

Pakistanisches & Indisches
Restaurant
GURU

Sehr verehrte Gäste,

wir heißen Sie in unserem indischen Restaurant Guru herzlich willkommen.

Das Wort „Guru“ bedeutet in Sanskrit und anderen aus dem Sanskrit abgeleiteten Sprachen wie Hindi und Bengali „Lehrer“. Es bezeichnet den „Verleiher“ des Wissens Vidya. Neben den rein spirituellen Lehrern, nennt man auch jene „Guru“, die Künste wie Gesang und Tanz unterrichten.

Wir haben es uns in unserem Restaurant zur Aufgabe gemacht, Ihnen die indische Küche mit all ihren Facetten und ihrer enormen Geschmacksvielfalt näher zu bringen. Lassen Sie uns Sie auf die kulinarischen Reise schicken und Sie mit den exotischen Geschmäckern und Düften Indiens zu verzaubern!

Wir sind in unserem Restaurant immer bestrebt, Ihnen höchste Qualität zu bieten. Deshalb werden all unsere Gerichte mit höchster Sorgfalt und ausschließlich mit frischen Zutaten zubereitet. Gerne gehen wir bei der Zubereitung der Speisen auf ihre Wünsche ein. So können alle Speisen auf Wunsch mild, scharf und sehr scharf zubereitet werden.

Gerne können Sie bei uns auch Ihre Feste, wie Weihnachtsfeiern und Geburtstage feiern. Hierzu stellen wir Ihnen gerne ein Menü bzw. Buffet zusammen. Außerdem betreiben wir auch Catering für bis zu 100 Personen. Lassen Sie sich hierzu gerne beraten!

Shahid Hussain und das gesamte Guru-Team hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen. Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste unser Restaurant als Freunde verlassen.

*Denn gibt es etwas europäischeres als dem Orient verfallen zu sein?
(Goethe)*

Suppen

€

- | | | |
|----------|---|-------------|
| 1 | Chicken Soup
<i>indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup</i> | 3,90 |
| 2 | Dal Soup
<i>indische Linsensuppe / Indian lentil soup</i> | 3,50 |
| 3 | Vegetable Soup
<i>indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup</i> | 3,50 |
| 4 | Shrimps Soup
<i>Krappensuppe / shrimps soup</i> | 4,50 |
| 6 | Tomato Soup
<i>Tomatensuppe nach indischer Art / Tomato soup</i> | 3,80 |

Tandoori Vorspeisen

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 10 | Murg Tikka
<i>zarte, gegrillte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert /
marinated chicken grilled (Pakistanische Art)</i> | 4,90 |
| 11 | Gemischter Tandoori Vorspeisenteller
<i>verschiedene warme gegrillte Vorspeisen für zwei Personen/
various appetizers for 2 persons (Pakistanische Art)</i> | 10,30 |

*Glück hilft mir manchmal;
Arbeit immer!*

Warme Vorspeisen

€

*Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen
schmackhaften Dips serviert.*

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

15	Pappad <i>hauchdünne Linsenwaffeln mit drei verschiedenen Saucen / Lentil wafers with 3 different tasty sauces</i>	2,10
16	Vegetable Pakoras <i>frisches Gemüse im Teigmantel / fresh mixed vegetables</i>	4,20
17	Paneer Pakora <i>hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel / Home made cheese</i>	4,30
18	Chicken Pakora <i>Hühnerfleischstreifen im Teigmantel (Pakistanische Art)</i>	4,50
19	Vegetable Samosa <i>Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt / Two pastries filled with potatoes and peas (Pakistanische Art)</i>	4,30
20	Jheenga Pakora <i>Riesengarnelen im Teigmantel / King Prawns (Pakistanische Art)</i>	6,80
21	Onion Bhaji <i>Zwiebelringe / Onion rings</i>	4,20
22	Fish Pakora <i>frittierte, zarte Fischstücke / fried tender fish fillets (Pakistanische Art)</i>	4,50
23	Vorspeise für zwei Personen <i>verschiedene Gemüse (Pakoras) mit Käse - vegetarisch / various appetizers for two persons - vegetarian (Pakistanische Art)</i>	8,30
24	Vorspeise für zwei Personen <i>verschiedene Gemüse, Hühnchen und Fischstücke, hausgemachter Käse (Pakoras) / (Pakistanische Art) various vegetable Pakoras with chicken, fish and cheese</i>	10,30

Salate

€

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 30 | Salate der Saison
<i>seasonal salad</i> | 3,70 |
| 31 | Salat Thunfisch | 4,80 |
| 32 | Salat Spezial
<i>salad with chicken pieces</i> | 5,90 |

Joghurt-Speisen und Beilagen (Sidedish)

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 25 | Plane Dahi
<i>Einfacher Joghurt</i> | 1,90 |
| 33 | Kheera Ka Raita
<i>Gurken-Joghurt / Cucumber yoghurt (Pakistanische Art)</i> | 2,90 |
| 34 | Alu Raita
<i>Kartoffel-Joghurt / potato yoghurt (Pakistanische Art)</i> | 2,90 |
| 35 | Mix Raita | 3,00 |
| 36 | Pulao
<i>Reis mit Gemüse / Rice with vegetables (Pakistanische Art)</i> | 2,80 |
| 37 | Jeera Alu
<i>Kreuzkümmel und Kartoffeln / coriander and potatoes (Pakistanische Art)</i> | 2,80 |
| 38 | Paneer Bhujia
<i>Käse, Zwiebel und Paprika /
cheese, onions and paprika</i> | 4,30 |
| 39 | Bombay Potato (als Beilage)
<i>Kartoffelgericht mit kräftiger Tomaten-Sahne-Sauce /
Potato with tomato-creme sauce</i> | 4,90 |

*Wer ist Blind? - Der eine andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm? - Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.
Wer ist arm? - Der von allzu heftigen Verlangen Gequälte.
Wer ist reich? - Dessen Herz zufrieden ist.*

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mitscharf zubereitet werden.
Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.

€

40	Palak Paneer <i>Spinatcreation mit hausgemachtem Käse / Spinach with homemade cheese</i>	10,30
41	Bhindi Masala <i>frische Okras mit Zwiebeln, Tomaten in scharfer Sauce / (Pakistanische Art) fresh ladyfingers with onions, tomato in hot sauce</i>	10,30
42	Matar Paneer <i>schmackhaftes Erbsen-Käsegericht mit frischem Koriander / (Pakistanische Art) homemade cheese prepared with peas</i>	10,30
43	Mixed Vegetable Masala <i>Frisches Gartengemüse nach indischer Art / fresh vegetables in indian tradition</i>	10,30
44	Vegetable Kofta <i>Gemüseklößchen mit Nüssen in würziger Curry-Sauce / (Pakistanische art) vegetable dumplings in a spicy curry- sauce</i>	10,20
45	Palak Kofta <i>Gemüseklößchen mit Nüssen in Spinat-Butter-Sauce / (Pakistanische Art) vegetable dumplings in spinach</i>	10,20
46	Malai Kofta <i>Bällchen mit Nüssen in Tomaten-Curry-Rahmsauce / (Pakistanische Art) potato cheese balls with raisins, almonds , cream sauce</i>	11,30
47	Dal Makhani <i>indisches Nationalgericht, gelbe oder schwarze Linsen mit Butter zubereitet / national dish of india, yellow or black lentil prepared with butter</i>	8,50
49	Kadai Paneer • (scharf) <i>Käsegericht in typischer Schale serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typisch indischer Sauce / home made cheese with capsicum, tomato and onions, served in a pan</i>	10,80
51	Vegetable Korma <i>frisches Gemüse mit Cashew-Nüssen und Rosinen in Safran-Mandel-Sauce / fresh vegetables in saffron almond sauce (Pakistanische Art)</i>	10,50
52	Bharta <i>traditionelles Auberginengericht im Holzkohle- Lehmofen mit Zwiebeln und Tomaten gebraten / traditional aubergine dish, cooked in clayoven with onions and tomato</i>	10,30
56	Alu Chana Masala • (scharf) <i>Kichererbsen, Kartoffeln u. Zwiebeln in kräftiger Curry-Sauce mit fr. Tomaten, Ingwer / chickpeas in curry with fresh tomato, ginger and onions (Pakistanische Art)</i>	10,30
57	Vegetable Jalfrezi • (scharf) <i>frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Käse und Zwiebeln / fresh vegetables with capsicum tomato and onions (Pakistanische Art)</i>	10,30

Thalis

€

verschiedene Gerichte auf einem Teller / various dishes on a plate

2 Personen

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 59 | Fisch Thali
<i>Fisch Masala, Jheenga Korma, Fisch Spinat, Gurken Joghurt, Reis und Naan / fish masala, Jheenga korma, fish spinach, cucumber yoghurt, rice and naan</i> | 32,30 |
| 60 | Vegetable Thali
<i>gemischtes Gemüse, ein Linsengericht mit gelben oder schwarzen Linsen, Spinat-Käse Gericht, raita, Reis, Naan / mixed vegetable, lentil dish with yellow or black lentil, spinach cheese dish, raita, rice and naan (Pakistanische Art)</i> | 24,20 |
| 61 | Nonvegetable Thali
<i>Chicken Masala, Lamm Korma, Chicken Palak, Raita, Reis und Naan / chicken masala, lamb korma, chicken spinach, raita, rice and naan</i> | 24,30 |
| 62 | GURU Thali
<i>Chicken Masala, Lamm Palak, Vegetable Korma, Raita, Reis und Naan / chicken masala, lamb spinach, vegetable korma, raita, rice and naan</i> | 24,30 |
| 63 | APNI Thali
<i>Überraschung des Chefkochs / surprice from our chef (Pakistanische Art)</i> | 24,20 |

Biryanis

Biryani ist ein gedünstetes Reisgericht (pakistanische Art)

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 65 | Chicken Tikka Biryani
<i>Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt / chicken pieces with almonds, raisins and yoghurt (Pakistanische Art)</i> | 11,80 |
| 66 | Lamm Moglai Biryani
<i>Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt / lamb with almonds, raisins and yoghurt (Pakistanische Art)</i> | 12,80 |
| 67 | Vegetable Biryani
<i>frisches Gemüse mit Nüssen und Rosinen / fresh vegetables with almonds and raisins (Pakistanische Art)</i> | 10,30 |
| 68 | Jheenga Biryani
<i>Riesengarnelen mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt / king prawns with almonds, raisins and with yoghurt (Pakistanische Art)</i> | 15,30 |
| 69 | GURU Biryani
<i>gemischtes Gemüse und verschiedene Fleischsorten mit Mandeln, Rosinen und dazu Joghurt / mixed vegetables with lamb, chicken, with almonds, raisins and with yoghurt</i> | 11,80 |

Tandoori Spezialitäten

Alle diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlen-Lehmofen zubereitet.

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.

€

74	Tikka Achari Taka Tak • (scharf)	11,30
	<i>Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch-Joghurt und mixed Pickles im Ofen gebacken und gebraten in Tomaten-Butter-Kokosnuss-Sauce / boneless chicken first cooked in clayoven in Achari style (ginger, garlic, yoghurt and mixed pickels) and then sauted in traditional tomato-butter-coconut-sauce (Pakistanische Art)</i>	
75	Tandoori Chicken	11,30
	<i>Hähnchenkeule (mit Knochen), eingelegt in Joghurt-Marinade im Tonofen gegart / two chickenlegs with bones marinated in a yoghurt sauce, cooked in clayoven</i>	
76	Chicken Tikka	11,80
	<i>zarte gegrillte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert / marinated chicken filet, marinated in yoghurt sauce (Pakistanische Art)</i>	
77	Lamm Tikka	13,50
	<i>zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / tender marinated lamb (Pakistanische Art)</i>	
78	Jheenga Tandoori	17,80
	<i>Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurt-Marinade / king prawns in marinated in yoghurt-garlic-sauce (Pakistanische Art)</i>	
79	Seekh Kebab	12,30
	<i>würziges Hackfleisch vom Lamm am Spieß, ein typisches und beliebtes Gericht in Nord-Indien / fresh chopped lamb grilled, a typical north-indian dish (Pakistanische Art)</i>	
80	Ente Tikka	14,30
	<i>Entenbrustfilet in einer Marinade von Zitrone, Masalas und Ingwer / fried duck filet marinated with citrone, ginger and masala (Pakistanische Art)</i>	
81	Fisch Tikka	12,80
	<i>Fisch in leckerer Zitronen-Knoblauch-Marinade aus dem Lehmofen / fish marinated in delicious citrone and garlic, grilled in clayoven</i>	
82	Mix Grillplatte	13,80
	<i>etwas von Allem / various specials (Pakistanische Art)</i>	
82	Mix Grillplatte	26,30
	<i>etwas von Allem für 2 Personen / various specials for two persons (Pakistanische Art)</i>	
83	Hariyali Tikka	11,80
	<i>zartes, mariniertes Hühnerfleisch in Minze und Koriander-Sauce / tender marinated chicken filet in mint and coriander sauce (Pakistanische Art)</i>	

Chicken Curry Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.

€

85	Chicken Tikka Masala • (scharf) <i>Spezialität des Hauses / special of the house (hot) (Pakistanische Art)</i>	12,80
86	Butter Chicken <i>gegrilltes Tandoori Chicken in Butter-Tomaten-Sauce geschmort / tender chicken in a butter tomato sauce (Pakistanische Art)</i>	12,80
88	Chicken Palak <i>Hühnerbrustfilet in würziger Spinatcreation geschmort / tender chicken in spinach</i>	11,30
89	Chicken Curry <i>typisch indisches Chicken-Curry mit Masala / typical indian chicken curry</i>	10,30
90	Mango Chicken <i>zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce geschmort / tender chicken in Mango saffron almond sauce (Pakistanische Art)</i>	11,30
91	Chicken Korma <i>Hühnerfleisch in Safran-Mandel-Sauce geschmort / tender chicken in saffron almond sauce</i>	11,30
92	Chicken Badam Pasanda <i>zartes Hühnerbrustfilet in Nuss-Sauce mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln geschmort / tender chicken in nut sauce with shredded almonds (Pakistanische Art)</i>	11,30
93	Kadai Chicken • (mittelscharf) <i>Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce / chicken with capsicum, onion and tomato in a tasty typical indian sauce served sizzling hot</i>	11,80
94	Murg Nilgiri • (mittelscharf) <i>zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chilli, Minze und Spinat / tender chicken in coriander leaves in an oriental herb sauce with chilli, mint and spinach (Pakistanische Art)</i>	11,30
95	Murg Nizami <i>Hühnerfleisch, zubereitet mit getrocknetem Obst, Sesam, Mandeln und Erdnüssen in Curry-Sahne-Sauce (Hyderabad-Art) / chicken with dry fruit, sesame, almonds and nuts</i>	11,90
96	Garlic Chicken • (mittelscharf) <i>Duftendes Garlic Hühnchen in Knoblauch-Curry-Sauce geschmort / tender chicken in spicy garlic-curry sauce (hot) (Pakistanische Art)</i>	11,50
97	Chicken Bhunna • (mittelscharf) <i>Huhn mit Paprika und Zwiebeln, kräftiger Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce / tender chicken with capsicum, onion, spicy-(hot) garlic-ginger-curry sauce</i>	11,90
98	Balti Chicken • (mittelscharf) <i>Huhn mit Tomaten und Zwiebeln, kräftig gewürzt mit Pfefferminz / chicken with tomato, peppermint, onion in spicy sauce (Pakistanische Art)</i>	11,90
99	Chicken Vindaloo • (sehr scharf) <i>entbeintes Huhn mit Kartoffeln, scharf gewürzt / boneless chicken hot style</i>	10,90

Lammfleisch Spezialitäten

€

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 100 | Rogan Josh • (pikant)
<i>zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce /
tender lamb in rogan- curry-sauce (Pakistanische Art)</i> | 11,90 |
| 101 | Lamm Korma
<i>zartes Lammfleisch in Safran-Mandel-Sauce geschmort /
tender lamb in saffron-almond -sauce (Pakistanische Art)</i> | 12,90 |
| 102 | Lamm Palak
<i>zartes Lammfleisch in würziger Butter-Spinatcreation / tender lamb with spinach</i> | 12,50 |
| 103 | Lamm Vindaloo • (sehr scharf)
<i>Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch-Curry-Sauce geschmort /
lamb with potatoes in garlic-curry-sauce (hot) (Pakistanische Art)</i> | 12,20 |
| 104 | Lamm Karahi • (scharf)
<i>Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Kashmirigewürzen geschmort /
lamm with capsicum, onions and herbs from kashmir (Pakistanische Art)</i> | 12,90 |
| 105 | Rarha Gosht • (scharf)
<i>Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce geschmort /
lamb in garlic-ginger-sauce (hot) (Pakistanische Art)</i> | 12,90 |
| 106 | Lamm Nilgiri • (scharf)
<i>zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern in orientalischer
Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat / tender lamb with coriander leaves, green chilli,
mint, coconut milk and spinach (Pakistanische Art)</i> | 12,90 |
| 107 | Achari Gosht • (scharf)
<i>Lammfleisch mit Spezialgewürzen (Chily, Zitrone, Bockshornklee etc.) in Curry-Ingwer-
Sauce geschmort / (Pakistanische Art)
lamb cooked in traditional achari style (musterd, lemon, fenugreek etc)</i> | 11,90 |
| 108 | Bhindi Gosht
<i>frische Okras mit Lammfleisch in Zwiebeln, Tomaten-Curry-Sauce /
fresh ladyfingers with lamb in onions, tomato-curry-sauce (Pakistanische Art)</i> | 12,90 |
| 109 | Lamm Boti Masala • (scharf)
<i>zartes Tandoori Lammfilet in Masala-Sauce (Masala ist eine spezielle Gewürzmischung) /
tender lamb in masala sauce (masala is a special herb) (Pakistanische Art)</i> | 13,90 |

*Nur der Unwissende wird böse
der Weise versteht
Indische Weisheit*

Fisch Curry Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.

€

110	Jheenga Masala • (pikant) <i>Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Curry-Sauce / (Pakistanische Art)</i> <i>king prawn in tasty tomato-garlic-curry-sauce (hot)</i>	15,90
111	Jheenga Curry <i>Riesengarnelen in Knoblauch-Curry-Sauce / king prawn in garlic-curry-sauce</i>	15,30
112	Jheenga Palak <i>Riesengarnelen in Spinatkreation / king prawn in spinach (Pakistanische Art)</i>	15,90
113	GURU Fisch Curry <i>Fisch nach Goa-Art</i>	12,30
114	Fisch Masala • (scharf) <i>Fischfilet in ausgewählten Gewürzen und Spezial-Sauce nach indischer Art /</i> <i>fine fish filet in special sauce (hot) (Pakistanische Art)</i>	12,90
115	King Prawn Vindaloo • (sehr scharf) <i>marinierte Riesengarnelen gebacken im Lehmofen in Tomaten-Butter-Masala-Sauce /</i> <i>king prawn from tandoor and fried in tomato butter masala sauce</i>	16,30
116	Jheenga Korma <i>Riesengarnelen in Safran-Mandel-Sauce / king prawn in saffron-almond-sauce</i>	16,50

Enten Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.

120	Ente Masala <i>Entenfilet in typisch indischer Masala-Sauce / filet of duck in typical indian sauce</i>	13,50
122	Ente Mango <i>zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce,</i> <i>fein gewürzt / (Pakistanische Art)</i> <i>tender filet of duck breast with fresh mango, pineapple in a mango-saffron-cashew-sauce,</i> <i>fine seasoning</i>	14,30
123	Ente Karahi • (mittelscharf) <i>Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Kashmiri Gewürzen / (Pakistanische Art)</i> <i>filet of duck breast with capsicum, onions and herbs from kashmir (hot)</i>	13,90
124	Ente Vindaloo • (sehr scharf) <i>Entenbrustfilet mit Kartoffeln in Knoblauch Curry Sauce geschmort / (Pakistanische Art)</i> <i>filet fo duck breast with potatoes in garlic curry sauce</i>	13,90
125	Ente Sabzi <i>zartes Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten / (Pakistanische Art)</i> <i>tender filet of duck breast with various fresh vegetables</i>	13,90

Indisches Brot

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmofen.

€

140	Chapati <i>einfaches Brot aus Vollkornmehl</i>	2,10
141	Naan <i>Ovales Brot aus Weizenmehl (Pakistanische Art)</i>	2,30
142	Butter Naan <i>Vielschichtiges Brot aus Hefeteig (Pakistanische Art)</i>	2,60
143	Garlic Naan <i>Knoblauchbrot aus Hefeteig /Ingwer Naan</i>	2,50
144	Chicken Naan <i>Brot gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch</i>	3,70
145	Keema Naan <i>Brot gefüllt mit Hackfleisch (Pakistanische Art)</i>	3,80
146	Pishauri Naan <i>Brot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss (Pakistanische Art)</i>	3,70

Desserts

150	Mangocream mit Vanilleeis	3,70
151	Firni <i>ganz feiner Reis-Pudding</i>	3,80
152	Gulab Jamun <i>Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken (Pakistanische Art)</i>	3,70
153	Gajar Halwa <i>geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet / (Pakistanische Art) grated carrots with almonds and raisins</i>	3,70
154	Kulfi (Indisches Eis) <i>Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / honey milk with corn flour, almonds and pistachio nuts</i>	3,70

*Gier macht den Menschen im Leben arm
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.
Glücklich ist, wer ohne Krankheit;
Reich, wer ohne Schulden*

Indische Weisheit