



## Enten Spezialitäten

mit verschiedenen Currys<sup>4</sup> und Basmatireis<sup>4</sup>

400	<b>Ente Curry:</b> mit pikanter Currysauce	15,00
401	<b>Ente Korma:</b> mit Mandeln, Kokos, Kardamom und Kokosmilch	15,00
402	<b>Ente Madras:</b> mit scharfer Currysauce, Tomaten und Zitrone	15,00
403	<b>Ente Vindaloo:</b> mit sehr scharfer Currysauce	15,00
404	<b>Ente Masala:</b> mit Curry, Tomaten und Ei <sup>C</sup>	15,00
405	<b>Bhuna Ente:</b> mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika	15,00
406	<b>Mushroom Ente:</b> mit Champignons, Paprika und Gewürzen	15,00
407	<b>Ente Saag:</b> mit Spinat	15,00

## Ceylonische Spezialitäten

250	<b>Ceylonische Frühlingsrollen:</b> mit Kartoffeln, Zwiebeln und mariniertem Lammfleisch – scharf <sup>A</sup>	10,00
	3 Stück 6,00      6 Stück 10,00	
251	<b>Panierte Katlat:</b> mit Kartoffeln, Zwiebeln, Thunfisch, Chili und Curryblättern <sup>A</sup>	10,00
	3 Stück 6,00      6 Stück 10,00	

Alle Gerichte mit Reis (alle Gerichte werden mit sehr scharfer Soße hergestellt)

255	<b>Ceylonisches Fish Curry:</b> mit rotem Chili, Tomaten und Kokosmilch nach ceylonischer Art – scharf <sup>D</sup>	12,60
256	<b>Ceylonisches Lamm Curry:</b> mit rotem Chili, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Curryblättern nach ceylonischer Art - scharf	12,60
257	<b>Plamlet:</b> Calamari <sup>D</sup>	12,60
258	<b>Ceylonisches Prawn Curry:</b> Königskrabben mit Zwiebeln, Curryblättern, Tomaten und Chili – scharf <sup>D</sup>	13,80
259	<b>Ceylonisches Rinder Curry:</b> Ceylonisches Rinder Curry	12,60
260	<b>Ceylonisches Chicken Curry:</b> Hähnchenfleisch nach ceylonischer Art	11,40
270	<b>Ceylonisches Kathri Chicken:</b> Hähnchenfleisch mit Auberginen, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindsaft und Curryblättern nach ceylonischer Art - scharf	12,50
271	<b>Chicken Bhindi:</b> Hähnchenfleisch mit frischen Okraschoten, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblättern und Gewürzen nach ceylonischer Art - scharf	13,10
272	<b>Chicken Dal:</b> Hühnchen mit Kichererbsen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblättern und Gewürzen nach ceylonischer Art - scharf	13,70
273	<b>Lamm Dal:</b> mit Kichererbsen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblättern und Gewürzen nach ceylonischer Art - scharf	14,30
274	<b>Ceylonisches Muddai Curry:</b> Eier mit rotem Chili, Kokosmilch, Tomatenpüree, Ingwer und Gewürzen – scharf <sup>C</sup>	11,90
275	<b>Ceylonischer Kathiri Fisch:</b> Rotbarschfilet mit gebratenen Auberginen, Tomaten, rotem Chili, Tamarindsaft und Kokosmilch nach ceylonischer Art – scharf <sup>D</sup>	13,10
276	<b>Ral Curry:</b> Krabben mit gebratenen Auberginen, Kokosmilch und Tamarindsaft nach ceylonischer Art – scharf <sup>D</sup>	13,10

## Kottu Roddy

261	<b>Muddon Kottu Roddy:</b> mit Lammfleisch <sup>A,C,G</sup>	11,40
262	<b>Chicken Kottu Roddy:</b> mit Hähnchenfleisch <sup>A,C,G</sup>	11,40
263	<b>Rind Kottu Roddy:</b> mit Rindfleisch <sup>A,C,G</sup>	11,40
264	<b>Vegetable Kottu Roddy:</b> mit Gemüse <sup>A,C,G</sup>	11,40
265	<b>Muddai Kottu Roddy:</b> mit Ei <sup>A,C,G</sup>	11,40



## Hausgemachtes Brot (Nur in Verbindung mit Hauptgerichten)

420	<b>Butter Nan:</b> aus Weizenmehl mit Butter <sup>A</sup>	2,50
421	<b>Nan:</b> aus Weizenmehl <sup>A</sup>	2,00
422	<b>Roti:</b> aus Vollkornmehl	2,00
423	<b>Paratha:</b> in Butter gebacken	2,50
424	<b>Keema Nan:</b> gefüllt mit Lammhackfleisch <sup>A</sup>	5,00
425	<b>Garlic Nan:</b> mit Knoblauch <sup>A</sup>	2,50
426	<b>Aloo Paratha:</b> gefüllt mit Kartoffeln und Gewürzen	4,50
427	<b>Chili Nan<sup>A</sup></b>	2,50
428	<b>Cheese Nan:</b> gefüllt mit hausgemachtem Käse und Gewürzen <sup>A</sup>	4,50
429	<b>Egg Nan<sup>A</sup></b>	4,50



## Beilagen (Nur in Verbindung mit Hauptgerichten)

410	<b>Kheera Raita:</b> Joghurt mit Gurken <sup>G</sup>	2,50
413	<b>Mix Raita:</b> Joghurt mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln <sup>G</sup>	4,00
415	<b>Aloo Raita:</b> Kartoffeln mit Joghurt, Tomaten und Gurken <sup>G</sup>	4,00
414	<b>Gemischter Salat:</b> Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Bohnen	4,10
416	<b>Extra Portion Reis</b>	3,00



## Dessert / Getränke (Nur in Verbindung mit Hauptgerichten)

433	<b>Firni:</b> mit Safran und Pistazien	3,00
207	<b>Ganze Zitrone:</b> gefüllt mit Zitroneneis	4,00
211	<b>½ Kokosnusseis</b>	4,50
212	<b>Mövenpick-Eis:</b> verschiedene Sorten	2,90
213	<b>Tiramisu</b>	3,00
440	<b>Mango Lassi<sup>G</sup></b>	3,50
441	<b>Salzig Lassi<sup>G</sup> / Süß Lassi<sup>G</sup></b>	3,00
442	<b>Indisches Bier 0,33l</b>	2,80
443	<b>Indischer Wein 0,7l</b>	16,00
214	<b>Mineralwasser 0,7l</b>	2,00
215	<b>Coca-Cola/ light/ Fanta/ Spezi/ Sprite/ Apfelsaft/ Orangensaft 1,0l</b>	2,80
216	<b>Red Bull</b>	2,80
21A	<b>Coca-Cola/ light/ Fanta/ Spezi/ Sprite 1,0l</b>	1,60
217	<b>Stuttgarter Hofbräu Pilsner 0,5l</b>	1,90
218	<b>Kristall Weizen/ Hefeweizen/ Dunkel/ Hell 0,5l</b>	1,90
219	<b>Warsteiner/ Beck's 0,5l</b>	2,20



HEIMSERVICE



# LAXMY

DAS INDISCHE UND CEYLONISCHE  
Spezialitäten-Service

Finkenstraße 20

(Ecke Böheimstraße 102)

70199 Stuttgart

Onlinezahlung  
auf unserer Homepage  
auch möglich!!!

Auch

Partyservice!!!

Öffnungszeiten: Mo. – Sa. von 16.<sup>00</sup> – 23.<sup>00</sup> Uhr

Dienstag Ruhetag!

So. und Feiertage von 12.<sup>00</sup> – 23.<sup>00</sup> Uhr

Tel.: 0711 / 50 42 75 87

0711 / 50 42 75 88

0711 / 35 86 29 8

Fax 0711 / 35 86 29 7

Online bestellen: [www.laxmy-online.de](http://www.laxmy-online.de)

### Lieferung

Bestellen Sie telefonisch oder unter  
[www.laxmy-online.de](http://www.laxmy-online.de) und erhalten Sie auf  
Hauptgerichte mindestens **15 % Rabatt!!!**

### Abholung

Bei einer Abholung bekommen Sie auf  
Hauptgerichte mindestens **25 % Rabtt!!!\***

\*Gilt nur bei telefonischer Bestellung oder Bestellung vor Ort

## Suppen (Nur in Verbindung mit Hauptgerichten)

300	<b>Chicken Soup:</b> Hühnersuppe <sup>1,5</sup>	3,60
301	<b>Vegetable soup:</b> Gemüsesuppe <sup>1,5</sup>	3,60
302	<b>Tomaten Soup:</b> Tomatensuppe <sup>1,5</sup>	3,60
303	<b>Dal Soup:</b> Linsensuppe nach indischer Art <sup>1,5</sup>	3,60



## Vorspeisen (Nur in Verbindung mit Hauptgerichten)

306	<b>Chicken Tikka:</b> mariniertes Huhn gegrillt <sup>1</sup>	5,90
307	<b>Tandoori chicken:</b> Schlegel im Tandoor gegrillt <sup>1</sup>	5,90
308	<b>Pappadam:</b> mit Linsenwaffeln	2,40
309	<b>Samosa:</b> mit gefüllten Gemüsepasteten	4,80
310	<b>Pakora:</b> mit Gemüse in Kichererbsenmehl ausgebacken	5,00
311	<b>Chicken Pakora:</b> mit Huhn in Kichererbsenmehl ausgebacken	6,00
312	<b>Seekh Kebab:</b> mit Lammhack am Spieß gegrillt	5,90
313	<b>Peneer Pakora:</b> mit hausgemachtem Käse in Kichererbsenmehl ausgebacken	6,00
314	<b>Fish Pakora:</b> mit Fisch in Kichererbsenmehl ausgebacken <sup>D</sup>	6,00
315	<b>Onion Bhaji:</b> mit Zwiebeln in Kichererbsenmehl ausgebacken	5,00
316	<b>Mixed Starter:</b> mit Panner Pakora, Chicken Tikka, Fish Pakora und Pakora <sup>D</sup>	7,40



## Tandoori Grillspezialitäten

Alle Tandoori Gerichte werden mit Salat, Gewürzsauce und Basmati Reis<sup>4</sup> serviert. Alle unseren Tandoori-Spezialitäten werden in Joghurt und Gewürzen eingelegt und sind besonders zart.

321	<b>Chicken Tikka:</b> mariniertes Hähnchenfleisch (Stücke) <sup>1</sup>	13,20
322	<b>Tandoori Chicken:</b> Hähnchenschlegel mariniert <sup>1</sup>	12,00
323	<b>Seekh Kebab:</b> Lammhack vom Spieß <sup>1</sup>	13,80



## Lamm Spezialitäten mit verschiedenen Currys<sup>4</sup> und Basmatireis<sup>4</sup>

330	<b>Lamm Curry:</b> mit pikanter Sauce	12,60
331	<b>Lamm Korma:</b> mit Mandeln, Kokos, Kardamom und Kokosmilch	13,80
332	<b>Lamm Madras:</b> mit scharfer Currysauce, Tomaten und Zitrone	13,20
333	<b>Lamm Vindaloo:</b> mit sehr scharfer Currysauce	13,20
334	<b>Saag Meat:</b> mit Spinat	13,80
335	<b>Bhuna Meat:</b> mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Gewürzen	13,80
336	<b>Meat Masala:</b> mit Tomaten, Ei und Gewürzen <sup>C</sup>	13,80
337	<b>Lamm Jhalphrazy:</b> mit frischem Gemüse	13,80
338	<b>Lamm Mushroom:</b> aus der königlichen Küche mit Champignons und verschiedenen Gewürzen	14,20
339	<b>Keema Mattar Masala:</b> Lammhack mit Erbsen, Kardamom und Gewürzen nach nordindischer Art	13,80
340	<b>Bhindi Gosht:</b> mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen nach indischer Art	14,00
341	<b>Lamm Kathiri:</b> mit sehr scharfer Sauce und Auberginen	13,40



## Chicken Spezialitäten mit verschiedenen Currys<sup>4</sup> und Basmatireis<sup>4</sup>

345	<b>Chicken Curry:</b> mit pikanter Sauce	11,40
346	<b>Chicken Korma:</b> mit Mandeln, Kokos, Kardamom und Kokosmilch	13,10
347	<b>Chicken Madras:</b> mit scharfer Sauce, Tomaten und Zitrone	11,90
348	<b>Chicken Vindaloo:</b> mit sehr scharfer Sauce	11,90
349	<b>Chicken Tikka Masala:</b> mariniert und gegrillt mit Paprika und Tomaten gekocht	12,60
350	<b>Chicken Masala:</b> mit Tomaten, Ei und Koriander <sup>C</sup>	11,90
351	<b>Chicken Bhuna:</b> mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten	11,90
352	<b>Chicken Jhalprazy:</b> mit Gemüse	11,90
353	<b>Chicken Saag:</b> mit Spinat	12,60
354	<b>Chicken Mushroom:</b> mit Champignons	13,00
355	<b>Karahi Mix:</b> mit Lammfleisch	13,20
356	<b>Butter Chicken:</b> mit erlesener Sauce und Kokosmilch	13,80
357	<b>Chili Chicken:</b> mit roter Chilisaucen und Kokosmilch - scharf	12,60



## Fisch Spezialitäten mit verschiedenen Currys<sup>4</sup> und Basmatireis<sup>4</sup>

365	<b>Fish Masala:</b> mit Zwiebeln und grünem Paprika nach südindischer Art	13,10
366	<b>Panjabi Fish:</b> mit scharfer Currysauce und Tomaten nach nordindischer Art <sup>D</sup>	13,80
367	<b>Prawn Curry:</b> Krabben mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Knoblauch <sup>D</sup>	14,40

## Reisspezialitäten mit Salat und Joghurtsauce

370	<b>Lamm Biryani:</b> mit gedünstetem Lammfleisch, orientalischen Gewürzen, Mandeln und Kokosraspeln <sup>5</sup>	13,10
371	<b>Gemüse Biryani:</b> gebraten mit frischem Gemüse <sup>5</sup>	11,40
372	<b>Prawn Biryani:</b> mit gedünsteten Krabben <sup>D</sup>	13,20
	<b>Chicken Biryani:</b> mit gedünsteten Hühnerfleischstücken, Mandeln, Kokos und Rosinen <sup>5</sup>	12,60
374	<b>Laxmy Biryani:</b> mit Hühnerfleisch, Lamm, Paneer, Ei, Paprika, Karotten, Mandeln und Kokosraspeln <sup>C</sup>	13,80
375	<b>Rinder Biryani:</b> mit gedünstetem Rindfleisch, orientalischen Gewürzen, Mandeln und Kokosraspeln <sup>5</sup>	13,10



### Zusatzstoffe

1	Farbstoffe	11	Coffeinhaltig
2	Konservierungsstoffe	12	Chininhaltig
3	Nitritpökelsalz	13	Gentechnisch verändert
4	Phosphat	14	formfleisch-Vorderschinken
5	Geschmacksverstärker	15	Taurin
6	Antioxidationsmittel	16	Krebsfleischimitat
7	Süßungsmittel	17	Säuerungsmittel
8	Phenylalaninquelle	18	Stabilisatoren
9	Geschwefelt	19	geräuchert
10	Geschwärzt		

### Mindestbestellwerte:

15 €: 70173, 70174 West, 70176, 70178, 70184 Süd, 70197 West, 70199 Süd/Heslach  
20 €: 70174 Nord/Mitte, 70180, 70182, 70184 Ost/Mitte, 70186, 70188, 70190, 70191 Nord, 70193, 70195  
25 €: 70567 Fasanenhof Ost, 70567, 70597 30 €: 70184 Frauenkopf, 70191 Bad Cannstatt, 70192 Stuttgart, 70563, 70567  
35 €: 70192 Feuerbach, 70327 Frauenkopf, 70327 Wangen 40 €: 70376 50 €: 70327 Hedelfingen, 70327 Stuttgart, 70469

## Vegetarische Spezialitäten mit verschiedenen Currys<sup>4</sup> und Basmatireis<sup>4</sup>

380	<b>Aloo Gabi Masala:</b> mit Kartoffeln, Blumenkohl, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer	10,70
381	<b>Mushroom Bhuna:</b> mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Paprika	10,70
382	<b>Dal:</b> Hülsenfrüchte mit Butter und Currysauce	10,20
383	<b>Dum Aloo:</b> Kartoffeln mit Curry, Kokos, Koriander und Kokosmilch	10,20
384	<b>Shahi Paneer:</b> hausgemachter Käse mit Currysauce <sup>G</sup>	13,10
385	<b>Vegetable Jhalphrazy:</b> frisches Gemüse mit Curry	10,70
386	<b>Aloo Mattar:</b> Kartoffeln mit Erbsen	10,20
387	<b>Sabzi Navrathan:</b> gemischtes Gemüse mit Obst, Kokosmilch und Nüssen	11,90
388	<b>Palak Paneer:</b> hausge. Käse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt <sup>G</sup>	12,60
390	<b>Mattar Paneer:</b> hausgemachter Käse mit Erbsen <sup>G</sup>	11,90
391	<b>Aloo Palak:</b> Kartoffeln mit Spinat	11,40
392	<b>Malai Kofta:</b> Knödel mit Käse, Kartoffeln, Trockenfr., Curry, Rahmsauce <sup>G</sup>	13,10
393	<b>Bhindi Masala:</b> Okraschoten mit Zwiebeln und Currysauce	11,90
394	<b>Bengan Masala:</b> Auberginen mit Zwiebeln und Currysauce	11,90
395	<b>Aloo Chat:</b> mit Kartoffeln, Tomaten, indischen Gewürze	9,60
396	<b>Paneer Butter Masala:</b> hausge. Käse mit Butter-Masala, Milch, Zucker <sup>G</sup>	10,80



## Rindfleisch Spezialitäten mit verschiedenen Currys<sup>4</sup> und Basmatireis<sup>4</sup>

471	<b>Rinder Curry:</b> mit pikanter Sauce	12,60
472	<b>Rinder Korma:</b> mit Mandeln, Kardamom und Kokosmilch	13,80
473	<b>Rinder Madras:</b> mit scharfer Currysauce, Tomaten und Zitrone	13,20
474	<b>Rinder Vindaloo:</b> mit sehr scharfer Currysauce	13,20
475	<b>Rinder Saag:</b> mit Spinat	13,80
476	<b>Rinder Bhuna:</b> mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Gewürzen	13,80
477	<b>Rinder Masala:</b> mit Tomaten, Ei und Gewürzen <sup>C</sup>	13,80
478	<b>Rinder Jhalphrazy:</b> mit frischem Gemüse	13,80
479	<b>Rinder Mushroom:</b> aus der königlichen Küche mit Champignons und verschiedenen Gewürzen	14,20
480	<b>Rinder Mattar Masala:</b> Rinderhack mit Erbsen und Gewürzen nach nordindischer Art	13,80

### Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

A	Glutenhaltiges Getreide	A1	enthält Weizen
A2	enthält Roggen	A3	enthält Gerste
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück-geführte Erzeugnisse zu berechnen sind	M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
		N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse