



SAROVAR

INDISCHES RESTAURANT

öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag	12:00 - 14:30 17:00 - 22:00
Samstag	17:00 - 23:00
Sonntag & Feiertage	13:00 - 22:00
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 BESCHEID 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	4,90
2. Chicken Suppe	G	Hähnchenfleisch mit creme / Chicken with creme	5,50
3. Jheenga Suppe	G,D	mit Garnelen / with prawns	5,90
4. Garlic Suppe	G	mit Knoblauch	4,90
5. Muligatany Suppe	G	mit reis, linsen & Hähnchenfleisch	5,90

WARME VORSPEISEN

Paneer - Frischer Hausgemacht Käse aus Kuhmilch

6. Prawn Chilli	D,F,L		9,00
		Garnelen mit zwiebel,Paprika, Knobl., Ingw., Sesam, Honig & Sußchilli Soße	
7. Paneer Pakora	G		6,00
		Paneer- Käse frittiert mit kichererbsen mehl	
8. Chicken Pakora			6,00
		Hähnchenfleisch frittiert mit Kichererbsen mehl	
9. Mix Veg Pakora			6,00
		Kartoffel, Zwiebel, Zucchini & Spinat frittiert mit Kichererbsen mehl	
10. Vegetable Samosa	A/W		6,50
		gefüllte teigtaschen mit Kartoffel & Erbsen,Frittiert	
11. Jheenga Pakora	D		9,00
		Garnelen frittiert mit Kichererbsen mehl	
12. Onion Ring			5,50
		Zwiebel Ringe frittiert mit Kichererbsen mehl	
13. Veg Dumpling	A,F,4		6,50
		Teigtaschen gefüllte mit Gemüse, frittiert	
14. Chicken Dumpling	A,4		6,90
		Teigtaschen gefüllte mit gehacktes Hähnchen fliesch, frittiert	
15. Crispy Potato Chilli	F,L		6,50
		Kartoffel mit zwiebel,Paprika, Knobl., Ingw., Sesam, Honig & Sußchilli Soße	
16. Veg Gem. Teller (2-3 Person)	G		13,50
		Gemischt vegetarisch vorspeise(7+9+10+12+13)	

**KALTE
VORSPEISEN/SALÄTE**

17. Chicken Chana Chat <small>G</small>	5,90
gegrillt Hähnchenfleisch mit Kichererbsen, Tomaten, Gurke, Zwiebel mit Mango soße	
18. Klein Gem. Salat <small>G</small> mit Dressing	4,50
19. Chicken Salat <small>G</small>	6,50
mit gegr. Hähnchenfleisch, gem. salat & Dressing	
20. Jheenga Salat <small>D</small>	9,50
mit gebratene Garnelen(knoblauch), gem. salat & Dressing	

**GRILL/TANDOOR
SPEZIALITÄTEN**

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

21. Paneer Tikka <small>G</small>	14,90
mariniertes Paneer-Käse mit Gewürz, Joghurt,Paprika, & zwiebel, gegrillt marinates Cottage Cheese with Yogurt & Spices, grilled	
22. Chicken Tikka <small>G</small>	18,90
mariniertes zartes Hähnchenbrustfilet mit Gewürzen, gegrillt marinated tender chicken breast pieces, grilled	
23. Tandoori Chicken <small>G</small>	16,90
Hähnchenschenkel(mit Knochen)mit Kardamom & Gewürzen, gegrillt Chicken leg pieces with Cardamom & spices, grilled	
24. Hariyali Malai Tikka <small>G</small>	18,90
mariniertes zartes Hähnchenbrustfilet mit Minze & Gewürzen, gegrillt marinates tender chicken breast pieces with Mint, grilled	
25. Chicken Malai Tikka <small>G,H</small>	18,90
mariniertes zartes Hähnchenbrustfilet mit Kardamom, Cashew, Joghurt, gegrillt marinated tender chicken breast pieces with Cashew, Yogurt, grilled	
26. Lamm Chop Tikka <small>G</small>	21,50
Saftige, marinierte Lammfleisch-Kotelettsmit Joghurt & Gewürzen, gegrillt Lamb Chop marinated with Yogurt & Spices, grilled	
27. Jheenga Tandoori <small>D,G</small>	26,00
mariniertes Riesengarnelen mit Joghurt & Gewürzen, gegrillt King Prawn marinated with Yogurt & Spices, grilled	
28. Mixed Platter <small>D,G,H</small>	22,90
Köstliche Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Spezialitäten	

HÄHNCHEN/CHICKEN SPEZIALITÄTEN

Alles gerichte mit Frischem Hähnchenbrustfilet & mit Basmati Reis oder Naan serviert
All dishes prepared with fresh Chicken breast pieces & served with Basmati Reis or Naan

- | | |
|---|--------------|
| 29. Chicken Curry <small>G</small> | 15,90 |
| gekochte Hähnchen zubereitet mit gebratenen Gewürzmischung in Currysoße | |
| 30. Chicken Vegetable <small>G</small> | 15,90 |
| gekochte Hähnchen zubereitet mit gebratenen Gewürzmischung, frischem Gemüse in Currysoße | |
| 31. Butter Chicken <small>G,H</small> | 16,90 |
| gegrillt Hähnchen mit Butter, Tomaten & Cremesofße | |
| 32. Mango Chicken <small>G,H</small> | 16,90 |
| gekochte Hähnchen mit Mango, Cashewnuss & Cremesofße - "Mango Suß" | |
| 33. Chicken Tikka Masala <small>G,H</small> | 16,90 |
| gegrillt Hähnchen mit Masala Sofße, Tomaten, Zwiebel, Joghurt & Sahne
with Masala sauce, Tomato, Onion, Yogurt & Creme | |
| 34. Chicken Korma <small>G,H</small> | 16,90 |
| gekochte Hähnchen mit cashewnuss , Curry Sofße, Mandel, Kokosraspeln & Rosinen
Chicken with cashew, curry sauce, Almond, Grated coconut & raisins | |
| 35. Chicken Vindalo <small>G,H</small>  | 16,90 |
| 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 <small>G,H</small> | 16,90 |
| gegrillt Hähnchen mit gebraten zwiebel, Paprika &Tomaten
grilled Chicken with fried Onion, Capsicum & Tomato | |
| 37. Chicken Karahi <small>G,H</small> | 16,90 |
| gekochte Hähnchen mit gebraten zwiebel, Paprika & Tomaten
Chicken with well tossed Fried onion, Capsicum & Tomato | |
| 38. Chicken Madras <small>G,H</small>  | 16,90 |
| gekochte Hähnchen mit südindischen Gewürzen in einer Curry-Kokos-Sauce
chicken with southindian Spices in Curry Coconut sauce | |
| 39. Chicken Chilli <small>F,L</small>  | 16,90 |
| Hähnchen zubereitet mit suß-chillisofße zwiebel, Ing., Knob., Papr. & Tomaten
Chicken with Sweet-Chilli sauce, ginger, garlic, onion, Capsicum & Tomato | |
| 40. Chicken Palak <small>G</small> | 16,90 |
| gekochte Hähnchen mit ingwer knoblauch, Tomaten & Rahmspinat
Chicken with Ginger, Garlic, Tomatoes & Spinach | |

LAMM/LAMB
SPEZIALITÄTEN

18,90

Alles gericht mit gekochte Zartes Lammfleisch & mit Basmati Reis oder Naan Brot serviert
All dishes prepared with Tender Lamb pieces & served with Basmati Reis or Naan

41. Lamm Curry G

zubereitet mit gebratenen Gewürzmischung in Currysoße

42. Lamm Vegetable G

zubereitet mit gebratenen Gewürzmischung & frischem Gemüse in Currysoße

43. Mango Lamm G,H

mit Mango, Cashewnuss Soße & Cremesoße - "Mango Süss"

44. Lamm Masala G,H

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

45. Lamm Korma G,H

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

46. Lamm Vindalo G 

mit kartoffel & ein pikanten soße aus gemahlenen Granatapfelkernen & chilli
chicken and Potato with a special blend of spices mixed with chilli & pomegranate

47. Lamm Karahi G,H

mit gebraten zwiebel, Paprika & Tomaten
Lamb with well tossed fried onion, Capsicum & Tomato

48. Lamm Madras G,H 

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

49. Lamm Palak G

mit ingwer, knoblauch,Tomaten & Rahmspinat /Lamb with Ginger, Garlic & Spinach

• • • MIX THALI SET • • •

Thali Set mit Nan, Salat, Raita (Joghurt mit Gurken) & Basmati Reis serviert
Thali Set served with Nan, Salad, Raita (Yogurt with Cucumber) & Basmati Reis

50. Mix Thali Set D,G,L - für 2 Person

44,90

mit verschiedne Vegetarisch & Fleisch Gerichten
Mix-Dishes from Vegetable, Chicken, Lamb & Fish

51. Vegetarisch Thali Set D,G,L  - für 2 Person

39,90

mit verschiedne Vegetarisch Gerichten - Fischgericht nach Wunsch
with various Vegetarian dishes - Fish dish if desired

FISCH
SPEZIALITÄTEN

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

52. Fisch Masala	<small>D,G,H</small>	16,90
mit Masala Soße, Tomaten, Zwiebel & Sahne with Masala sauce, Tomato, Onion & Creme		
53. Fisch Chilli	<small>D,F,L</small> 	16,90
Pangasiusfilet zubereitet mit suß-schillisoße zwiebel, Ing., Knoblauch & Paprika prepared with Sweet-Chilli sauce, ginger, garlic, onion & Capsicum		
54. Jheenga Curry	<small>D,G,H</small>	21,50
Garnelen zubereitet mit gebratenen Gewürzmischung in Currysoße Prawns prepared with Spices in Currysauce		
55. Jheenga Masala	<small>D,G,H</small>	21,50
Garnelen mit Masala Soße, Tomaten, Zwiebel & Sahne Prawns with Masala sauce, Tomato, Onion & Creme		
56. Jheenga Jalfrezi	<small>D,G,H</small>	21,50
Garnelen mit gebraten zwiebel, Papr. & Tomaten Prawns with fried onion, Capsicum & Tomato		
57. Royal Lachs	<small>D,G,H</small>	23,50
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

18,90

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

58. Ente Karahi	<small>G,H</small>
mit gebraten zwiebel, Paprika & Tomaten Duck prepared with well tossed onion, Capsicum & Tomato	
59. Ente Special	<small>G,H</small>
mit frischem Gemüse, cashewnuss , Curry Soße, Mandel & Kokosraspeln with fresh Vegetables, Cashew, Curry sauce, Almond & Coconut	
60. Ente Mango	<small>G,H</small>
mit Mango, Mandeln, Cashewnuss Soße & Cremesofße - "Mango Suß" with Mango, Cashew sauce & creme sauce - Mango Sweet	

REIS/RICE SPEZIALITÄTEN

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

- 61. Chicken Biryani** G/H 16,50
gedämpftes Basmati reis in feinen Gewürzen mit Hähn.fleisch, Mandel, Rosinen & cashew
steamed Basmati Reis prepared with chicken breast pieces, Almond, Raisins & cashew
- 62. Lamm Biryani** G/H 18,50
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  14,50
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 21,50
gedämpftes Basmati reis in feinen Gewürzen mit Garnelen, Mandel, Rosinen & cashew
steamed Basmati Reis prepared with prawns, Almond, Raisins & cashew

BEILAGEN- SIDE DISH

- 65. Natur Joghurt / Yogurt** G 2,90
einfaches Natur Joghurt 3,5 %
- 66. Kheera Raita** G 3,50
Joghurt 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

BRÖT/NAAN SPEZIALITÄTEN

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

71.	Naan	A(W)	2,90
	Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter		
	Flat bread made from wheat flour with Butter		
72.	Garlic Naan	A(W)	3,30
	Fladenbrot aus Weizenmehl mit knoblauch & Butter		
	Flat bread made with Garlic from wheat flour & Butter		
73.	Sesam Naan	A(W),L	3,00
	Fladenbrot aus Weizenmehl mit Sesam & Butter		
	Flat bread made with Sesame from wheat flour & Butter		
74.	Peshwari Naan	A(W),G	4,50
	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)	3,90
	Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffel gefüllt mit Butter		
	Flat bread from wheat flour made with potatoes filled & Butter		
76.	Paneer/Cheese Naan	A(W),G	4,00
	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) 	3,30
	Fladenbrot aus Weizenmehl mit Grün Chilli & Butter		
	Flat bread from wheat flour with Green Chilli & Butter		
78.	Tandoori Roti	A(W)	2,90
	Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter		
	Flat bread made from whole wheat flour & Butter		
79.	Mint Parantha	A(W)	3,00
	Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Minze & Butter		
	Flat bread made from whole wheat flour with Mint & Butter		
80.	Pappadams		2,90
	Linsenwaffeln/Lentils chips		

VEGATARISCHE SPEZIALITÄTEN

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

82. Mix Vegetable Curry 	14,50
Frischem Gemüse zubereitet mit gebratenen Gewürzmischung in Currysoße	
83. Chana Masala 	14,50
Kischererbsen zubereitet mit Gewürzen & frischem Tomaten Chickpeas prepared with spices & fresh tomatoes	
84. Bhindi Masala 	14,90
Okra zubereitet mit Gewürzen, Ingwer, Knoblauch & frischem tomaten Okra Vegetable prepared with spices, Ginger, Garlic & fresh tomatoes	
85. Aloo Baingan 	14,50
Kartoffeln und Aubergine mit Gewürzen, zwiebel & Tomaten in Currysoße Potatoes and Aubergine prepared with spices, onion & tomatoes in Currysauce	
86. Alu Palak 	14,50
Spinat und Kartoffel zubereitet mit Gewürzen, Ingwer, & Knoblauch Spinach and Potatoes prepared with spices , Ginger & Garlic	
87. Mango Sabzi / Vegetables 	14,90
Frischem Gemüse mit Mango, Cashewnuss Soße & Cremesoße - "Mango Suß"	
88. Vegetable Korma 	14,90
Frischem Gemüse in Mandel und Cashew soße & Kokosmilch Fresh Vegetable in Almond and cashew sauce & Coconut Milk	
89. Malai Kofta 	15,50
Paneer -Käse & Gemüseklößen in Mandel und Cashew soße Cottage cheese & vegetable dumplings in Almond and cashew sauce	
90. Alu Gobi Masala 	14,50
Blumenkohl und Kartoffeln mit Gewürzen, Zwiebeln, & Tomaten Cauliflower and potatoes tossed with onion, tomatoes & spices	
91. Daal Makhani 	14,90
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 	15,90
Paneer - Käse mit Masala Soße, Cashew Soße, Tomaten, Zwiebel & Butter Cottage Cheese with Masala sauce, Cashew sauce, Tomato, Onion & Butter	
93. Palak Paneer 	15,00
Paneer-Käse in gut gewürztem Spinat-Curry Cottage cheese in well seasoned spinach curry	
94. Shahi Paneer 	15,90
Paneer-Käse in Mandel und Cashew soße Cottage Cheese cooked in a creamy sauce made with Almonds & Cashew	
95. Paneer Chilli 	15,50
gebratene Paneer-Käse zubereitet mit suß-chillisoße zwiebel, Ing., Knoblauch & Paprika Cottage Cheese prepared with Sweet-Chilli sauce, ginger, garlic, onion & Capsicum	

NACHSPEISEN DESSERT

WARM

4,50

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

102. Mango Creme mit Vanilla Eis

G,A(W)

5,50

Hausgemacht Mango pudding mit Vanilla-eis

103. Mix Eis Sorten Erdbeere/Schokolade/Vanilla

A(W)

5,00

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

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

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



INDISCHES GETRÄNKE

0,3L

110. Salzig Lassi ^G	Haugemacht Jogurtgetränk mit salz & kummel	4,00
111. Süß Lassi ^G	Haugemacht Jogurtgetränk mit zucker& Rosenwasser	4,00
112. Mango Lassi ^G	Haugemacht Jogurtgetränk mit Mango	5,00
113. Maracuja Lassi ^G	Haugemacht Jogurtgetränk mit Maracujasaft	4,30
114. Lycheesaft(0,2l) oder Lycheeschorle(0,33l)	¹	3,90
115. Mangosaft(0,2l) oder Mangoschorle(0,33l)	¹	3,90
116. Guavensaft(0,2l) oder Guaverschorle(0,33l)	¹	3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,33L

117. Coca Cola	^{1,2,3,7}	3,90
118. Cola Zero	^{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. Rhabarbersaft/Rhabarberschorle	^{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}	5,00
129. Lemon Ginger Soda	^{1,3,10}	
130. Strawberry Lime	^{1,3,10}	
131. Wasser (mit Koh.)/Stilles (0.25)		3,50
132. Wasser (mit Koh.)/Stilles (0.75)		6,50

... ALKOHOLISCHE
GETRÄNKE ...

133. Stauder Pils vom Fass ^A	0,3L	3,50
134. Stauder Pils vom Fass ^A	0,5L	5,00
135. Radler/Alster ^{A,1,2,3,4}	0,3L	3,50
136. Diebels Alt ^A	0,33L	3,50
137. Erdinger Weißbier ^A	0,5L	5,00
138. Erdinger Alk.Frei Weißbier ^A	0,5L	5,00
139. Vitamalz ^{1,A}	0,33L	3,20
140. Kingfisher (Indisches Bier) ^A	0,33L	5,00
141. Alk.Frei Stauder Pils ^A	0,33L	3,50
142. Aperol Spritz ^{2,10,13,M}	0,2L	6,00
143. Lillet Wild Berry ^{1,3,10,I}	0,2L	
144. Campari Spritz ^{2,10,13,M}	0,2L	
145. Ramazzotti Rosata ^{2,10,13,L}	0,2L	

... OFFENE
ROT WEIN ...

146. Cabernet Sauvignon ¹
147. Merlot ¹
148. Primitivo ¹
149. Sula (Indien Rotwein) ¹

... OFFENE
WEISSWEIN ...

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

5,60

... OFFENE
ROSÉWEIN ...

154. Roséwein ¹

6,00

... LIKÖR/SCHNAPPS ...

4,20

4cl

155. Ramazzotti ¹
156. Tequila Sierra ¹
157. Indisches Mango Likör ²
158. Williams Birne ²
159. Jägermeister/SCHARF(Spiced Ginger) ¹

... KAFFEE & TEE ...

160. Tasse Caffé Crema ⁹ 3,20
161. Cappuccino ^{9,G} 3,90
162. Espresso ⁹ 2,70
163. Doppelten Espresso ⁹ 4,50
164. Latte Macchiato ^{9,G} 4,50
165. Milchkaffee ^{9,G} 3,90

166. Tasse Chai Tee ^{9,G} Schwarzer Indischer Tee mit Milch, Ingwer & Kardamom 4,00
167. Känchen Chai Tee ^{9,G} 6,50

169. Grüner Tee 3,30
170. Earl Grey Tee/Schwarz Tee
171. Jasmine Tee
172. Pfefferminz Tee

173. Frischer Ingwer Tee 3,50

DIENSTAG-FREITAG 12:00 BIS 14:30

(NUR WERTAGE)

• • • MITTAGSKARTE • • •

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

11,90

- 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

12,90

- S15. Chicken Bhunna **H,G** gebratene Hähnchen mit Gewürzmischung in Currysoße
S16. Chicken Tikka Masala **H,G** mit Masala Soße, Tomaten, Zwiebel & gegrillt
S17. Mango Chicken **H,G** mit Mango, Cashewnuss & Cremesoße - "Mango Sufi"
S18. Chicken Tikka **H,G** mariniertes zartes Hähnchenbrustfilet mit Gewürzen, gegrillt

13,90

- 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

13,90

- S23. Fisch Masala **G,H,D** Pangasiusfilet mit Masala Soße, Tomaten, & Zwiebel
S24. Fisch Badami **D,G,H** Pangasiusfilet mit Mandel & Cashew Soße

13,90

- S25. Ente Karahi **G,H** gegrillt Entenbrustfilet mit gebratenen Zwiebel, Paprika & Tomaten

- S26. Naan Brot **A(W)** Fladenbrot aus Weizenmehl **2,00**
S27. Roti Brot **A(W)** Fladenbrot aus Vollkornmehl **2,50**
S28. Garlic Naan **A(W)** Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch **2,90**

NACHSPEISE DES TAGES !