



SAROVAR

INDISCHES RESTAURANT

öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

12:00 – 15:00

17:00 – 22:30

Samstag

15.00 – 23.00

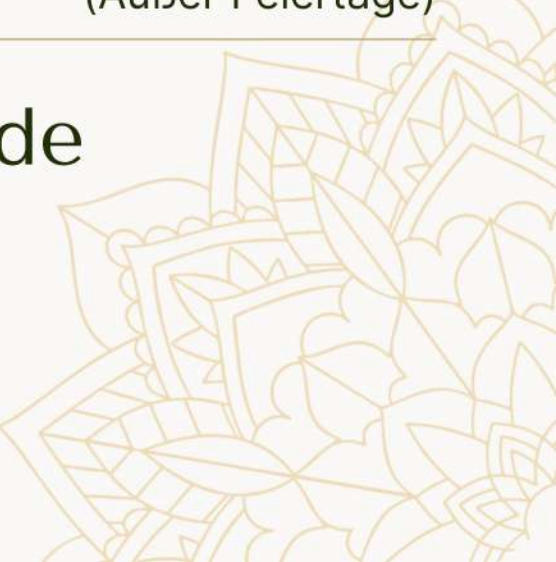
Sonntag & Feiertage

13.00 – 22.30

Montag

Geschlossen
(Außer Feiertage)

sarovar-essen.de





**ALS BEILAGEN MIT BASMATI REIS
ODER NORMALES NAAN BROT
SERVIERT**

NORMALERWEISE SIND DIE GERICHTE MILD

**SCHÄRFEGRAD DER HAUPTGERICHTE -
NACH IHREM WUNSCH**



DIE GERICHTE SIND BEREITS SCHARF



VEGANE MÖGLICHE GERICHTE

**BITTE BEI BESTELLUNG IMMER BESCHIED
GEBEN WENN SIE SPEZIELLE WÜNSCHE
BEZÜGLICH VEGETARIER, VEGANER ODER
ALLERGIEN HABEN.**

**ALLE PREISE IN EURO UND INKLUSIVE
MEHRWERTSTEUER**



SUPPEN

- | | | |
|----------------------------|--|------|
| 1. Linsen Suppe | ^G  Gelbe Indische Linsen / Yellow Indian Lentils | 4,00 |
| 2. Chicken Suppe | ^G Hähnchenfleisch mit creme / Chicken with creme | 4,50 |
| 3. Vegetable Suppe | ^G  mit frischem Gemüse / with fresh vegetables | 4,00 |
| 4. Jheenga Suppe | ^{G,D} mit Garnelen / with prawns | 4,90 |
| 5. Garlic Suppe | ^G  mit Knoblauch | 4,00 |
| 6. Muligatany Suppe | ^G  mit reis, linsen & Hähnchenfleisch | 4,90 |

WARME VORSPEISEN

Paneer - Frischer Hausgemacht Käse aus Kuhmilch

- | | | |
|---|--|-------|
| 7. Paneer Pakora | ^G Frischer Hausgemacht Paneer- Käse frittiert mit kichererbsen mehl
Freshly made cottage cheese fried with Gram flour batter | 5,50 |
| 8. Chicken Pakora | mariniertes Hähnchenfleisch frittiert mit Kichererbsen mehl
chicken fried with Gram flour batter | 5,50 |
| 9. Mix Veg Pakora |  Kartoffel, Zwiebel, Zucchini & Spinat frittiert mit Kichererbsen mehl
Potato, Onion, Zucchini, Spinach fried with Gram flour batter | 5,50 |
| 10. Vegetable Samosa | ^{A,W}  gefüllte teigtaschen mit Kartoffel & Erbsen
Fried pastry with a filling of spiced Potato & Peas | 5,50 |
| 11. Jheenga Pakora | ^D Riesengarnelen frittiert mit Kichererbsen mehl
Kingprawn fried with Gram flour batter | 8,50 |
| 12. Onion Ring |  Zwiebel Ringe frittiert mit Kichererbsen mehl / Onion ring with Gram flour batter | 5,00 |
| 13. Veg Dumpling | ^{A,4} Teigtaschen gefüllte mit Gemüse, frittiert | 5,50 |
| 14. Chicken Dumpling | ^{A,4} Teigtaschen gefüllte mit gehacktes Hähnchen fliesch, frittiert | 5,50 |
| 15. Crispy Potato Chilli | ^{F,L}   Kartoffel mit zwiebel, Paprika, Knobl., Ingw., Sesam, Honig & Süßsauer Soße | 5,50 |
| 16. Veg Gem. Teller (2-3 Person) | ^G  Gemischt vegetarisch vorspeise(7+9+10+12+13)
Mixed Vegetarian starters (7+9+10+12+13) | 11,90 |

KALTE VORSPEISEN/SALATE

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 17. | Chicken Chana Chat ^G
gegrillt Hähnchenfleisch mit Kichererbsen, Tomaten, Gurke, Zwiebel Mango soße | 4,90 |
| 18. | Klein Gem. Salat ^G
mit Dressing | 3,50 |
| 19. | Chicken Salat ^G
mit gegr. Hähnchenfleisch, Gurken, Tomaten , gem. salat & Dressing | 5,90 |
| 20. | Jheenga Salat ^D
mit gebratene Garnelen(knoblauch), Gurken, Tomaten, gem. salat & Dressing | 8,50 |

GRILL/TANDOOR SPEZIALITÄTEN

Gegrillt spezial aus dem Tandoor(lehmofen) mit Basmati Reis oder Naan Brot serviert
Grill Special dishes made in a Tandoor(Clay oven) served with Rice or Naan

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 21. | Paneer Tikka ^G
mariniertes Paneer-Käse mit Gewurz, Jogurt, Paprika, & zwiebel, gegrillt
marinated Cottage Cheese with Yogurt & Spices, grilled | 13,50 |
| 22. | Chicken Tikka ^G
mariniertes zartes Hähnchenbrustfilet, mit Gewürzen, gegrillt
marinated tender chicken breast pieces, grilled | 15,50 |
| 23. | Tandoori Chicken ^G
Hähnchenschenkel(mit Knochen) mit Kardamom & Gewürzen, gegrillt
Chicken leg pieces with Cardamom & spices, grilled | 14,90 |
| 24. | Hariyali Malai Tikka ^G
mariniertes zartes Hähnchenbrustfilet mit Minze & Gewürzen, gegrillt
marinated tender chicken breast pieces with Mint, grilled | 15,50 |
| 25. | Chicken Malai Tikka ^{G,H}
mariniertes zartes Hähnchenbrustfilet mit Cashew, Jogurt, gegrillt
marinated tender chicken breast pieces with Cashew, Yogurt, grilled | 15,50 |
| 26. | Lamm Chop Tikka ^G
Saftige, marinierte Lammfleisch-Kotelettsmit Jogurt & Gewürzen, gegrillt
Lamb Chop marinated with Yogurt & Spices, grilled | 18,50 |
| 27. | Jheenga Tandoori ^{D,G}
mariniertes Riesengarnelen mit Jogurt & Gewürzen, gegrillt
King Prawn marinated with Yogurt & Spices, grilled | 19,50 |
| 28. | Mixed Platter ^{D,G,H}
Köstliche Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Spezialitäten | 21,90 |

HÄHNCHEN/CHICKEN SPEZIALITÄTEN

14,90

Alles gerichte mit Frischem Hähnchenbrustfilet & mit Basmati Reis oder Naan Brot serviert
All dishes prepared with Fresh chicken breast pieces & served with Basmati Reis or Naan

29. Chicken Curry ^G

gekochte Hähnchen zubereitet mit gebratenen Gewürzmischung in Currysoße

30. Chicken Vegetable ^G

gekochte Hähnchen zubereitet mit gebratenen Gewürzmischung, frischem Gemüse in Currysoße

31. Butter Chicken ^{G,H}

gegrillt Hähnchen mit Butter, Tomaten & Cremesofße

32. Mango Chicken ^{G,H}

gekochte Hähnchen mit Mango, Cashewnuss & Cremesofße - "Mango Suß"

33. Chicken Tikka Masala ^{G,H}

gegrillt Hähnchen mit Masala Soße, Tomaten, Zwiebel, Jogurt & Sahne
with Masala sauce, Tomato, Onion, Yogurt & Creme

34. Chicken Korma ^{G,H}

gekochte Hähnchen mit cashewnuss , Curry Soße, Mandel, Kokosraspeln & Rosinen
Chicken with cashew, curry sauce, Almond, Grated coconut & raisins

35. Chicken Vindalo ^{G,H}

gekochte Hähnchen mit kartoffeln & pikanten soße aus gemahlenen Granatapfelkernen & chilli
with chicken and Potato and a special blend of spices mixed with chilli & pomegranate

36. Chicken Jalfrezi ^{G,H}

gegrillt Hähnchen mit gebraten zwiebel, Paprika & Tomaten
grilled Chicken with fried Onion, Capsicum & Tomato

37. Chicken Karahi ^{G,H}

gekochte Hähnchen mit gebraten zwiebel, Paprika & Tomaten
Chicken with well tossed Fried onion, Capsicum & Tomato

38. Chicken Madras ^{G,H}

gekochte Hähnchen mit südindischen Gewürzen in einer Curry-Kokos-Sauce
chicken with southindian Spices in Curry Coconut sauce

39. Chicken Chilli ^F

Hähnchen zubereitet mit süß-sauer chillisoße zwiebel, Ing., Knob., Papr. & Tomaten
Chicken with Sweet-Sour Chilli sauce, ginger, garlic, onion, Capsicum & Tomato

40. Chicken Palak ^G

gekochte Hähnchen mit ingwer knoblauch & Rahmspinat
Chicken with Ginger, Garlic & Spinach

FISCH SPEZIALITÄTEN

All dishes is served & with Basmati Reis or Naan
Alles gericht mit Basmati Reis oder Naan Brot serviert

- 52. Fisch Masala** ^{D,G,H} **15,00**
mit Masala Soße, Tomaten, Zwiebel & Sahne
with Masala sauce, Tomato, Onion & Creme
- 53. Fisch Chilli** ^{D,F,H} 
Pangasiusfilet zubereitet mit süß-sauer chillisoße zwiebel, Ing., Knoblauch & Paprika
prepared with Sweet-Sour Chilli sauce, ginger, garlic, onion & Capsicum
- 54. Jheenga Curry** ^{D,G,H} **18,50**
Riesengarnelen zubereitet mit gebratenen Gewürzmischung in Currysoße
Kingprawn prepared with Spices in Currysauce
- 55. Jheenga Masala** ^{D,G,H}
Riesengarnelen mit Masala Soße, Tomaten, Zwiebel & Sahne
with Masala sauce, Tomato, Onion & Creme
- 56. Jheenga Jalfrezi** ^{D,G,H}
Riesengarnelen mit gebraten zwiebel, Papr. & Tomaten
Kingprawn with fried onion, Capsicum & Tomato
- 57. Royal Lachs** ^{D,G,H} **20,50**
gebratene lachsfilet mit frischem Gemüse, cashewnuss , Curry Soße, Mandel & Kokosmilch
Salmon filet prepared with fresh Vegetables, Cashew, Curry sauce, Almond & Coconut milk

ENTE/DUCK SPEZIALITÄTEN

17,50

Alles gericht mit gegrillt Entebrustfilet & mit Basmati Reis oder Naan Brot serviert
All dishes are prepared with grilled Duck Breast pieces & served with Basmati Reis or Naan

- 58. Ente Karahi** ^{G,H}
mit gebraten zwiebel, Paprika & Tomaten
Duck prepared with well tossed onion, Capsicum & Tomato
- 59. Ente Special** ^{G,H}
mit frischem Gemüse, cashewnuss , Curry Soße, Mandel & Kokosraspeln
with fresh Vegetables, Cashew, Curry sauce, Almond & Coconut
- 60. Ente Mango** ^{G,H}
mit Mango, Mandeln, Cashewnuss Soße & Cremesoße - "Mango Süß"
with Mango, Cashew sauce & creme sauce - Mango Sweet

REIS/RICE SPEZIALITÄTEN

Alles Biryani Gerichte mit Raita(Jogurt mit Gurken) als Beilage serviert
All Biryani Dishes served with Raita(Yogurt with Cucumber)

- 61. Chicken Biryani** ^{G/H} 14,50
gedämpftes Basmati reis in feinen Gewürzen mit Hähnchenfleisch, Mandel, Rosinen & cashew
steamed Basmati Reis prepared with chicken breast pieces, Almond, Raisins & cashew
- 62. Lamm Biryani** ^{G/H} 15,00
gedämpftes Basmati reis in feinen Gewürzen mit Lammfleisch, Mandel, Rosinen & cashew
steamed Basmati Reis prepared with tender lamb pieces, Almond, Raisins & cashew
- 63. Vegetable Biryani** ^{G/H}  12,90
gedämpftes Basmati reis in feinen Gewürzen mit frischem Gemüse, Mandel, Rosinen & cashew
steamed Basmati Reis prepared with fresh vegetables, Almond, Raisins & cashew
- 64. Jheenga Biryani** ^{D,G/H} 16,90
gedämpftes Basmati reis in feinen Gewürzen mit Riesengarnelen, Mandel, Rosinen & cashew
steamed Basmati Reis prepared with king prawn, Almond, Raisins & cashew

BEILAGEN SIDE DISH

- 65. Natur Jogurt / Yogurt** ^G 2,50
einfaches Natur Jogurt 3,5 %
- 66. Kheera Raita** ^G 2,90
Jogurt mit Gurken / Yogurt with Cucumber
- 67. Kashmiri Pulao** ^{G/H} 5,00
gebratene Reis mit Butter Paneer-Käse, Mandel, Cashew & Rosinen
Fried Rice with Butter, cottage Cheese, Almond, Cashew & Raisins
- 68. Matar Pulao** ^G 5,00
gebratene Reis mit Butter & Grüner Erbsen
Fried Rice with Butter & Green Peas

BRÖT/NAAN SPEZIALITÄTEN

Frisch gebackenes Fladenbrot aus Tandoor-Lehmofen
Freshly baked bread in Tandoor-Clay oven

- | | |
|---|------|
| 70. Naan ^{A(W)} | 2,50 |
| Fladenbrot aus Weizenmehl / Flat bread made from wheat flour | |
| 71. Butter Naan ^{A(W)} | 2,90 |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter
Flat bread made from wheat flour with Butter | |
| 72. Garlic Naan ^{A(W)} | 3,00 |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch & Butter
Flat bread made with Garlic from wheat flour & Butter | |
| 73. Sesam Naan ^{A(W),L} | 2,90 |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit Sesam & Butter
Flat bread made with Sesame from wheat flour & Butter | |
| 74. Peshwari Naan ^{A(W)} | 3,50 |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit Paneer-Käse, Kokosraspeln, Rosinen & Butter
Flat bread made from wheat flour, Cottage Cheese, Raisins, grated Coconut & Butter | |
| 75. Aloo Naan ^{A(W)} | 3,50 |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffel gefüllt mit Butter
Flat bread from wheat flour made with potatoes filled & Butter | |
| 76. Paneer/Cheese Naan ^{A(W)} | 3,50 |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit Paneer-Käse gefüllt mit Butter
Flat bread from wheat flour made with cheese filled & Butter | |
| 77. Green Chilli Naan ^{A(W)}  | 2,90 |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit Grün Chilli & Butter
Flat bread from wheat flour with Green Chilli & Butter | |
| 78. Roti / Chapati ^{A(W)} | 2,90 |
| Frisches Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter
Fresh flat bread made from whole wheat flour & Butter | |
| 79. Mint Parantha ^{A(W)} | 2,90 |
| Frisches Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Minze & Butter
Fresh flat bread made from whole wheat flour with Mint & Butter | |
| 80. Bhatura Brot ^{A(W)} | 2,50 |
| Frittertes Brot aus Weizenmehl / Deep Fried bread from wheat flour | |
| 81. Pappadams | 2,00 |
| Linsenwaffeln / Lentils chips | |

Alles gericht mit frischem Gemüse/Paneer - Käse & mit Basmati Reis oder Naan serviert
 All dishes made with Fresh Vegetables/Home made cheese served & with Basmati Reis or Naan

82. Mix Vegetable Curry ^G

Frischem Gemüse zubereitet mit gebratenen Gewürzmischung in Currysoße
 Fresh vegetables prepared with Spices in Currysauce.

83. Chana Masala ^{G/H}

Kischererbsen zubereitet mit Gewürzen & frischem Tomaten
 Chickpeas prepared with spices & fresh tomatoes

84. Bhindi Masala ^{G/H}

Okra zubereitet mit Gewürzen, Ingwer, Knoblauch & frischem tomaten
 Okra Vegetable prepared with spices, Ginger, Garlic & fresh tomatoes

85. Aloo Baingan ^{G/H}

Kartoffeln und Aubergine mit Gewürzen, zwiebel & Tomaten in Currysoße
 Potatoes and Aubergine prepared with spices, onion & tomatoes in Currysauce

86. Alu Palak ^{G/H}

Spinat und Kartoffel zubereitet mit Gewürzen, Ingwer, & Knoblauch
 Spinach and Potatoes prepared with spices , Ginger & Garlic

87. Mango Sabzi / Vegetables ^{G/H}

Frischem Gemüse mit Mango, Cashewnuss Soße & Cremesofse - "Mango Suß"

88. Vegetable Korma ^{G/H}

Frischem Gemüse in Mandel und Cashew soße & Kokosmilch
 Fresh Vegetable in Almond and cashew sauce & Coconut Milk

89. Malai Kofta ^{G/H}

Paneer -Käse & Gemüseklößen in Mandel und Cashew soße
 Cottage cheese & vegetable dumplings in Almond and cashew sauce

90. Alu Gobi Masala ^{G/H}

Blumenkohl und Kartoffeln mit Gewürzen, Zwiebeln, & Tomaten
 Cauliflower and potatoes tossed with onion, tomatoes & spices

91. Daal Makhani ^{G/H}

Schwarze Linsen in cremigem Curry gekocht aus Tomaten, Ingwer und Zwiebeln
 Black lentils simmered in creamy curry made from tomatoes, ginger & onions

92. Paneer Butter Masala ^{G/H}

Paneer - Käse mit Masala Soße, Cashew Soße, Tomaten, Zwiebel & Butter
 Cottage Cheese with Masala sauce, Cashew sauce, Tomato, Onion & Butter

93. Palak Paneer ^{G/H}

Paneer-Käse in gut gewürztem Spinat-Curry / Cottage cheese in well seasoned spinach curry

94. Karahi Paneer ^{G/H}

Paneer-Käse mit gebraten zwiebel, Paprika & Tomaten
 Cottage Cheese with well tossed fried onion, Capsicum & Tomato

95. Paneer Chilli ^{F,G,H}

gebratene Paneer-Käse zubereitet mit süß-sauer chillisoße zwiebel, Ing., Knoblauch & Paprika
 Cottage Cheese prepared with Sweet-Sour Chilli sauce, ginger, garlic, onion & Capsicum

... NACHSPEISEN ... DESSERT

WARME

3,50

100. Gulab Jamun G,A(W)

Quarkbällchen-Milch in Zuckersirup verfeinert mit Pistazien & Kokosnussraspeln
Quark ball-milk refined in sugar syrup flour with Pistachio & grated coconut

101. Gajar Halwa G,A(W)

frische geriebene Möhren mit Vollmilch, Zucker und Butter & Kokosnussraspeln
Fresh grated carrots with whole milk, sugar, butter & Grated Coconut

KALTE

4,50

102. Mango Creme mit Vanilla Eis G,A(W)

Hausgemacht Mango pudding mit Vanilla-eis

103. Tapioca Pearl mit Mango G,H

Tapioka-Perlen pudding nach Indisches Art mit Kokosmilch & Mango
Tapioca Pearl made in Indian style with Coconut milk & Mango

104. Mix Eis Sorten Erdbeere/Schokolade/Vanilla A(W)

1x Kugel Eis von jeder Sorte / 1x scoop of ice from each variety

Allergenkennzeichnung

- 1= mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = mit Schwefeldioxid
- 6 = mit Schwärzungsmittel
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Taurin

Inhaltsstoffe & Zusätze

- A = glutenhaltiges Getreide (W=Weizen, R=Roggen)
- B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier und Ei-Erzeugnisse
- D = Fisch und Fisch-Erzeugnisse
- E = Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
- F = Sojabohnen und Sojabohnen-Erzeugnisse
- G = Milch und Milch-Erzeugnisse
- H = Schalenfrüchte und Schalenfrucht-Erzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und Queenslandnüsse)
- I = Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
- K = Senf und Senf-Erzeugnisse
- L = Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse
- M = Schwefeldioxid und Sulfite
- N = Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse
- O = Weichtiere und Weichtier-Erzeugnisse

... INDISCHES GETRÄNKE ...

0,3L

110. Salzig Lassi	^G Haugemacht Jogurtgetränke mit Salz	2,90
111. Süß Lassi	^G Haugemacht Jogurtgetränke mit Zucker & Rosenwasser	2,90
112. Mango Lassi	^G Haugemacht Jogurtgetränke mit Mango	3,90
113. Maracuja Lassi	^G Haugemacht Jogurtgetränke mit Maracujasaft	2,90
114. Lycheesaft(0,2l) oder Lycheeschorle(0,33l)	¹	2,90
115. Mangosaft(0,2l) oder Mangoschorle(0,33l)	¹	2,90
116. Guavensaft(0,2l) oder Guaverschorle(0,33l)	¹	2,90

... ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ...

0,33L

117. Coca Cola	^{1,2,3,7}	2,90
118. Cola Zero/Light	^{1,2,4,5,8}	
119. Fanta	^{1,2,3}	
120. Sprite	^{2,3,4}	
121. Mezzo Mix	^{1,2,3,7}	
122. Eis Tee Zitrone/Pfirsich	³	
123. Apfelsaft/Apfelschorle	³	
124. Orangensaft/Orangensaftschorle	^{1,3}	
125. Johannisbeersaft/Johannisbeerschorle	^{1,3}	
126. Maracujasaft/Maracujaschorle	³	
127. Bitter Lemon/Ginger Ale(0,2l)	^{1,3}	
128. Green Lime Soda	^{1,3,10}	3,90
129. Lemon Ginger Soda	^{1,3,10}	
130. Strawberry Lime	^{1,3,10}	
131. Wasser (mit Koh.)/Stilles (0.25)		2,50
132. Wasser (mit Koh.)/Stilles (0.75)		5,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

133. Stauder Pils vom Fass ^A	0,3L	2,90
134. Stauder Pils vom Fass ^A	0,2L	2,60
135. Radler/Alster ^{A,1,2,3,4}	0,3L	2,90
136. Diebels Alt ^A	0,33L	2,90
137. Erdinger Weißbier ^A	0,5L	3,90
138. Erdinger Alk.Frei Weißbier ^A	0,5L	3,90
139. Vitamalz ^{1,A}	0,33L	2,90
140. Kingfisher (Indisches Bier) ^A	0,33L	3,90
141. Alk.Frei Stauder Pils ^A	0,33L	2,90
142. Aperol Spritz ^{2,10,13,M}	0,3L	5,50
143. Lillet Berry ^{1,3,10,l}	0,3L	
144. Campari Spritz ^{2,10,13,M}	0,3L	
145. Campari Orange ^{2,10,13,L}	0,2L	

OFFENE ROT WEIN

(0,2L) 5,50

- 146. Italien Montepulciano ¹
- 147. Merlot ¹
- 148. Primitivo ¹
- 149. Sula (Indien Rotwein) ¹

OFFENE WEISSWEIN

(0,2L) 5,50

- 150. Pinot Grigio ¹
- 151. Chardonay ¹
- 152. Sula (Indien weißwein) ¹
- 153. Weißweinschorle ¹

OFFENE ROSÉWEIN

(0,2L) 5,50

- 154. Roséwein ¹

... LIKÖR/SCHNAPPS ...

3,90

4cl

- 155. Ramazzoti ¹
- 156. Pefefferminz Likör ¹
- 157. Indisches Mango Schnapps ²
- 158. Williams Birne ²
- 159. Jägermeister ¹

... KAFFEE & TEE ...

- 160. Tasse Caffé Crema ⁹ 2,90
- 161. Cappucino ^{9,G} 3,50
- 162. Espresso ⁹ 2,50
- 163. Doppelten Espresso ⁹ 4,00
- 164. Latte Macchiato ^{9,G} 3,50
- 165. Milchkaffee ^{9,G} 3,00
- 166. Tasse Chai Tee ^{9,G} Schwarze Indischer Tee mit Milch, Ingwer & Kardamom 3,90
- 167. Känchen Chai Tee ^{9,G} 6,50
- 168. Chai Tee Latte ^{9,G} 3,90
- 169. Grüner Tee 2,90
- 170. Earl Grey Tee
- 171. Jasmine Tee
- 172. Pfefferminz Tee
- 173. Frischer Minz Tee mit Zitrone 3,00
- 174. Frischer Ingwer Tee

DIENSTAG-FREITAG 12:00 BIS 15:00

(NUR WERKTAGE)

... MITTAGSKARTE ...

TAGES SUPPE ODER SALAT IST DABEI
ALS BEILAGE BASMATI REIS ODER NAAN BROT

9,50

S11. Sabzi Korma ^{H,G,E}  Frischem Gemüse in Mandel & Cashew soße

S12. Chana Masala ^{H,G,E}  Kischererbsen zubereitet mit Gewürzen & Tomaten

S13. Palak Paneer ^{H,G} Paneer-Käse in gut gewürztem Spinat-Curry

S14. Aloo Gobi Masala ^{H,G}  Blumekohl, Kartoffeln & Tomaten in curry Soße

10,50

S15. Chicken Bhunna ^{H,G} gebratene Hähnchen mit Gewürzmischung in Currysoße

S16. Chicken Tikka Masala ^{H,G} gegr. Hähnchen mit Masala Soße, Tomaten, Zwiebel, Joghurt

S17. Mango Chicken ^{H,G} Hähnchen mit Mango, Cashewnuss & Cremesoße - "Mango Süß"

S18. Chicken Tikka ^{H,G} mariniertes zartes Hähnchenbrustfilet mit Gewürzen, gegrillt

11,50

S19. Lamm Curry ^G Lamm mit gebratenen Gewürzmischung in Currysoße

S20. Lamm Madras ^G  mit südindischen Gewürzen in einer Curry-Kokos-Soße

S21. Lamm Aloo ^{G,H} Lamm & Kartoffeln mit Gewürzmischung in Currysoße

S22. Lamm Jalfrezi ^G Lamm mit gebratenen zwiebel, Paprika & Tomaten in soße

12,50

S23. Fisch Masala ^{G,H,D} Pangasiusfilet mit Masala Soße, Tomaten, & Zwiebel

S24. Fisch Badami ^{D,G,H} Pangasiusfilet mit Mandel & Cashew Soße

S25. Ente Karahi ^{G,H} gegrillt Entebrustfilet mit gebratenen zwiebel, Paprika & Tomaten

S26. Naan Brot ^{A(W)} Fladenbrot aus Weizenmehl

1,50

S27. Roti Brot ^{A(W)} Fladenbrot aus Vollkornmehl

2,00

S28. Garlic Naan ^{A(W)} Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch

2,50

NACHSPEISE DES TAGES !