



Vegetarisches/Vegan Curry Gerichte

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

Traditional Indian Garnelen Curry

158	Masala Jheenga (Garnelen) ^{G,B, E} (Mittel scharf) 	18,90 €
	Garnelen mit verschiedenen Gewürzen mit Tikka Curry Soße .	
159	Jheenga Curry (Garnelen) ^{G,B, E} 	18,90 €
	Garnelen gekochtes mit Indian Curry Soße. Prawns Cooked with Curry Sauce.	
160	Jheenga Palak (Garnelen) ^{G, E,B} _(Mittel scharf) 	18,90 €
	Garnelen gekocht in Spinat Curry Soße /Prawns cooked in spinach Curry	
161	Jheenga Korma (Garnelen) ^{G, B,E} (Mittel scharf)	18,90 €
	Garnelen, gekocht hausgemachten Cashewnuss-Soße/Prawns cooked in homemade Cashewnuss-sauce	

Indische Hähnchen Curry Gerichte

142	Chicken Tikka Masala ^G _(Mittel Scharf) 	13,90 €
	gegrilltes Hähnchen mit Indian Tikka Curry aus Knoblauch, Ingwer und Tomaten/ grilled Chicken, homemade Tikka curry made from garlic, ginger and tomatoes.	
143	Chicken Curry ^G 	12,50 €
	Curry aus Hähnchen, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten./Curry made from Chicken, spices, garlic, ginger and tomatoes.	
144	Butter Chicken (Cremig & butterig) ^{G,E}	13,50 €
	Hähnchenstücke in Milch, Sahne, Cashewnüssen, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten gekocht/Chicken pieces cooked in milk, cream, cashew nuts, spices, garlic, ginger and tomatoes.	
145	Palak Chicken (Mittel Scharf) ^{G,} 	13,50 €
	Hähnchenstücken mit speziellen Gewürzen gekocht in Spinat in einer würzigen Sauce.	
146	Kadhai Chicken (Mittel Scharf) ^{G,} 	12,90 €
	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.	
147	Chicken Korma ^{G, E}	13,50 €
	Gegrilltes Hähnchenfleisch, Milch, Sahne in einer Cashewnüssen Soße. Grilled chicken stewed with Korma Curry	
148	Chicken Vindaloo (sehr scharf) 	13,50 €
	Hähnchenfleisch mit speziellen Gewürzen, dazu Kartoffeln mit roter Kokos Curry Sauce	

Mango Curry Gerichte - Europäische

162	Mango Chicken Curry ^{G, E}	13,90 €
	Hühnerbrustfilet mit Mango, Sahne und Gewürzen.Chicken Prepared with Mild masala and Mango	
163	Mango Lamm Curry ^{G, E}	14,90 €
	Gebratenes Lamm mit Mango, Sahne und indischen Gewürzen.Lamb Prepared with Mild masala and Mango	
164	Mango Fisch Curry ^{G, E}	14,90 €
	Gebratener Fisch mit Mango, Sahne und indischen Gewürzen.Fish Prepared with Mild masala and Mango	
165	Mango Jheenga Curry ^{G, E}	14,90 €
	Garnelen mit Mango, Sahne und indische Gewürzen.Prawns Prepared with Mild masala and Mango	

Fisch Curry /Traditional Fish Curry

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

Abholung & Lieferung

WhatsApp Bestellung
0176-45625200
0176-66814684



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

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

Leichte Schärfe 

Mittlere Schärfe 

Scharf  

Sehr Scharf   

WhatsApp Bestellung -01764562500
0176-66814684

**TISCH
RESERVIEREN**

073214892356
0176-45625200

Indian- Street Food /Snacks/Imbiss		
15	Samosa Chaat ^{A-1,G} 🌶️	6,90 €
Knuspriges Samosa-Gebäck, serviert mit würzigen Kichererbsen-Nudeln, Joghurt, Erbsen und Tamarinde		
16	Aloo Tikki Chaat ^{A-1,G} 🌶️	6,90 €
Würzige Kartoffeln, Kichererbsennudeln, Joghurt, Erbsen-Curry und Tamarinde		
17	Aloo Kachori mit Chole ^{A-1,G} 🌶️	12,50 €
Frittiertem Fladenbrot mit Kartoffeln serviert mit Kichererbsen Curry		
18	Chole Poori ^{A-1,G} 🌶️	12,50 €
Frittiertes Vollkornfladenbrot mit Kichererbsen-Curry		
19	Aloo Paratha mit Chole ^{A-1,G} 🌶️	12,50 €
Mit Kartoffeln gefülltes Fladenbrot, serviert mit Kichererbsen-Curry		
20	Chole Bhatura ^{A-1,G} 🌶️	12,50 €
Mit Kartoffeln gefülltes Fladenbrot, serviert mit Kichererbsen-Curry.		
21	Aloo Kulcha mit Chole ^{A-1} 🌶️	12,50 €
Gesäuertes Fladenbrot, gebacken in einem Tandoor-Ofen, serviert mit Kichererbsen-Curry./		
22	Chicken Biryani ^{G,E} 🌶️	12,90 €
Gebraten Rice Mit indischen Gewürzen und Hähnchenfleisch gemischt		
23	Lamb Biryani ^{G,E} 🌶️	14,90 €
Gebraten Rice gemischt mit Gemüse, indischen Gewürzen und Lamm		
24	Veg Biryani ^{G,E} 🌶️	10,50 €
Fein gewürztes Gemüse, Gebraten Rice mit indischen Gewürzen serviert mit Jogurt (Raita)		
25	Chili Chicken ^{G,E} 🌶️	12,50 €
Nordindische Hähnchen Spezialität: Hähnchen gekocht in Chili, Zwiebeln und Tomaten		
26	Prawns Biryani ^{G,B,E} 🌶️	18,90 €
Nordindische Hähnchen Spezialität: Hähnchen gekocht in Chili, Zwiebeln und Tomaten./		
27	Chicken 65 Hot & Spicy ^G 🌶️	12,50 €
28	Chicken Lollipop ^G	12,50 €

Indische Raita -Spezialitäten		
50	Jeera Gürkan Raita ^G (Kümmel und Gewürge Jogurt)	3,90 €
51	Gurken Raita ^G (Kümmel, Gurken und Gewürge Jogurt)	3,90 €

Indian- Vorspeisen/Starter		
Klein/Normal		
14	Samosa ^{A-1} 🌶️ (1 St.)	3,00 €
29	Vegetable Pakora	4,50 € / 7,50 €
30	Palak Pakoras	4,50 € / 7,50 €
31	Paneer Pakora ^G	5,90 € / 7,90 €
32	Fisch - Pakora ^{G,1}	7,90 € / 12,90 €
33	Chicken - Pakora ^{G,1}	4,90 € / 7,90 €
34	Tandoori Prawns (Garnelen) ^{G,B}	9,90 € / 16,90 €
Tandoori grill Riesengarnelen mit masala indische Gewürze		
35	Chicken Tikka ^{G,1} 🌶️	6,90 € / 7,90 €
Marinierte Hühnerstücke, im Tandoor-Ofen gebacken		
36	Mix Tikka Platter (Für 2 Per.) 🌶️	16,90 €
Zarte Hähnchenstücke in verschiedenen Saucen mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt.		
37	Chicken Seekh Kebab ^G 🌶️	6,90 € / 9,90 €
Kebabs aus zart gehacktem Hähnchenfleisch, fein gewürzt, im Tandoor-Ofen gegrillt		
38	Chicken Hariali Tikka ^{G,E} 🌶️	6,90 € / 9,90 €
Mit einer exquisiten Minzsaucen marinierte und im Tandoor-Ofen gegrillte Hähnchenstücke		
39	Chicken Malai Tikka ^{G,E}	9,90 € / 9,90 €
Hähnchenstücke mit einer exquisiten Sahnesauce mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt		

Traditionelles Indisches Fladenbrot		
40	Naan ^{A-1}	2,50 €
41	Butter Naan ^{A-1,G}	2,90 €
42	Garlic Naan ^{A-1,G} mit Knoblauch	3,50 €
43	Kulcha ^{A-1,G} Gefüllt mit Kartoffel	3,50 €
44	Knoblauch Kulcha ^{A-1,G}	3,90 €
45	Zwiebel Kulcha ^{A-1,G}	3,90 €
46	Paneer Kulcha ^{A-1,G} mit Käse	4,90 €
47	Tandoori Roti ^{A-1,G} ^{Weizenvollkornmehl}	2,90 €
48	Papadam	1,00 €
49	Cheese Naan ^{A-1,G} mit Mozzarella	5,90 €

Suppen /Soup		
61	Dal Suppe ^G	3,90 €
62	Veg Clear Suppe ^G 🌶️	4,90 €
63	Hähnchen Suppe ^G	5,90 €
64	Hot & Sour Vegg Suppe ^G	5,50 €

BBQ Special (Main Course)		
Serviert mit Butter Naan & gegrilltem Gemüse		
74	BBQ Paneer Tikka ^G 🌶️	14,90 €
Hausgemachter Käse, am Spieß gegrillt; mit Naan Brot, Gemüse und Chutney.		
75	BBQ Chicken Tikka ^G 🌶️	14,90 €
Hühnerfleischstücke, gegrillt; Naan Brot, Gemüse und Chutney.		
76	BBQ Malai Tikka ^{G,E}	14,90 €
Hühnerfleisch, gegrillt.; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.		
77	BBQ Tandoori Chicken ^G 🌶️	15,90 €
2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.		
78	BBQ-Garnelen /Tandoori Prawns ^{G,B} 🌶️	18,90 €
6 Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt; mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney.		
79	BBQ Mixed Grill Platter ^{A-1,G,B} 🌶️	22,90 €
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten: Prawns, Chicken, mit ofenfrischem Naan Brot, frischem Gemüse und Chutney		

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



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



WhatsApp / Bestellung
+49 176-45625200
+49 176-66814684

073214892356



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

Serviert mit Basmati Rice		12,90 €
111	Butter Paneer (cremig & butterig) ^{G,E}	
Indischer Frischkäse, Milch, Sahne in einer hausgemachten Tomatensauce mit Cashewnüssen, Ingwer und Knoblauch/		
112	Paneer Tikaa masala (Mittel Scharf) ^G 🌶️	12,90 €
Gegrillter Indischer Frischkäse mit hausgemachter Sauce aus Ingwer und Knoblauch.		
114	Kadhai Paneer (Mittel Scharf) ^{G,} 🌶️	
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>		
115	Saahi Mater Paneer (Cremig & butterig) ^G	12,90 €
Indischer Frischkäse, Erbsen, Milch und Sahne mit einer hausgemachten würzigen Sauce aus Knoblauch, Ingwer, Tomaten		
116	Palak Paneer (Mittel Scharf) ^{G,} 🌶️	12,90 €
Indischer Frischkäse in einer würzigen Sauce aus Spinat, Knoblauch, Ingwer.		
117	Dal Makhani ^G	12,90 €
Indisches Nationalgericht: schwarze Linsen mit Butter zubereitet		
118	Egg curry (Mittel Scharf) ^{G,C}	12,50 €
Eier in einer hausgemachten würzigen Sauce mit Knoblauch, Ingwer Tomaten.		
119	Navratan korma ^{G,E}	12,90 €
Gemüse und Indischer Frischkäse, cremigen hausgemachten Cashewnuss-Soße./		
120	Malai Kofta ^{G,E}	12,90 €
Gebratene Knödel aus indischem Käse, Kartoffeln, Gemüse, Rosinen, Mandeln und Weizenmehl, serviert in einer würzigen Sauce		
121	Dam Aloo ^{G,E}	11,90 €
Frittierte Kartoffeln, gekocht in einer würzigen nordindischen Soße aus Cashewnüssen		
122	Paneer Korma ^{G,E}	12,90 €
Indischer Frischkäse, cremigen hausgemachten Cashewnuss-Soße		
123	Mix Veg Paneer ^G 🌶️	12,90 €
Gemixt Gemüse & Panner mit indische Curry soße /Vegetable mix & Panner		

Lamm Gerichte /Lamb dishes		Serviert mit Basmati Rice
149	Lamm Curry 🌶️	13,90 €
Würziges Lamm-Curry mit Erbsen, Ingwer und frischen Tomaten./Spicy lamb curry with peas, ginger and fresh tomatoes.		
150	Lamm Korma ^{G,E}	14,90 €
Gegrilltes Lammfleisch mit cremigen hausgemachten Cashewnuss-Soße/Grilled lamb with		
151	Lamm Tikka Masala	14,90 €
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		
152	Lamm Vindaloo (sehr scharf) 🌶️🌶️🌶️	14,90 €
Lammfleisch mit speziellen Gewürzen, dazu Kartoffeln mit roter Kokos Curry Sauce		
153	Lamm Spinat (sehr scharf) 🌶️	14,90 €
Lammfleisch mit speziellen Gewürzen-gekocht in Spinat in einer würzigen Sauce		

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	5	geschwefelt	9	chininhaltig	13	mit Nitritpökelsalz
2	konserviert	6	geschwärzt	10	mit Süßungsmittel	14	mit Taurin
3	mit Antioxidationsmittel	7	mit Phosphat	11	Mit Aspartam-Enthält eine Phenylalaninquelle	15	Tartrazin-Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
4	mit Geschmacksverstärker	8	koffeinhaltig	12	gewachst		

Allergene

A ⁻¹ Glutenthaltiger Weissen	E Erdnusserzeugnisse	I Sellerieerzeugnisse	N Lupinenerzeugnisse
A ⁻² Glutenthaltiger Roggen	F Sojaerzeugnisse	J Senferzeugnisse	O Weichtiere
A ⁻³ Glutenthaltiger Gerichte	G Milcherzeugnisse	K Sesamerzeugnisse	
B Krebstiere	H Schalenfrüchte	M Schwefeldioxid	
C Eierzeugnisse			
D Fischerzeugnisse			