

INDIA FLAIR

modern indian cuisine



LIEFERDIENST

Täglich 12.00 – 14.30 Uhr und 17.00 – 22.30 Uhr

Mindestbestellwert Vechta: 15,00 €

Tel. 04441 / 9 53 68 00

WhatsApp 0172 / 79 34 35 2

JETZT LIEFERN
LASSEN:

Mittagstisch
für 9,50 €
(Mo. – Fr.)

Mindestbestellwert Vechta: 15,00 €

UNSERE NEUEN
LIEFERGEBIETE:
**Lohne, Lutten,
Langförden,
Bakum**

Mindestbestellwert: 35,00 €

Vorspeisen

- | | |
|--|----------------|
| 1. CHICKEN TIKA ^{13,14, E, H, J} | 12,00 € |
| Hähnchenfilet mit Weißkohl, weißen Zwiebeln, Paprika und hausgemachter indischer Sauce | |
| 2. ALU PAKORA ^A | 4,50 € |
| Kartoffelstücke mit Zwiebeln in Kirchererbsen Teig gebacken mit einer Sauce nach Wahl | |
| 3. ZABSI SAMUZA ^A | 4,00 € |
| Gefüllte Teigtaschen (2 Stück) mit Kartoffeln, Gemüse und einer Sauce nach Wahl | |
| 4. MURGH SOUP ^{J, L, 1, 14} | 4,00 € |
| Suppe mit Hähnchenfleisch und versch. indischen Gewürzen | |
| 5. TOMATER SOUP ^{I, J, 13, 14} | 4,00 € |
| Hausgemachte Tomatensuppe | |
| 9. LSENSUPPE ^{I, J, 13, 14} | 4,00 € |
| Hausgemachte Linsensuppe | |
| 9A. AUBERGINEN TALER | 4,00 € |
| 3 Stück, in Kichererbsenmehl frittiert, mit indischen Gewürzen | |
| 9B. CHICKEN PAKORA | 4,50 € |
| 4 Stück frittierte Hähnchenstücke, mit indischen Gewürzen | |
| 9C. PAPPAD | 2,00 € |
| Hauchdünne gewürzte Linsenwaffeln, 3 Stück | |
| 9D. INDISCHE ONION BHAI | 4,00 € |
| Frittierte Zwiebeln | |

Naan

In Indien (und auch bei uns) wird Naan im Tandoor-Ofen bei sehr hoher Hitze gebacken. Das Brot bleibt dabei nur wenige Sekunden im Tandoor. Das macht es besonders fluffig.

- | | |
|--|---------------|
| 6. NAAN ^A | 2,50 € |
| Hausgemachtes, indisches Brot | |
| 6A. ROTI | 2,00 € |
| Flaches, hausgemachtes Brot mit Haferflocken | |
| 7. LESSEN NAAN ^A | 2,50 € |
| Hausgemachtes, indisches Brot mit Knoblauch | |
| 8. NAAN PANIR ^A | 3,50 € |
| Hausgemachtes, indisches Brot mit Käse | |



Wir halten für Sie stets frische und hausgemachte Saucen bereit:
Mango-Chutney ^{E, F, H, J, K, 13} /
Minze-Koriander-Chutney



Hauptspeisen

Zu allen Speisen servieren wir hausgemachtes Naan-Brot oder Reis.

Hähnchen

- | | |
|---|----------------|
| 10. CHICKEN KARI ^{13,14, E, H, I, J} | 14,50 € |
| Hähnchenfleisch mit Currysauce und versch. indischen Gewürzen | |
| 11. CHICKEN SPINACH ^{13,14, I, J} | 14,50 € |
| Hähnchenfleisch mit Spinat, Currysauce und versch. indischen Gewürzen | |
| 12. CHICKEN JALFREZI ^{13,14, I, J} | 14,50 € |
| Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Currysauce und versch. indischen Gewürzen | |
| 13. CHICKEN MANGO ^{13,14, H, I, J} | 14,50 € |
| Hähnchenfleisch mit Mango, Cashewkernen, Rosinen, Mandeln, Kokos, Cremesauce, Mangochutney, Currysauce und versch. indischen Gewürzen | |

- | | |
|--|----------------|
| 14. CHICKEN VINDALO ^{13,14, E, H, I, J} | 14,50 € |
| Hähnchenfleisch mit Vindalo-Paste, Kartoffeln, geraspelter Zitronenschale, Currysauce und versch. indischen Gewürzen (<i>scharf</i>) | |
| 15. CHICKEN KORMA ^{13,14, E, H, I, J} | 14,50 € |
| Hähnchenfleisch mit gemahlenden Cashewkernen, Rosinen, Mandeln, Sahnesauce, Currysauce und versch. indischen Gewürzen (<i>mild</i>) | |
| 16. CHICKEN TIKA MASALA ^{13,14, I, J} | 14,50 € |
| Hähnchenfleisch aus dem Tandoor, Zwiebeln, Tomatenstückchen, Tomatensauce, Currysauce und versch. indischen Gewürzen | |

17. CHICKEN BUTTER ^{13,14, I, J} **14,50 €**

Hähnchenfleisch aus dem Tandur mit Tomatensauce, Sahnesauce, einer indischen Butterspezialität, Currysauce und versch. indischen Gewürzen

18. CHICKEN BHUNA ^{13,14, E, H, I, J} **14,50 €**

Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomatensauce, Tomatenstückchen, Currysauce und versch. indischen Gewürzen

19. CHICKEN VEGETABLE ^{13,14, I, J} **14,50 €**

Hähnchenfleisch mit Gemüse, Currysauce und versch. indischen Gewürzen

19A. CHICKEN PESHAWARI ^{13,14, E, H, I, J} **14,50 €**

Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Mango-Chutney (Mangosauce), Tomatenstückchen, Currysauce und versch. indischen Gewürzen

19B. CHICKEN INDIA FLAIR ^{13,14, E, H, I, J} **14,50 €**

Hähnchenfleisch (im Tandur-Ofen gebacken) mit Currysauce, Cashewkernen, Sahnesauce und versch. indischen Gewürzen

19C. CHICKEN DAL ^{13,14, E, H, I, J} **14,50 €**

Hähnchenfleisch mit Linsen, Currysauce und versch. indischen Gewürzen

19D. CHICKEN MADRAS ^{13, E, H, I, J} **14,50 €**

Hähnchenfleisch mit Currysauce, Kokosflocken und versch. indischen Gewürzen (scharf!)



Lamm

20. LAMB KARI ^{13,14, E, H, I, J} **16,50 €**

Lammfleisch mit Currysauce und versch. indischen Gewürzen

21. LAMB SPINACH ^{13,14, I, J} **16,50 €**

Lammfleisch mit Spinat, Currysauce und versch. indischen Gewürzen

22. LAMB JALFREZI ^{13,14, I, J} **16,50 €**

Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Currysauce und versch. indischen Gewürzen

23. LAMB MANGO ^{13,14, H, I, J} **16,50 €**

Lammfleisch mit Mango, Cashewkernen, Mandeln, Rosinen, Mangochutney, Kokos, Creme- & Currysauce und versch. indischen Gewürzen

24. LAMB VINDALO ^{13,14, E, H, I, J} **16,50 €**

Lammfleisch mit Vindalo-Paste, Kartoffeln, geraspelter Zitronenschale, Currysauce und versch. indischen Gewürzen (scharf)

25. LAMB KORMA ^{13,14, E, H, I, J} **16,50 €**

Lammfleisch mit gemahlenden Cashewkernen, Rosinen, Mandeln, Sahnesauce, Currysauce und versch. indischen Gewürzen (mild)

26. LAMB BHUNA ^{13,14, I, J} **16,50 €**

Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomatensauce, Tomatenstückchen, Currysauce und versch. indischen Gewürzen

27. LAMB VEGETABLE ^{13,14, I, J} **16,50 €**

Lammfleisch mit Gemüse, Currysauce und versch. indischen Gewürzen

27A. LAMB AUBERGINE **16,50 €**

Lammfleisch mit Aubergine, Currysauce, Zwiebeln, Sahne und versch. indischen Gewürzen



Rind



28. RIND KARI ^{13,14, E, H, I, J} **15,50 €**
Rinderfleisch mit Currysauce und versch.
indischen Gewürzen

29. RIND SPINACH ^{13,14, I, J} **15,50 €**
Rinderfleisch mit Spinat, Currysauce und
versch. indischen Gewürzen

30. RIND JALFREZI ^{13,14, I, J} **15,50 €**
Rinderfleisch mit Paprika, Knoblauch, Zwie-
beln, Currysauce und versch. indischen Ge-
würzen

31. RIND MANGO ^{13,14, H, I, J} **15,50 €**
Rinderfleisch mit Mango, Cashewkernen,
Mandeln, Rosinen, Kokos, Mangochutney,
Cremesauce, Currysauce und versch. indi-
schen Gewürzen

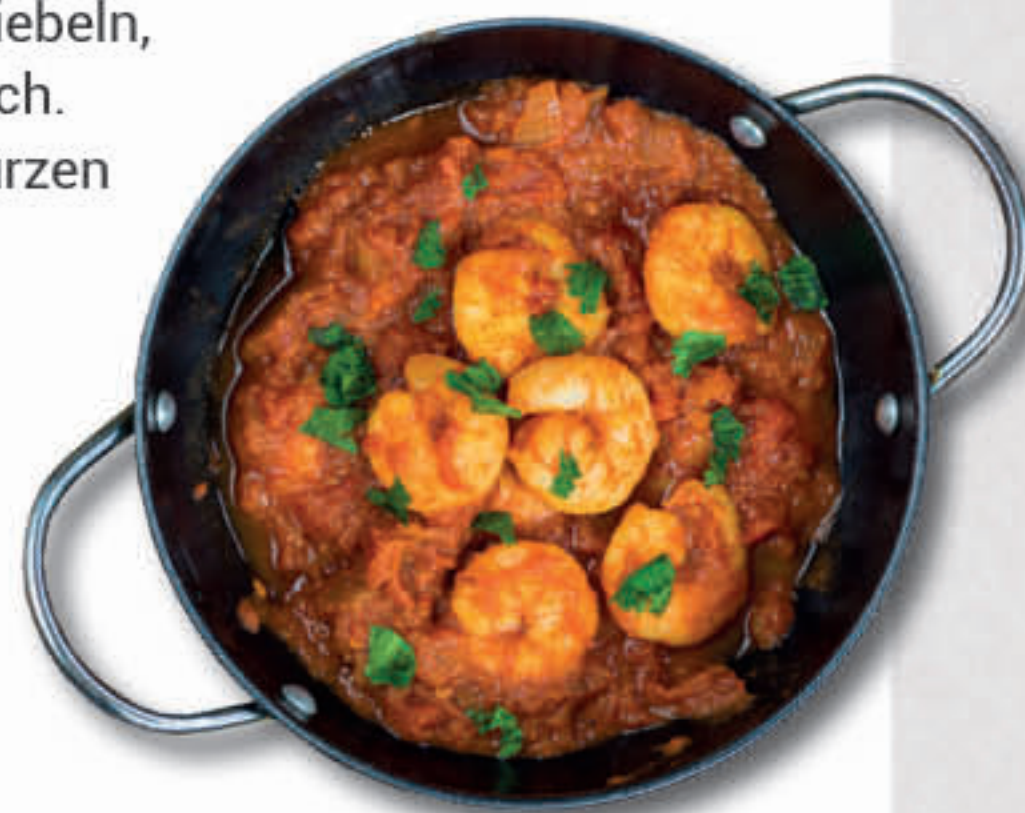
32. RIND VINDALO ^{13,14, E, H, I, J} **15,50 €**
Rinderfleisch mit Vindalo-Paste, Kartoffeln,
geraspelter Zitronenschale, Currysauce und
versch. indischen Gewürzen (*scharf*)

33. RIND KORMA ^{13,14, E, H, I, J} **15,50 €**
Rinderfleisch mit gemahlenen Cashewkernen,
Rosinen, Mandeln, Sahnesauce, Currysauce
und versch. indischen Gewürzen (*mild*)

34. RIND BHUNA ^{13,14, I, J} **15,50 €**
Rinderfleisch mit Zwiebeln, Tomatensauce,
Tomatenstückchen, Currysauce und versch.
indischen Gewürzen

35. RIND VEGETABLE ^{13,14, I, J} **15,50 €**
Rinderfleisch mit Gemüse, Currysauce und
versch. indischen Gewürzen

35A. RIND AUBERGINE **15,50 €**
Rinderfleisch mit Aubergine,
Currysauce, Zwiebeln,
Sahne und versch.
indischen Gewürzen



Garnelen

36. SHRIMPS KARI ^{13,14, E, H, I, J} **16,50 €**
Garnelen mit Currysauce und versch. indi-
schen Gewürzen

37. SHRIMPS SPINACH ^{13,14, I, J} **16,50 €**
Garnelen mit Spinat, Currysauce und versch.
indischen Gewürzen

38. SHRIMPS JALFREZI ^{13,14, I, J} **16,50 €**
Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Currysauce
und versch. indischen Gewürzen

39. SHRIMPS MANGO ^{13,14, H, I, J} **16,50 €**
Garnelen mit Mango, Cashewkernen, Man-
deln, Rosinen, Kokos, Mangochutney, Creme-
sauce, Currysauce und versch. indischen
Gewürzen

40. SHRIMPS VINDALO ^{13,14, E, H, I, J} **16,50 €**
Garnelen mit Vindalo-Paste, Kartoffeln,
geraspelter Zitronenschale, Currysauce und
versch. indischen Gewürzen (*scharf*)

41. SHRIMPS KORMA ^{13,14, E, H, I, J} **16,50 €**
Garnelen mit gemahlenen Cashewkernen,
Rosinen, Mandeln, Sahnesauce, Currysauce
und versch. indischen Gewürzen (*mild*)

42. SHRIMPS BHUNA ^{13,14, I, J} **16,50 €**
Garnelen mit Zwiebeln, Tomatensauce,
Tomatenstückchen, Currysauce und
versch. indischen Gewürzen

43. SHRIMPS VEGETABLE ^{13,14, I, J} **16,50 €**
Garnelen mit Gemüse, Currysauce und
versch. indischen Gewürzen

Fisch

44. FISH MASALA ^{13,14, I, J} **15,50 €**
Kabeljau mit Zwiebeln, Tomatenstückchen,
Rosinen, Tomatensauce, Currysauce und
versch. indischen Gewürzen

45. FISH MANGO ^{13,14, I, J} **15,50 €**
Kabeljau mit Mango, Cashewkernen, Man-
deln, Kokos, Mangochutney, Cremesauce,
Currysauce u. versch. indischen Gewürzen





Biryani (Gebratener Reis)

Reisgericht mit Currysauce, Mandeln, Cashewkernen, grünen Erbsen, Rosinen, Tomatensauce und Biryani-Paste. Auf Wunsch reichen wir dazu Raita (eine scharfe, indische Sauce)

- | | |
|--|----------------|
| 46. CHICKEN BIRYANI ^{13, E, H, J} | 12,00 € |
| 47. LAMB BIRYANI ^{13, E, H, J} | 13,00 € |
| 48. RIND BIRYANI ^{13, E, H, J} | 13,00 € |
| 49. SHRIMPS BIRYANI ¹³ | 13,00 € |
| 50. VEGETABLE BIRYANI ^{13, E, H, J} | 10,00 € |
| 51. INDIA FLAIR BIRYANI ^{13, E, H, J}
mit Hähnchen, Lamm und Garnelen | 13,00 € |

Dal (Indisches Linsengericht)

- | | |
|--|----------------|
| 52. DAL MAKHNI | 12,00 € |
| Zwei versch. Sorten Linsen mit Currysauce und Sahne | |
| 52A. DAL LAMB | 13,00 € |
| Zwei versch. Sorten Linsen mit Lammfleisch in Currysauce | |
| 53. DAL TARKA | 12,00 € |
| Zwei versch. Sorten Linsen mit Currysauce, Knoblauch und Ingwer | |
| 53A. DAL KORMA ^{13, 14, E, H, I, J} | 12,00 € |
| Linsen, Cashewkerne, Rosinen, Mandeln, Currysauce, Sahnesauce und versch. indische Gewürze | |

Kindermenü

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| A. KL. PORTION POMMES | 3,00 € |
| mit Mayonnaise oder Ketchup | |
| B. KL. PORTION CHICKEN NUGGETS | 5,00 € |
| (8 Stück) mit Mayonnaise oder Ketchup | |

Vegetarisch / Vegan

- | | |
|--|----------------|
| 54. PALAK PANEER ⁶ | 12,50 € |
| Spinat mit einer indischen Frischkäse-Spezialität und versch. indischen Gewürzen | |
| 54A. VEGETABLE MANGO | 12,50 € |
| Versch. Gemüse mit Mango, Cashewkernen, Mandeln, Rosinen, Kokos, Cremesauce, Mangochutney, Currysauce und versch. indischen Gewürzen | |
| 55. ALU CHANA ^{13, 14, E, H, I, J} | 12,50 € |
| Kartoffeln mit Kichererbsen, Currysauce, Zwiebeln, Tomatenstückchen, Tomatensauce u. versch. indischen Gewürzen | |
| 56. MIXED VEGETABLES | 12,50 € |
| Verschiedenes Gemüse mit Currysauce und versch. indischen Gewürzen | |
| 57. VEGETABLE KORMA ^{13, 14, E, H, I, J} | 12,50 € |
| Gebratenes Gemüse mit gemahlenden Cashewkernen, Rosinen, Mandeln, Sahnesauce, Currysauce und versch. indischen Gewürzen | |
| 58. MATTR PANEER | 12,50 € |
| Indische Frischkäse-Spezialität mit Zwiebeln, Tomatensauce, Erbsen, Sahnesauce und versch. indischen Gewürzen | |
| 59. ALU LOBIA MASALA | 12,50 € |
| Kartoffeln, Kidney Bohnen, Zwiebeln, Tomatenstücke, Currysauce und indische Gewürze | |
| 59A. AUBERGINEN KARTOFFEL CURRY | 12,50 € |
| Kartoffeln, Aubergine, Tomatenstücke, Currysauce und indische Gewürze | |
| 59B. ALU PALAK | 12,50 € |
| Kartoffeln, Currysauce, Zwiebeln, Spinat, Sahne und indische Gewürze | |
| 59C. BUTTER PANEER | 12,50 € |
| Indische Frischkäse-Spezialität mit Butter, Zwiebeln, Tomatensauce, Currysauce und versch. indischen Gewürzen | |



Pizza

Für jede Pizza verwenden wir leckere Tomaten-sauce nach einem Hausrezept, Käse & Oregano als Grundbelag.

Wählen Sie aus	26 cm	30 cm	40 cm
3 Größen:			
Grundpreis (€)	6,00 €	7,00 €	11,00€
je Belag (€)	2,00 €	2,50 €	3,50 €

Wählen Sie aus diesen Beilagen:

- | | |
|---|-------------------------|
| 1. Putensalami ^{2,6} | 12. Mozzarella |
| 2. Putenform-
schinken ^{2,6,7,10} | 13. Weichkäse |
| 3. Fr. Champignons | 14. Milde Pepperoni |
| 4. Zwiebeln | 15. Oliven ⁸ |
| 5. Thunfisch | 16. Spinat |
| 6. Fr. Paprika | 17. Fr. Tomaten |
| 7. Krabben | 18. Ei |
| 8. Jalapeños | 19. Chicken Tika |
| 9. Mais | 20. Sucuk |
| 10. Ananas | 21. Currysauce |
| 11. Broccoli | 22. Sauce Hollandaise |

Dessert



- | | |
|---|---------------|
| 60. GULAB GAMAN | 3,50 € |
| 2 Stück frittierte Teigbällchen | |
| 61. SEVIYAN | 3,50 € |
| Süßer indischer Milchreispudding mit dünnen Fadennudeln | |
| 62. MANGOCREME | 3,50 € |

Alkoholfreies

COCA COLA	0,33 l	3,50 €
COCA COLA ZERO	0,33 l	3,50 €
FANTA	0,33 l	3,50 €
SPRITE	0,33 l	3,50 €
MINERALWASSER MEDIUM	0,25 l	2,90 €
	1 l	5,50 €
LIFT APFELSCHORLE	0,25 l	3,00 €
LANDLUST SCHORLE	0,33 l	4,00 €
versch. Sorten		
FUZE TEA	0,25 l	2,50 €
Pfirsich Eistee		

Gefüllte Pizzabrötchen (10 Stück)

Alle Pizzabrötchen servieren wir mit einer unserer hausgemachten Saucen nach Wahl.

- | | |
|--|---------------|
| 64. SCHINKEN ^{14,2,6,7,10} | 9,00 € |
| mit Putenformschinken und Käse | |
| 65. SALAMI ^{14,2,6} | 9,00 € |
| mit Putensalami und Käse | |
| 66. CHICKEN TIKA ^{14,7,10} | 9,00 € |
| mit Chicken Tika, Käse und Sauce Hollandaise | |
| 67. TONNO ¹⁴ | 9,00 € |
| mit Thunfisch und Käse | |
| 68. VEGETARISCH ^{14,6,7} | 9,00 € |
| mit Paprika, fr. Champignons und Käse | |
| 69. SUCUK ^{14,7,10} | 9,00 € |
| mit Sucuk, Käse und Sauce Hollandaise | |



Getränke

	0,2 l	0,4 l
70. MANGO-LASSI ^{6,13}	2,50 €	4,00 €
Joghurtspezialität mit Mango		
73. INDISCHER MANGO-SAFT ^{6,13}	2,50 €	4,00 €
74. INDISCHER GUAVA-SAFT ^{6,13,14}	2,50 €	4,00 €
75. LYCHEE-SAFT	2,50 €	4,00 €

Biere

INDISCHES BIER	0,33 l	4,00 €
BECK'S PILS	0,33 l	3,50 €
ALSTER	0,33 l	3,50 €
FRANZISKANER HEFE	0,5 l	4,50 €
FRANZISKANER HEFE ALKOHOLFREI	0,5 l	4,50 €

Weißwein

INDISCHER WEISSWEIN	0,2 l	6,00 €
	0,75 l	25,00 €

RUPPERTSBERGER LINSENBUSCH

Grauburgunder, Qualitätswein, harmonisch, mit feiner Frucht, Herkunft: Ruppertsberger Weinkeller / Pfalz / DE, trocken

0,2 l	6,50 €
0,75 l	25,00 €

STEINER'SCHER KELLER RIESLING

Qualitätswein, angenehm und knackig, mit leichter Restsüße, Herkunft: Weinkellerei Gustav Decker / Pfalz / DE, halbtrocken

0,2 l	6,50 €
0,75 l	25,00 €

MÜLLER THURGAU PFALZ

Qualitätswein, Herkunft: Heinrich Lorch GmbH Weinhandlung / Pfalz / DE, lieblich

0,2 l	5,50 €
0,75 l	25,00 €

Rotwein

INDISCHER ROTWEIN	0,2 l	7,00 €
	0,75 l	28,00 €

RUPPERTSBERGER LINSENBUSCH

Dornfelder, Qualitätswein, mild und süffig durch feine Süße, feiner Geschmack nach Pflaume, Herkunft: Ruppertsberger Weinkeller / Pfalz / DE, mild

0,2 l	4,50 €
0,75 l	20,00 €

DORNFELDER

Deutscher Qualitätswein, Herkunft: Hambacher Pfaffengrund / DE, lieblich

0,2 l	4,50 €
0,75 l	20,00 €

POLIOCAMPO MERLOT IGT DOLOMITI

granatrote Farbe, samtig, weicher Körper, feines Bouquet nach Kirsche, Herkunft: Castelfeder / Südtirol / Italien, trocken

0,2 l	5,50 €
0,75 l	20,00 €

Zusatzstoffe und Allergene 1: mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle); 2: mit Konservierungsstoff; 3: mit Natripökelsalz; 4: mit Nitrat; 5: mit Natripökelsalz/Nitrat; 6: mit Antioxidationsmittel; 7: mit Geschmacksverstärker; 8: geschwärzt; 9: gewachst; 10: mit Phosphat; 11: mit Sulfite; 12: mit Koffein; 13: mit Säuerungsmittel; 14: mit Farbstoff; 15: chininhaltig; A: glutenhaltiges Getreide; B: Krebstiere und daraus gew. Erzeugnisse; C: Eier und daraus gew. Erzeugnisse; D: Fisch und daraus gew. Erzeugnisse; E: Erdnüsse und daraus gew. Erzeugnisse; F: Sojabohnen und daraus gew. Erzeugnisse; G: Milch und daraus gew. Erzeugnisse (auch Laktose); H: Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse); I: Sellerie und daraus gew. Erzeugnisse; J: Senf und daraus gew. Erzeugnisse; K: Sesamsamen und daraus gew. Erzeugnisse; L: Schwefeldioxid und Sulfite; M: Lupinen und daraus gew. Erzeugnisse; N: Weichtiere und daraus gew. Erzeugnisse. Sofern Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

Stand: 09/2026

INDIA FLAIR

modern indian cuisine



www.india-flair.de

