

Speisekarte



महफ़िल
Mehfil

Mehfil bedeutet ein Zusammentreffen von Freunden,
dazu gehört natürlich auch ein gutes Essen.
Wir sind ein familiengeführtes Restaurant mit
nordindischer Küche, unser Küchenteam besteht
aus in Indien ausgebildeten Köchen.
Von mild gewürzt bis sehr scharf
ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Die indische Küche hat einen Grundsatz, ein gutes Essen hat
sechs Geschmäcker: süß, sauer, salzig, würzig,
bitter und zusammenziehend.

Das erklärt den Gebrauch der zahlreichen Gewürze und des
umfangreichen Geschmacks der indischen Rezepte, Chutneys,
Currys, Daals und indische Pickles.

Für unsere Speisen benutzen wir nur eigene
Gewürzmischungen, die aus einer Vielzahl von Gewürzen
bestehen, die auch in der ayurvedischen Medizin verwendet
werden und sich positiv auf unsere Gesundheit auswirken.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen schönen
Aufenthalt und guten Appetit in unserem Restaurant.



Suppen

- | | | |
|---|------------------------------------|------|
| 1 | Dal Shorba – Linsensuppe | 4,90 |
| 2 | Sabji Shorba - Gemüsecremesuppe -g | 4,90 |
| 3 | Tomator Shorba - Tomatensuppe | 4,90 |



Vorspeisen

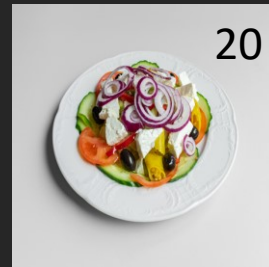
Pakoras sind kleine Snacks, die in Kirchererbsenmehl ausgebacken werden. Serviert mit 3 Dips, Tamarinde, Joghurt-Minz und mixed pickles

- | | | |
|----|--|------|
| 6 | Masala Papad Tomate-Gurken-Zwiebelsalat auf zwei scheiben papadam mit geriebenem Paneer -g | 4,90 |
| 7 | Gemüsemix Pakora | 5,90 |
| 8 | Chicken Pakora | 6,90 |
| 10 | Paneer Pakora -g | 6,90 |
| 11 | Samosa mit Kartoffeln & Erbsen 2 Stück -a | 6,90 |
| 12 | Papadams 2 knusprige Linsenfladen | 2,90 |
| 14 | Frühlingsrollen 5 Stück vegetarisch mit Sweet-Chili-Dip -a | 2,90 |



Salate

mit italienischem oder Joghurtdressing
oder Essig & Olivenöl



- | | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| 15 Gemischter Salat | Eisbergsalat, Rucola, Gurke, Tomate & Paprika | 5,90 |
| 20 Bauernsalat | gemischter Salat mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven, Peperoni -g | 8,90 |
| 21 Chana Chaat | gemischter Salat, Kichererbsen, Pfefferminzsoße | 6,90 |
| 22 Chicken Chat | gemischter Salat, Hühnerbrustfilet, Pfefferminzsoße | 8,90 |
| 18 indischer Krautsalat | Weißkraut mit Karotte, Zwiebeln, Gurken, Zitrone, Masala | 5,90 |

Hausgemachte Brote im Tandoor gebacken

Fladenbrot ^{a-g}

- | | |
|--|-------------|
| 39 Naan | 2,90 |
| 40 Butter Naan | 3.50 |
| 40.1 Garlic Naan | 3,90 |
| 47 Paneer Kulcha Naan mit Paneer <i>gefüllt</i> | 4,50 |



Vollkornfladenbrot ^{-a}

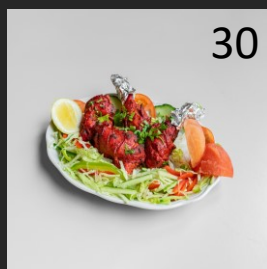
- | | |
|-------------------------|-------------|
| 37 Roti | 2,50 |
| 38 Butter Roti | 2,90 |
| 38.1 Garlic Roti | 3,50 |



Grill Gerichte

werden über Nacht mariniert und auf einem Spieß im Tandoor Lehmofen gegrillt. Serviert mit einem Naanbrot, indischem Krautsalat oder gemischten Salat oder Reis und Currysoße

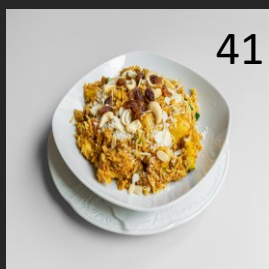
- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | Tandoori Chicken 4 Chickenlegs – Spezialmarinade -g | 15,90 |
| 31 | Reshmi Tikka Hühnerbrustfilets mit
Cashewnussmarinade -g -h | 17,90 |
| 33 | Chicken Tikka Hühnerbrustfilets in Spezialmarinade -g | 17,90 |



Biryani

ist ein Reisgericht mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen, Kokosflocken verfeinert und mit kleinem Raita serviert optional mit gekochtem Ei +1,00 € belegt -h

- | | | |
|----|---|-------|
| 41 | Sabji Biryani mit Kartoffeln – Karotten – Blumenkohl –
Champignons - Erbsen - Zucchini | 14,90 |
| 42 | Chicken Biryani mit Hühnerbrustfilet | 17,90 |
| 43 | Lamb Biryani mit zartem Lammfleisch | 19,90 |

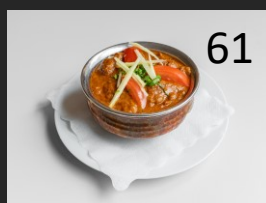


Currys

sind Soßen und bilden die Basis für eine Vielzahl von Curryvarianten, serviert mit Basmati Reis.

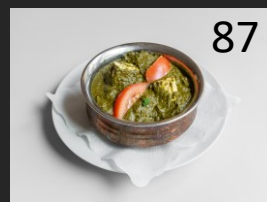
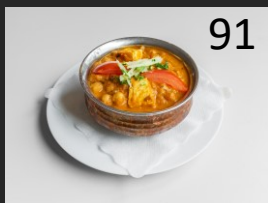
Auf Wunsch mit frischem Ingwer als Topping.

48	Butter Chicken Tomatenmasalasoße mit Ghee -g	15,90
49	Chicken Vindaloo südindisch sehr scharf	15,90
50	Chicken Curry traditioneller Currysoße	15,90
51	Chicken Masala Mandelkokossahnesoße -g	15,90
52	Chicken Palak cremig pürierter Spinat -g	15,90
52.1	Chicken Palak gehackter Spinat leicht scharf	15,90
53	Chicken Jalfrezi mit gebratenen Zwiebeln scharf	15,90
55	Mango Chicken Mangocurrysoße mit Cashewnüssen -g, -h	15,90
56	Chicken Kokosmilchcurry mit Champignons, Zucchini und Erbsen und Kokosmilch leicht scharf -g	15,90
57	Cashew Chicken cremige Cashewnusscurrysoße -g, -h	16,90
58	Chicken Chana mit Kichererbsen in Currysoße	15,90
59	Chicken Tikka Masala kräftige Tomatenmasalasoße	15,90
60	Chicken Bhuna mit gebratenen Zwiebeln & Paprika	15,90
99.1	Thai-Rot-Curry mit Chicken leicht scharf -g	15,90
99.3	Thai-Rot-Curry mit knuspriger Ente leicht scharf -g	19,90
61	Lamm Curry traditioneller Currysoße	18,90
62	Lamm Masala (Korma) Mandelkokossahnesoße -g	18,90
63	Lamm Palak cremig pürierter Spinat -g	18,90
63.1	Lamm Palak gehackter Spinat leicht scharf	19,90
64	Lamm Vindaloo südindisch sehr scharf	18,90
66	Lamm Bhunna mit gebratenen Zwiebeln & Paprika	18,90
67	Lamm Jalfrezi mit gebratenen Zwiebeln scharf	18,90



Vegetarische & Vegane (V) Curryvarianten

78	Chana Palak Chaman (V) gehackter Spinat mit Kichererbsen leicht scharf	14,90
79	Aloo Palak Chaman (V) gehackter Spinat mit Kartoffeln leicht scharf	14,90
80	Tur Dal (V) gelbes Linsencurry	13,90
81	Sabji (V) Gemüse, Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Champignons, Erbsen & Zucchini in Currysoße	13,90
82	Sabji Masala Gemüse in Mandelkokossahnesoße -g	14,90
83	Cashew Sabji Gemüse in cremiger Cashewnuss Soße -g	15,90
84	Chana Masala (V) Kichererbsen in Currysoße	
85	Shahi Paneer in cremiger Cashewnuss Soße -g	16,90
86	Karahi Paneer mit gebratenen Zwiebeln & Paprika in Currysoße -g	15,90
87	Palak Paneer in cremig pürierter Spinat -g	15,90
87.1	Palak Paneer Chaman gehackter Spinat leicht scharf	16,90
88	Malai Kofta Käse-Bällchen mit Rosinen in Cashewnuss Soße -g, h	16,90
90	Aloo Gobi (V) Blumenkohl mit Kartoffeln	13,90
91	Chana Paneer Kichererbsencurry mit Paneer -g	14,90
92	Baingan Bartha (V) Auberginencurry	15,90
95	Mushroomcurry (V) Champignoncurry mit Erbsen	13,90
94	Paneer Butter Masala in cremiger Tomatenmasalasoße -g	15,90
99	Thai-Rot-Curry Zucchini, Brokkoli, Champignons, Weißkraut, roten Chilis in Kokosmilchsoße leicht scharf -g	13,90



Spezialität des Hauses

72 Chili Chicken

73 Chili Paneer

ausgebackene Hühnerbrustfilets oder Paneerkäse
gebraten mit Zwiebeln, Paprika & Chili
auf Wunsch mit frischen Ingwer als Topping
serviert mit Basmati Reis **scharf** a, c, g

17,90



Beilagen

23 Raita Joghurt mit Gurken -g

23.1 kleines Raita -g

24 Currysoße nach Wahl, kleine Schale

25 Basmati Reis eine Portion

26 Gheera Rice mit Ghee und Kümmel

27 Biryani Rice Reis mit Biryani Gewürzen

28 Boiled Vegetables Gemüse mit Cashewkernen und Ghee -h

4,50

2,90

4,50

3,90

4,90

4,90

8,90



Desserts

122 gebackene Bananen mit Honig, Mandeln & Vanilleeis -a, g

123 Firni zerstoßener Reis mit Sahne und Vanilleeis,
verfeinert mit Mandeln -g, h

124 Mango-Creme zerstoßener Reis mit Mango, Sahne
& Vanilleeis, verfeinert mit Mandeln -g

125 Gulab Jamon drei zuckersüße Milchbällchen mit Kokos -g

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

a - Gluten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer

b - Krebstiere

c - Eier

d - Fisch

e - Erdnüsse

f - Sojabohnen

g - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

h - Schalenfrüchte: Mandeln, Hasel, Wal, Cashew, Pecan, Paranüsse, Pistazien, Macadamia

i - Sellerie

j - Senf

k - Sesamsamen

l - Schwefeldioxid, Sulfite

m - Lupinen

n - Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 - mit Konservierungsstoff

2 - mit Geschmacksverstärker

3 - mit Antioxidationsmittel

4 - mit Farbstoff

5 - mit Phosphat

6 - mit Süßungsmittel

7 - koffeinhaltig

8 - chininhaltig

9 - geschwärzt

10 - enthält eine Phenylalaninquelle

Joghurtgetränke / Mineralwasser

149	Lassi süß oder salzig - g	0,4 l	3,50
151	Mango Lassi - g	0,4 l	3,90
152	Mineralwasser klein	0,3 l	2,50
153	Mineralwasser groß	0,5 l	3,50
164	Mineralwasser Flasche spritzig oder naturell	0,7 l	4,90

Softdrinks

154	Cola - 4, 7	0,4 l	3,50
155	Cola Zero - 4, 7	0,4 l	3,50
156	Sprite - 6	0,4 l	3,50
157	Fanta - 3, 4	0,4 l	3,50
158	Spezi - 4, 7	0,4 l	3,50
163	Bitter Lemon - 3, 4	0,2 l	3,90
166	Tonic Water - 3, 4, 8	0,2 l	3,90
167	Wild Berry - 3, 4	0,2 l	3,90

Säfte / Saftschorlen

168	Apfel- Orange- Mango- Maracuja- Johannisbeersaft	0,2 l	2,90
169	Saftschorle – juice with sparkling water	0,4 l	3,90

warme Getränke

170	Chai schwarzer gewürzter Tee mit Milch - g	0,2 l	3,50
171	Kaffee	0,2 l	3,50
172	Cappuccino - g	0,2 l	3,50
173	Espresso	0,2 l	2,50
173	Teebeutel Schwarz, Grün, Kräuter	0,2 l	2,50
175	loser Tee Glas 2,90 Teekanne	0,4 l	4,90
176	Pfefferminztee / Früchtetee lose	0,2 l	2,90
177	Ingwertee auf Wunsch mit Honig	0,2 l	2,90

Aperitif / Longdrinks

131	Aperol Spritz - l, 4	0,2 l	6,90
132	Lillet Wildberry - l, 4	0,2 l	6,90
135	Gin Tonic - 8	0,3 l	6,90
136	Wodka Lemon - 3, 8	0,3 l	6,90
199	Weinschorle weiß - l	0,2 l	3,90

Biere

179	Helles Augustiner - a	0,5 l	4,50
181	Pils Augustiner - a	0,3 l	3,50
182	Dunkles König Ludwig - a	0,5 l	4,50
183	Weißbier Franziskaner hell / dunkel / alkoholfrei - a	0,5 l	4,50
184	Doppelbock Andechser, dunkles Starkbier - a	0,5 l	5,50
185	Radler Gösser - a, 6	0,5 l	4,50
187	Alkoholfreies Helles - a	0,5 l	4,50

Spirituosen

139	Old Monk original indischer Rum 7 Jahre alt	4 cl	3,90
143	Ballantines, Johnny Walker red Label	4 cl	3,90
144	Jack Daniels, Dimple l - 1	4 cl	4,90
145	Barcadi Rum, Wodka, Gin	2 cl	2,90
215	Obstler, Williamsbirne	2 cl	2,90
221	Jägermeister, Ramazotti	2 cl	2,90

Rosewein, Süßwein & Prosecco

310	Rosewein Spätburgunder - l	0,2 l 7,20	0,7 l 21,90
Fruchtig, überzeugt mit einem vollen Bukett, dass an Himbeeren und Waldfrüchte erinnert. Er ist leicht, trocken und lässt im Abgang eine frische Zitrusnote im Gaumen.			
312	Verduzzo Süßwein - l	0,2 l 8,40	0,7 l 24,90
Intensiver Duft und lieblichen Geschmack. Ein besonderer Dessertwein			
311	Prosecco Valdobbiadene - l		0,7 l 19,90
Strohgelber Prosecco mit sehr weichem, deliziösem Bouquet. Seine frische und fruchtige Note im Gaumen wird durch einen weichen, langanhaltenden Abgang abgerundet			

Weißweine -

300 Friulano 0,2 l 6,40 0,7 l 18,90

Der zitronen- bis strohgelbe Tocai Friulano hat ein angenehmes Mandelbaumbouquet mit Nuancen von Wildblumen. Geschmacklich überzeugt er mit einer vollen natürlichen Frische, sowie mit langanhaltenden Aromen im Abgang

301 Pinot Grigio 0,2 l 6,40 0,7 l 18,90

Dieser Grauburgunder erscheint strohgelb und sein besonderer Duft nach Wildblumen kitzelt sofort in der Nase. Der Geschmack ist trocken, saftig und im Mund nachhaltig. Hervorragend als Aperitif

Chardonnay 0,2 l 7,20 0,7 l 21,90

Strohgelber, trockener Weißwein, intensive Aromen, welche an weiße Blumenblüten und Vanille erinnern. Ein weicher, abgerundeter Chardonnay

Sauvignon 0,2 l 7,20 0,7 l 21,90

Goldgelb mit temperamentvollem sortentypischem Aroma, dass an gelbe Blumen, Salbei und Melone erinnert. Körperreicher Wein mit großer Struktur, guter Säure und zugleich erfrischend. Empfiehlt sich gut, sowohl als Aperitif als auch zu Suppen, Pakora, Paneer- und Chicken-Spezialitäten

305 Lugana 0,2 l 11,60 0,7 l 34,90

trockener Weißwein. Der reife und komplexe Lugana In der Nase entwickelt er einen erfrischenden Duft von Zitrusfrüchten und reife Früchte wie Pfirsichen und Mirabelle

Rotweine -

320 Merlot 0,2 l 6,40 0,7 l 18,90

Rubinrote Farbe mit violetten Tendenzen. Sein Duft ist zart und erinnert an Kirschblüten. Das Mundgefühl ist vollmundig, voluminös und hat einen warmen, langen Nachklang

322 Refosco 0,2 l 6,40 0,7 l 18,90

Feine Würze, granatrot zu violett neigender Farbe. Sein sehr saftiger Geschmack erinnert an rote Beeren und Nelken. Er eignet sich zu Gemüse, Fleisch- sowie Paneergerichte

323 Uvaggio Rosso 0,2 l 7,20 0,7 l 21,90

Traditionell in Eichenholzfässern gereift. Dunkelrote Farbe. Sein rauchig-erdiger Geschmack passt sowohl zu Fleischgerichten, wie Lamm, kräftigen Currys und Tandoori Spezialitäten

324 Valpolicella 0,2 l 9,80 0,7 l 29,90

Dieser Ripasso hat eine intensiv rubinrote Farbe. Die Nase ist komplex, fruchtig nach dunkler Kirsche und Pflaumenmarmelade. Im Gaumen überwältigt er mit würziger Vanille-Note, gemischt mit einem Potpourri von roten Früchten. Vollmundig, kompakt, aber raffiniert und harmonisch. Ein Jahr wird dieser Wein im Holzfass gelagert, wobei 50 % in große Eichenfässer und 50 % in Barriquefässer gelagert wird

Unsere Weine beziehen wir von „Delizia the winery“

Vielen Dank für Ihren Besuch



***Namaste
&
Auf Wiedersehen***

Öffnungszeiten

Montag - Freitag ***11.30 - 14.00***
 17.30 - 22.00

Samstag, Sonntag
& an Feiertagen ***17.30 - 22.00***

Tel. 089 / 760 96 23 oder 760 94 22

www.mehfil-muenchen.de

***Alle Preise sind in Euro & inklusive der
gesetzlichen Umsatzsteuer von 19 %***

Inhaber: Harnek S. Dharni, HansasträÙe 146, 81373 München

Mehfil