



Aaharveda

Plant Based Indian Specialities

Herzlich willkommen
in unserem indischen Café –
voller Köstlichkeiten,
Liebe und Gewürzen.

Öffnungszeiten:

Mi.-Sa. 11:30 Uhr - 14:00 Uhr

16:30 Uhr - 19:30 Uhr

So.+Mo.+Di. Ruhetag

Gördelingerstr. 1
38100 Braunschweig

(gegenüber von Wild Geese)

Reservierungen unter: 0163 53 47 094

Standardmenü: ab 9:30 Uhr

Foto folgt bald!

11. Idli mit Chutney – 5,50 €)

(2 Stück / 3 Stück: 6,00 €)

Gedämpfte Reisküchlein, serviert mit frischem Kokosnuss-Chutney und würziger Podi-Gewürzmischung. Ein klassisches südindisches Frühstück – leicht, aromatisch und rein pflanzlich.

Zutaten:

Idli: Reis, geschälte schwarze Linsen

Chutney: Kokosnuss, geröstete Kichererbsen, Senfkörner, indische Curryblätter

Podi (Gewürzmischung): Kichererbsen, Koriandersamen, Sesamkörner, rote Chilischoten

Foto folgt bald!

12. Appe-Chutney – 6,50 €)

(6 Stück)

Knusprig-weiche Pfannenküchlein aus fermentiertem Reisteig, verfeinert mit Gemüse und Gewürzen. Serviert mit frischem Kokosnuss-Chutney – ein herzhafter Snack aus Südindien, ideal zu jeder Tageszeit.

Zutaten:

Appe: Reis, geschälte schwarze Linsen, Zwiebeln, grüne Chilischoten, Ingwer, Karotten, frischer Koriander

Chutney: Kokosnuss, geröstete Kichererbsen, Senfkörner, indische Curryblätter

Foto folgt bald!

13. Aloo-Peas Pattice – 3,50 €)

(Zum Mitnehmen: 3,00 € / 1 Stück)

Knuspriges Teigtäschchen aus Weizenmehl, gefüllt mit einer würzigen Mischung aus Kartoffeln und grünen Erbsen. Serviert mit hausgemachter Tomatensauce – herzhaft, sättigend, pflanzlich.

Zutaten:

Pattice: Weizenmehlteig, Kartoffeln, grüne Erbsen, indische Gewürze

Sauce: Tomatensauce

Standardmenü: ab 9:30 Uhr

Foto folgt bald!

14. Tofu-Corn Pattice – 6,00 €)

(Zum Mitnehmen: 5,50 € / 1 Stück)

Herzhaft gefülltes Teigtäschchen mit Tofu, Mais und indischen Gewürzen, umhüllt von knusprigem Weizenteig. Dazu eine fruchtig-würzige Tomatensauce – ein veganer Snack mit Biss.

Zutaten:

Pattice: Weizenmehlteig, Tofu, Maiskörner, indische Gewürze
Sauce: Tomatensauce

Foto folgt bald!

15. Moong-Palak Cheela – 8,80 €)

(2 Stück)

Herzhafte, goldgelb gebratene Pfannkuchen aus Mungbohnen (Moong Dal) und frischem Spinat – fein gewürzt mit Ingwer, grüner Chili und traditionellen indischen Gewürzen. Serviert mit Tomatensauce oder frischer Koriander-Minze-Chutney.

Zutaten:

Cheela: Mungbohnen (Moong Dal), Spinat, grüne Chilischoten, Ingwer, indische Gewürze
Beilagen: Tomatensauce / Koriander-Minze-Chutney

Foto folgt bald!

16. Shira (Sooji Halwa) – 3,00 €

Indische Nachspeise

Ein warmer, süßer Grießpudding aus Weizengrieß, verfeinert mit Kokosöl, Mandeln und einer aromatischen Gewürzmischung. Ein klassisches Dessert aus der indischen Küche – weich, duftend und pflanzlich.

Zutaten:

Weizengrieß, Rohrohrzucker, Kokosöl, Mandeln, indische Gewürze

Standardmenü: ab 9:30 Uhr

Foto folgt bald!

17. Masala Chai – Masala-Tee – 2,00 €

Indischer Gewürztee

Ein aromatischer, würziger Tee aus indischem Schwarztee, verfeinert mit einer Mischung aus traditionell indischen Gewürzen und Hafermilch. Süß und wärmend – der perfekte Begleiter für jede Tageszeit.

Zutaten:

Hafermilch, Rohrzucker, indischer Schwarztee, indische Gewürze

Foto folgt bald!

18. Kesar-Masala Chai – Saffron Tee – 3,00 €

Indischer Gewürztee mit Safran

Ein luxuriöser Masala Chai, verfeinert mit edlem Safran und einer Mischung aus aromatischen Gewürzen. Der Tee wird mit Hafermilch und Rohrzucker abgerundet – ein wärmendes und besonders duftendes Erlebnis.

Zutaten:

Hafermilch, Rohrzucker, indischer Schwarztee, indische Gewürze, Safranfäden

Mittagsmenü: ab 11:30 Uhr

Foto folgt bald!

19. Tofu-Capsicum Wrap – 7,50 €)) (1 Stück)

Ein frischer Wrap aus Bio-Tortilla, gefüllt mit würzigem Tofu, grüner Paprika, Zwiebeln und Tomaten, abgerundet mit einer Mischung aus indischen Gewürzen. Dazu kommen aromatischer Knoblauch, Ingwer und frische Salatblätter – perfekt für eine leichte, pflanzliche Mahlzeit.

Zutaten:

Bio-Wrap, Tofu, grüne Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, indische Gewürze, Salatblätter

Foto folgt bald!

20. Idli-Sambar-Chutney – 6,50 €)) (2 Stück / 3 Stück)

Gedämpfte Reisküchlein (Idli), serviert mit würzigem Sambar – einer aromatischen Linsensuppe mit Gemüse – und frischem Kokosnuss-Chutney. Ein traditionelles, leichtes Gericht aus Südindien.

Zutaten:

Idli: Reis, geschälte schwarze Linsen

Sambar: Gelbe Linsen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, saisonales indisches Gemüse

Chutney: Kokosnuss, geröstete Kichererbsen, Senfkörner, indische Curryblätter

Unser Special des Tages

Foto folgt bald!

22. Wada-Sambar-Chutney – 6,50 €)

(2 Stück / 3 Stück)

Knusprig frittierte Linsenbällchen (Wada), serviert mit würziger Linsensuppe (Sambar) sowie zwei Chutneys – ein cremiges Kokosnuss-Chutney und ein pikantes, rotes Tomaten-Chutney. Ein herzhaftes, südindisches Gericht.

Zutaten:

Wada: Geschälte schwarze Linsen

Sambar: Gelbe Linsen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, saisonales indisches Gemüse

Kokosnuss-Chutney: Kokosnuss, geröstete Kichererbsen, Senfkörner, indische Curryblätter

Rotes Chutney: Tomaten, Chili, Koriander, Tamarinde (saure Datteln)

Foto folgt bald!

23. Idli-Wada-Sambar-Chutney – 7,90 €)

2 Stück Idli & 1 Stück Wada

Ein köstliches, traditionelles südindisches Gericht: Weiche, gedämpfte Idlis aus Reis und Linsen, kombiniert mit knusprigen Wadas, begleitet von würzigem Sambar und erfrischendem Chutney – eine perfekte Geschmackskombination aus herzhaft, sauer und scharf.

Zutaten:

Idli: Reis, geschälte schwarze Linsen

Wada: Geschälte schwarze Linsen

Sambar: Gelbe Linsen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, saisonales indisches Gemüse

Chutney: Kokosnuss, geröstete Kichererbsen, Senfkörner, indische Curryblätter

Rotes Chutney: Tomaten, Chili, Koriander, Tamarinde (saures Dattelmarm)