



SPICE IDYLL
Indisches Restaurant



Liebe Gäste

Zeurst möchten wir Sie mit unserer Küche vertraut machen. Die Geschichte der Esskultur in Indien basiert auf der Verwendung von frischen Naturprodukten sowie Heilkräutern. Die Auswahl an Speisen ist in ganz Indien von Region zu Region so unterschiedlich, dass man kaum ein Land in der Welt finden kann, das solch eine Vielfalt an Gerichten vorzuweisen hat.

Unser Küchenchef würzt alle Speisen für den europäischen Geschmack pikant, wenn Sie aber gerne scharf essen, bestellen Sie bitte mittelscharf oder indisch scharf (sehr scharf)

Wir würden uns freuen, wenn es Ihnen schmeckt und wir für Sie Beilagen und Saucen nachreichen dürfen.

Wir wünschen ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Suppen

- | | | |
|---|-------------------------------------------------------|-------|
| 1 | Madras Shorba ^{5, A1, G} | 3,90€ |
| | Linsensuppe nach südindischer Art | |
| 2 | Sabzi Shorba ^{5, A1, G} | 3,90€ |
| | Gemischte Gemüsesuppe | |
| 3 | Tomater Shorba ^{5, A1, G} | 3,50€ |
| | Tomatensuppe aus frischen Tomaten, mit Sahne garniert | |
| 4 | Mulligatawney Shorba ^{5, A1, G} | 4,50€ |
| | Leicht garnierte Hühnersuppe | |
| 5 | Sauer-Scharf Suppe ^{5, A1, G} | 3,90€ |
| | Mit Fleisch und Gemüse | |
| 6 | Garam Shorba ^{5, A1, G} | 4,50€ |
| | Sauer-Scharf-Suppe mit Lammfleisch | |



Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Salat und Sauce serviert

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 07 | Samosas ^{2, A1, G, H1} | 4,90€ |
| | 2 gefüllte Teigtaschen mit Gemüse, Rosinen und Mandeln | |
| 08 | Paneer Pakoras ^{2, A1, G} | 4,90€ |
| | Frischer hausgemachter Rahmkäse | |
| 09 | Chicken Pakoras ^{2, A1, G} | 5,90€ |
| | Hühnerfilet in Kichererbsenteig | |
| 10 | Ghobi Pakoras ^{2, A1, G} | 4,90€ |
| | Blumenkohl in Kichererbsenteig | |
| 11 | Bengan Pakoras ^{2, A1, G} | 4,50€ |
| | Auberginen in Kichererbsenteig | |
| 12 | Khumbi Pakoras ^{2, A1, G} | 4,90€ |
| | Champignons in Kichererbsenteig | |
| 13 | Onion Bhaji ^{2, A1, G} | 4,50€ |
| | Zwiebelringe in Kichererbsenteig | |
| 107 | Fisch Pakoras ^{2, 5, A1, G, D} | 5,90€ |
| | Rotbarschfilet in Kichererbsenteig | |
| 14 | Gemischter Vorspeiseteller ^{2, A1, G} | 8,90€ |
| | Eine Zusammenstellung verschiedener Pakoras | |
| 15 | Alu Tikki ^{2, G} | 3,50€ |
| | Kartoffelmedaillons, pikant gewürzt und knusprig gebraten, mit verschiedenen Soßen | |



Salate

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 16 | Gemischter Salat ⁵ | 4,90€ |
| | mit verschiedenen Soßen | |
| 17 | Mumbai Salat ^{5, G} | 5,90€ |
| | Gemischter Salat mit exotischen Früchten und hausgemachtem Rahmkäse | |
| 18 | Spice India Salat ⁵ | 6,90€ |
| | Großer indischer Salat mit gegrilltem Hühnerfilet aus dem original Tandoor Lehmofen | |



Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und dem Besten Basmatireis serviert

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 19 | Sabzi⁵ | 7,90€ |
| | Gemüsecurry aus frischen wechselndem Gemüse | |
| 20 | Palak Paneer^{5, G} | 9,90€ |
| | Frischer hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Sahne und Gewürzen gebraten | |
| 21 | Alu Saag⁵ | 7,50€ |
| | Spinat mit Kartoffeln, Sahne, Zwiebeln und frischem Ingwer gebraten | |
| 22 | Alu Ghobi Masala⁵ | 8,90€ |
| | Frische Kartoffeln und Blumenkohl gebraten mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln | |
| 23 | Channa Masala⁵ | 9,50€ |
| | Kichererbsen mit speziellen Gewürzen und frischem Ingwer | |
| 24 | Malai Kofta^{5, G, H1} | 10,50€ |
| | Bällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse & verschiedenen Gemüse mit Mandeln in spezieller Käse-Sahnesauce gekocht | |
| 25 | Daal Makhani⁵ | 8,90€ |
| | Verschiedene Linsen mit Knoblauch, Sahne und Ingwer in Butter gebraten | |
| 26 | Matter Paneer^{5, G} | 9,90€ |
| | Hausgemachter Rahmkäse mit frischen Erbsen in Currysoße | |
| 27 | Shahi Mirch^{5, G} | 9,90€ |
| | Grüne Paprika in Sahnesoße gefüllt mit Kartoffeln und Rahmkäse | |
| 28 | Paneer Jhalfrezi^{5, G} (scharf) | 10,50€ |
| | Hausgemachter Rahmkäse in scharf gewürzter Soße mit gebratenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch | |
| 29 | Shahi Bengan^{5, G} | 10,50€ |
| | Gefüllte Aubergine in Sahnesoße mit Kartoffeln und Rahmkäse | |
| 30 | Sabzi Korma^{5, G, H1} | 9,50€ |
| | Frisches Gemüse mit Mandeln, und Kokos in Sahnesoße | |
| 31 | Shahi Paneer^{5, G, H1} | 10,90€ |
| | Hausgemachter Rahmkäse in Sahnesoße mit Mandeln | |
| 31a | Paneer Mango^{G, H1} | 10,50€ |
| | Hausgemachter Rahmkäse mit Mango in Sahnesoße garniert | |



Hühner Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und dem Besten Basmatireis serviert

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 32 | Chicken Curry⁵ | 9,90€ |
| | Hühnerfilet in Currysoße, nach nordindischer Art zubereitet | |
| 33 | Butter Chicken^{5, G} | 11,90€ |
| | Saftige Tandoori Hühnerstücke, kurz gegrillt und fertig gegart mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensoße | |
| 34 | Chicken Sabzi^{5, G} | 10,50€ |
| | Hühnerfilet mit verschiedenem frischem Gemüse in Rahmsoße | |
| 35 | Chicken Saag⁵ | 11,90€ |
| | Hühnerfilet mit Spinat nach indischer Art gewürzt mit frischem Ingwer, Sahne und Knoblauch | |
| 36 | Chicken Madrasi⁵ (scharf) | 10,90€ |
| | Hühnerfilet mit Kokosmilch nach südindischer Art in Currysoße | |
| 37 | Chicken Safran^{5, G, H1} | 11,90€ |
| | Hühnerfilet mit Mandeln in Safran-Sahnesoße | |
| 38 | Chicken Korma^{5, G, H1} | 10,50€ |
| | Hühnerfilet in milder Sahnesoße aus Gewürzen, Mandeln und Kokos | |
| 39 | Chicken Spezial^{G, H1} | 10,90€ |
| | Hühnerfilet mit Gemüse in milder Sahnesoße aus Gewürzen und Mandeln | |
| 40 | Chicken Vindaloo⁵ (scharf) | 10,90€ |
| | Südindische Spezialität mit gebackenen Kartoffeln in einer pikanten Art zubereitet | |
| 41 | Chicken Jhalfrezi⁵ (scharf) | 10,90€ |
| | Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse, scharf gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika | |
| 42 | Chicken Mango^{5, G, H1} | 10,90€ |
| | Hühnerfilet mit Mango in Sahnesoße garniert | |
| 43 | Chicken Broccoli⁵ | 10,90€ |
| | Hühnerfilet mit Broccoli in Currysoße | |
| 44 | Chicken Champignons⁵ | 11,90€ |
| | Hühnerfilet mit Champignons in Currysoße | |
| 45 | Chicken Kashmiri^{5, G, H1} | 10,90€ |
| | Hühnerfilet mit Früchten, Mandeln und Rosinen in Sahnesoße | |
| 46 | Chicken Paneer^{5, G} | 10,50€ |
| | Hühnerfilet mit hausgemachtem Rahmkäse in einer würzigen Sahnesoße | |



Biryani - Reisgerichte

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 47 | Sabzi Biryani ⁵
Basmatireis gebraten mit Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen | 9,90€ |
| 48 | Chicken Biryani ⁵
Zartes gedünstetes Hühnerfilet mit gebratenem Basmatireis, garniert mit Nüssen und Rosinen | 11,90€ |
| 49 | Mutton Biryani ⁵
Zartes Lammfleisch, gedünstet mit Basmatireis und Paprika, garniert mit Nüssen und Rosinen | 13,50€ |
| 50 | Nawabi Biryani ⁵
Gebratener Basmatireis mit Hühnerfleisch und Lammfleisch, garniert mit Nüssen und Rosinen | 13,90€ |

Lammfleisch Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und dem Besten Basmatireis serviert

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 51 | Lamm Curry ⁵
Lammfleisch in Currysoße, nach indischer Art zubereitet | 12,50€ |
| 52 | Lamm Safran ^{5, G, H1}
Lammfleisch mit Mandeln in Safran-Sahnesoße | 12,50€ |
| 53 | Lamm Madrasi ^{5, G, H1} (scharf)
Kokosmilch nach südindischer Art, garniert mit Kokosraspeln | 13,50€ |
| 54 | Lamm Korma ^{5, G, H1}
Lammfleisch in milder Sahnesoße aus Gewürzen mit Mandeln | 13,50€ |
| 55 | Lamm Saag ⁵
Lammfleisch mit Spinat nach indischer Art gewürzt mit frischem Ingwer, Sahne und Knoblauch | 13,90€ |
| 56 | Roghan Josh ⁵
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und grüner Paprika in Currysoße | 12,90€ |
| 57 | Lamm Vindaloo ⁵
Pikante südindische Lammfleisch-Spezilität mit gebackenen Kartoffeln gegart | 12,90€ |
| 58 | Lamm Sabzi ⁵
Lammfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse in zahlreichen indischen Gewürzen gegart | 11,90€ |
| 59 | Lamm Banglora ^{5,7} (scharf)
Lammfleisch mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt | 13,50€ |
| 60 | Lamm Dansek ⁵
Lammfleisch, gekocht mit Linsen in einer exotischen Kombination aus Gewürzen nach Bombay Art | 13,50€ |
| 61 | Achar Ghost ^{5, G}
eingelegtes Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und 12 verschiedenen Gewürzen in Currysoße | 12,50€ |
| 62 | Lamm Champignon ⁵
Lammfleisch mit Champignons in pikanter Currysoße | 12,90€ |
| 63 | Lamm Kashmiri ^{5, G, H1}
Lammfleisch mit Früchten, Mandeln und Rosinen in Sahnesoße | 12,90€ |



Tandoori Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und dem Besten Basmatireis serviert

- | | | |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 64 | Tandoori Chicken ^{5, G}
Hähnchenkeulen 24 Stunden in Joghurt Safransoße mariniert mit verschiedenen Gewürzen mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln | 13,50€ |
| 65 | Chicken Tikka ⁵
Gegrilltes mariniertes Hühnerfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und frischem Ingwer | 13,50€ |
| 66 | Paneer Tikka ^{5, G}
Gegrillter hausgemachter Rahmkäse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln | 12,90€ |
| 67 | Lamm Tikka ⁵
Im Holzkohleofen gegrilltes Lammfleisch, mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln | 15,50€ |
| 164 | Chicken Seekh Kebab ⁵
Gehacktes Hühnerfleisch gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, speziellen Kräutern und Gewürzen | 13,90€ |
| 165 | Rind Seekh Kebab ^{5, G, H1}
Gehacktes Rindfleisch gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, speziellen Kräutern und Gewürzen | 13,90€ |
| 68 | Batak Tikka ^{5, G}
Gegrilltes Entenbrustfilet, 24 Stunden eingelegt in Joghurt-Safransoße mariniert mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten | 15,90€ |
| 69 | Grillplatte ⁵
Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorigerichten mit Lamm und Huhn | 16,50€ |
| 70 | Scampi Tikka ^{5, B}
Gegrillte Großgarnelen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | 17,50€ |



Fisch Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und dem Besten Basmatireis serviert

- | | | |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 71 | Maschli Curry ^{5, D}
Fischfilet in Currysoße nach indischer Art | 12,90€ |
| 72 | Maschli Masala ^{5, D} (scharf)
Rotbarschfilet, scharf gewürzt nach nordindischer Art | 12,90€ |
| 73 | Maschli Madrasi ^{5, D} (scharf)
Rotbarschfilet mit Kokosmilch nach südindischer Art, garniert mit Kokosraspeln | 12,90€ |
| 74 | Jhinga Dahiwal ^{5, B, G, H1}
Gegrillte Riesengarnelen, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer Knoblauchpaste, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsoße | 13,90€ |
| 75 | Jhinga Masala ^{5, B} (scharf)
Riesengarnelen mit Zwiebeln und Paprika, abgestimmten Kräutern und feinen indischen Gewürzen gebraten | 14,90€ |
| 76 | Jhinga Madrasi ^{5, B} (scharf)
Riesengarnelen mit Kokosmilch nach südindischer Art (mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und gebackenen Kartoffeln) | 14,90€ |
| 77 | Jhinga Vindaloo ^{5, B} (scharf)
Riesengarnelen nach südindischer Art (Zwiebeln, Tomaten, Paprika) und gebackenen Kartoffeln | 13,90€ |



Enten Gerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und dem Besten Basmatireis serviert

- | | | |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 78 | Batak Sabzi ⁵
Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysoße | 12,90€ |
| 79 | Batak Kashmiri ⁵
Mariniertes Entenbrustfilet mit Früchten, Mandeln und Rosinen in Sahnesoße | 13,90€ |
| 80 | Batak Masala ⁵
Gegrilltes Entenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch | 13,90€ |
| 81 | Batak Korma ^{5, G}
Entenbrustfilet in einer milden Sahnesoße | 13,50€ |
| 82 | Batak Mango ^{5, G}
Gegrilltes Entenbrustfilet in Sahnesoße mit Mango | 13,90€ |



Beilagen

- | | | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 83 | Naan ^{A1, C, G} | 2,50€ |
| 84 | Garlic Naan ^{A1, C, G} | 3,00€ |
| 85 | Paneer Naan ^{A1, C, G} | 3,50€ |
| 86 | Bhatura ^{A1, C, G} | 2,50€ |
| 87 | Papadam ^{A1} | 1,00€ |
| 88 | Pickles ^{2, 5} | 2,90€ |
| 89 | Mango Chutney ^{5, G} | 2,90€ |
| 90 | Raita ^G
Gewürzte Dickmilch mit fein gehackten Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kichererbsen und Kümmel | 3,00€ |
| 91 | Basmatireis ⁵ | 2,50€ |



Kinder Gerichte

- | | | |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 92 | Mango Paneer ^{5, G}
Indischer Rahmkäse in Mangosoße mit Reis oder Pommes | 4,50€ |
| 93 | Chicken Malai ^{5, A1}
Hühnerfleisch in sahniger Currysoße mit Reis oder Pommes | 4,50€ |
| 94 | Chicken Nuggets ^{5, A1}
mit Pommes frites, dazu Ketchup oder Mayo | 4,50€ |



Dessert

- | | | |
|-----------|------------------------------------------|--------------|
| 95 | Mango ^G | 3,50€ |
| 96 | Lychee ^G | 3,50€ |
| 97 | Indische Süßigkeiten ^G | 3,50€ |



Spice India Platte - Vegetarisch^{5, A1, C, G}

Vorspeisen: Papadum, Onion Rings

Hauptgerichte: **Dal Tarka**
Linsen mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in Butter gebraten

Punjabi Bengan (scharf)
Aubergine mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln und frischem Knoblauch in Currysoße

Khumbi Paneer Masala (scharf)
Frische Champignons mit indischem Rahmkäse und grünen Erbsen in Sahnesoße

Beilagen: Salat, Basmatireis, Bhatara und Mix Pickles

Nachtisch:

101	für 2 Personen	27,00€
102	für 3 Personen	37,00€
103	für 4 Personen	50,00€



Special Platte^{5, A1, C, G}

Aperitif: Mangosekt

Vorspeisen: Gemischte Vorspeisenteller

Hauptgerichte: **Lamm Korma**
Lammfilet in milder Soße aus Gewürzen, Mandeln, Nüssen, Rosinen in Sahnesoße
Chicken Madrasi (scharf)
Hühnerfilet mit Kokosmilch nach südindische Art in Currysoße
Sabzi
Gemüsecurry aus frischem wechselden Gemüse

Beilagen: Basmatireis, Salat, und Bhatara-Brot

Nachtisch:

104	für 2 Personen	38,00€
105	für 3 Personen	56,00€
106	für 4 Personen	74,00€



Alkoholfrei - Getränke

		0,25l	0,75l
301	Mineral Wasser	2,00€	5,00€
302	Stilles Wasser	2,00€	5,00€
390	Taffelwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,4l	2,90€
		0,20l	0,33l
303	Coca Cola ^{1, 11, 17, 14}	2,00€	3,00€
304	Coca Cola Light ^{1, 11, 17, 4, 7}	2,00€	5,00€
305	Fanta ^{1, 17, 18, 6}	2,00€	3,00€
306	Sprite ¹⁷	2,00€	3,00€
307	Malztrunk ^{1, 11, 17, 18}	-	2,10€
308	Schweppes Bitter Lemon ^{1, 11, 17}	2,00€	-
309	Schweppes Ginger Ale ^{1, 11, 17, 14}	2,00€	-
310	Schweppes Tonic Water ⁷	2,00€	-
311	Spezi ^{1, 11, 17, 18}	1,90€	3,10€
		0,20l	0,40l
312	Orangensaft	2,00€	3,30€
313	Apfelsaft	2,00€	3,30€
314	Kirchnektar	2,00€	3,30€
315	Bananennektar	2,00€	3,30€
316	KiBa	2,10€	3,30€
317	Ananassaft	2,00€	3,00€
318	Mangonektar	2,30€	3,60€
319	Guavennektar	2,30€	3,60€
320	Lycheennektar	2,30€	3,60€
321	Saftschorle	1,90€	3,00€



Biere

		0,33l	0,50l
322	Radeberger Pils vom Fass ^{1, 2, 6, A1}	2,50€	3,30€
323	Radeberger Alkoholfrei ^{1, 2, 6, A1}	2,50€	3,30€
324	Schöfferhofer Weizen ^{1, 2, 6, A1}	-	3,20€
325	Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei ^{1, 2, 6, A1}	-	3,20€
326	Köstritzer Dunkel ^{1, 2, 6, A1}	-	3,20€
327	Indisches Bier ^{1, 2, 6, A1}	2,50€	-



Kaffee und Tee

	0,25l	Tasse
328 Yogi Tee ^{2, 7, G}	1,90€	-
329 Tee ^{2, 7}	-	1,70€
330 Kaffee ^{2, 7}	-	1,60€
331 Espresso ^{2, 7}	-	1,50€
332 Doppelter Espresso ^{2, 7}	-	2,80€
333 Cappuccino ^{1, 2, 7, G}	-	2,10€
334 Milchkaffee ^{1, 2, 7, G}	-	2,40€
335 Latte Macchiato ^{2, 7, G}	-	2,40€
336 Heisse Schokolade ^{1, 2, 7, G}	-	2,40€
337 Eisschokolade ^{1, 2, 7, G}	-	2,80€
338 Glühwein	2,50€	-
339 Grog ^{1, 2, G}	3,90€	-



Lassi Und Shakes

	0,25l	0,40l
340 Lassi ^G süß	2,30€	3,20€
341 Lassi ^G salzig	2,30€	3,20€
342 Mango ^G Lassi	2,80€	3,50€
343 Mango ^G Shake	2,80€	3,50€
344 Banana ^G Shake	2,80€	3,50€
345 Lychee ^G Shake	2,80€	3,50€



Aperitifs

	Glas 0,1l	5 cl
346 Mangosekt ^{1, 2, G}	3,00€	-
341 Sekt ^{1, 2, G}	2,40€	-
342 Martini ^{1, 2, G}	-	2,50€



Long Drinks

		4 cl
349	Campari Orange ^{1, 2, 5, 17}	4,80€
350	Gin Tonic ^{1, 2, 5, 7, 17}	4,80€
351	Cuba Libre ^{1, 2, 5, 7, 17}	4,80€
352	Jim Beam Cola ^{1, 2, 4, 5, 7, 17}	4,80€
353	Wodka Lemon ^{1, 2, 5, 7, 17}	4,80€
354	Wodka Red Bull ^{1, 6, 11, 7, 17}	5,80€
355	Ballantine's Cola ^{1, 2, 4, 5, 7, 17}	4,80€



Offene Weißweine

	0,20l	0,50l	1,0l
Chardonnay trocken	356 3,50€	357 7,50€	358 12,00€
Müller Turgau halbtrocken	359 3,50€	360 7,50€	361 12,00€
Indischer Weißwein trocken	362 3,50€	363 7,50€	364 12,00€
Soave trocken	365 3,50€	366 7,50€	367 12,00€



Offene Roseweine

	0,20l	0,50l	1,0l
Rose halbtrocken	368 3,00€	369 6,50€	370 12,00€



Offene Rotweine

	0,20l	0,50l	1,0l
Indischer Rotwein ^{1, 2} trocken	371 3,50€	372 7,50€	373 12,00€
Chianti ^{1, 2} trocken	374 3,50€	375 7,50€	376 12,00€
Beaujolaise ^{1, 2} trocken	377 3,50€	378 7,50€	379 12,00€
Lambrusco ^{1, 2} lieblich	380 3,00€	381 6,50€	382 12,00€

Sekt

	0,20l	Fl. 0,75l
Glas Sekt ^{1, 2} mit Mango oder Lycheesaft	383 3,50€	-
Glas Sekt ^{1, 2}	384 3,50€	-
Sekt ^{1, 2} hausmarke	385	11,00€
Freixenet Freixenet ^{1, 2} hausmarke trocken / halbtrocken	386	16,00€



Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich

Allergien: Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoffe, 2-mit Konservierungsstoffe, 3-mit Nitritpökelsalz, 4-mit Phosphat, 5-mit Geschmacksverstärker, 6-mit Antioxidationsmittel, 7-mit Süßungsmittel, 8-enthält eine Phenylaminquelle, 9-Geschwefelt, 10-Geschwärzt, 11-enthält Koffein. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen, 12-Chininhaltig, 13-Genetisch verändert, 14-aus Fleischstücken zusammengesetzt, 16-Taurinhaltig, 17-mit Säuerungsmittel, 18-mit Stabilisatoren, 19-geräuchert, 20-mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 21-kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 22-geerntet vor dem 1. März 2017. **Allergien: Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:** A-Glutenhaltiges Getreide, A1-enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), A2-enthält Roggen, A3-enthält Gerste, A4-enthält Hafer, B-Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C-Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D-Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E-Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F-Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G-Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, H1-enthält Mandeln, H2-enthält Haselnüsse, H3-enthält Walnüsse, H4-enthält Kaschunüsse, H5-enthält Pecannüsse, H5-enthält Paranüsse, H7-enthält Pistazien, H8-enthält Macadamianüsse, I-Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J-Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K-Sesamkörner und daraus gewonnene Erzeugnisse, L-Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt Vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind, M-Lupinen und daraus gewonnenen Erzeugnisse, N-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mittagstisch

Mo - Fr 12:00 bis 16:00 Uhr (außer Feiertage)

Vegetarische Gerichte

- 901. Sabzi** ⁵ 5,50€
Gemüsecurry aus frischen
wechselndem Gemüse
- 902. Dal** ⁵ 5,50€
Verschiedene Linsen mit Knoblauch,
und Ingwer in Butter gebraten
- 903. Bengan Punjabi** ^{5,G} 5,50€
Gefüllte Aubergine in Sahnesoße
mit Kartoffeln, Gemüse und Nüssen
- 904. Palak Paneer** ^{5,G} 5,50€
Frischer hausgemachter Rahmkäse
mit Spinat und Gewürzen gebraten



Hühner Gerichte

- 905. Chicken Alu** ⁵ 6,50€
Hühnerbrustfilets mit Kartoffeln in
Currysoße
- 906. Chicken Mango** ^{5,G,H1} 6,50€
Hühnerfilet mit Mango in
Sahnesoße garniert
- 907. Chicken Sabzi** ^{5,G} 6,50€
Hühnerfilet mit verschiedenem
frischem Gemüse in Rahmsauce
- 908. Chicken Madras** (scharf) ^{5,G} 6,50€
Hühnerfilet mit Kokosmilch nach
südindischer Art in Currysoße



Mittagstisch

Mo - Fr 12:00 bis 16:00 Uhr (außer Feiertage)

Lamm Gerichte

- 909. Lamm Masala** ⁵ 7,50€
Lammfleisch mit Zwiebeln und Paprika in Currysoße
- 910. Lamm Sabzi** ⁵ 7,50€
Lammfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse in zahlreichen indischen Gewürzen gegart
- 911. Lamm Juckni** ^{5,G,H1} 7,50€
Pikantes Lammfleisch mit Mandeln in Joghurt-Safransoße



Enten Gerichte

- 914. Ente Masala** (scharf) ⁵ 8,50€
Entenbrust mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, frischen Tomaten, Ingwer in Currysoße
- 915. Ente Mango** ^{5,G,H1} 8,50€
Entenbrustfilet mit Mandeln in Mangosahnesoße
- 916. Ente Spezial** ^{5,G} 8,50€
Entenbrustfilet mit verschiedene Gemüse in Sahnesoße

