



WILLKOMMEN BEI GILL'S HEIMSPIEL OBER-OLM

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Gill's Heimspiel Indisches Restaurant Ober-Olm ist ein einzigartiges indisches Restaurant. Wir servieren sowohl vegetarisches als auch nicht-vegetarisches leckeres Essen. Das elegante Ambiente des Restaurants, sowie die köstlichen Rezepte Zufriedenheit. Unsere charakteristischen Gerichte sind Chicken Tikka Masala, Chicken Curry.

Das elegante Ambiente des Restaurants sowie köstliche Rezepte lassen unsere Gäste jedes Mal nach mehr verlangen.

Unser Erfolg liegt in Ihrer Zufriedenheit“ Kommen Sie und genießen Sie es!

Indische Spezialitäten

Zubereiten von Unserem Küchenchef!

Warme Vorspeisen

*Dal Soup (Vegetarisch / Vegan)	6,50€
Pürierte Linsensuppe	
*Paneer Pakoras (Vegetarisch)	7,50€
Hausgemachter Käse gefüllt mit Minze und Kichererbsen teig frittiert	
*Jeengha Pakoras	8,90€
Reisen Garnelen frittiert in Kichererbsen teig	
*Chicken Pakoras	7,90€
Hänchenbrustfilet in Kichererbsen teig frittiert	
*Mix Pakoras (Vegetarisch / Vegan)	7,50€
Gemischtes Gemüse in Kichererbsen teig frittiert	
*Samosas (Vegetarisch)	4,90€
Knusprige teig Pasteten gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen	

Beilagen zu den Hauptgerichten

*Tandoori Nan Nan Brot mit Hausgemachte Butter	2,90€
*Garlic Nan Nan Brot mit Knoblauch	3,50€
*Masala Nan Nan Brot mit Gewürzen, Koriander, Kümmel und Knoblauch	3,50€
*Mango Dahi Süßerjoghurt mit Mango	4,50€
*Mix Raita Cremiger Naturjoghurt mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und frischen Koriander	4,50€
*Bombay Salad Plate Bunte Salat Teller mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Grüne Scharfe Peperoni mit Zitronensaft	6,90€
*Papadam 2 Stück dünnes frittiertes Chips Brot aus Linsen Mehl	3,00€
*Dips Platter: Mango Chutney, Tamarindensauce, Mintsauce, Mix Pickels (Einzelpreis 1,50€)	4,50€

Tandoori Spezialitäten

(Alle Tandoori Gerichte werden mit feinsten Basmati Reis und die passende Currysoße serviert)

-Hähnchen-

***Shanshahi Murgh Tikka** **20,90€**

Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und feinen Gewürzen mit Safran

***Murgh Malai Tikka** **20,90€**

Hähnchenbrustfilet mariniert in Sahne und milden Gewürzen

***Murgh Keshmiri** **20,90€**

Hähnchenkeule und -brust mariniert in einer schärferen joghurt- Gewürzmischung

-Lamm-

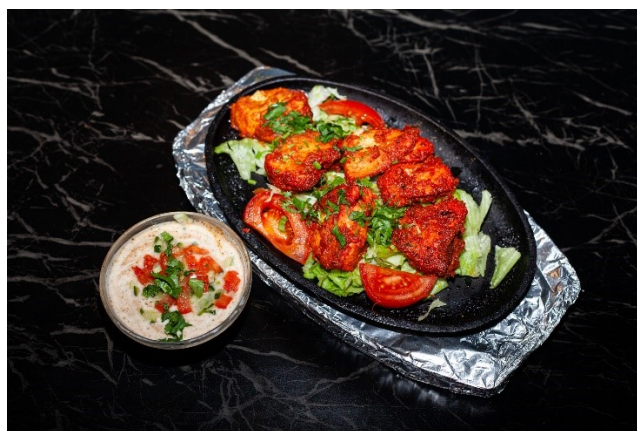
***Tandoori Lamm Tikka (Scharf 1)** **22,90€**

Zarte Lammhüfte mariniert in Jogurt mit erlesenen Gewürzen

-Fisch-

***Tandoori Jeengha**

Riesengarnelen mariniert in Jogurt mit aromatischen südindischen Gewürzen **22,90€**



Hähnchen Spezialitäten

(Alle Gerichte werden mit Feinsten Basmati Reis serviert)

***Murgh Sahi Korma**

Hähnchenbrustfilet in eine aromatische Currysoße aus Sahne, Cashewnüssen, Kokosflocken und Mandeln **17,90€**

***Tandoori Murgh Masala (Chef's Art)**

Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Safran und feinen Gewürzen, gegrillt im Tandoor und in eine aromatischen soße aus Tomaten, Sahne und Masala zubereitet **19,90€**

***Murgh Mumtaj**

Hähnchenbrustfilet mariniert mit Gewürzen und hausgemachtem Käse und im Tandoor gegrillt, danach in Sahniger Currysoße mit Cashew zubereitet **19,90€**

***Murgh Curry**

Hähnchenbrustfilet zubereitet in eine feinste milde Curry Soße **17,90€**

***Murgh Madras**

Hähnchenbrustfilet in eine scharfe Currysoße mit spezieller Gewürzmischung aus Madras **18,90€**

***Murgh Karahi**

Hähnchenbrustfilet zubereitet mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und trockenen Gewürzen in kräftiger Currysoße **17,90€**

***Murgh Jalfrezy**

HÜnchen in eine nordindischer Art Currysoße mit Tomaten, Ingwer Paprika und Zwiebeln **17,90€**

***Murgh Mango**

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Mango Stückchen zubereitet in eine Mango Currysoße **17,90€**

***Murgh Palak**

Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat zubereitet mit feinem Süd indischen Gewürzen **17,90€**

***Murgh Vindaloo**

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln zubereitet in sehr scharfe Currysoße **17,90€**

***Butter Chicken Tandoori**

Hähnchenbrustfilet in einer sahnigen Butter Tomatensauce und erlesenen Gewürzen **18,90€**

***Murgh Chana**

Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen in pikanter Currysoße **17,90€**

Lamm/Lamb Spezialitäten

(Alle Gerichte werden mit Feinsten Basmati Reis serviert)

***Lamb Shahi Korma** **18,90€**

Zartes Lamm in eine aromatische Currysoße aus Sahne, Cashewnüssen, Kokosflocken und Mandeln

***Tandoori Lamb Masala** **20,90€**

Marinierte Lammhüfte gegrillt in Tandoor und in fein Gewürzen Masala zubereitet

***Karahi Gost** **19,90€**

Zartes Lamm mit frischen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, und Tomaten in kräftiger scharf Currysoße zubereitet

***Lamb Curry** **18,90€**

Zartes Lamm mit erlesenen Gewürzen in Pikante Currysoße

***Lamb Vindaloo** **18,90€**

Sehr Scharf gewürztes Lamm mit Kartoffeln zubereitet in Currysoße

***Lamb Palak** **19,50€**

Zartes Lamm und Blattspinat zubereitet mit Spezialen Gewürzen

***Chana Gosht** **18,90€**

Zartes Lamm mit Kichererbsen zubereitet in eine Pikante Currysoße

***Lamb Goa (Süß Sauer)** **18,90€**

Sehr Scharf gewürztes Lamm mit Ananas zubereitet in Süß-säuerlicher Currysoße

Fisch/ Fish Garnelen/ Shrimp Spezialitäten

(Alle Gerichte werden mit Feinsten Basmati Reis serviert)

Garnelen

***Tandoori Jeengha Masala (Chef's Art)** **22,90€**

Riesengarnelen mariniert in Joghurt, Safran und feinen Gewürzen, gegrillt in Tandoor und danach in eine aromatischen soßen aus Tomaten, und Masala zubereitet

***Jeengha Korma** **20,90€**

Riesengarnelen in eine aromatische Currysoße aus Sahne, Cashewnüssen, Kokosflocken und Mandeln

***Jeengha Curry** **20,90€**

Riesengarnelen zubereitet mit erlesenen Gewürzen in Pikante Currysoße

***Jeengha Sabji** **20,90€**

Riesengarnelen und gemischtem Gemüse, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in eine Currysoße

***Machi Korma** **19,90€**

Seelachsfilet mit einer delikaten Currysoße aus Sahne, Cashewnüssen, Kokosflocken und Mandeln

***Machi Karahi** **19,90€**

Seelachsfilet zubereitet mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch in kräftiger Currysoße

***Machi Curry**

Seelachsfilet zubereitet mit erlesenen Gewürzen in Pikanter Currysoße **19,90€**

Biryani Kulinarische Reisspezialitäten

Biryani war einst ein königliches Gericht, welches heute in vielen regionalen Varianten vom mittleren Osten bis nach Südostasien verbreitet ist.

Wir bereiten unsere Biryani mit gekochtem Hochwertiges Basmati Reis und Gewürzen in einem gusseisernen Wok zu, damit dieser ein nussiges Aroma entfalten kann.

Dazu wird die klassische Kombination Gericht serviert mit Joghurt oder passende Currysoße.

***Murgh Birayni** **17,90€**

Hühnerbrustfilet, Basmati Reis angebraten (Geröstet) mit aromatischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Cashew

***Jeengha Biryani** **19,90€**

Riesengarnelen, Basmati Reis angebraten (Geröstet) mit aromatischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Cashew

***Mutton Biryani** **18,90€**

Lammfleisch, Basmati Reis angebraten (Geröstet) mit aromatischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Cashew

***Sabji Biryani** (Vegetarisch / Vegan) **16,90€**

Verschiedene Gemüse, Basmati Reis angebraten (Geröstet) mit aromatischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Cashew



Vegetarisches / Vegan Spezialitäten

(Alle Gerichte werden mit Feinsten Basmati Reis serviert)

***Baingan Bhartha** **16,90€**

Aubergine in Tandoor gegrillt, danach zerkleinert und in der Pfanne zubereitet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Masala-Gewürzmischung

***Paneer Pasanda** **17,50€**

Hausgemachte Käse gefühlt mit Minze und ummantelt mit Kichererbsen teig, danach zubereitet in einer aromatischen sahn-Currysauce mit Mandeln und Cashew

***Mix Sabji** **16,90€**

Frische Vers. Gemüse Sorten und Paneer in leichte delikate Currysauce

***Shahi Matar Paneer** **17,50€**

Hausgemachter Käse und grünen Erbsen, Zwiebeln, pürierten Tomaten und speziellen Gewürzen gebraten & gekocht in einer Curry-Sahnesauce in aromatische Sahn-Currysoße

***Alu-Chana Masala** **16,90€**

Kartoffeln und Kichererbsen zubereitet in eine Soße aus Tomaten, Ingwer und Vers. Gewürzen

***Special Dal Makhni (Sehr beliebt in Indien)** **16,90€**

Schwarze Linsen angebraten mit Butter, Sahne, Knoblauch, Ingwer und Tomaten leicht gewürzt

***Special Dal Tarka** **15,90€**

Gelb Linsen mit südindischen Gewürzen, Tomaten Zwiebeln, Knoblauch angebraten und gekocht

***Palak Paneer** **17,50€**

Gehackte Spinat mit hausgemachtem Hüttenkäse in einer delikaten Sauce

***Karahi Paneer** **17,50€**

Hausgemachte käse mit Paprika, zwiebeln in einer würzige currysauce

***Alu Gobi** **16,90€**

Kartoffeln und Blumenkohl angebraten mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und gewürzt

***Alu Anda Curry** **16,90€**

Gekochte Ei und Kartoffeln zubereitet in eine feinste milde Curry Soße

Burger frisch vom Grill

Alle Burger inklusive Pommes!

American Classic Beef-Burger

Mit Burger Sauce, Ketchup, Salat, Gurke, Tomate und roten Zwiebeln

14,90€

American Cheese Beef-Burger

Mit Burger Sauce, Ketchup, Cheddar, Salat, Gurke, Tomate und roten Zwiebeln

15,90€

Bacon Beef-Burger

Mit Burger Sauce, BBQ-Sauce, Bacon, Salat, Gurke, Tomate und roten Zwiebeln

15,50€

American Classic Chicken-Burger

Mit Burger Sauce, Ketchup, Salat, Gurke, Tomate und roten Zwiebeln

15,90€

Veggie Gemüse-Burger

Mit Burger Sauce, Ketchup, Salat, Gurke, Tomate und roten Zwiebeln

14,90€

Indian Chicken Tikka-Burger

Mit Burger Sauce, Tikka-Sauce, Salat, Gurke, Tomate und roten Zwiebeln

15,90€

Frisch gebackene Schnitzel

Jeweils mit Pommes und kleinem Beilagen Salat!

Wiener Art

Mit Zitrone und frischer Petersilie

14,90€

Rahmschnitzel

Mit cremiger Rahmsauce

15,50€

Jäger Art

Mit cremiger Champignon-Rahmsauce

15,90€

Gorgonzola

Mit Gorgonzola und frischer Sahne

15,50€

Alle Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Kroketten erhältlich!

+ 3€

Kindergерichte

Fünf Chicken Nuggets mit Pommes

Hamburger oder Cheeseburger

je 7,90€ inklusive Softgetränk 0,2l

Marktfrische Salatvariationen

Mit Pizzabrötchen gefüllt mit Mozzarella und Oregano!

Gemischter Salat nach Art des Hauses

Mit Cherrytomaten, Gurken, roten Zwiebeln, bunter Paprika, Mais, Oliven und Möhren

10,90€

Indisches Tandoori Chicken Salat

Mit Chicken aus dem Tandoor, Gurken, Cherrytomaten, bunter Paprika,

Zwiebeln und milder Peperoni

14,90€

Indische Tandoori Garnelen Salat

Mit Garnelen aus dem Tandoor, Cherrytomaten, Gurken, bunter Paprika,

Oliven, milden Peperoni und Möhren

15,90€

Vegetaria mit Feta

Mit Feta, Cherrytomaten, Gurken, Artischocken, roten Zwiebeln,

Oliven und milder Peperoni

12,90€