



Doon

Indische Spezialitäten

**Weerthstr. 10
12489 Berlin/
Adlershof**

**Öffnungszeiten:
Täglich von
12:00 - 23:00 Uhr**

Tel: 030/ 339 31 855

**www.restaurant-doon.de
reservierung@restaurant-doon.de**

Kartenzahlungen ab 15,- €

Jetzt auch mit Catering, sprechen Sie uns an.

Eine kleine Geschichte zum Restaurant Doon...

Woher kommt der Name Doon für unser Restaurant?

Doon ist eine Kurzform von Dehradun.

Doon befindet sich im Norden von Dehli in Richtung des Himalaya, dessen Weg der Ganges kreuzt.

Wer sich in der Region in und um Dehradun niederlassen möchte, findet ein gemäßigtes Klima und einen ungestörten Lebensstil, welcher für einen idealen Ruhesitz einlädt.

Auch viele einheimische Touristen genießen diese Klimazone, die den heißen und trockenen Ebenen nach Dehradun entweichen möchten.

Dehradun verfügt heute als Zentrum über viele öffentliche Schulen und Bildungseinrichtungen.

Heute ist Dehradun Verwaltungszentrum und Hauptstadt von Uttarakhand.

Und berühmt für die landschaftliche Pracht und schöne Umgebung, von der aus der Blick zum Himalaya genossen werden kann.

Viele historische Orte laden mit Tempeln, natürlichen Quellen, Parks und Picknickplätzen zu einem Aufenthalt ein.

Auch erbaute künstliche Oasen, mit Vergnügungsparks, laden neben der Naturschönheit in der Nähe der Stadt zu einem Besuch ein.

Weitere Sehenswürdigkeiten sind z.B. die Bergstation Mussorie, oder die Tausend Quellen in der Nähe des Dorfes Rajpur, deren Schwefelquelle heilende Wirkung zugesprochen wird.

Viele andere attraktive sehenswerte Orte sind in dieser Region zu finden und wir möchten Ihnen mit unseren kulinarischen Gerichten und Speisen die Sinnlichkeit von duftenden Gewürzen zu einer kleinen Entspannung im Restaurant Doon verführen.

Doon ist auch die Heimat unseres Teams.

Seien Sie unser Gast im Restaurant Doon



Sehr geehrte Gäste,
nach der neuen
EU-Verbraucherinformationsverordnung
haben wir für Sie eine Liste mit den
Allergenen zusammen gestellt.
Diese finden Sie am Ende unserer
Speisekarte.
Wir beantworten gerne ihre Fragen.

Dear guests,
according the new
EU Consumer Information Regulation,
we have compiled a list of allergens for
you.
These can be found at the end of our menu.
We will gladly answer your questions.

Suppen, Salate und Pakoras

Suppen *Soups*

1. Linsensuppe ^o 4,90 €

Rote Linsen mit Kokosnuss nach südindischer Art

Red lentil (Masoor Dal) soup with coconut in South-Indian style

2. Gemüsesuppe ^o 4,90 €

Gemischtes Gemüse

Mixed vegetable soup

3. Tomatensuppe ^{o, G, 10} 4,90 €

Aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne

fresh tomato soup, topped with whipped cream

4. Garnelenknoblauchsuppe 6,90 €

Große Garnelensuppe mit Knoblauch

King prawn soup with garlic

5. Sauer-Scharf-Suppe 4,90 € (vegetarisch, scharf)

Suppe mit gemischtem Gemüse

Vegetarian sour & hot soup with mixed vegetables, hot

6. Hühnersuppe ^o 5,50 €

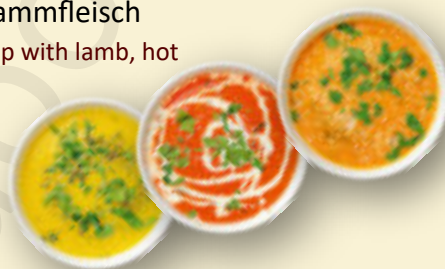
Typisch indische Hühnersuppe

Typical Indian chicken soup

7. Sauer-Scharf-Suppe 5,90 € (scharf)

Suppe mit Lammfleisch

Sour & hot soup with lamb, hot



Salate *Salads*

9. Doon Salat ^{G,12} 8,90 €

Großer gemischter Salat mit indischen Rahmkäse

Large mixed salad with indian homemade cream cheese

10. Chicken Salat ¹² 9,90 €

Großer gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerfilet

Large mixed salad with grilled chicken slices

11. Garnelensalat 11,90 €

Großer gemischter Salat mit gegrillten Garnelen

Large mixed salad with grilled prawns



Pakoras

15. Paneer Pakora ^G 6,90 €

Frischer hausgemachter Rahmkäse mit Kichererbsenmehlteig frittiert

Homemade cream cheese (Paneer) dipped and coated in chickpea flour and deep fried

16. Chicken Pakora 6,90 €

Hühnerfilet mit Kichererbsenmehlteig frittiert

Chicken slices dipped and coated in chickpea flour and deep fried in vegetable oil



17. Samosa ^H 6,90 €

Zwei pikante Gemüseteigtaschen gefüllte mit Kartoffeln, grünen Erbsen und Nüssen

Two spicy vegetable pastry filled with potatoes, green peas and nuts

18. Mix Pakora ^G 11,90 €

Zwiebelring, Auberginen, Blumenkohl, Champignons, Käse und Hühnerfilet in Kichererbsenmehlteig frittiert

Onion rings, eggplant slices, cauliflower pieces, mushroom pieces, cheese and chicken slices coated in chickpea flour and deep fried in vegetable oil

19. Chicken 65 ^G 8,90 €

Frittierte Hähnchenbrust im würzig Zubereitet nach südindischer Art

Deep-fried chicken breast in a spicy sauce Prepared in South Indian style

Vegan - Ayurvedische Vorspeisen

Vegan - Ayurvedic appetizers

Alle Vorspeisen werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmatirice.

20. Zwiebel Bhaji 6,90 €

Zwiebeln mit
Kichererbsenmehlteig frittiert
Onion rings dipped in chickpea flour for
coating and deep-fried in vegetable oil

21. Aubergine Pakora 6,90 €

Aubergine mit
Kichererbsenmehlteig frittiert
Eggplant slices dipped in chickpea flour for
coating and deep-fried in vegetable oil

22. Blumenkohl Pakora 6,90 €

Blumenkohl mit
Kichererbsenmehlteig frittiert
Cauliflower pieces coated with chickpea flour
and deep fried in vegetable oil

23. Champignon Pakora 6,90 €

Champignons mit
Kichererbsenmehlteig frittiert
Mushrooms dipped and coated in chickpea
flour and deep fried in vegetable oil

24. Masala Papadam 5,90 €

2 Stück frittiertes Linsenbrot
mit Zwiebeln, Tomaten,
Koriander, pikant.
2 pieces of fried lentil
bread with onions,
Tomato, coriander,
spicy and spicy.



Vegan - Ayurvedische Gerichte

Vegan - Ayurvedic dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmatirice.

26. Alu Palak 11,90 €

Kartoffeln mit Spinat
Potatoes with spinach

27. Aloo Chana 11,90 €

Kartoffeln mit Kichererbsen
Potatoes with chickpeas

28. Dal Tadka 11,50 €

Linsen mit Kümmel, Ingwer,
Zwiebeln, Knoblauch und Tomate
Lenses with caraway, ginger, onions, garlic and
tomato

29. Sabji Kochi (scharf) 12,50 €

Frisches Gemüse mit Kokosnussmilch,
ayurvedische Gewürze, Ingwer, Knoblauch
Fresh vegetables with coconut milk, Ayurvedic
spices, Ginger, garlic

30. Mushroom Masala 12,50 €

Frische Champignons mit indischer
Masalasauce
Fresh Champignons with Indian Masala sauce

31. Alu Gobhi 12,50 €

Frische Kartoffeln und Blumenkohl mit
Tomaten und Ingwer
Fresh cauliflower and potatoes cooked with
tomatoes and ginger

32. Sabji Jhalfrezi (scharf) 12,50 €

Frisches Gemüse mit Paprika,
Zwiebeln und gewürzter scharfer Soße
Fresh vegetables with peppers,
onions and spiced hot sauce

33. Bhindi do Pyaza 12,50 €

Okra mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer
und Knoblauch in Masala-Curry Soße
Grilled bhindi with onions, tomatoes, garlic,
Ginger in Masala-curry sauce

817. Tofu Jhalfrezi (scharf) 12,90 €

Tofu mit frischem Gemüse, Paprika,
Zwiebeln, Tomaten in gewürzter
scharfer Soße.

Tofu with fresh vegetables, peppers, onions,
tomatoes in a spicy hot sauce

818. Tofu Sabji 12,50 €

Tofu Würfel mit frischem
gemischtem Gemüse
Tofu with fresh mixed vegetables

819. Tofu Masala Curry 12,50 €

Tofu mit grünen Erbsen in
würziger Currysoße.
Tofu with green peas in a spicy curry sauce

820. Tofu veg. Tikka – 13,90 €

Auf Gusseisenplatte serviert
Tofu mit verschiedenen frisch gegrillten
Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Ingwer,
Tomaten, Knoblauch.

Tofu with grilled onions, paprika, tomato,
ginger, garlic

Chat Corner

650. Samosa chat chole ^{4, G, A} 10,90 €

2 Stück Samosa mit Zwiebeln, Tomaten, hausgemachten Chutneys, Joghurt, gebratenen Vermicelli und Kichererbsen

2 pieces of samosa with onions, tomatoes, homemade chutneys, yoghurt, fried vermicelli and chickpeas



651. Pani puri ^{3, 4} 7,90 €

6 Stück frittierte leichte und knusprige Brotvariationen, gefüllt mit aromatisiertem Wasser, Kartoffeln, Zwiebeln und Kichererbsen

Verzehr nur vor Ort

6 pieces deep-fried light and crispy Bread variations, filled with flavored water, potatoes, Onions and chickpeas



652. Alu Tikki 6,90 €

3 Stück frittierte Kartoffelpuffer in hausgemachten Chutneys und Joghurt

3 pieces of deep-fried potato pancakes in homemade chutneys and yoghurt



653. Papri Chat 8,50 €

Knusprige, flache Puris mit süß-saurer Soße, Joghurt, Zwiebeln und Tomaten

Crispy, flat puris with sweet and sour Sauce, yoghurt, onions and tomatoes



654. Dahi Potato Puli 7,90 €

6 Stück gebraten Papadams mit Kartoffeln, Zwiebeln, hausgemachten Chutneys und Joghurt

Verzehr nur vor Ort

6 pieces of fried papadams with Potatoes, onions, homemade Chutneys and yoghurt



Thali

34. Vegan Thali

Für 2 Personen

Alu palak, Daal Tadka, Sabji Kochi, Reis, Vollkornbrot und Dessert

Alu palak, Daal Tadka, Sabji Kochi, Rice, wholemeal bread and dessert

16,90 €

30,00 €



49. Veg Thali ^G

Für 2 Personen

Dal Makhani, Matter Paneer, Subji, Papadaru, Salat, Reis, Naan und Dessert

Dal Makhani, Matter Paneer, Subji, Papadaru, salad, rice, naan and dessert

18,90 €

33,90 €



50. Non-Veg Thali ^{G, H}

Für 2 Personen

Lamm Korma, Chicken Tikka Masala, Chole Masala, Naan, Reis und Dessert

Lamb Korma, Chicken Tikka Masala, Chole Masala, Naan, Rice and dessert

21,90 €

39,90 €



Vegetarische Gerichte

Vegetarische Gerichte

Vegetarian Dishes

Alle Vorspeisen werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmatirice.

35. Dal Makhani ^G 12,50 €

Verschiedene Linsen mit Butter, Ingwer und Knoblauch

Different lentils cooked with garlic, ginger and butter

36. Chole Masala ^G 12,50 €

Kichererbsen mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten in Currysoße

Chick peas cooked with onions and tomatoes in curry sauce

37. Subji ^G 12,50 €

Verschiedene Gemüsesorten, Rahmkäse und Masala-Currysoße

Different vegetables, cream cheese, cooked in Masala curry sauce

38. Karahi Paneer ^G 13,90 €

Gebratene Paprika und Zwiebeln In Koriander mit roter Currysoße

Roasted peppers and onions In coriander with red curry sauce

39. Mushroom Matar ^G 12,90 €

Frische Champignon mit grünen Erbsen in Curry-Sahnesoße

Fresh mushrooms with green peas and in curry cream sauce

40. Matar Paneer ^G 12,90 €

Grüne Erbsen mit Rahmkäse in Currysoße

Green peas and homemade cream cheese in curry sauce

41. Palak Paneer ^G 12,90 €

Rahmkäse und Spinat in Currysoße

Homemade cream cheese and spinach in curry sauce

42. Navratan Korma ^{G,H} 13,20 €

Frisches Gemüse mit verschiedenen Früchten, Rahmkäse und Nüssen in Cashew-Sahnesoße

Fresh vegetables with dry fruits, homemade cream cheese and cooked in cashew nut cream sauce

43. Malai Kofta ^{G,H} 13,20 €

Vegetarische Röllchen mit Kartoffeln, Rahmkäse, Nüssen und verschiedenem Gemüse in Käse-Mandel-Sahnesoße

Fried vegetable balls made with different vegetables, potato, homemade cream cheese and nuts cooked in cheese-almond sauce

44. Paneer Makhani ^{G,H} 13,20 €

Rahmkäse mit Nüssen in Tomaten-Sahnesoße

Homemade cream cheese pieces with nuts in tomato cream sauce

45. Paneer Vindaloo ^G 12,90 € (scharf)

Rahmkäse mit Kartoffeln und Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße

Pieces of homemade cream cheese with potatoes and coconut in Vindaloo curry sauce

48. Paneer Jhalfrezi ^G 12,90 € (scharf)

Rahmkäse in scharf gewürzter Soße Mit Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika

Cream cheese, cauliflower, capsicum, onions, garlic in hot and spicy sauce



Hühnerfleischgerichte

Hühnerfleischgerichte *Chicken*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmatirice.

51. Chicken Curry ^G 12,50 €

Hühnerfilet mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße

Chicken fillet cooked with ginger and garlic in curry sauce

52. Chicken Champignon ^G 13,20 €

Hühnerfilet mit frischen Champignon, Ingwer und Knoblauch in Currysoße

Chicken fillet with fresh mushroom, ginger and garlic in curry sauce

53. Chicken Sabji ^G 13,20 €

Hühnerfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten in Currysoße

Chicken fillet with different fresh vegetables in curry sauce

54. Chicken Sag ^G 13,20 €

Hühnerfilet in würzigem Spinat, mit Ingwer zubereitet

Chicken fillet in spicy spinach and ginger

55. Karahi Chicken ^{G,H} 13,50 €

Mit gebratenem Hähnchenfleisch gebratenen Paprika und Zwiebeln In Koriander mit Currysoße

With roasted chicken fried peppers and onions In coriander with curry sauce

56. Chicken Madras ^G 13,90 € (mittelscharf)

Hühnerfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art

Chicken fillet with coconut sauce in south Indian style

57. Chicken Vindaloo ^G 13,90 € (scharf)

Hühnerfilet auf Goanisch Art mit gebackenen Kartoffeln und Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße

Chicken fillet in Goan style with baked potatoes and coconut in Vindaloo curry sauce

58. Chicken Jhalfrezi ^G 13,90 € (scharf)

Hühnerfilet in scharf gewürzter Soße mit Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika

Chicken fillet, cauliflower, onion, capsicum & garlic cooked in hot and spicy sauce

59. Butter Chicken ^G 14,50 €

Gegrilltes Hühnerfilet mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomaten-Buttersoße

Grilled chicken fillet with delicious spices in a creamy tomato butter sauce

60. Chicken Tikka Masala ^G 14,50 €

Gegrilltes Hühnerfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Masala-Currysoße

Grilled chicken fillet with onions, tomatoes, garlic, ginger and Masala curry sauce

61. Chicken Korma ^{G,H} 14,90 €

Saftige Hühnerfleischstücke mit Rahmkäse, Nüssen in milder Kardamom-Cashew-Sahnesoße

Juicy chicken pieces with cream cheese, nuts in mild cardamom cashew cream sauce

62. Chicken Mango ^{G,H} 14,90 €

Saftige Hühnerfleischstücke mit Nüssen in milder Kardamom-Cashew-Sahnesoße

Juicy chicken pieces with cream cheese, nuts in mild cardamom cashew cream sauce



Lammgerichte *Lamb Dishes*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmatirice.

65. Lamm Curry ^G 12,90 €

Lammfleisch mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße

Lamb pieces cooked with garlic and ginger in curry sauce

66. Lamm Bhunna ^G 14,90 €

Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, in Masala-Currysoße

Lamb with onions, tomatoes, in masala curry sauce

67. Lamm Champignon ^G 14,90 €

Lammfleisch mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in Currysoße

Lamb meat cooked with fresh mushroom, ginger and garlic and curry sauce

68. Lamm Saag ^G 14,90 €

Lammfleisch in würzigem Spinat mit Ingwer zubereitet

Lamb meat cooked with spicy spinach with ginger

69. Lamm Sabji ^G 14,90 €

Lammfleisch mit verschiedenen frischen Gemüsesorten in Currysoße

Lamb meat cooked with mixed vegetables in curry sauce

70. Lamm Rogan Josh ^G 14,90 €

Lammfleisch in einer würzige Mischung aus Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer in pikanter Currysoße

Lamb meat cooked with capsicum, onions, garlic and ginger in spicy curry sauce

71. Lamm Madras ^G 14,90 € (mittelscharf)

Lammfleisch mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art

Lamb meat cooked in spicy coconut sauce in south Indian style

72. Lamm Vindaloo ^G 14,90 € (scharf)

Lammfleisch auf goanische Art mit gebackenen Kartoffeln & Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße

Lamb meat with potatoes cooked in hot and spicy sauce in Goaney style

73. Lamm Karahi ^{G,H} 15,20 €

Mit gebratenem Lammfleisch, gebratenen Paprika und Zwiebeln in Koriander mit Currysoße

With roasted lamb fried peppers and onions in coriander with curry sauce

74. Lamm Jhalfrezi ^G 15,20 € (scharf)

Lammfleisch in scharf gewürzter Soße mit Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika

Lamb meat cooked in hot and spicy sauce with cauliflower, onions, capsicum and garlic

75. Lamm Korma ^{G,H} 15,50 €

Lammfleisch mit Rahmkäse und Nüssen in milder Kardamom-Cashew-Sahnesoße

Lamb with cream cheese and nuts in mild cardamom cashew cream sauce

76. Lamm Mango ^{G,H} 15,50 €

Lammfleisch mit Nüssen in milder Kardamom-Cashew-Sahnesoße

Lamb with nuts in mild cardamom cashew cream sauce

Lehmofen-Grillspezialitäten

Lehmofen-Grillspezialitäten

clay oven grilled specialties

Unsere Grillspezialitäten werden im original Lehmofen zubereitet mit verschiedenen Saucen mariniert und auf einer heißen Gusseisenplatte serviert.

Our grill specialties are prepared in the original clay oven, marinated with various sauces and served on a hot cast iron plate.

81. Tandoori Chicken ^G 14,90 €

Hähnchenschenkel mariniert mit verschiedenen Gewürzen in Joghurt, im Ofen gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch Ingwer und Tomaten

Chickenlegs marinated with various spices in yoghurt, oven grilled, with peppers, onions, garlic ginger and tomatoes

82. Chicken Tikka ^G 15,20 €

Mariniertes Hähnchenbrustfilet im Ofen gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

Marinated boneless chicken breast cooked in Tandoor (clay oven) and served with peppers, onions, ginger and tomatoes on sizzling hot grill plate

83. Paneer Tikka ^G 15,20 €

Marinierter hausgemachter Rahmkäse, im Ofen gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

Marinated homemade cheese (Paneer) cooked in Tandoor and served with capsicum, ginger, tomatoes and onion, on sizzling hot grill plate

86. Fisch Tikka ^{D,G} 14,90 €

Mariniertes Rotbarschfilet mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten, gegrillt mit Tikka-Gewürz

Marinated redfish fillet with peppers, onions, garlic, ginger and tomatoes, grilled with tikka spice

87. Seekh Kebab ^G 15,50 €

Lammgehacktes mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und speziellen Kräutern gegart

Minced lamb with peppers, onions, garlic, ginger, tomatoes and special herbs

88. Lamm Tikka ^G 16,50 €

Mariniertes, gegrilltes Lammfleisch in Joghurtsoße mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten

Marinated, grilled lamb meat in yoghurt sauce with peppers, onions, garlic, ginger and tomatoes

89. Ente Honig Grill ^G 17,20 €

Gegrilltes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten mit Gewürz-Honigsoße verfeinert

Grilled duck breast fillet with onions, peppers and tomatoes with spice-honey sauce refined

90. Mix Grill ^G 17,90 €

Mariniertes, gegrilltes Lammfleisch, Hühnerfiletstücke und Kebab mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

Marinated, grilled lamb meat and chicken fillet with kebab pieces with peppers, onions, ginger, garlic and tomatoes

91. Scampi Tikka ^{B,G} 18,20 €

Großgarnelen mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten

King prawns marinated in an exotic mixture of different spices with peppers, onions, garlic and tomatoes



Fischgerichte und für die Kinder

Fischspezialitäten *Fish specialties*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmatirice.

95. Fisch Curry ^{D,G} 12,90 €

Rotbarschfilet mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße

Redfish fillet cooked in ginger, garlic and curry sauce

96. Fisch Butter Masala ^{D,G} 13,50 €

Rotbarschfilet mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensoße

Redfish fillet with delicious spices in a creamy tomato sauce

97. Fisch Vindaloo (würzig) ^{D,G} 13,50 €

Rotbarschfilet auf goanische Art mit gebackenen Kartoffeln und Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße

Redfish fillet cooked with potatoes in hot and spicy coconut sauce in Goa style.

98. Fisch Jhalfrezi ^{D,G} 13,50 € (scharf)

Rotbarsch in scharf gewürzter Soße mit Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika

Redfish in spicy sauce with cauliflower, onion, garlic and peppers

99. Fisch Korma ^{D,G,H} 13,90 €

Rotbarschfilet mit Nüssen in milder Caschew-Sahnesoße

Redfish fillet with nuts in mild cashev cream sauce

100. Scampi Curry ^{B,G} 15,90 €

Großgarnelen mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße

King prawns with garlic and ginger in curry sauce

101. Scampi Sabji ^{B,G} 15,50 €

Großgarnelen mit verschiedenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch in Currysoße

King prawns with various vegetables, ginger and garlic in curry sauce

102. Scampi Vindaloo ^{B,G} 16,50 € (scharf)

Großgarnelen auf goanisch Art mit gebackenen Kartoffeln und Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße

King prawns with baked potatoes and coconut in Vindaloo curry sauce in Goa style.

103. Scampi Karahi ^{B,G} 16,90 €

Mit gebratenem Großgarnelen gebratenen Paprika und Zwiebeln in Koriander mit Currysoße mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsoße

With fried king prawns fried peppers and onions in coriander with curry sauce with delicious spices and almonds in yoghurt sauce

104. Scampi Masala ^{B,G} 16,90 €

Gegrillte Großgarnelen mit Zwiebeln Tomaten, Ingwer, Knoblauch in Masala-Curry Soße

Grilled king prawns with onions tomatoes, ginger, garlic in masala curry sauce



Kinderteller ^G

Für Unsere Kleinen Gäste bis 12 Jahre. For our little guests up to 12 years.

Alle Kindergerichte in einer milden Soße mit Salat und Basmatireis.

All children's dishes in a mild sauce with salad and basmatirice.

115. Vegetarisch 7,50 €

116. Hühnerfleisch 9,90 €

117. Chickennuggets mit Pommes Frites 8,50 €

Entenspezialitäten *Duck specialties*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. All dishes are served with basmatirice.

106. Ente Curry ^G 16,50 €

Entenbrustfilet mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße

Duck breast pieces with garlic and ginger in curry sauce

107. Ente Vindaloo ^G 16,80 € (scharf)

Entenbrustfilet auf goanisch Art mit gebackenen Kartoffeln und Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße

Duck breast fillet in goan style with baked potatoes and coconut in Vindaloo curry sauce

108. Ente Makhani ^G 16,90 €

Gegrilltes Entenbrustfilet mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomaten-Buttersoße

Grilled duck breast pieces with tasty spices in a creamy tomato butter sauce

109. Ente Jhalfrezi ^G 16,90 € (scharf)

Entenbrustfilet in scharf gewürzter Soße mit Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika

Duck breast fillet in spicy sauce with cauliflower, onion, garlic and peppers

110. Ente Korma ^{G,H} 17,90 €

Entenbrustfilet mit Rahmkäse und Nüssen in milder Kardamom-Cashew-Sahnesoße

Duck breast fillet with homemade cream cheese and nuts in mild cardamom cashew cream sauce



Biryanis (Reisgerichte) *Rice Dishes*

131. Vegetarisches Biryani ^{G,H} 12,90 €

Basmatireis gedämpft mit verschiedene Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Nüssen

Steamed basmatirice with mixed vegetables, capsicum, onions, tomatoes and nuts

132. Chicken Biryani ^{G,H} 13,90 €

Basmatireis gedämpft mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Nüssen

Steamed basmatirice with boneless chicken breast, capsicum, onions, tomatoes and nuts

133. Lamm Biryani ^{G,H} 15,50 €

Basmatireis gedämpft mit Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Nüssen

Steamed basmatirice with lamb meat pieces, capsicum, onions, tomatoes, raisins and nuts

134. Mixed Biryani ^{G,H} 16,90 €

Basmatireis gedämpft mit zartem Hähnchenbrustfilet und Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Nüssen

Steamed basmatirice with mixed vegetables, chicken, lamb meat, capsicum, onions, tomatoes and nuts

135. Scampi Biryani ^{G,H} 17,20 €

Basmatireis gedämpft mit Scampi und Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Nüssen

Basmatirice steamed with shrimp and peppers, onions, Tomatoes and nuts

121. Ayur Platte (vegetarisch)

für 2 Personen 45,90 €

für 4 Personen 74,90 €

Serviert mit Basmatireis, Brot ^A, Salat ¹², Pickles ¹², Papadam und verschiedene Saucen

Served with rice, bread, salad, pickles, papadam and different sauces

- Mangosekt ¹²
- Linsensuppe ⁰
- Palak Kofta ^G

Vegetarische Röllchen mit Spinat in Currysoße

Vegetarian rolls made of spinach dipped in curry sauce

- Subji Masala ^G

Verschiedene Gemüsesorten in Masala-Currysoße

Mixed vegetables cooked in masala curry sauce

- PaneerTikka Masala ^G

Marinierter hausgemachter Rahmkäse im Ofen gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

Marinated homemade cream cheese in the oven grilled with peppers, onions, ginger, garlic and tomatoes

- Dessert

123. Doon Platte

für 2 Personen 47,90 €

für 4 Personen 78,90 €

Serviert mit Basmatireis, Brot ^A, Salat ¹², Pickles ¹², Papadam und verschiedene Saucen

Served with basmatirice, bread, salad, pickles, papadam and different sauces

- Mangosekt ¹²
- Linsensuppe ⁰
- Chicken Korma ^{G,H}

Saftige Hühnerfleischstücke mit Rahmkäse und Nüssen in milder Kardamom-Cashew-Sahnesoße

Juicy chicken pieces with homemade cream cheese and nuts in mild cardamom cashew cream sauce

- Lamm Banglore (pikant) ^G

Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Ananas in pikanter Soße

Lamb with onions, peppers, tomatoes, ginger and pineapple in spicy sauce

- Tandoori Chicken ^G

Hähnchenschenkel mit verschiedenen Gewürzen in Joghurt mariniert im Ofen gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten

Chicken legs marinated with different spices in yoghurt, grilled in the oven, with peppers, onions, garlic, ginger and tomatoes

- Dessert

Beilagen und Desserts

Beilagen *Site Orders*

141. Naan ^{A,G} 3,20 €

Im Lehmofen gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl

Flatbread made from white wheat flour, baked in tandoor

142. Bhatura ^{A,G} 3,20 €

Frittiertes Brot aus Weizenmehl

Deep fried bread made from white wheat flour

143. Butter Naan ^{A,G} 3,90 €

Im Lehmofen gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Butter

Flatbread made from white wheat flour, baked in tandoor topped with butter

144. Naan mit Knoblauch ^{A,G} 3,90 €

Im Lehmofen gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch

Flatbread with garlic made from white wheat flour, backed in tandoor

145. Naan mit Käse ^{A,G} 5,50 €

Weizenmehlbrot mit Rahmkäsefüllung

Wheat flour bread with homemade cream cheese filling

146. Chapati ^A 3,90 €

Vollkorn-Fladenbrot

Rotibread made from whole wheat flour, baked in tandoor

148. Raita ^G 4,20 €

Speziell gewürzter Joghurt mit gehackten Tomaten und Gurken

Specially seasoned yoghurt with chopped tomatoes and cucumbers

149. Mango Chutney¹² 2,90 €

Mangofrüchte in pikantere Soße eingelegt mango

Fruit pickled in a spicy sauce

150. Mixed Pickles ¹² 2,90 €

Gemischtes Gemüse und Früchte mit Gewürzen eingelegt (pikant)

Pickled mixed vegetables and fruits with spices (spicy)

151. Basmatireis 3,20 €

Basmatirice

152. Jeera Alu 6,90 €

Gebackene Kartoffeln mit Kümmel

Baked potatoes cooked with caraway seed

153. Basmatireis Pulao 3,90 €

Basmatireis mit Kümmel und grünen Erbsen

Basmatirice with caraway seed and green peas



Dessert

156. Gulab Jamun ^G 3,90 €

Teigröllchen mit Honig

Dough rolls with honey

157. Verschiedene Sorten indisches Eis ^G 5,90 €

Indian ice cream, different sorts

158. Doon Spezial Dessert 7,50 €

Handgemachter kanadischer Schokoladenbrownie serviert auf einer cremigen Schokoladensauce und Vanilleeis

Handmade Canadian Chocolate brownie served on a creamy chocolate sauce and vanilla ice cream

159. Gulap Jamun 7,50 €

Warme Teigrollen mit Vanilleeis und Schokosoße

Warm dough rolls with vanilla ice cream and chocolate sauce

DOON APERITIFS

200. Cocktail Doon ^{10,11} 5,50 €
Mangosaft mit weißem Rum und Campari

201. Doon Magic ^{A,10,11} 5,50 €
Old Monk (7 Jahre, alter indischer Rum),
Wodka, Mangosirup, Orangensaft,
Maracujasaft

KLASSISCHE APERITIFS

203. Sherry dry/ medium ¹²	5 cl	5,30 €
204. Campari ¹ Soda/ Orange	4 cl	5,90 €
205. Martini weiß/ rot on the rocks ¹²	5 cl	5,90 €
206. Gin Tonic ^{4,8}	2 cl	6,90 €
207. Sekt ¹² mit Mangosaft/ Lycheesaft/ Guavensaft/ Anako	0,1l	3,20 €
208. Prosecco ^{1,2}	0,1l	3,20 €
209. Aperol Spitz		6,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE Alcoholfree beverages

	0,2 l	0,4 l
211. Coca-Cola ^{1,2,4}	2,90 €	3,90 €
213. Coca-Cola Light ^{1,2,4,6,7}	2,90 €	3,90 €
215. Fanta ^{1,3,4,9}	2,90 €	3,90 €
217. Sprite ⁴	2,90 €	3,90 €
219. Spezi ^{1,2,3,4,9}	2,90 €	3,90 €
221. Gerolsteiner Sprudel	0,25l	2,90 €
222. Gerolsteiner Sprudel	Fl. 0,75l	5,90 €
223. Gerolsteiner Naturell	0,25l	2,90 €
224. Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,75l	5,90 €
225. Tonic Water ^{4,8}	2,90 €	3,90 €
227. Bitter Lemon ^{3,4,8}	2,90 €	3,90 €
229. Ginger Ale ^{1,4}	2,90 €	3,90 €
230. Fassbrause	2,90 €	3,90 €
309. Malztrunk ^A	Fl. 0,33l	3,10 €

SÄFTE UND NEKTARE *juices and nectars*

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
236. Orangensaft	3,50 €	4,50 €
238. Apfelsaft	3,50 €	4,50 €
240. Kirschsaft	3,50 €	4,50 €
242. Mangonektar (Fruchtsaftgetränk)	3,50 €	4,50 €
244. Guavennektar (Fruchtsaftgetränk)	3,50 €	4,50 €
246. Lycheennektar (Fruchtsaftgetränk)	3,50 €	4,50 €
248. Bananennektar	3,50 €	4,50 €
250. Maracujanektar	3,50 €	4,50 €
252. Anako (Ananas-Kokosnussnektar)	3,50 €	4,50 €
254. KIBA	3,50 €	4,50 €

SAFTSCHORLEN

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
256. Apfelschorle	3,50 €	4,50 €
258. Orangenschorle	3,50 €	4,50 €
260. Kirschschorle	3,50 €	4,50 €
262. Mangoschorle	3,50 €	4,50 €
264. Guavenschorle	3,50 €	4,50 €
266. Lycheeschorle	3,50 €	4,50 €
268. Anankoschorle (Ananas-Kokosnussschorle)	3,50 €	4,50 €
269. Maracujaschorle	3,50 €	4,50 €

INDISCHE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

INDIAN Soft Drinks

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
271. Mango Lassi ^G	3,50 €	4,50 €
273. Mango Shake ^G	3,50 €	4,50 €
275. Lassi süß ^G	3,50 €	4,50 €
277. Lassi salzig ^G	3,50 €	4,50 €



WARME GETRÄNKE

281. Kaffee ²	Tasse	3,10 €
282. Cappuccino ^{2,G} mit aufgeschäumter Milch	Tasse	3,50 €
283. Espresso ²	Tasse	2,70 €
284. Doppelter Espresso ²	Tasse	3,10 €
285. Milchkaffee ^{2,G} mit aufgeschäumter Milch	Tasse	3,50 €
286. Latte Macchiato ^{2,G} mit aufgeschäumter Milch	Glas	3,90 €
287. Heiße Schokolade ⁶ mit aufgeschäumter Milch	Glas	3,90 €
288. Yogitee ^G	Glas	3,20 €
289. Darjelingtee	Glas	3,10 €
290. Grüner Tee	Glas	3,10 €
291. Pfefferminztee	Glas	3,10 €
292. Ingwertee	Glas	3,10 €
293. Jasmintee	Glas	3,10 €
294. Früchtetee	Glas	3,10 €
295. Minz-Ingwertee spezial Haustee	Glas	4,50 €

BIERE

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
298. Pilsner Urquell ^A vom Fass	3,60 €	4,90 €
300. König Pilsner ^A vom Fass	3,40 €	4,50 €
302. Köstritzer Schwarzbier ^A vom Fass	3,40 €	4,50 €
310. Benediktiner ^A vom Fass	3,40 €	4,50 €
312. Sona ^A indisches Bier vom Fass	3,40 €	4,50 €
304. Erdinger Hefeweizen hell / alkoholfrei ^A	Fl. 0,5 l	4,50 €
305. Erdinger Hefeweizen ^A dunkel	Fl. 0,5 l	4,50 €
306. Erdinger Kristallweizen ^A	Fl. 0,5 l	4,50 €
307. Alkoholfreies Bier ^A	Fl. 0,33 l	4,50 €
308. King Fisher ^A indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,60 €

Bier-Mixgetränke

	0,3 l	0,5 l
315. Alsterwasser (Bier + Sprite ^{4,A})	3,50 €	4,50 €
317. Radler (Bier+ Fanta ^{1,3,4,9,A})	3,50 €	4,50 €
319. Diesel (Bier + Cola ^{2,4,A})	3,50 €	4,50 €
320. Mangobier ^A	3,50 €	4,50 €

WEINBRÄNDE/ COGNAC/ RUM

360. Osborne Veterano ¹²	2 cl	3,90 €
361. Jacobi 1880 12	2 cl	3,90 €
362. Old Monk ^{1,12} 7 Jahre alter indischer Rum	2 cl	3,90 €

KLARE

366. Absolut Wodka ^A	2 cl	3,90 €
368. Malteser Aquavit	2 cl	3,90 €
369. Grappa ¹²	2 cl	3,90 €
370. Tequila weiß	2 cl	3,90 €
372. Bombay Dry Gin	2 cl	3,90 €
373. Sambuca	2 cl	3,90 €

MAGENBITTER

380. Averna ¹ (auf Eis und Zitrone)	2 cl	3,90 €
381. Ramazotti (auf Eis und Zitrone)	2 cl	3,90 €
382. Jägermeister	2 cl	3,90 €

WHISKY / WHISKEY

400. Johnnie Walker Red Label ^{1,A}	2 cl	4,50 €
401. Johnnie Walker Black Label ^{1,A}	2 cl	4,90 €
402. Ballantine's ^{1,A}	2 cl	3,60 €
403. Jim Beam ^A	2 cl	3,60 €
404. Chivas Regal ^{1,A}	2 cl	4,50 €
405. Glenfiddich ^{1,A}	2 cl	4,50 €

Weine

OFFENE WEISSWEINE

	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
323. ITALIEN - Pinot Grigio delle Venezie Veneto, trocken, Typisches Bukett von Birnen und Quitte, saftig und süffig	4,90 €	11,50 €
324. FRANKREICH - Chardonnay, Languedoc Vdp d'Oc trocken, frisch, vollmundig und zartes Aroma	4,90 €	11,50 €
325. DEUTSCHLAND - Riesling, Rheinhessen	4,90 €	11,50 €
326. INDIEN - Indischer Weißwein	4,90 €	11,50 €

OFFENE ROSÉWEINE

330. DEUTSCHLAND - Spätburgunder, Rheinhessen QbA halbtrocken, saftig, vollmundig und spritzig	4,90 €	11,50 €
--	--------	---------

OFFENE ROTWEINE

332. ITALIEN - Montepulciano d'Abruzzo DOC trocken, süffig, frisch und samtig	4,90 €	11,50 €
333. FRANKREICH - Cabernet Sauvignon, Pays d'Oc VdP trocken, kräftig und vollmundig	4,90 €	11,50 €
334. ITALIEN - Merlot delle Venezie IGT Venetien, trocken, vollmundig und samtig	4,90 €	11,50 €
335. INDIEN - Rotwein trocken, würzig	4,90 €	11,50 €

WEINHALTIGE MIXGETRÄNKE

336. Weinschorle weiß	0,2 l	4,50 €
------------------------------	-------	--------

FLASCHENWEINE weiß

340. ITALIEN - Chardonnay delle Venezie IGT Friaul, trocken, lebhaft, frisch und bukettreich	Fl. 0,75 l	22,50 €
341. DEUTSCHLAND - Weißer Burgunder, Rheinhessen QbA trocken, elegant, gehaltvoll und fruchtig	Fl. 0,75 l	22,50 €
342. INDIEN-Indischer Weißwein Trocken, weich und würzig	Fl. 0,75 l	22,50 €

FLASCHENWEINE rot

344. FRANKREICH - Chateau La Dominate, Bordeaux VDQS trocken, geschmeidig und gehaltvoll	Fl. 0,75 l	22,50 €
345. ITALIEN - Chianti, Toskana DOCG, trocken, würzig, Aromen von Schwarzkirsche und Schokolade	Fl. 0,75 l	22,50 €
346. INDIEN-Indischer Rotwein Trocken, kräftig und harmonisch	Fl. 0,75 l	22,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite. All wines contains sulfite.

Cocktails

COCKTAILS

- | | |
|--|--------|
| 410. Caipirinha
Pitu, brauner Zucker, Limetten | 6,90 € |
| 411. Mojito
Weißer Rum, brauner Zucker, Lime, frische Minze und Sodawasser | 6,90 € |
| 412. Pina Colada ^{5,6}
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup und Sahne | 6,90 € |
| 413. Mango Colada ^{1,5,6}
Weißer Rum, Mango ¹ , Kokossirup ¹ , Ananas-Mangonektar und Sahne | 6,90 € |
| 414. Sex on the Beach ^{1,A}
Wodka, Pfirsichlikör, Mango-Maracujanektar, Cassis, Zitronensaft | 6,90 € |
| 415. Mai Tai ^{1,H}
Weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup ¹ , Zitronensaft, Orangensaft | 6,90 € |
| 416. Swimming Pool ^{5,A,G}
Wodka, Blue Curacao, Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne | 6,90 € |
| 417. Goa One Night Stand ^{1,12,A}
Old Monk (7 Jahre alter indischer Rum), Wodka, Martini, Zitronensaft, Mangosaft, Anakko | 6,90 € |
| 418. Zombie ^{1,4,5}
Weißer und brauner Rum, Old Pasca 73%, Triple Sec, Kirschlikör, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft und Zitronensaft | 6,90 € |
| 419. Long Island Ice Tea ^{A,2,4}
Wodka, Gin, Tequila, Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Orangensaft, Coca Cola | 6,90 € |
| 420. Rolling Stone ^A
Weißer Rum, Wodka, Gin, Tequila, Blue Curacao, Kirschlikör, Zitronensaft, Ananassaft | 6,90 € |
| 421. Hurricane ^{1,5}
Weißer Rum, brauner Rum, Maracujasirup, Zitronensaft, Lime Juice, Orangen- und Ananassaft | 6,90 € |
| 422. Tequila Sunrise ^{1,4,5}
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine | 6,90 € |



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- | | |
|--|--------|
| 425. Mosquito ⁵
Brauner Zucker, Limette, frische Minze, Lime Juice und Sodawasser | 5,90 € |
| 426. Baby Love ⁵
Ananassaft, Mangonektar, Anakko, Kokossirup, Sahne | 5,90 € |
| 427. Sportsman
Maracujanektar, Lime Juice, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft, Limette, Rohrzucker | 5,90 € |
| 428. Coconut Beach ^{4,5}
Mangonektar, Lycheenektar, Kokossirup, Anako, Grenadine | 5,90 € |



LIKÖR

386. Amaretto ^H	2 cl	3,90 €
387. Bailey's Irish Cream ^{1,2,6}	2 cl	3,90 €
388. Mangolikör ¹	2 cl	3,90 €
389. Mangoschnaps ¹	2 cl	2,90 €

LONGDRINKS

350. Cuba Libre ^{2,4} Havana Club, Cola, Limetten	6,50 €
351. Bombay Gin Tonic ^{4,8}	6,50 €
352. Wodka Lemon / Orangen ^A	6,50 €
353. Scotch-Cola ^{A,2} Johnnie Walker, Cola	6,50 €
353. Bacardi Cola ^{1,2,4}	6,50 €



Allergene und Zusatzstoffe

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) ·
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eiererzeugnisse ·
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse ·
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss,
Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) · I enthält Sellerie oder
Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse · K enthält Sesamsamen oder
Sesamsamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · M enthält Lupine oder
Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus · O Klare Brühe = A, C, F, G, I, J,

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel ·
5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle 8 chininhaltig ·
9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin 12 enthält Sulfite ·
13 Geschmacksverstärker

Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken.

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

Allergens:

A Contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) ·
B Contains shellfish and crustacean products · C Contains eggs or egg products ·
D Contains fish or fish products · E Contains peanuts or peanut products ·
F Contains soy or soy products · G Contains milk or milk products (lactose)
H contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut,
pistachio, macadamia, Queensland nut) · I Contains celery or celery products ·
J Contains mustard or mustard products · K Contains sesame seeds or sesame seeds products ·
L Contains sulfur dioxide and sulphites M Contains lupine or products thereof ·
N Molluscs (mollusks) or products there of · O Clear broth = A, C, F, G, I, J

additives

1 With colouring agent · 2 Caffeinated · 3 With an oxidant · 4 Acidifying agent · 5 With preservative ·
6 Artificial sweetener · 7 Phenylalanine · 8 Quinine · 9 Stabilizers · 10 Foamed up with nitrous oxide ·
11 Taurin · 12 Contains sulfite · 13 Flavor enhancers

All pictures for decoration.

All prices include tax and service.

***Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Heimweg
und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.***

Ihr Team vom Restaurant Doon

***We wish you a pleasant way home and
look forward to your next visit.
Your team from Restaurant Doon***

