

- Lamm Spezialitäten**
- 30. Lamm Rogan Josh<sup>h</sup>** 18,90 €  
Curry aus Lammstücken, grünem Kardamom, Kaschmir-Chilischoten, Knoblauch und Garam Masala-Gewürzen
- 31. Lamm Vindaloo<sup>h</sup>** 18,90 €  
Heißes und würziges Lammcurry mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Tamarinde
- 32. Lamm Kadai<sup>h</sup>** 18,90 €  
Curry aus Lammstücken, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und gehacktem Koriander
- 33. Lamm Palak<sup>g,h</sup>** 18,90 €  
Lammcurry mit Spinat, Gewürzen und gekocht in einer cremigen Soße

**Indische Reisspezialitäten**

- 62. Chicken Fried Rice<sup>c,g</sup>** -Reisgericht mit Sauce & Marinierte Hähnchen 12,50 €
- 63. Veg Fried Rice<sup>g</sup>** -Reisgericht mit Sauce & Gemüse 11,50 €
- 64. Egg Fried Rice<sup>c,g</sup>** -Reisgericht mit Sauce & Eier, Gemüse 12,50 €
- 51. Veg Biryani<sup>g,h</sup>** - Reisgericht mit Gemüse 14,50 €
- 52. Chicken Tikka Biryani<sup>g,h</sup>** - Reisgericht mit Marinierte Hähnchen 15,50 €
- 53. Biryani lamb<sup>g</sup>** Reisgericht mit Lamm 16,50 €

**Indische Brotspezialitäten**

- 36. Butter Naan<sup>a,g</sup>** 4,00 €
- 37. Garlic Naan<sup>a,g</sup>** 4,50 €
- 38. Naan<sup>a,g</sup>** 3,00 €
- 39. Lacha Paratha<sup>a</sup>** 4,50 €
- 40. Aloo Paratha<sup>a</sup>** 4,90 €

**Dessert**

- 41. Gulab Jamun (2stuck)** 5,00 €
- 42. Rasagulla (2stuck)** 5,00 €

**Getränke**

- 43. Frisch Mango Smoothie/ Mango Lassi** 5,50 €
- 44. Wasser Still/ Spritz/ Medium (0.25l)** 2,90 €
- 45. Wasser Flasche (0.75l)** 7,00 €
- 46. Orangesaft, Apfelsaft (0,3)** 3,50 €
- 47. Coke - Fanta, Coka Cola, Sprite Cola zero (0,2l)** 3,00 €
- 43. Indisch Wein - Rot/ Weis (0.2l)** 5,50 €
- 44. Indisch Wein Flasche (0.75l)** 19,90 €
- 49. Indisch Bier (Kingfischer-0.3l)** 5,90 €
- 50. Krombacher - Pils/Radler/ Alkoholfrei (0,5l)** 5,50 €
- 51. Hacker-Pschorr Münch Hell (0,5l)** 5,50 €
- 52. Paulaner Weißbier / Zitrone Alkoholfrei (0,5l)** 6,50 €

**SPEISEKARTE**

**Indian Ocean Restaurant & Bar**

Authentischer Geschmack Indiens  
Alter Steinweg 34,  
48143 Münster

**Bestellung**

0251-98160136/ 017632811292  
(Direkt / Website - Kostenlose Lieferung)

**Öffnungszeiten**

Montag - (17:00 - 23:00)  
Dienstag-Sonntag  
(12:00-14:30, 17:00-23:00)  
Küche geschlossen - 21:30



**Mittagsessen - 10,99€** (Nur Dienstags bis Freitags - (12:00-14:30))

Brot - 2 Curry - Salat - Ries

**All you can Eat**

Mit Monatliches Abonnement - 166,9€  
Lieferung (7km) - Arbeitnehmer / Studentenfreundlich.  
Grün & Proteinreiches, leckeres Menü.

**Indian Grant Buffet - 15,99€** (Nur Sonntag (12:00-14:30))

**All you can Eat**

> 21 Artikel, Kunst des Küchenchefs,  
Zyklisches Menü  
Obstmischung/ Salat/ Brot/ Curry/ Sizzler/ Desserts.

Entdecken Sie neue Rezepte

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal für Informationen über Inhaltsstoffe und allergene Zutaten. Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und unsere Servicegebühr.

## Vorspeisen

- 1. Samosa <sup>a,h</sup> (2 Stücke)** 6,00 €  
Frittiertes Teig gefüllt mit einer Kartoffelmischung, grünen Erbsen und Gewürzen serviert an Minz-Chutney .
- 2. Vegetable Pakora<sup>g</sup> (6 Stücke)** 7,50 €  
Knuspriger Snack aus Kichererbsenmehl, Gewürzen und Gemüse serviert an Minz-Chutney
- 3. Papad (2 Stücke)** 2,50 €  
Dünnes, knusprig frittiertes Fladenbrot (**Vegan**).
- 4. Masala Omelette** 7,50 €  
Südindien Omelettes, aus mit Masala-Eiern, Kräutern, Tomaten und Gewürzen.

## Tandoori Spezialitäten

*(Tandoori-Spezialitäten Beigelegt mit Reis)*

- 5. Paneer Tikka Sizzler <sup>a,g</sup>** 15,50 €  
Gegrillte, saftige Paneerstücke mariniert in Tikka-Masala und Kräutern, serviert mit gegrillten Zwiebeln und Paprika
- 6. Chicken Tandoori Sizzler** 16,50 €  
Hähnchenschenkel, mariniert in Masala und Kräutern, mit gegrilltem Gemüse
- 7. Chicken Tikka Sizzler** 17,50 €  
Hähnchenfilet, mariniert in Masala, Naturjoghurt und Kräutern, mit gegrilltem Gemüse

## Curry

*(Curry-Spezialitäten Beigelegt mit Reis)*

*Wir servieren Currys in drei verschiedenen Varianten:*

*Pikant -1 ; Pikant -2 ;Pikant -3*

## Vegan Curry

- 8. Mix Vegetable Curry <sup>g,h</sup>** 13,90 €  
Curry mit gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Tomatenmark und Gewürzen.
- 9. Mushroom (Pilz) Matar <sup>g,h</sup>** 13,90 €  
Pilze, grüne Erbsen in einer Zwiebel-Tomatensoße
- 10.Sabji Palak <sup>g,h</sup>** 13,50 €  
Curry mit Spinat und Gemüse
- 11.Chili Veg <sup>a,h</sup>** 13,50 €  
Gemüse in frisch zubereiteter Soße aus Zwiebeln, Paprika & grünem Chili
- 12.Aloo Matar <sup>a,h</sup>** 13,50 €  
Kartoffeln und Erbsen gekocht in einer cremigen Tomatensoße und indischen Gewürzen

- 13. Chana Masala <sup>h</sup>** 13,50 €  
Curry mit Kichererbsen, Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten
- 14. Aloo Palak<sup>g,h</sup>** 13,50 €  
Curry mit Kartoffeln, Spinat und Gewürzen

## Vegetarische Curry

- 15. Chili Paneer<sup>a,c,g</sup>** 15,50 €  
Hausgemachter Käse in frisch zubereiteter Soße aus Paprika grünem Chili
- 16. Malai Kofta<sup>g,h</sup>** 15,90 €  
Speziell hergestellte gebratene Gemüse- und Paneer-Bällchen, eingetaucht
- 17. Veg Butter Masala<sup>g</sup>** 15,50 €  
Curry mit Gemüse, Butter-Cashewcreme und Gewürzen.
- 18. Navaratna Kurma<sup>g,h</sup>** 15,90 €  
Die Königin der vegetarischen Currys, ein cremiges, leckeres Curry aus neun verschiedenen Früchten, Gemüse, Nüssen & indischen Gewürzen.
- 19. Dal Makhani<sup>g</sup>** 15,50 €  
Cremiges Linsengericht mit Aromen von geklärter Butter, Gewürzen und Kräutern in cremiger Tomatensauce
- 20. Paneer Kadai<sup>g,h</sup>** 15,90 €  
Paneer in Zwiebeltomatensoße mit Paprika und Gewürzen
- 21.Paneer Tikka Masala<sup>g</sup>** 15,90 €  
Gegrillt-mariniertes Paneer in Masalasoße
- 22.Palak Paneer<sup>g</sup>** 15,50 €  
Curry mit Spinat, Paneer und Gewürzen
- 23.Matar Paneer Masala<sup>g</sup>** 15,50 €  
Grüne Erbsen in Zwiebeln, TomatenSoße und Gewürzen

## Chicken Spezialitäten

- 24. Chicken Kadai<sup>h</sup>** 16,50 €  
Hähnchencurry mit Paprika, Gewürzen und Kräuter
- 25. Butter Chicken<sup>g,h</sup>** 16,90 €  
Marinierte Hähnchen, gekocht in Tomatenpüree, Sahne, Butter und verschiedene Masalas
- 26. Chicken Tikka Masala<sup>g,h</sup>** 16,90 €  
Gegrillte Hähnchenfilets, gekocht in Tomaten, Sahne, Naturjoghurt und eine besondere Mischung an Gewürzen
- 27. Chicken Palak<sup>g,h</sup>** 16,50 €  
Hähnchencurry mit Spinat und leichten Gewürzen
- 28. Chicken Vindaloo<sup>h</sup>** 16,50 €  
Scharfes Hähnchencurry gemischt mit einer Kartoffelsoße
- 29. Chicken Korma<sup>g,h</sup>** 16,90 €  
Hähnchencurry gekocht in Kokosnussmilch, Nüssen & Gewürzen