



KOHINOOR
INDIAN RESTAURANT



Namaste



Willkommen im Kohinoor – dem kulinarischen Juwel im Herzen von Baunatal.

Der Name Kohinoor, inspiriert vom legendären Diamanten Indiens, steht für Glanz, Einzigartigkeit und zeitlose Schönheit – Werte, die wir auch in unserem Lokal vertreten.

Lassen Sie sich von den Aromen Indiens verzaubern!

Im Kohinoor servieren wir Ihnen authentische indische Küche – mit Leidenschaft zubereitet, gewürzt mit Tradition und verfeinert durch frische, ausgewählte Zutaten.

Ob mild oder feurig, vegetarisch oder mit zartem Fleisch – unsere Gerichte spiegeln die Vielfalt Indiens wieder und bringen ein Stück indische Lebensfreude direkt auf Ihren Teller.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und sagen:
Namaste – und guten Appetit!

Ihr Kohinoor Baunatal

Sehr geehrte Gäste,
Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir in vielen unserer Gerichte Cashewkerne verarbeiten. Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben, so informieren Sie uns bitte unmittelbar bei ihrer Bestellung!

Inhaber

Harminder Bhaal, Paramjit Singh und Sadiq Mida

Kontakt

An der Stadthalle 6
34225 Baunatal

E-Mail: kohinoor.baunatal@gmail.com

📷 [kohinoor.baunatal](https://www.instagram.com/kohinoor.baunatal)

🎵 [kohinoor.baunatal](https://www.spotify.com/artist/kohinoor.baunatal)

Getränkekarte



Aperitifs und Cocktails

120	Caipirinha		7,90
121	Aperol Spritz		6,50
123	Aperol Sour		6,50
125	Lillet Spritz		6,50
126	Bombay Gin Tonic		6,50
127	Campari		5,50
	mit Soda/Orange/Mango		
129	Glas Prosecco		4,50

Biere

131	König Pilsener		
		0,3l	3,00
		0,5l	4,50
132	Benediktiner Hefeweizen		
	Alkoholfrei/Dunkel/Kristall	0,5l	4,50
133	Alster		
		0,3l	3,00
		0,5l	4,50
134	Alkoholfreies Bier	0,33	3,00

Indisches Bier

130	Kingfisher	0,33l	3,50
-----	-------------------	-------	------

Joghurt-Lassi

156	Mango-Lassi		4,50
158	Kokosnuss-Lassi		4,50
159	Salz-Lassi		4,50

Alkoholfreie Getränke

135	Selters Medium		
		0,25l	2,70
		0,75l	6,50
136	Selters Naturell		
		0,25l	2,70
		0,75l	6,50
137	Bionade	0,33l	3,50
	Ingwer-Orange/ Holunder		
139	Eistee	0,4l	3,50
	mit Limetten + Minze, Pfirsich/Zitrone		
140	Coca-Cola		
		0,2l	2,50
		0,4l	3,90
141	Coca-Cola Zero		
		0,2l	2,50
		0,4l	3,90
142	Fanta		
		0,2l	2,50
		0,4l	3,90
143	Sprite		
		0,2l	2,50
		0,4l	3,90
144	Schweppes	0,2l	2,90
	Ginger Ale / Bitter Lemon		

Fruchtsäfte und Schorlen

145	Mangoschorle	0,4l	3,90
146	Lycheeschorle	0,4l	3,90
147	Johannisbeerschorle	0,4l	3,90
148	Apfelschorle	0,4l	3,50
149	Orangensaft	0,2l	2,50
151	Mangosaft	0,2l	2,50
152	Lycheesaft	0,2l	2,50
153	Apfelsaft	0,2l	2,20

Speisekarte



Suppen

1 Garnelen Suppe
Garnelensuppe mit frischem Koriander
und Kokosnussmilch⁷
6,90

2 Daal Suppe (V)
Linsensuppe mit erlesenen Kräutern,
nach Mumbai-Art
5,90

3 Chicken Suppe
Hühnersuppe nach Art des Hauses
5,90

4 Mulagatany Suppe
Scharfe exotische Suppe mit Linsen,
Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis
5,90

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit verschiedenen
Chutneys bzw. Dips⁷ serviert

7 Gemischte Pakora-Platte
für 2 Personen
Verschiedene Gemüse, Käse⁷ und Hähnchen
Pakoros (auf Wunsch auch vegetarisch)
15,50

8 Chicken Pakora
Hähnchenfiletstücke in einem Teigmantel
aus Kichererbsenmehl frittiert
7,50

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit verschiedenen
Chutneys bzw. Dips⁷ serviert

9 Paneer Pakora (V)
Hausgemachter Käse⁷ in einem Teigmantel
aus Kichererbsenmehl frittiert
7,00

10 Mischgemüse Pakora (V)
Verschiedenes Gemüse in einem Teigmantel
aus Kichererbsenmehl frittiert
6,90

12 Mushroom Pakora (V)
Frische Champignons in einem Teigmantel
aus Kichererbsenmehl frittiert
6,90

13 Onion Bhaji (V)
Zwiebelstreifen in einem Teigmantel
aus Kichererbsenmehl frittiert
5,90

14 Samosa (V)
Zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln
und Erbsen
5,90

15 Garlic Cheese Naan (V)
Fladen gefüllt mit Käse und Knoblauch
5,90

16 Papadom (V)
Knusprige Fladen aus Linsenmehl
4,90

Salate

18 Jhinga Salat

Gemischter Salat mit im Tandoor-Ofen gegrillten Black-Tiger Garnelen, serviert mit Naan⁷
18,90

19 Chicken Tikka Salat

Gemischter Salat mit im Tandoor-Ofen gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen, serviert mit Naan⁷
12,50

21 Gemischter Salat

Saisonsalat mit Joghurtdressing⁷
6,00

22 Tomatensalat

Tomaten und Zwiebeln
6,00

Thali Menü

- ab 2 Personen -

Kohinoor Thali-Menü

1. Sekt
 2. Papadom
 3. Tagessuppe
 4. Überraschungsgang
 5. Hauptgang: bestehend aus zwei Fleischgerichten und zwei vegetarischen Gerichten dazu Joghurt-Raita, Basmati-Reis und Naan-Brot
 6. Tagesdessert
- pro Person je - 32,90

Kohinoor Thali-Menü vegetarisch

1. Sekt
 2. Papadom
 3. Tagessuppe
 4. Überraschungsgang
 5. Hauptgang: bestehend aus fünf vegetarischen Gerichten dazu Raita-Joghurt, Basmati-Reis und Naan-Brot
 6. Tagesdessert
- pro Person je - 29,90

Spezialitäten aus dem Tandoor-Ofen

Jeweils serviert mit duftendem Basmati-Reis. Unsere Tandoor-Spezialitäten werden auf einem Spieß im traditionellen Lehmofen gegart. Dadurch wird ein einzigartiges, geschmacksintensives Aroma erzielt.

25 Tandoori Jhinga^{2,7}

Ausgelöste Black-Tiger Garnelen, in Joghurt und Tandoori-Gewürzen mariniert
25,50

26 Mix Grill^{2,7}

Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten
24,50

28 Lamm Tikka²

Zartes neuseeländisches Lammfleisch vom Spieß in Joghurt, mit Tandoori-Gewürzen mariniert
23,50

29 Hariyali Chicken Tikka²

In Joghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet vom Spieß mit Pfefferminze, Ingwer, Koriander und Gewürzen
18,50

31 Chicken Tikka²

In Joghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet vom Spieß mit Gewürzen
18,50

32 Achaari Tikka

In Joghurt und Mixed Pickles mariniertes Hähnchenbrustfilet vom Spieß
18,50

Enten-Spezialitäten

Jeweils serviert mit duftendem Basmati-Reis.

35 Chili Ente

Knusprig gebackene Entenbrust mit einer süßscharfen Soße aus Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, und grünen Chilis, **scharf**
19,90

36 Karahi Ente⁷

Knusprig gebackene Entenbrust mit Koriandersamen, Kreuzkümmel, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, in einer Garam Masala-Curry-Sauce, **leicht scharf**
19,90

37 Korma Ente⁷

Knusprig gebackene Entenbrust mit einer mildcremigen Sauce aus Sahne⁷, Mandeln, Kokosnuss und gemahlene Cashew-Kernen
19,90

38 Mango Ente⁷

Knusprig gebackene Entenbrust mit süß-würziger Mango- Sahne Sauce⁷
19,90

39 Sabzi Ente

Knusprig gebackene Entenbrust mit Gemüse-Curry Sauce⁷
19,90

40 Masala Ente^{2,7}

Knusprig gebackene Entenbrust in einer Masala-Curry Sauce
19,90

Fisch- und Meeresfrüchte-spezialitäten

Jeweils serviert mit duftendem Basmati-Reis.

Sie können wählen zwischen:

Fischfilet / Garnelen
in folgenden Saucen:

42 Korma⁷

Cremige Sauce aus Mandeln, Kokosnuss, gemahlene Cashewkernen und Sahne
Fisch 19,50
Garnelen 24,50

43 Jalfrezi⁷

Tomaten-Curry Sauce mit Kreuzkümmel, Paprika, Ingwer und Zwiebeln
Fisch 19,50
Garnelen 24,50

44 Madras

Scharfe Madras-Curry Sauce mit Champignons, Kokosnuss, Tomaten und Knoblauch
Fisch 19,50
Garnelen 24,50

Fleisch-Spezialitäten



Jeweils serviert mit duftendem Basmati-Reis. Sie können wählen zwischen:
Hähnchenbrustfilet / Lamm
in folgenden Saucen:

47 Tikka Masala^{2,7}

Ihr Fleisch nach Wahl gegrillt im Tandoor-Ofen und geschmort in einer Masala-Curry Sauce

Hähnchen 16,90

Lamm 21,90

48 Korma⁷

Cremige Sauce aus Mandeln, Kokosnuss, gemahlene Cashewkernen und Sahne

Hähnchen 16,90

Lamm 21,90

49 Palak⁷

Sauce aus Spinat, Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen

Hähnchen 16,90

Lamm 19,50

50 Sabji

Curry-Sauce mit frischem Gemüse und Bockshornkleebblättern

Hähnchen 16,90

Lamm 19,50

51 Bhunna

Pikante nordindisch gewürzte Sauce, mit Tomaten, Kurkuma und gerösteten Zwiebeln

Hähnchen 16,90

Lamm 19,50

52 Chilli

Süß-scharfe Sauce mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprika und grünen Chilis, **scharf**

Hähnchen 16,90

Lamm 19,50

53 Madras

Scharfe Madras-Curry Sauce mit Champignons, Kokosnuss, Tomaten und Knoblauch

Hähnchen 16,90

Lamm 19,50

54 Mango⁷

Würzige Mango-Sahne Sauce mit Mandeln verfeinert

Hähnchen 16,90

Lamm 19,50

55 Butter⁷

Milde Sauce aus Tomaten, Butter, Sahne und Cashewkernen

Hähnchen 16,90

Lamm 19,50

56 Jalfrezy⁷

Tomaten-Curry Sauce mit Kreuzkümmel, Paprika, Ingwer und Zwiebeln

Hähnchen 16,90

Lamm 19,50

57 Curry

Traditionelle Curry-Sauce

Hähnchen 15,90

Lamm 18,50

Vegetarische-Spezialitäten



Jeweils serviert mit duftendem Basmati-Reis.
Einige Gerichte auf Wunsch auch vegan.

60 Paneer Tikka Masala⁷

Hausgemachter Käse in Masala-Curry Sauce, mit frischem Koriander und Ingwer
15,90

61 Malai Kofta⁷

Bällchen aus Kartoffeln und hausgemachtem Käse in *milder Sauce* aus Kokosnuss, Mandeln, Cashewnüssen
15,90

62 Palak Paneer⁷

Hausgemachter Käse mit Blattspinat, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch
15,90

64 Karahi Paneer⁷

Hausgemachter Käse mit geröstetem Koriander, Kreuzkümmel, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in Masala-Sauce
15,90

65 Kokos-Curry

Frisches Gemüse in Kokosmilch-Curry Sauce
15,90

66 Navratan Korma⁷

Frisches Gemüse in einer milden Sauce aus Mandeln, Kokosnuss, gemahlene Cashewkernen und Sahne, *mild-süßlich*
15,50

67 Bhindi Masala

Okraschoten mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen
15,50

69 Aloo Bengan

Kartoffeln und Auberginen mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten
15,50

70 Karahi Mushrooms

Gebratene Champignons mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika und Tomaten, *leicht scharf*
15,50

71 Dal Makhani⁷

Verschiedene Linsensorten mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander in Curry-Butter Sauce, mit Sahne verfeinert
13,90

72 Gemüse Curry

Verschiedenes frisches Gemüse in einer milden Curry-Sauce mit Ingwer und Gewürzen
13,90

73. Aloo Channa Masala

Kichererbsen, Kartoffeln und Ingwer in Tomaten-Curry Sauce
13,90

Für unsere kleinen Gäste



201 Pommes Frites

5,50

202 Chicken Nuggets

mit Pommes Frites
7,90

203 Chicken Korma⁷

in einer mild-süßlichen Sauce aus Mandeln
8,90

204 Chicken Mango⁷

in einer milden Mango-Sahne Sauce mit Mandeln
8,90

Reis- und Nudelspezialitäten

75 Jhinga Biryani

Gebratener Reis mit, Mandeln und Minze,
dazu Raita-Sauce⁷

21,90

77 Lamm Biryani

Gebratener Reis mit Lammfleisch, Gemüse,
Zwiebeln, Cashewkernen und Mandeln,
Minze und Kräutern, dazu Raita-Sauce⁷

17,90

78 Chicken Biryani

Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet,
Gemüse, Zwiebeln, Cashewkernen und
Mandeln, dazu Raita-Sauce⁷

15,90

79 Chicken Chow Mein

Gebratene Nudeln mit Hähnchenbrustfilet,
Gemüse und Kräutern

14,50

82 Vegetable Chow Mein

Gebratene Nudeln mit verschiedenem
Gemüse und Kräutern

13,50

Extras und Beilagen

97 Bombay Potatoes

Röstkartoffeln mit Senfkörnern, Kurkuma
und roten Chilis

5,50

97. Boondi Raita

Joghurt mit Gurken, Kichererbsenbällchen
und Kreuzkümmel

4,90

96 Raita

Joghurt mit Gurken und Kreuzkümmel

4,50

95 Basmati Reis

Extraportion Reis

4,50

Indische Brote

Unsere Brotspezialitäten werden traditionell
in unserem Tandoor-Ofen gebacken und
frisch serviert

85 Pishawari Naan⁷

Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und
Kokosnussraspeln

5,90

86 Paneer Naan⁷

Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse

5,90

87 Garlic Naan⁷

Fladenbrot mit frischem Knoblauch und Butter

4,50

88 Onion Naan⁷

Fladenbrot mit Zwiebeln und Kümmel

4,50

90 Butter Naan⁷

Fladenbrot mit Butter

4,00

92 Tandoori Naan⁷

Fladenbrot aus Weizenmehl

3,50

93 Tandoori Roti

Fladenbrot aus Vollkornmehl

3,00

Dessert / Getränke

Dessert

- 109 **Kokosnuss Eis⁷**
Halbe Kokosnuss gefüllt mit Eis
6,90

- 106 **Mango-Kulfi⁷**
Hausgemachtes Parfait mit Mango
und Nüssen
5,90

- 107 **Gulab Jamun⁷**
Frittierte Teigbällchen in Sirup aus Honig,
Kardamom und Zucker getränkt, dazu
Vanilleeis
5,90

- 105 **Mango-Creme**
Pürierte Mango mit Sahne und
Kokosraspeln
4,90

- 108 **Dreierlei Eis⁷**
4,90

Digestifs

- | | | | |
|-----|-----------------------|-----|------|
| 161 | Williams Birne | 2cl | 3,00 |
| 162 | Linie Aquavit | 2cl | 3,00 |
| 164 | Grappa Riserva | 2cl | 4,00 |
| 165 | Sambuca | 2cl | 3,00 |
| 166 | Jägermeister | 2cl | 3,00 |
| 167 | Ramazotti | 4cl | 4,50 |
| 169 | Fernet Branca | 2cl | 3,00 |

Indische Harddrinks

- | | | | |
|-----|-------------------------------|-----|------|
| 170 | Mango Spirit | 2cl | 3,50 |
| 171 | Kokosnuss Spirit | 2cl | 3,50 |
| 173 | Old Monk (7 Jahre alt) | 2cl | 3,50 |

Kaffee

- | | | |
|-----|---------------------------|------|
| 175 | Kaffee | 2,90 |
| 176 | Espresso | 2,70 |
| 177 | Doppelter Espresso | 3,90 |
| 178 | Cappuccino | 3,50 |
| 179 | Latte Macchiato | 3,90 |

Tee

- | | | |
|-----|-----------------------------------|------|
| 180 | Ayurvedischer Tee | 3,90 |
| | Ayurvedische Gewürzmischung | |
| 183 | Pfefferminztee | 3,50 |
| | mit frischer Minze | |
| 184 | Darjeeling Tee | 3,50 |
| | Schwarztee | |
| 186 | Ingwer Tee | 3,50 |
| | mit frischem Ingwer | |
| 187 | Jasmin Tee | 3,50 |
| 188 | Indian Masala Chai | 4,20 |
| | Schwarztee mit Milch und Gewürzen | |

Alle Preise in Euro (€) inkl. MwSt.

Inhaltsstoffe:

- 1: koffeinhaltig 2: mit Farbstoff 3: chininhaltig
4: mit Süßungsmittel(n) 5: enthält eine Phenylalaninquelle
6: mit Konservierungsstoff 7: enthält Milch
8: mit Sulfiten