




## Vegetarisches/Vegan Curry Gerichte

<b>130</b>	<b>Baingan ka Bartha</b> Auberginen im Tandoor Ofen gegrillt, in Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, angerichtet	<b>10,90 €</b> (Vegan)	<b>11,90 €</b> <sup>G</sup>
<b>131</b>	<b>Dal Tadka</b> Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter, Öl oder Butterschmalz zubereitet	<b>10,90 €</b> (Vegan)	<b>11,50 €</b> <sup>G</sup>
<b>132</b>	<b>Chana Masala</b> (Vegan) Kichererbsen- mit indische Curry soße/Chickpea curry with tomatoes and ginger.		<b>10,90 €</b> <sup>G</sup>
<b>133</b>	<b>Rajama Masala</b> (Vegan) Kidneybohnen mit indische Curry soße /Kidney bean curry with tomatoes and ginger.		<b>10,90 €</b> <sup>G</sup>
<b>134</b>	<b>Bhindi Masala (Okra - Gemüse-Eibisch)</b>  Gemüse-Eibisch mit indische Curry soße /Okra curry with tomatoes and ginger.	<b>10,90 €</b> (Vegan)	<b>11,90 €</b> <sup>G</sup>
<b>135</b>	<b>Methi Matar Malai</b> <sup>G, E</sup> Bockshornklee-Erbisen mit indische Curry soße, Milch, Sahne, Cashewnüssen		<b>12,90 €</b> <sup>G</sup>
<b>136</b>	<b>Aloo Palak</b> Kartoffeln und Spinat mit indische Curry soße/ Potatoes and spinach	<b>10,90 €</b> (Vegan)	<b>11,90 €</b> <sup>G</sup>
<b>137</b>	<b>Aloo baingan</b> Auberginen & Kartoffeln mit indische Curry soße zubereitet/Eggplant & potatoes	<b>10,90 €</b> (Vegan)	<b>11,90 €</b> <sup>G</sup>
<b>138</b>	<b>Paneer Do Pyaza</b> <sup>G</sup> indischer Frischkäse – mit Zwiebel & indische Curry soße /Paneer with Onion curry		<b>12,90 €</b> <sup>G</sup>
<b>139</b>	<b>Mushroom Do Pyaza</b> <sup>G</sup> Pilze & Zwiebel mit indische Curry soße. /Mushroom- Onion curry, .		<b>12,90 €</b> <sup>G</sup>
<b>140</b>	<b>Aloo Gobhi Tamatar</b> Kartoffeln-Blumenkohl mit indische Curry soße. /Potato and cauliflower Curry	<b>10,90 €</b> (Vegan)	<b>11,90 €</b> <sup>G</sup>
<b>141</b>	<b>Mix Veg</b> Gemixt Gemüse mit indische Curry soße /Vegetable mix with fresh tomatoes and ginger	<b>10,90 €</b> (Vegan)	<b>11,90 €</b> <sup>G</sup>

## Traditional Indian Garnelen Curry

<b>158</b>	<b>Masala Jheenga (Garnelen)</b> <sup>G,B, E</sup> (Mittel scharf)  Garnelen mit verschiedenen Gewürzen mit Tikka Curry Soße .	<b>13,90 €</b>
<b>159</b>	<b>Jheenga Curry (Garnelen)</b> <sup>G,B, E</sup>  Garnelen gekochtes mit Indian Curry Soße. Prawns Cooked with Curry Sauce.	<b>14,90 €</b>
<b>160</b>	<b>Jheenga Palak (Garnelen)</b> <sup>G, E,B</sup> _(Mittel scharf)  Garnelen gekocht in Spinat Curry Soße /Prawns cooked in spinach Curry	<b>14,90 €</b>
<b>161</b>	<b>Jheenga Korma (Garnelen)</b> <sup>G, B,E</sup> (Mittel scharf) Garnelen, gekocht hausgemachten Cashewnuss-Soße/Prawns cooked in homemade Cashewnuss-sauce	<b>14,90 €</b>



## Indische Hähnchen Curry Gerichte

<b>142</b>	<b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>G</sup> _(Mittel Scharf)  gegrilltes Hähnchen mit Indian Tikka Curry aus Knoblauch, Ingwer und Tomaten/ grilled Chicken, homemade Tikka curry made from garlic, ginger and tomatoes.	<b>12,90 €</b>
<b>143</b>	<b>Chicken Curry</b> <sup>G</sup>  Curry aus Hähnchen, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten./Curry made from Chicken, spices, garlic, ginger and tomatoes.	<b>12,50 €</b>
<b>144</b>	<b>Butter Chicken</b> (Cremig & butterig) <sup>G,E</sup> Hähnchenstücke in Milch, Sahne, Cashewnüssen, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten gekocht/Chicken pieces cooked in milk, cream, cashew nuts, spices, garlic, ginger and tomatoes.	<b>12,90 €</b>
<b>145</b>	<b>Palak Chicken</b> (Mittel Scharf) <sup>G,</sup>  Hähnchenstücken mit speziellen Gewürzen gekocht in Spinat in einer würzigen Sauce.	<b>12,50 €</b>
<b>146</b>	<b>Kadhai Chicken</b> (Mittel Scharf) <sup>G,</sup>  Gegrillte Hähnchenstücke, zubereitet in einem Kadhai (indischer Wok) mit Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten.Grilled pieces of chicken prepared in a Kadhai ( Indian Wok) with spices, garlic, ginger and fresh tomatoes.	<b>12,90 €</b>
<b>147</b>	<b>Chicken Korma</b> <sup>G, E</sup> Gegrilltes Hähnchenfleisch, Milch, Sahne in einer Cashewnüssen Soße. Grilled chicken stewed with Korma Curry	<b>12,90 €</b>
<b>148</b>	<b>Chicken Vindaloo</b> (sehr scharf)  Hähnchenfleisch mit speziellen Gewürzen, dazu Kartoffeln mit roter Kokos Curry Sauce	<b>12,90 €</b>

## Mango Curry Gerichte - Europäische

<b>162</b>	<b>Mango Chicken Curry</b> <sup>G, E</sup> Hühnerbrustfilet mit Mango, Sahne und Gewürzen.Chicken Prepared with Mild masala and Mango	<b>13,90 €</b>
<b>163</b>	<b>Mango Lamm Curry</b> <sup>G, E</sup> Gebratenes Lamm mit Mango, Sahne und indische Gewürzen.Lamb Prepared with Mild masala and Mango	<b>14,90 €</b>
<b>164</b>	<b>Mango Fisch Curry</b> <sup>G, E</sup> Gebratenes Fisch mit Mango, Sahne und indische Gewürzen.Fish Prepared with Mild masala and Mango	<b>14,90 €</b>
<b>165</b>	<b>Mango Jheenga Curry</b> <sup>G, E</sup> Garnelen mit Mango, Sahne und indische Gewürzen.Prawns Prepared with Mild masala and Mango	<b>14,90 €</b>

## Fisch Curry /Traditional Fish Curry

<b>154</b>	<b>Fisch Curry</b> <sup>G, D</sup>  Fisch gekochtes mit Indian Curry Soße. Fish Cooked with Curry Sauce.	<b>13,90 €</b>
<b>155</b>	<b>Fisch Korma</b> <sup>G, E</sup> Fisch, gekocht hausgemachten Cashewnuss-Soße/Fish cooked in homemade Cashewnuss-sauce	<b>14,90 €</b>
<b>156</b>	<b>Fisch Tikka Masala</b> <sup>G, D</sup> _(Mittel scharf)  Fisch mit verschiedenen Gewürzen mit Tikka Curry Soße	<b>14,90 €</b>
<b>157</b>	<b>Fisch Spinat</b> <sup>G, D</sup> _(Mittel scharf)  Fisch gekocht in Spinat Curry Soße /Fish cooked in spinach,.	<b>14,90 €</b>



# OMSUBHAY Fine Dining Indisches Restaurant

Pfluggasse 4, 89522 Heidenheim

Mittagsbuffet- Di.- Fr. 12:00 - 14:00 Uhr

Fine-Dine-in À-la-carte-Gerichte

Sa. & So. 12:00 - 14:00 Uhr

Di. - So. 17:30 - 22:00 Uhr

Warme Küche 17:30 - 21:30 Uhr

Info- <https://omsubhay.de/>

Bestellung - Abholung & Lieferung  
# 073214892356, Whatsapp-0176 66814684

## Ente Spezialitäten/ Duck meat

<b>166</b>	<b>Duck Tikka Masala/Enten Tikka Masala</b> <sup>G</sup>  gegrilltes Ente, serviert mit einer hausgemachten Currysauce /grilled Duck with a homemade curry sauce	<b>15,90 €</b>
<b>167</b>	<b>Duck Curry/Enten Curry</b> <sup>G</sup>  Curry aus Ente, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten.Curry made from Duck & spices.	<b>15,90 €</b>
<b>168</b>	<b>Duck Korma/ Enten Korma (cremig &amp; butterig)</b> <sup>G, E</sup> Gegrillte Ente, mit Cashewnuss-Soße, Grilled Duck stewed with Cashewnuss-sauce.	<b>15,90 €</b>
<b>169</b>	<b>Duck Vindaloo/ Enten Vindaloo</b> <sup>G</sup>  Entenfleisch mit speziellen Gewürzen, dazu Kartoffeln mit roter Curry Sauce	<b>15,90 €</b>

Leichte Schärfe 

Mittlere Schärfe 

Scharf 

Sehr Scharf 



WhatsApp Bestellung +49 176-66814684



073214892356  
0176-45625200

Abholung & Lieferung  
WhatsApp Bestellung  
+49 176-66814684





Indian- Street Food /Snacks/Imbiss		
15	<b>Samosa Chaat</b> <sup>A-1,G</sup> 🌶️	5,90 €
Knuspriges Samosa-Gebäck, serviert mit würzigen Kichererbsen-Nudeln, Joghurt, Erbsen und Tamarinde		
16	<b>Aloo Tikki Chaat</b> <sup>A-1,G</sup> 🌶️	5,90 €
Würzige Kartoffeln, Kichererbsennudeln, Joghurt, Erbsen-Curry und Tamarinde		
17	<b>Aloo Kachori mit Chole</b> <sup>A-1,G</sup> 🌶️	12,50 €
Frittiertem Fladenbrot mit Kartoffeln serviert mit Kichererbsen Curry		
18	<b>Chole Poori</b> <sup>A-1,G</sup> 🌶️	12,50 €
Frittiertes Vollkornfladenbrot mit Kichererbsen-Curry		
19	<b>Aloo Paratha mit Chole</b> <sup>A-1,G</sup> 🌶️	12,50 €
Mit Kartoffeln gefülltes Fladenbrot, serviert mit Kichererbsen-Curry		
20	<b>Chole Bhatura</b> <sup>A-1,G</sup> 🌶️	12,50 €
Mit Kartoffeln gefülltes Fladenbrot, serviert mit Kichererbsen-Curry.		
21	<b>Aloo Kulcha mit Chole</b> <sup>A-1</sup> 🌶️	12,50 €
Gesäuertes Fladenbrot, gebacken in einem Tandoor-Ofen, serviert mit Kichererbsen-Curry./		
22	<b>Chicken Biryani</b> <sup>G,E</sup> 🌶️	10,90 €
Gebraten Rice Mit indischen Gewürzen und Hähnchenfleisch gemischt		
23	<b>Lamb Biryani</b> <sup>G,E</sup> 🌶️	12,90 €
Gebraten Rice gemischt mit Gemüse, indischen Gewürzen und Lamm		
24	<b>Veg Biryani</b> <sup>G,E</sup> 🌶️	10,50 €
Fein gewürztes Gemüse, Gebraten Rice mit indischen Gewürzen serviert mit Jogurt (Raita)		
25	<b>Chili Chicken</b> <sup>G,E</sup> 🌶️	12,50 €
Nordindische Hähnchen Spezialität: Hähnchen gekocht in Chili, Zwiebeln und Tomaten		
26	<b>Prawns Biryani</b> <sup>G,B,E</sup> 🌶️	14,90 €
Nordindische Hähnchen Spezialität: Hähnchen gekocht in Chili, Zwiebeln und Tomaten./		
27	<b>Chicken 65 Hot &amp; Spicy</b> <sup>G</sup> 🌶️	12,50 €
28	<b>Chicken Lollipop</b> <sup>G</sup>	12,50 €

Indische Raita -Spezialitäten		
50	<b>Jeera Gürkan Raita</b> <sup>G</sup> (Kümmel und Gewürge Jogurt)	<b>2,90 €</b>
51	<b>Gurken Raita</b> <sup>G</sup> (Kümmel, Gurken und Gewürge Jogurt)	<b>2,90 €</b>

Indian- Vorspeisen/Starter		
Klein/Normal		
14	<b>Samosa</b> <sup>A-1</sup> 🌶️ ( 1 St.)	3,00 €
29	<b>Vegetable Pakora</b>	4,50 € / 7,50 €
30	<b>Palak Pakoras</b>	4,50 € / 7,50 €
31	<b>Paneer Pakora</b> <sup>G</sup>	5,90 € / 7,90 €
32	<b>Fisch - Pakora</b> <sup>G,1</sup>	5,90 € / 7,90 €
33	<b>Chicken - Pakora</b> <sup>G,1</sup>	4,90 € / 7,90 €
34	<b>Tandoori Prawns (Garnelen)</b> <sup>G,B</sup>	7,90 € / 12,90 €
Tandoori grill Riesengarnelen mit indische Gewürze		
35	<b>Chicken Tikka</b> <sup>G,1</sup> 🌶️	4,90 € / 7,90 €
Marinierte Hühnerstücke, im Tandoor-Ofen gebacken		
36	<b>Mix Tikka Platter ( Für 2 Per.)</b> 🌶️	14,90 €
Zarte Hähnchenstücke in verschiedenen Saucen mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt.		
37	<b>Chicken Seekh Kebab</b> <sup>G</sup> 🌶️	5,90 € / 9,90 €
Kebabs aus zart gehacktem Hähnchenfleisch, fein gewürzt, im Tandoor-Ofen gegrillt		
38	<b>Chicken Hariali Tikka</b> <sup>G,E</sup> 🌶️	5,90 € / 9,90 €
Mit einer exquisiten Minzsaucen marinierte und im Tandoor-Ofen gegrillte Hähnchenstücke		
39	<b>Chicken Malai Tikka</b> <sup>G,E</sup>	5,90 € / 9,90 €
Hähnchenstücke mit einer exquisiten Sahnesauce mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt		

Traditionelles Indisches Fladenbrot		
40	<b>Naan</b> <sup>A-1</sup>	2,50 €
41	<b>Butter Naan</b> <sup>A-1,G</sup>	2,50 €
42	<b>Garlic Naan</b> <sup>A-1,G</sup> mit Knoblauch	2,90 €
43	<b>Kulcha</b> <sup>A-1,G</sup> Gefüllt mit Kartoffel	3,50 €
44	<b>Knoblauch Kulcha</b> <sup>A-1,G</sup>	3,90 €
45	<b>Zwiebel Kulcha</b> <sup>A-1,G</sup>	3,90 €
46	<b>Paneer Kulcha</b> <sup>A-1,G</sup> mit Käse	4,50 €
47	<b>Tandoori Roti</b> <sup>A-1,G</sup> <sup>G</sup> <sup>Weizenvollkornmehl</sup>	2,50 €
48	<b>Papadam</b>	1,00 €
49	<b>Cheese Naan</b> <sup>A-1,G</sup> mit Mozzarella	4,90 €

Suppen /Soup		
61	<b>Dal Suppe</b> <sup>G</sup>	3,50 €
62	<b>Veg Clear Suppe</b> <sup>G</sup> 🌶️	3,50 €
63	<b>Hähnchen Suppe</b> <sup>G</sup>	5,50 €
64	<b>Hot &amp; Sour Suppe</b> <sup>G</sup>	4,50 €

BBQ Special (Main Course)		
Serviert mit Butter Naan & gegrilltem Gemüse		
74	<b>BBQ Paneer Tikka</b> <sup>G</sup> 🌶️	14,90 €
Hausgemachter Käse, am Spieß gegrillt; mit Naan Brot, Gemüse und Chutney.		
75	<b>BBQ Chicken Tikka</b> <sup>G</sup> 🌶️	14,90 €
Hühnerfleischstücke, gegrillt; Naan Brot, Gemüse und Chutney.		
76	<b>BBQ Malai Tikka</b> <sup>G,E</sup>	14,90 €
Hühnerfleisch, gegrillt.; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.		
77	<b>BBQ Tandoori Chicken</b> <sup>G</sup> 🌶️	12,90 €
2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.		
78	<b>BBQ Garnelen /Tandoori Prawns</b> <sup>G,B</sup> 🌶️	16,90 €
6 Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.		
79	<b>BBQ Mixed Grill Platter</b> <sup>A-1,G,B</sup> 🌶️	22,90 €
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten: Prawns, Chicken, mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney		

Traditionelles Indisches Thali		
Serviert mit Reis ,Nan-Brot, Papadam, Tages Suppe, Tages Raita		
501	<b>Deluxe Vegan Menü</b>	13,90 €
1 Veganes Curry-Gericht nach Wahl		
502	<b>Deluxe Vegetarisches Menü</b>	14,90 €
1 Vegetarisches Curry-Gericht nach Wahl		
503	<b>Deluxe Hähnchen Menü</b>	16,90 €
1 Hähnchen Curry-Gericht nach Wahl		
504	<b>Deluxe Lamm Menü</b>	16,90 €
1 Lamm Curry-Gericht nach Wahl		
505	<b>Deluxe Fisch Menü</b>	18,90 €
1 Fisch Curry-Gericht nach Wahl		
506	<b>Deluxe Jheenga Menü</b>	19,90 €
1 Garnelen Curry-Gericht nach Wahl		



International-Indian Fusion Food		
80	<b>Veggi Chow Mein</b> <sup>A-1</sup> (Gebratene Nudeln mit Gemüse)	11,90 €
81	<b>Chicken Chow Mein</b> <sup>A-1</sup> (Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch)	12,90 €
82	<b>Vegetable -fried rice</b> <sup>G</sup> (Gebratener Reis mit Gemüse)	11,90 €
83	<b>Chicken-fried rice</b> <sup>G</sup> (Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch & Gemüse)	12,90 €
84	<b>Schnitzel / Cutlet</b> <sup>A-1,C,I,J,E</sup> (Serviert mit Pommes )	12,90 €
85	<b>Hühnchenbrust/ Malai Chicken breast</b> <sup>GE</sup> (Serviert mit Pommes )	12,90 €
86	<b>Chicken Nuggets mit Pommes</b>	8,50 €
87	<b>Indian Style Chicken Burger</b> (Serviert mit Pommes )	10,50 €



# 073214892356  
+49 176-45625200

WhatsApp Bestellung  
+49 176-66814684



Info- <https://omsubhay.de/>

Serviert mit Basmati Rice		12,90 €
<b>111</b>	<b>Butter Paneer (cremig &amp; butterig)</b> <sup>G,E</sup>	
Indischer Frischkäse, Milch, Sahne in einer hausgemachten Tomatensauce mit Cashewnüssen, Ingwer und Knoblauch/		
<b>112</b>	<b>Paneer Tikaa masala</b> (Mittel Scharf) <sup>G</sup> 🌶️	<b>12,90 €</b>
Gegrillter Indischer Frischkäse mit hausgemachter Sauce aus Ingwer und Knoblauch.		
<b>114</b>	<b>Kadhai Paneer</b> (Mittel Scharf) <sup>G,</sup> 🌶️	
Gegrillter indischer Frischkäse , zubereitet in einem Kadhai (indischer Wok) mit Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten. <i>Grilled pieces of Paneer prepared in a Kadhai ( Indian Wok) with spices, garlic, ginger and fresh tomatoes.</i>		
<b>115</b>	<b>Saahi Mater Paneer (Cremig &amp; butterig)</b> <sup>G</sup>	<b>12,90 €</b>
Indischer Frischkäse, Erbsen, Milch und Sahne mit einer hausgemachten würzigen Sauce aus Knoblauch, Ingwer, Tomaten		
<b>116</b>	<b>Palak Paneer</b> (Mittel Scharf) <sup>G,</sup> 🌶️	<b>12,90 €</b>
Indischer Frischkäse in einer würzigen Sauce aus Spinat, Knoblauch, Ingwer.		
<b>117</b>	<b>Dal Makhani</b> <sup>G</sup>	<b>11,90 €</b>
Indisches Nationalgericht: schwarze Linsen mit Butter zubereitet		
<b>118</b>	<b>Egg curry</b> (Mittel Scharf) <sup>G,C</sup>	<b>11,90 €</b>
Eier in einer hausgemachten würzigen Sauce mit Knoblauch, Ingwer Tomaten.		
<b>119</b>	<b>Navratan korma</b> <sup>G,E</sup>	<b>12,90 €</b>
Gemüse und Indischer Frischkäse, cremigen hausgemachten Cashewnuss-Soße./		
<b>120</b>	<b>Malai Kofta</b> <sup>G,E</sup>	<b>12,90 €</b>
Gebratene Knödel aus indischem Käse, Kartoffeln, Gemüse, Rosinen, Mandeln und Weizenmehl, serviert in einer würzigen Sauce		
<b>121</b>	<b>Dam Aloo</b> <sup>G,E</sup>	<b>11,90 €</b>
Frittierte Kartoffeln, gekocht in einer würzigen nordindischen Soße aus Cashewnüssen		
<b>122</b>	<b>Paneer Korma</b> <sup>G,E</sup>	<b>12,90 €</b>
Indischer Frischkäse, cremigen hausgemachten Cashewnuss-Soße		
<b>123</b>	<b>Mix Veg Paneer</b> <sup>G</sup> 🌶️	<b>12,90 €</b>
Gemixt Gemüse & Panner mit indische Curry soße /Vegetable mix & Panner		

Lamm Gerichte /Lamb dishes		Serviert mit Basmati Rice
<b>149</b>	<b>Lamm Curry</b> 🌶️	<b>13,90 €</b>
Würziges Lamm-Curry mit Erbsen, Ingwer und frischen Tomaten./Spicy lamb curry with peas, ginger and fresh tomatoes.		
<b>150</b>	<b>Lamm Korma</b> <sup>G,E</sup>	<b>14,90 €</b>
Gegrilltes Lammfleisch mit cremigen hausgemachten Cashewnuss-Soße/Grilled lamb with		
<b>151</b>	<b>Lamm Tikka Masala</b>	<b>14,90 €</b>
Lammfleisch im Tandoor Ofen gegrillt, serviert mit eine hausgemachten Currysoße aus Knoblauch, Ingwer und Tomaten.Lamb grilled in a tandoor oven, served with a homemade curry sauce made from garlic, ginger and tomatoes		
<b>152</b>	<b>Lamm Vindaloo</b> (sehr scharf) 🌶️🌶️🌶️	<b>14,90 €</b>
Lammfleisch mit speziellen Gewürzen, dazu Kartoffeln mit roter Kokos Curry Sauce		
<b>153</b>	<b>Lamm Spinat</b> (sehr scharf) 🌶️	<b>14,90 €</b>
Lammfleisch mit speziellen Gewürzen-gekocht in Spinat in einer würzigen Sauce		