

MANGAL'S KITCHEN UNSERE GESCHICHTE

Mit der Eröffnung unseres Restaurants „Mangal's Kitchen“ geht für mich ein lang ersehnter Traum in Erfüllung. Ich freue mich, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen und lade Sie herzlich ein, unsere Leidenschaft für die indische Küche zu teilen.

Meine Geschichte beginnt in Delhi, wo ich bei meinem Vater aufgewachsen bin. Mit 20 Jahren schloss ich meine Lehre im Hotelmanagement erfolgreich ab und arbeitete anschließend in renommierten Hotels, wie dem Radisson (5 Sterne Hotel in Goa), dem Intercontinental (5 Sterne Hotel), dem Taj (5 Sterne Hotel) und dem Holiday Inn (5 Sterne Hotel in Kerala).

Während meiner Karriere wuchs mein Traum, eines Tages mein eigenes Restaurant in Deutschland zu eröffnen und den Menschen unsere Kultur näher zu bringen. Heute lebe ich meinen Traum mit „Mangal's Kitchen“. Das Restaurant ist nach meinem Vater Mangal Singh benannt - gleichzeitig bedeutet „Mangal“ auch Dienstag. Der Tiger im Logo ist das indische Nationaltier und steht für mich persönlich für den Mut und die Stärke, seine Träume zu verwirklichen.

Ihr Prakash Singh

A photograph of a traditional outdoor cooking setup. On the left, a large, shallow metal pot sits on a concrete base, with a long wooden spoon resting inside it. To the right, a large metal kettle with a curved handle is positioned over a fire. Thick white steam rises from the kettle, partially obscuring the background. The fire is visible at the bottom right, with bright orange and yellow flames. The entire scene is set against a backdrop of a rough, textured wall.

SOUPS

SABZI KA GARAM RAS VEGAN

Traditionell zubereitete indische Gemüsesuppe
mit Ingwer und Gewürzen 

Traditional ginger flavoured mix of vegetable with indian spicy

4,00 €



MURGH HARA DHANIYA SORBA ⁷

Hühnersuppe mit frischem Koriander nach indischer Art, mit Sahne verfeinert 

traditional indian spiced chicken with green coriander

4,50 €



DAL SOUP VEGAN

Gelbe Linsensuppe mit Kreuzkümmel abgeschmeckt 

mildly and cumin powder spiced lentils

4,00 €

 medium scharf |  extra scharf |  vegetarisch |  vegan

 glutenhaltig |  nusshaltig |  laktosehaltig

A photograph of ancient stone temples, likely in Southeast Asia, with a warm, golden light. A large red circle is overlaid on the right side of the image, containing the word "STARTERS" in white, uppercase letters.

STARTERS

PANEER SARSON TIKKA ⁷

Käse aus Kuhmilch mit Senfsamen und Kurkuma  

Cheese with mustard seeds and tumeric

5,50 €



PANI PURI ¹ VEGAN

Indischer Street-Style Snack aus gefüllten knusprigen
Teigbällchen (Mehl-/Griesteig) 

indian street-style snack, crispy fried and filled dough balls

6,50 €



PAPDI CHAAT ^{1, 7}

Nordindischer Knuspersnack aus Puffreis, Kartoffeln, Zwiebeln,
Tomaten und Joghurt   

*crunchy spicy north-indian snack with puff rice, potatoe, yoghurt,
onions and tomatoes*

7,00 €



TANDOORI BURANI JHINGA ²

Scampis mit geröstetem Knoblauch

Prawns marinated with garlic sauce

10,00 €

 medium scharf |  extra scharf |  vegetarisch |  vegan

 glutenhaltig |  nusshaltig |  laktosehaltig

CHOTA SAMOSA & TIKKI VEGAN ¹

kleine Teigtaschen & Kartoffel-Erbсен-Taler 

small samosas and tikki (potatoe and peas)

7,50 €



JAIPURI BHINDI VEGAN

Okraschoten in Kirchererbsenmehl gebacken  

okra fried in germ flour

6,50 €



HAYARLI MURGH TIKKA

Hähnchenfilet in einer Spinat-Minze-Koriander-Marinade

Chicken in spinacy-mint-coriander-marinade

7,50 €



BHARWAN ALOO ^{7, 8}

Mit Cashewnüssen und Rosinen gefüllte Kartoffel, mariniert mit Joghurt, scharf und würzig   

*Stuffed potatoes with dry nuts in
tandoori marinated yoghurt, hot and spicy*

5,50 €

 medium scharf |  extra scharf |  vegetarisch |  vegan

 glutenhaltig |  nusshaltig |  laktosehaltig



KADAK SEEKH

Mariniertes Lammhack mit grünem Chilli

Marinated minced Lamb with green chili

9,00 €



BOTI TIKKA

Lammstückchen mit schwarzem Pfeffer, Chili, Knoblauch und Ingwer

Lamb with black pepper, chili, garlic and ginger

9,00 €



DUM MURGH TIKKA

Hähnchenfilet-Stücke in einer Smoky Marinade

Smoked creamy morsels of chicken

6,50 €



FISH TIKKA ⁴

Lachsfilet ummantelt mit geröstetem Kichererbsenmehl aus dem Tandoori Ofen

salmon fish wrapped with roastet gram flour cooked in the tandoori oven

9,50 €

 medium scharf |  extra scharf |  vegetarisch |  vegan

 glutenhaltig |  nusshaltig |  laktosehaltig

A close-up photograph of a stack of Indian flatbread (roti) in a woven basket. The bread is golden-brown with some charred spots. In the foreground, there is a metal bowl filled with white rice and a metal plate with shredded yellow potatoes. The background is a patterned cloth.

INDIAN BREAD

PAPADAM VEGAN

Knusperbrot aus Linsenmehl 

crispy lentil-flour-bread

1,00 €



NAAN ^{1, 3, 7}

Fladenbrot bestehend aus Weizenmehl, Hefe, Eiern und Milch,
wahlweise mit Butter, Knoblauch und Zwiebeln  

white flour with egg and milk

Butter, garlic, onion

2,50 €



TANDOORI ROTI VEGAN ¹

Fladenbrot aus Vollkornmehl  

Brown flour

2,50 €



BHATURA ^{1, 3, 7}

frittiertes Naan Brot aus Weizenmehl  

fried Naan bread

3,00 €

 medium scharf |  extra scharf |  vegetarisch |  vegan

 glutenhaltig |  nussaltig |  laktosehaltig



BIRYANI

BIRYANI ist ein schmackhaftes Reisgericht, bei dem viele Zutaten angebraten und mit dem typischen Biryani Basmati-Reis geschichtet werden.

Alle Biryani Gerichte werden mit Raita und einer Biryani Sauce serviert.

all biryani served with raita and biryani sauce

LUCKNOWI CHICKEN BIRYANI ^{1, 7}

Gerösteter Basmati Reis mit Hühnchen
und aromatischen indischen Gewürzen 

*Chicken cooked with basmati rice aromatic spice
and masala traditional indian style*

15,00 €

HYDERABADI MUTTON BIRYANI ^{1, 7}

Mit Safran gefärbter Basmati Reis
mit Lammstückchen nach indischer Art 

*Saffron hued basmati rice aromatic spice
and traditional indian style Lamb*

16,50 €

VEGETABLE BIRYANI ^{1, 7}

Gebratener Basmati Reis mit frischem Gemüse
nach traditionell indischer Art  

*vegetable cooked with basmati rice aromatic spice
and traditional indian style*

12,50 €

MIXED SEAFOOD BIRYANI ^{1, 2, 7}

Gerösteter Basmati Reis mit Fisch, Scampis
und Meeresfrüchte, parfümiert mit indischen Gewürzen 

basmati rice with mixed seafood

18,50 €



 medium scharf |  extra scharf |  vegetarisch |  vegan

 glutenhaltig |  nusshaltig |  laktosehaltig



VEGETABLE

PANEER PASANDA ^{7, 8}

Käse gefüllt mit Nüssen in einer Zwiebel-Gewürzmischung   

Stuffed cottage cheese with yoghurt onion masala

12,50 €

PANEER KHURCHAN ^{7, 8}

Käse mit Tomatenstückchen, Zwiebeln,
Kreuzkümmelsamen und frischem Koriander  

*cottage cheese with chopped tomatoes, onion, cumin seeds
and fresh coriander*

12,50 €

PANEER PUKHTAN ^{7, 8}

Indischer Käse mit Kürbis, Tomaten, Kreuzkümmelsamen und Chili   

cottage chese with pumpkin, tomatoes, cumin seeds and chili

12,50 €

MIXED VEGETABLE MASALA ⁸

Frisches Gemüse mit indischen Gewürzen

fresh vegetables with indian spices

11,50 €



Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

 medium scharf |  extra scharf |  vegetarisch |  vegan

 glutenhaltig |  nusshaltig |  laktosehaltig

AMRITSARI ALOO VEGAN ^B

Kartoffeln geschwenkt in einer würzigen Ingwer-Knoblauch-Kurkuma-Gewürzmischung 🍛🍄

potatoes cooked in a dry ginger-garlic-tumeric-masala

11,50 €



BHUNA BAINGAN ^B

im Tandoori-Ofen gerösteter Auberginenkaviar mit gehackten Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

tandoori roasted eggplants with chopped tomatoes, onions and garlic

12,50 €



DHAL MAKHANI ^{7, B}

schwarze Linsen in einer cremigen Sauce 🌱🥛

black lentils cooked in creamy gravy

11,50 €

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

🍛 medium scharf | 🌶️ extra scharf | 🌱 vegetarisch | 🍄 vegan

🌾 glutenhaltig | 🥜 nusshaltig | 🥛 laktosehaltig

GOBI 65 VEGAN ^B

Frittierter Blumenkohl mit frischer Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, süß-würzig, scharf  

fried cauliflower with bell pepper, onions and garlic, sweet-sour, hot

11,50 €



KHATTE BAINGAN VEGAN ^{5, B}

Auberginen in einer Erdnuss-Kokosnuss-Sauce mit indischer Gewürzmischung   

eggplants in peanuts coconut with indian masala

12,50 €



CHOLE [CHANNA] VEGAN ^B

Kichererbsen nach nordindischer Art  

chickpeas north-indian style

11,50 €

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

 medium scharf |  extra scharf |  vegetarisch |  vegan

 glutenhaltig |  nusshaltig |  laktosehaltig

A collage of Indian food dishes. In the top left, a bowl of white rice topped with a yellow egg omelette and green onions. In the top right, a bowl of diced tomatoes with fresh green herbs. In the bottom right, a large pan of chicken curry with a red chili pepper and green herbs. A red circular overlay with the word 'CHICKEN' is in the bottom left.

CHICKEN

CHICKEN HYDERABADI^{7, 8}

Hähnchen nach Hyderabad-Art in einer Yoghurt Sauce mit Cashewnüssen und Rosinen  

*Chicken cooked in yoghurt gravy with dry nuts
and hyderabadi masala*

13,50 €



MURGH TAKA TAK⁸

Hühnerbrustfilet in einer Zwiebel-Tomaten-Paste
mit frischem Gemüse 

Chicken cooked in onion and tomato paste with vegetable

13,50 €



CHICKEN SHAHI KOFTA^{1, 7, 8}

Hausgemachte Hähnchen-Hackbällchen gefüllt mit Käse,
Cashewkernen und Rosinen
in einer cremigen süßen Sauce   

*homemade chicken meatballs filled with cheese,
cashewnuts and raisins in a creamy sweet sauce*

13,50 €

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

 medium scharf |  extra scharf |  vegetarisch |  vegan

 glutenhaltig |  nusshaltig |  laktosehaltig

CHICKEN KERALA CURRY ^B

Hühnerbrustfilet mit geröstetem Kokosnuss und Koriander mit
Curry Blättern und indischen Gewürzen 

*chicken with dry coconut and coriander seeds curry leaves
and south indian spices*

14,00 €



BHATTI KA MURGH ^{7, B}

Tandoori Hühnchen in einer Tomaten-Jogurt-Sauce mit
frischer Paprika  

Tandoori chicken in tomatoe-yoghurt-gravy with fresh sweet pepper

13,50 €



GOAN CHICKEN VINDALOO ^B

Goa-Spezialität Hühnerbrustfilet
mit traditioneller Vindaloo Paste, sehr scharf 

chicken cooked with traditional vindaloo paste, very hot

13,50€

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

 medium scharf |  extra scharf |  vegetarisch |  vegan

 glutenhaltig |  nussaltig |  laktosehaltig





LAMB

CHICKEN
KOPRU

LAMB
CURRY

LAUKI GOSHT ⁸

Lamm mit Flaschenkürbis in einer Zwiebel-Gewürzmischung

Lamb with bottle gourd with onion and masala

14,50 €

MUTTON PALAK ^{7, 8}

Saftiges Lamm gekocht in einer aromatischen Spinatsauce 

*Succulent mutton pieces cooked in spinach gravy
and aromatic spices*

14,50 €

DUM GOSHT ^{8, 10}

Lammstückchen mit geröstetem Sesam, Erdnuss, Minze und braunen Zwiebeln

lamb cooked with roasted sesame seeds, peanuts, mint and brown fried onions

14,50 €

GOAN LAMB VINDALOO ⁸

Lamm-Spezialität aus Goa in einer Vindaloo Paste, sehr scharf 

Premium lamb cooked with traditional vindaloo paste, very hot

14,50 €



Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

 medium scharf |  extra scharf |  vegetarisch |  vegan

 glutenhaltig |  nusshaltig |  laktosehaltig

CHETTINAD MUTTON ^B

Lammstückchen in einer Sauce aus frischen,
gerösteten Kokosnüssen und Koriander
mit gegrillten Zwiebeln und Tomaten (Südindien) 

*Lamb cooked with roasted coconut and coriander
with tandoori onions and tomatoes*

15,00 €



GOSHT NIHARI ^B

Lammkeule slow-cooked mit warmen Gewürzen wie Ingwer,
Nelke, Zimt und Chilli

*Lamb shank slowly cooked with warm spicy like ginger,
cinnamon, chilli*

18,00 €



ALLEPEY LAMB CURRY ^B

Fruchtig, exotisches Lammcurry mit Kokosmilch, Senfsamen,
Ingwer und frischer Mango

*fruity, exotic lamb curry with coconut milk, mustard seeds, ginger
and fresh mango*

15,00 €

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

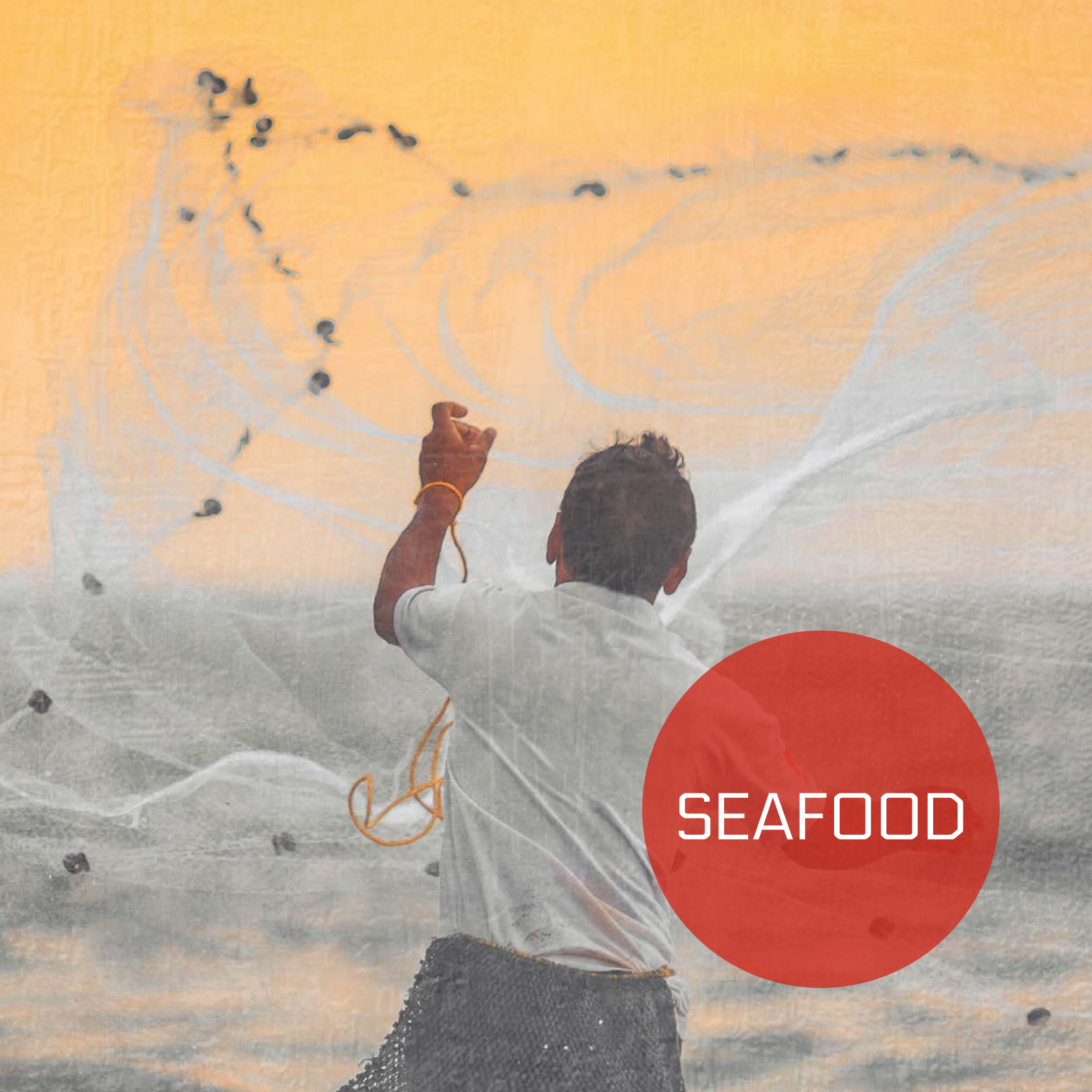
 medium scharf |  extra scharf |  vegetarisch |  vegan

 glutenhaltig |  nusshaltig |  laktosehaltig



LAMB
CURRY

CHICKEN
KORMA



SEAFOOD

KADAI JHINGA ^{2, 8}

Scampis in einer schmackhaften Paprika-Zwiebel-Sauce 

Scampis in a tasty capsicum-onion-gravy

18,50 €



GOAN FISH CURRY ^{4, 8}

Aromatisches Fish Curry aus Goa mit Kokosmilch, Knoblauch, getrocknetem roten Chilli und frischer Kokonuss

Aromatic goan fish curry with garlic, cocomilk, dried red chillis and fresh coconut

18,00 €



KOTTAYAM FISH CURRY ^{4, 8}

Beliebtes Fischcurry aus Kerala, basierend auf einer roten Tamarindsauce leicht scharf mit süß-säuerlichen Aromen 

Very popular fish curry in Kerala based on a red tamarind sauce, sweet-sour-spicy

18,00 €

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

 medium scharf |  extra scharf |  vegetarisch |  vegan

 glutenhaltig |  nusshaltig |  laktosehaltig



SWEETS

GULAB JAMUN ⁷

frittierte Milch-Teigbällchen in Zuckersirup mit
grünem Kardamom 

fried milk solids in sugar syrup with green cardamom

4,90 €



RAS MALAI ^{7, 8}

indische Milchbonbons  

indian milk sweets

5,30 €



KULFI ⁷

indische Eisspezialität aus Milch mit Mango, Kardamom und Safran 

indian ice cream with mango, cardamom and saffron

7,00 €



CHAI KE SATH MITHAI ^{7, 8}

indian tea and sweets  

8,00 €/pro Person

 medium scharf |  extra scharf |  vegetarisch |  vegan

 glutenhaltig |  nusshaltig |  laktosehaltig

A close-up photograph of two glasses filled with a vibrant green beverage. The glasses are made of clear glass and feature a decorative, etched pattern around the middle. Fresh green mint leaves are perched on the rim of the glasses. The background is softly blurred, showing more of the same glasses. In the lower-left corner, there is a solid red circle containing the word "DRINKS" in white, uppercase letters.

DRINKS

APERITIF

Sherry Dry, medium	5 cl	3,50 €
Martini Dry, bianco	5 cl	3,50 €
Glas Prosecco	0,1 l	4,00 €
Aperol Spritz	0,3 l	5,00 €
Hugo	0,3 l	5,00 €



BIER VOM FASS

Krombacher Pils	0,3 l	2,90 €
Krombacher Pils	0,5 l	4,50 €
Alsterwasser	0,3 l	2,90 €
Alsterwasser	0,5 l	4,50 €



FLASCHENBIERE

Krombacher Weizen	0,5 l	4,50 €
Krombacher Weizen dunkel	0,5 l	4,50 €
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Vita Malz	0,33 l	2,90 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Kingfisher premium beer	0,33 l	3,80 €

LONGDRINKS

Wodka Lemon	0,2 l	6,00 €
Bacardi Cola	0,2 l	6,00 €
Gin Tonic	0,2 l	6,00 €



WHISKEY

Johnny Walker Black Label - Scotch 40% vol.	4 cl	6,50 €
Chivas Regal - Scotch 40% vol.	4 cl	7,50 €
Jim Beam - Bourbon 40% vol.	4 cl	5,50 €

Weitere Sorten auf Anfrage



DIGESTIF

Averna	32% vol.	2 cl	3,80 €
Vodka	32% vol.	2 cl	3,80 €
Malteser	40% vol.	2 cl	3,80 €
Jubiläums Aquavit	41,5% vol.	2 cl	3,80 €
Sierra Tequila	38% vol.	2 cl	3,80 €
Jägermeister	38% vol.	2 cl	3,80 €
Old Monk Rum 7 years	42,8% vol.	2 cl	3,80 €
Mangolikör	24% vol.	2 cl	3,80 €
Kardamomlikör	25% vol.	2 cl	3,80 €

ALKOHOLFREIE FLASCHEN GETRÄNKE

Magnus Imperial feinperlig	0,25 l	2,60 €
Magnus Imperial feinperlig	0,75 l	5,90 €
Magnus Imperial still	0,25 l	2,60 €
Magnus Imperial still	0,75 l	5,90 €
Coca Cola ^{1,2}	0,3 l	3,40 €
Sprite	0,3 l	3,40 €
Fanta Orange ²	0,3 l	3,40 €
Coca Cola Zero ^{1,2,4}	0,3 l	3,40 €
Mezzo Mix ²	0,3 l	3,40 €
Schweppes Tonic ³	0,2 l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,80 €

TEE UND KAFFEE

Darjeeling	Glas	2,60 €
Earl Grey	Glas	2,60 €
Grüner Tee	Glas	2,60 €
Indischer Masala Gewürztee 	Glas	3,00 €
Kaffee Crema		2,50 €
Cappuccino		2,60 €
Latte Macchiato		3,00 €
Espresso		2,00 €
Espresso doppelt		3,20 €
Espresso Macchiato		2,20 €

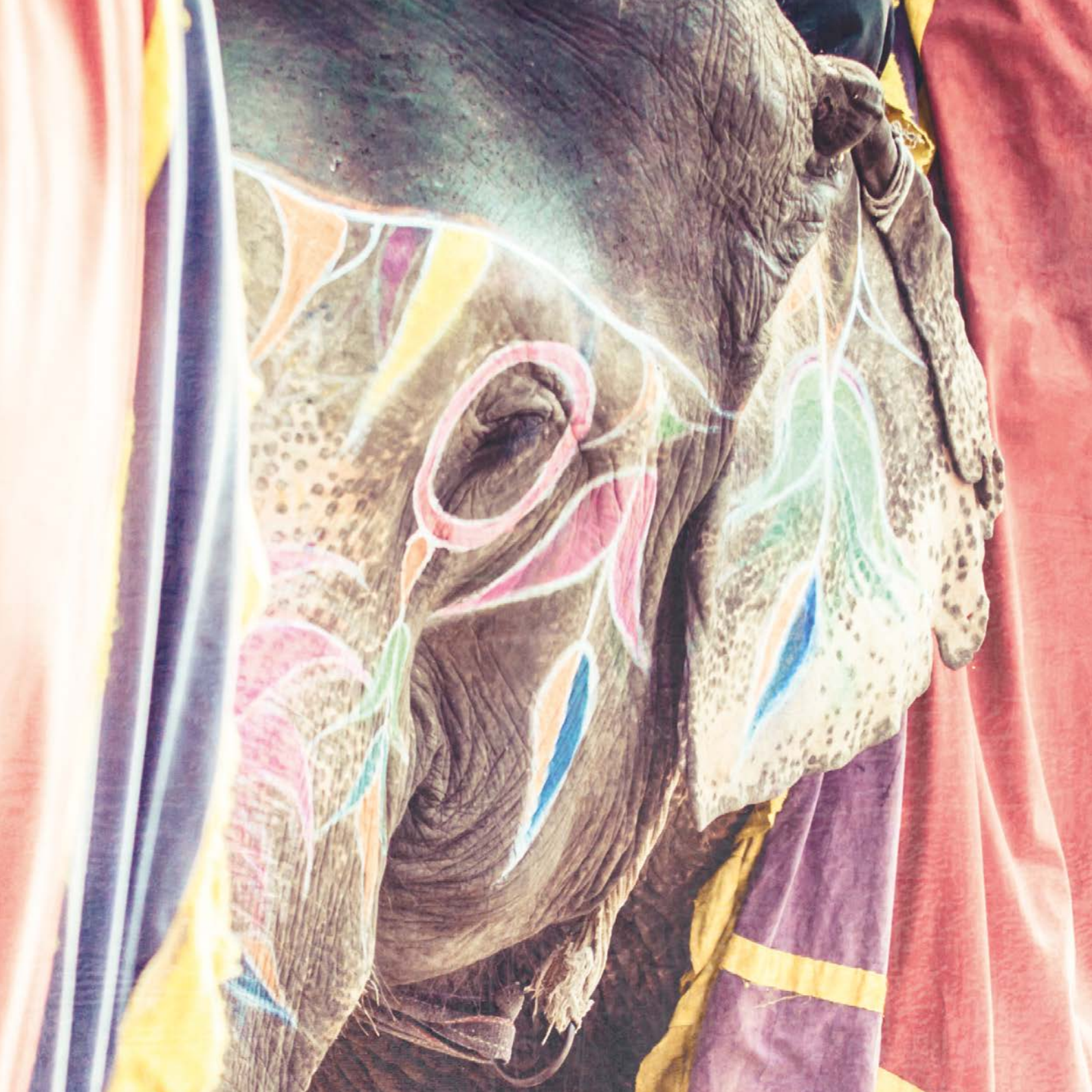
SÄFTE

Creydt Apfelsaft	0,2 l	2,70 €
Creydt Apfelsaft	0,4 l	4,80 €
Creydt Orangensaft	0,2 l	2,70 €
Creydt Orangensaft	0,4 l	4,80 €
Creydt Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,70 €
Creydt Johannisbeer-Nektar	0,4 l	4,80 €
Creydt Maracuja-Nektar	0,2 l	2,70 €
Creydt Maracuja-Nektar	0,4 l	4,80 €
Saftschorle	0,2 l	2,60 €
Saftschorle	0,4 l	4,60 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,50 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,4 l	5,80 €
Mangosaft	0,2 l	2,70 €
Mangosaft	0,4 l	4,80 €
Guavensaft	0,2 l	2,70 €
Guavensaft	0,4 l	4,80 €

LASSIS YOGURT DRINK

Lassi Mango	0,25 l	4,00 €
Lassi Süß	0,25 l	4,00 €
Lassi Salzig	0,25 l	4,00 €

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 Chinin haltig, 4 mit Süßungsmitteln



AUSZEICHNUNGEN

 medium scharf

 extra scharf

 vegetarisch

 vegan

 glutenhaltig

 nusshaltig

 laktosehaltig

Allergenkennzeichnung

- 1 Glutenhaltiges Getreide, namentlich
z. B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte, namentlich
z. B. Cashewkerne, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l