

The background image shows a restaurant interior. In the foreground, there are tables with red upholstered chairs. A table is set with a lit candle in a brass holder and a vase of red tulips. In the background, there is a bar with a backlit menu board and various bottles on shelves. The lighting is warm and ambient.

# Doon

*Indische Spezialitäten*

**Weerthstr. 10  
12489 Berlin/  
Adlershof**

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

## **Catering**

**ab 20 Personen**

**zzgl. einer Lieferpauschale von 25,- EUR**

**Lieferung in Chafing Dishes**

**unter: Tel: 030/ 339 31 855**

**[www.restaurant-doon.de](http://www.restaurant-doon.de)**

**[reservierung@restaurant-doon.de](mailto:reservierung@restaurant-doon.de)**

# Catering

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

## Menü 1 16,90 €/ Person

### Hauptspeise:

#### Dal Makhani <sup>G</sup>

Verschiedene Linsen mit Butter,  
Ingwer und Knoblauch  
Different lentils cooked with garlic, ginger  
and butter

#### Paneer Makhani <sup>G,H</sup>

Rahmkäse mit Nüssen in Tomaten-  
Sahnesoße  
Homemade cream cheese pieces with nuts  
in tomato cream sauce

#### Subji <sup>G</sup>

Verschiedene Gemüsesorten, Rahmkäse  
und Masala-Currysoße  
Different vegetables, cream cheese, cooked in  
Masala curry sauce

## Menü 2 19,90 €/ Person

### Hauptspeise:

#### Navratan Korma <sup>G,H</sup>

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

#### Butter Chicken <sup>G</sup>

Gegrilltes Hühnerfilet mit leckeren  
Gewürzen in einer sahnigen Tomaten-  
Buttersoße  
Grilled chicken fillet with delicious spices  
in a creamy tomato butter sauce

#### Lamm Jhalfrezi <sup>G</sup>

(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



## Catering

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

### Menü 3 21,90 €/ Person

#### Vorspeise:

##### Hühnersuppe <sup>o</sup>

Typisch indische Hühnersuppe  
Typical Indian chicken soup

#### Hauptspeise:

##### Sabnam Curry <sup>G</sup>

Frische Champignon mit  
grünen Erbsen und Rahmkäse  
in Curry-Sahnesoße  
Fresh mushrooms with green peas and  
homemade cream cheese in curry cream  
sauce

##### Chicken Tikka Masala <sup>G</sup>

Gegrilltes Hühnerfilet mit Zwiebeln,  
Tomaten, Ingwer und Knoblauch  
in Masala-Currysoße  
Grilled chicken fillet with onions, tomatoes,  
garlic, ginger and Masala curry sauce

##### Lamm Korma <sup>G,H</sup>

Lammfleisch mit Rahmkäse  
und Nüssen in milder  
Kardamom-Cashew-Sahnesoße  
Lamb with cream cheese and nuts in  
mild cardamom cashew cream sauce

#### Dessert:

##### Shrikand <sup>G</sup>

Frisches Obst eingelegt in  
Joghurt und Honig  
Fresh fruit pickled in Yogurt and honey



### Menü 4 (vegan) 17,90 €/ Person

#### Vorspeise:

##### Linsensuppe <sup>o</sup>

Rote Linsen mit Kokosnuss  
nach südindischer Art  
Red lentil (Masoor Dal) soup with coconut  
in South-Indian style

#### Hauptspeise:

##### Sabji Kochi (scharf)

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

##### Tofu Masala Curry

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

##### Chole Masala <sup>G</sup>

Kichererbsen mit Ingwer, Zwiebeln  
und Tomaten in Currysoße  
Chick peas cooked with onions and tomatoes  
in curry sauce

