt und in einer Spezial-Sauce gebraten

King prawns marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and
sauteed in special sauce

56 **JINGHA KORMA** ^{7 g d h} 22,90

Königsgarnelen in einer milden Sauce gekocht mit Cashew und Rosinen

King prawns prepared in a mild sauce and sauteed with cashews and raisins

एन्टेन ड़ेरिचेते

DUCK DISHES

Serviert mit Basmati Reis

Served with Basmati rice

57 **ENTE JALFREEZI (Sehr scharf/ Very Spicy)** ^{7 g h a} 18,50

Knusprige Entenfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und
Paprika gebraten

Crispy duck meat pieces fried with fresh spices, onions, tomatoes, and bell
pepper

58 **ENTE VINDALOO (Sehr scharf/ Very Spicy)** ^{7 g h a} 18,50

Knuspriges Entenfleisch in sehr scharfer Chilli-Sauce mit Kartoffeln

Crispy duck meat pieces prepared in a very hot chilli sauce with potatoes

59 **ENTE MANGO** ^{4 7 c g h a} 18,90

Knusprige Entenfleischstücke mit Mango in einer milden Sauce gebraten

Crispy duck meat pieces prepared with mango in a mild sauce

60 **ENTE KARAH** ^{7 g d h a} 18,90

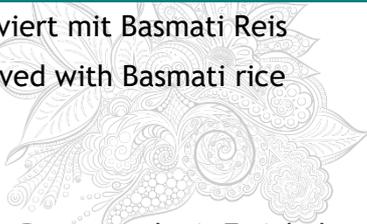
Knusprige Entenfleischstücke in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln,
Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in Karahi (Wok)
zubereitet

Crispy duck meat pieces cooked in the wok with various spices, onions,
garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs

वेgetारिश्चे घरिश्चे

VEGETARIAN DISHES

Serviert mit Basmati Reis
Served with Basmati rice

- 
- 
- 61 DAAL TARKA** ^{gha}
Linsen in Gewürzen gekocht in Butter und mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten
Lentils prepared with spices and sautéed in butter with onion and garlic **15,50**
- 62 MIXED VEGETABLES** ^{gha}
Gemischtes Gemüse in einer Curry-Sauce gekocht Mixed vegetables prepared in a curry sauce and sautéed in butter and onions **15,50**
- 63 SAAG PANEER** ^{gha}
Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem hausgemachtem Käse
Spinach with exotic spices and fresh homemade cottage cheese **15,90**
- 64 DAAL MAKHANI** ^{gha}
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen und Butter gekocht
Black lentils prepared with various spices and sautéed in butter **15,90**
- 65 NAVARATAN KORMA (MILD)** ^{7gha}
Gemischtes Gemüse in einer milden Sauce gekocht, mit Cashewkernen und Rosinen gebraten dazu Paneer (Käse)
Mixed vegetables prepared in a mild sauce and sautéed with cashews raisins and Paneer **15,90**
- 66 MATTAR PANEER** ^{gha}
Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen und Joghurt in einer exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten
Home-made cottage cheese with green peas and yoghurt in exotic sauce **16,50**
- 67 BHINDI MASALA** ^{gha}
Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln
Fresh Ladyfinger prepared with various spices with garlic, fresh green herbs and onions **16,50**

68 **SHAHI PANEER** ^{7 g h a} 16,90

Selbstgemachter Käse in einer milden Sauce
Homemade cottage cheese prepared in a mild sauce

69 **KARAHI PANEER** ^{g h a} 16,90

Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem hausgemachtem Frischkäse in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet.

A specialty from North India prepared in a karahi (wok) with tender homemade cottage cheese in various spices along with onions, bell peppers, garlic, ginger, tomatoes, and fresh herbs.



वेगाने भोजन

VEGAN DISHES

Serviert mit Basmati Reis

Served with Basmati rice

70 **ALOO GOBI** ^h 15,50

Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten

Cauliflower and potatoes cooked with mild spices and sauteed with onions

71 **SAAG ALOO** ^h 15,50

Spinat mit exotischen Gewürzen und Kartoffeln

Spinach with exotic spices and potatoes

72 **CHANNA MASALA** ^h 15,50

Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in Curry-Sauce angebraten

Chickpeas with various herbs sauteed in a curry sauce

73 **BENGEN BARTHA** ^h 16,50

Gegrillte Aubergine mit verschiedenen Gewürzen in einer cremigen Sauce

Eggplant prepared with various spices in a mild sauce



naan aur dees tandoor

TANDOORI NAAN (flatbread)

- 
- 
- | | | |
|----|---|------|
| 74 | TANDOORI ROTI ^a | 3,20 |
| | Fladenbrot aus Vollkornmehl
Flatbread of whole wheat flour | |
| 75 | PLAIN NAAN ^{a g} | 3,50 |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl
Flatbread of wheat flour | |
| 76 | BUTTER NAAN ^{a g} | 3,70 |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl in Butter
Flatbread in butter baked of wheat flour | |
| 77 | BHATURA ^g | 3,90 |
| | Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl
Fried wheat flour bread | |
| 78 | LAACHA PARATHA ^{a g} | 3,90 |
| | Fladenbrot aus Vollkornmehl in Butter gebacken
Flatbread in butter baked of whole wheat flour | |
| 79 | AJWAIN PARATHA ^g | 3,90 |
| | Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Königskümmel gebacken
Flatbread made from whole wheat flour baked with carom seeds | |
| 80 | GARLIC NAAN ^{a g} | 3,90 |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch
Flatbread with garlic baked of wheat flour | |
| 81 | ONION KULCHA ^{a g} | 4,90 |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Zwiebeln
Flatbread filled with onions baked of wheat flour | |

82 **PUDINA PARATHA** ^{a g} 4,90

Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Minze gewürzt

Flatbread flavored with mint leaves baked of whole wheat flour

83 **PESHAWARI NAAN** ^{a g h} 4,90

Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Käse, Rosinen und Kokosraspeln

Flatbread filled with cheese, raisins and coconut baked of wheat flour

84 **PANEER KULCHA** ^{a g} 5,50

Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem Käse

Flatbread filled with cheese baked of wheat flour

85 **ALOO PARATHA** ^{a g} 4,90

Fladenbrot aus Vollkornmehl gefüllt mit Kartoffeln

Flatbread filled with potatoes baked of whole wheat flour

beilagen

SIDE DISHES

86 **RAITA** ^g 3,90

Joghurt mit frischen Gurken und Koriander

Yoghurt with fresh cucumber and coriander

87 **JEERA RICE** 4,50

Reis mit Kreuzkümmel

Rice with cumin

88 **VEG. PILAW RICE** ^h 6,50

Reis mit frischem gemischtem Gemüse

Rice with fresh vegetables

89 **KASHMIRI PILAW RICE** ^{7 h} 6,90

Reis mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Rosinen

Rice with cashew, coconut and raisins

90 **BOMBAY ALOO** ^{7 g h} 7,50
Kartoffeln in würziger Curry Sauce
Potatoes in herb sauce

100 **GEKOCHTE KATOFFELN MIT BUTTER** ^g 4,90

101 **GEKOCHTES GEMÜSE MIT BUTTER** ^g 6,90

102 **POMMES** 4,90

nachtsch

DESSERT

91 **HAUSGEMACHTES MANGOPARFAIT** ^{4 7 g h} 6,90

92 **GAJAR KA HALWA** ^{4 7 g h} 6,90
Süßer Karotten- Milch Pudding mit Mandeln und Kardamom
Sweet carrot-milk pudding with almonds and cardamom

93 **GULAB JAMUN MIT VANILLEEIS** ^{4 7 g h} 6,90
Süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker mit einer Kugel Vanilleeis
Sweet balls made of flour, milk and sugar with one scoop of vanilla ice cream

94 **MIX KULFI (NACH SAISON)** ^{h g} 6,90
Indisches Eis in verschiedenen Variationen Mandel, Mango und Pistazie
Indian ice cream in various flavours almond, mango and pistachio

inhaltsstoffe und allergene

Da bei uns indische Lebensmittel nach Originalrezepten und frisch von der Basis an selbst hergestellt werden, haben wir immer direkten Einfluss auf die Verwendung von Zusatzstoffen und Allergenen. Wir garantieren daher: In der Chutney Villa kochen wir ohne künstliche Geschmacksverstärker und wir verwenden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. Auch unsere Familie isst gern regelmäßig hier. Diese Verweisliste wurde aufgrund der gesetzlichen Vorgaben erstellt. Bei einigen Speisen und Getränken befinden sich Fußnoten als Hinweise auf die folgenden Inhaltsstoffe und Allergene.

inhaltsstoffe

1* mit Geschmacksverstärker mittel

2* mit Antioxidationsmittel

3* mit Nitritpökelsalz

4* mit Süßungsmittel

z.B. Minzsauce

5* Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

z.B. Cola Light

6* mit Phosphat

7* mit Farbstoff

z.B. Tandoori-Gewürz

8* geschwefelt

9* geschwärzt

10* konserviert

11* gewachst

12* Koffein

z.B. Kaffee

13* Chinin

z.B. Tonic Water

14* Taurin

allergene

- a* enthält glutenhaltige Getreidebau z.B. Papadam
- b* enthält Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- c* enthält Eier oder daraus gewonnene
- d* enthält Fisch oder daraus gewonnene
- e* enthält Erdnüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- f* enthält Sojabohnen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- g* enthält Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Lassi
- h* enthält Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse - gemeint sind Nüsse z.B. Cashewnüsse
- l* enthält Sellerie oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- k* enthält Senf oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- l* enthält Sesamsamen oder daraus gewonnene
- m* enthält Schwefeldioxid oder Sulfiten z.B. alle Weine, traditionelle Haltbarkeitsmethode
- n* enthält Lupinen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- p* enthält Weichtiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse

Darüber hinaus kontrollieren wir regelmäßige unserer Lebensmittel und Zubereitungsprozesse und schulen unser Personal zum Beispiel nach HACCP (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte).