



Herzlich willkommen im Restaurant

# *Kohenoor*

Genießen Sie heute unsere originale indische Küche, die nicht nur gut schmeckt, sondern auch sehr gesund ist. Wir verwenden ausschließlich nur natürliche Produkte. Haben Sie Fragen zu unseren Gerichten? Dann wenden Sie sich einfach an unser Personal.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt  
**Ihr Kohenoor-Team**



# JEDEN SONNTAG MITTAGS- BUFFET 12 - 15 Uhr

nur 14,50

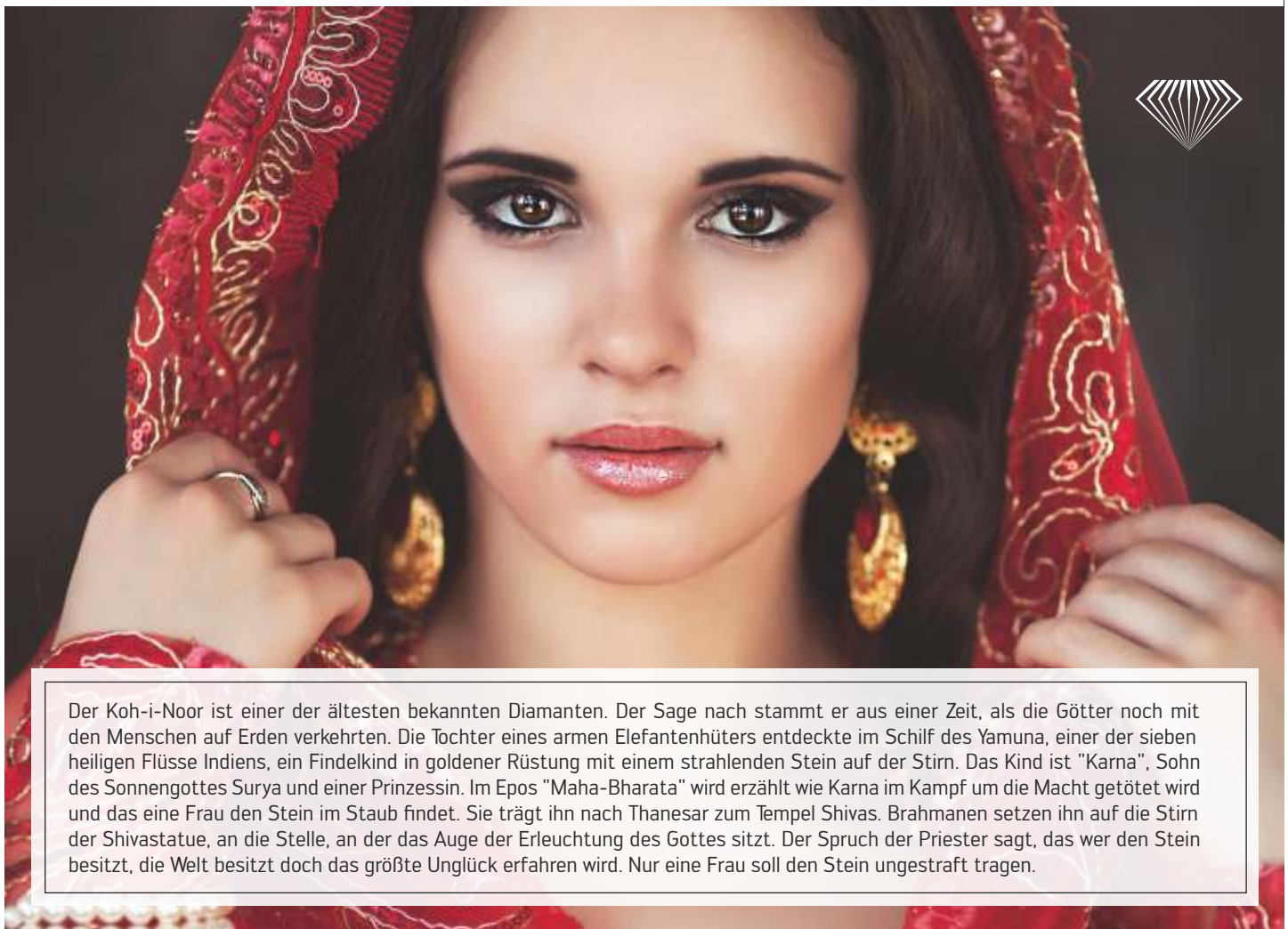
Restaurant **Kohenoor** • Bremerhavener Heerstraße 74 • 28717 Bremen  
T. 0421 - 84 74 19 11

### Unsere Öffnungszeiten

Montag – Donnerstag  
17:00 – 23:00 Uhr

Freitag – Sonntag  
12:00 – 23:00 Uhr

Alle Preis in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer. | Stand: Januar 2020



Der Koh-i-Noor ist einer der ältesten bekannten Diamanten. Der Sage nach stammt er aus einer Zeit, als die Götter noch mit den Menschen auf Erden verkehrten. Die Tochter eines armen Elefantenhüters entdeckte im Schilf des Yamuna, einer der sieben heiligen Flüsse Indiens, ein Findelkind in goldener Rüstung mit einem strahlenden Stein auf der Stirn. Das Kind ist "Karna", Sohn des Sonnengottes Surya und einer Prinzessin. Im Epos "Maha-Bharata" wird erzählt wie Karna im Kampf um die Macht getötet wird und das eine Frau den Stein im Staub findet. Sie trägt ihn nach Thanesar zum Tempel Shivas. Brahmanen setzen ihn auf die Stirn der Shivastatue, an die Stelle, an der das Auge der Erleuchtung des Gottes sitzt. Der Spruch der Priester sagt, dass wer den Stein besitzt, die Welt besitzt doch das größte Unglück erfahren wird. Nur eine Frau soll den Stein ungestraft tragen.



## Suppen

- |            |  |      |
|------------|--|------|
| <b>300</b> | <b>Tamater Shorba</b><br>eine exotische Tomatensuppe verfeinert mit einem Schuss Sahne | 4,50 |
| <b>301</b> | <b>Dal Shorba</b><br>Linsensuppe pikant gewürzt nach südindischer Art                  | 4,50 |
| <b>302</b> | <b>Murgha Shorba</b><br>Hühnersuppe mit gebratenem Kichererbsenmehl pikant gewürzt     | 6,00 |
| <b>303</b> | <b>Sabzi Shorba</b><br>Gemüsesuppe nach indischer Art                                  | 4,50 |

*Alle Suppen werden mit indischem Fladenbrot aus dem Lehmofen serviert.*

## Vorspeisen

- |            |  |      |
|------------|--|------|
| <b>310</b> | <b>Alu Somosa</b><br>frittierte Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Cashewnüssen und indischen Gewürzen                     | 4,90 |
| <b>311</b> | <b>Chicken Somosa</b><br>frittierte Teigtasche gefüllt mit Hähnchenfleisch und Kartoffeln  | 6,00 |
| <b>312</b> | <b>Alu Pokora</b><br>frische Kartoffeln gewendet in Kichererbsenmehl und frittiert   | 4,50 |
| <b>313</b> | <b>Bengan Pokora</b><br>Auberginen gewendet in Kichererbsenmehl und frittiert  | 4,90 |
| <b>314</b> | <b>Onion Pokora</b><br>Zwiebelringe gewendet in Kichererbsenmehl und frittiert   | 4,50 |
| <b>315</b> | <b>Paneer Pokora</b><br>hausgemachter Rahmkäse gewendet in Kichererbsenmehl und frittiert  | 5,50 |
| <b>316</b> | <b>Alu Tikki (4 Stück)</b><br>Kartoffelplätzchen in Ei gewendet und in der Pfanne gebraten   | 5,50 |
| <b>317</b> | <b>Chicken Koliwada</b><br>Hähnchenbrustfiletstücke in einer Marinade aus Ei, Reis- und Weißmehl mit indischen Gewürzen, frittiert | 6,00 |

*Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Chutneys (Saucen) serviert.*



## Salate

<b>320</b>	<b>Gemischter Salat</b>	6,00
	- mit Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen	3,50
	- mit Riesengarnelen (4 Stück) aus dem Tandoori-Ofen	7,50
	- mit hausgemachtem indischen Rahmkäse	6,00

*Alle Salate werden mit Nan (Sauerteig-Fladenbrot) serviert.*

## Hähnchen Spezialitäten

<b>330</b>	<b>Chicken Curry</b>	12,90
	Hähnchenbrustfilet in einer feinen Currysauce	
<b>331</b>	<b>Chicken Champignon</b>	13,90
	Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce	
<b>332</b>	<b>Chicken Saag</b>	13,90
	Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln und Tomaten in einer aromatischen Gewürzmischung gegart	
<b>333</b>	<b>Chicken Korma</b>	14,90
	Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen	
<b>334</b>	<b>Chicken Tikka Masala</b>	15,90
	Hähnchenbrustfilet mariniert in einer würzigen Safran-Joghurtsauce und im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen kurz gebraten	
<b>335</b>	<b>Chicken Jhalfrezi</b>	13,90
	Hähnchenstreifen mit Paprika und Zwiebeln in einer pikanten Sauce	
<b>336</b>	<b>Chicken Mango</b>	14,50
	zarte Hähnchenbrust mit Mandeln, Cashewnüssen und Kokosnuss in einer exotischen Mango-Currysauce	
<b>337</b>	<b>Kohenoor Chicken</b>	14,90
	Hähnchenbrustfilet mit Gewürzen mariniert und im Tandoori-Ofen gegrillt, in feiner Honig-Butter-Tomatensauce	



- 338 Nowabi White Chicken** 14,90  
in milder Chashewkernmarinade eingelegter Spieß, gegrillt mit milder Sauce
- 339 Chicken Vindaloo** 13,90  
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Curry, eine einzigartige Mischung aus Chili, Tamarinde, Koriander und gemahlene Gewürzen
- 3300 Chicken Madras Curry** 13,90  
Hähnchenbrustfilet in einer Currysauce aus Chili, Kreuzkümmel und gemahlener Gewürzmischung
- 3301 Kasoori Handi Chicken** 14,50  
zartes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Bockshornkleebblättern in Currysauce, serviert in einem Tontopf

*Diese Köstlichkeiten werden mit Basmatireis, Nan-Brot und frischem Salat serviert.*

## Spezialitäten vom Lamm

- 3400 Lamm Madras Curry** 14,90  
Zartes Lammfleisch in einer Currysauce aus Chili, Kreuzkümmel und gemahlener Gewürzmischung
- 340 Lamm Curry** 14,50  
zartes Lammfleisch in Currysauce, nach indischer Art zubereitet
- 341 Lamm Saagwala** 15,90  
zartes Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln und Tomaten in einer aromatischen Gewürzmischung
- 342 Lamm Vindaloo (scharf)** 15,90  
Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindaloo-Curry, eine einzigartige Mischung aus Chili, Tamarinde, Koriander und gemahlene Gewürzen
- 343 Lamm Bhindi** 15,90  
zartes Lammfleisch mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in exotischen Gewürzen
- 344 Lamm Mango** 15,90  
zartes Lammfleisch mit Mandeln, Cashewnüssen und Kokosnuss in einer exotischen Mango-Currysauce
- 345 Bhunna Gosht** 15,90  
saftiges Lammfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch, Lauchzwiebeln und speziellen Gewürzen



- 346 Kasoori Handi Gosht** 15,90  
zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, und Bockshornkleeblättern in Currysauce, serviert in einem Tontopf
- 347 Lamm Tikka Masala** 16,50  
Lammfleisch mariniert in speziellen Kräutern und Gewürzen, mit roter Joghurtsauce im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten kurz gebraten
- 348 Mutton Karaihi** 15,90  
Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Paprika in scharfer Currysauce

*Diese Köstlichkeiten werden mit Basmatireis, Nan-Brot und frischem Salat serviert.*

## Spezialitäten vom Rindfleisch

- 350 Beef Bhindi** 14,90  
mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in würziger Currysauce
- 351 Beef Karaihi** 14,90  
Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Paprika in scharfer Currysauce
- 352 Beef Champignon** 14,90  
Rindfleisch mit Champignons in milder Currysauce
- 353 Beef Vindaloo** 14,90  
Rindfleisch mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in feuriger Currysauce
- 354 Beef Madras Curry** 14,90  
Rindfleisch in Madras-Currysauce, eine einzigartige Mischung aus Chili, Kreuzkümmel und gemahlener Gewürzmischung
- 355 Beef Curry** 13,90  
Rindfleisch in einer hausgemachten feinen Currysauce

*Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Nan-Brot und frischem Salat serviert.*

## Reisgerichte

- 360 Vegetarische Biryani** 11,50  
Basmatireis mit verschiedenem Gemüse, Nüssen und Rahmkäse nach indischer Art



- 361 Chicken Biryani** 13,50  
Basmatireis mit Hähnchen, Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen und indischen Gewürzen
- 362 Lamm Biryani** 14,90  
Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln und Cashewnüssen nach indischer Art
- 363 Kohenoor Polao** 13,50  
gebratener Basmatireis mit verschiedenen Früchten, Rahmkäse, Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und Safran
- 364 Jhinga Tikka Biryani** 16,90  
geschälte und gegrillte Riesengarnelen eingelegt in einer speziellen Mischung aus exotischen Kräutern und Gewürzen, auf Basmatireis mit Cashewnüssen, Rosinen und Zwiebeln, abgestimmt mit orientalischen Gewürzen

*Unsere köstlichen Biryani Gerichte werden mit Raita und frischem Salat serviert*

## Spezialitäten vom Fisch

- 370 Fisch Curry Lachs** 14,50  
Seelachsfilet mit aromatischer Gewürzmischung in cremiger Currysauce
- 371 Fisch Tikka Masala** 15,90  
Seelachsfilet mariniert in würziger Safran-Joghurtsauce und im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen kurz gebraten
- 372 Jhinga Tikka Masala** 17,50  
geschält und gegrillte Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebel, frischen Kräutern und Gewürzen mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt und serviert in einer schmackhaften Currysauce
- 373 Jhinga Karaihi** 17,50  
Riesengarnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer in scharfer roter Currysauce
- 374 Jingha Curry** 15,50  
Riesengarnelen in hausgemachter cremiger Currysauce
- 375 Jhinga Madras Curry** 16,00  
Riesengarnelen in einer Currysauce aus Chili, Kreuzkümmel und gemahlener Gewürzmischung

*Zu allen Fischgerichte reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nordindien und frischen Salat.*



## Tandoori Spezialitäten

- |            |  |       |
|------------|--|-------|
| <b>380</b> | <b>Chicken Tikka</b><br>zartes Hähnchenbrustfilet in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und am Spieß gegrillt  | 14,90 |
| <b>381</b> | <b>Fisch Tikka</b><br>zarte Seelachsfiletstücke gegrillt mit einer Mischung aus Joghurt, frischem Knoblauch, Senföl und erlesenen Gewürzen                                 | 14,90 |
| <b>382</b> | <b>Lamm Tikka</b><br>Lammfleisch aus der Keule in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und am Spieß gegrillt   | 15,90 |
| <b>383</b> | <b>Paneer Sabzi Tikka</b><br>hausgemachter frischer indischer Rahmkäse und frisches Gemüse, mariniert in Joghurt und in exotischen Gewürzen gegrillt                       | 15,50 |
| <b>385</b> | <b>Malai Tikka</b><br>zartes Hähnchenbrustfilet in einer milden Cashewmarinade eingelegt und im Tandoori-Ofen gegrillt   | 15,50 |
| <b>386</b> | <b>Chicken Hariali Tikka</b><br>zartes Hähnchenbrustfilet in einer Minz-Ingwer-Marinade eingelegt und im Tandoori-Ofen gegrillt  | 15,50 |
| <b>387</b> | <b>Jhinga Tikka</b><br>geschälte und gegrillte Riesengarnelen eingelegt in einer speziellen Mischung aus exotischen Kräutern und Gewürzen                                  | 19,50 |
| <b>388</b> | <b>Kohenoor Grillplatte</b><br>eine köstliche Zusammenstellung aus 2 x Chicken Tikka, 1 x Chicken Hariali Tikka, 2 x Chicken Malai Tikka, 2 x Lamm Tikka, 1 x Jhinga Tikka | 21,50 |

*Alle Gerichte werden auf einer heißen Platte mit Basmatireis, frischem Salat und Nan-Brot serviert.*

## Vegetarische Gerichte

- |            |   |       |
|------------|---|-------|
| <b>390</b> | <b>Dal Tarka</b><br>rote Linsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Koriander und einer exotischen Gewürzmischung | 10,50 |
|------------|---|-------|





<b>391</b>	<b>Chana Masala</b> Kichererbsen mit Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln und Ingwer in feiner Currysauce	10,50
<b>392</b>	<b>Palak Paneer</b> Spinat und Rahmkäse nach nordindischer Art	11,90
<b>393</b>	<b>Bhindi Masala</b> frische Okraschoten mit Tomaten und Ingwer in einer aromatischen Sauce	11,90
<b>394</b>	<b>Veggi Nawabi</b> verschiedenes Gemüse und Früchte mit Rahmkäse, Nüssen und Rosinen serviert in einer geschmackvollen Sauce - ein Gericht nach königlichem Rezept	11,50
<b>395</b>	<b>Alu Gobi</b> Blumenkohl, Kartoffeln und Ingwer nach indischer Art (pikant)	10,50
<b>396</b>	<b>Malai Kofta</b> feine indische Gemüsebällchen mit Mandeln, Rosinen, Rahmkäse und Cashewnüssen in einer milden Kormasauce	11,50
<b>397</b>	<b>Bengan Turi</b> Auberginen und Zucchini mit orientalischen Gewürzen nach indischer Art	11,50
<b>398</b>	<b>Veggi Kofta</b> Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse und Käse in würziger Masalasauc	11,50
<b>399</b>	<b>Veggi Kohlapuri (scharf)</b> Gemischtes Gemüse in einer pikanten Tomatenzwiebelsauce mit indischen Gewürzen	11,50
<b>3900</b>	<b>Veggi Makani</b> Frisches Gemüse in Butter-Currysauce, verfeinert mit Cashewcreme, garniert mit geriebenen Käse, Mandeln und Cashewnüssen	12,50

## Desserts

<b>400</b>	<b>Kheer</b> Milchreis nach indischer Art	5,00
<b>401</b>	<b>Gulab Jamun</b> hausgemachte Bällchen aus Hüttenkäse, getaucht in süßem Rosenwasser	4,00
<b>402</b>	<b>Mangocreme</b> mit Vanilleeis	5,00