

371 Pumpkin Fehraltorf - Indisch

VORSPEISEN – STARTERS

100 Samosa 2 Stück	9.00
Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen	
101 Vegetable Pakoras	9.00
Frittiertes Gemüse	
102 Spring Rolls	9.00
Frühlingsrollen mit Gemüse	
103 Mix Vegi Platter	17.50
Frittiertes Gemüse, Samosa ,Spring Rolls	
104 Mix Non Veg Platter	18.50
Frittiertes Poulet, Fisch Crevetten, Gemüse	
105 2 Pappadam	4.00
Dünnes knuspriges Brot	
106 5 Different Chutneys	7.00
5 verschieden Saucen	

SUPPEN – SOUPS

107 Indische Linsensuppe	6.50
108 Indische Hühnersuppe	7.50
109 Tomaten Suppe	6.00

SALATE – SALADE

110 Gemischter Salat	10.00
Gurken, Tomaten, Mozzarella	
111 Grüner Salat	9.00
Gemischter Grüner Salat	

BEILAGEN

112 Peas Palau	8.50
Basmatireis mit Erbsen und Zwiebeln	
113 Zeera Rice	6.50
Basmatireis mit Kreuzkrümmel	
114 Plain Rice	5.00
Basmatireis	
115 Raita	6.00
Joghurt mit Gurken und Gewürzen	

AUS UNSEREM OFEN

117 Butter Naan	5.00
Indische Fladenbrot mit Butter	
118 Pyaz Ka Kulcha	6.00
Naangefüllt mit Zwiebeln, Knoblauch	
119 Garlic Naan	6.00
Naangefüllt mit Knoblauch und indischen Gewürzen	
120 Alu Ka Parantha	9.00
Naan gefüllt mit Kartoffeln und indischen Gewürzen	

VEGETARISCHE GERICHTE (MIT 1 PORTION BASMATI REIS)

121 Dal Makhni / Tadkewali Dal	22.00
Indische Hülsenfrüchte mit Butter, Zwiebeln und indischen Gewürzen	
122 Alu Gobi Masala	22.00
Blumenkohl und Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen	
123 Channa Masala	22.00
Getrocknete Kichererbsen mit indischen Gewürzen	
124 Palak Paneer	24.00
Hausgemachter indischer Käse mit Spinat und indischen Gewürzen	
125 Mixed Vegetables	24.00
Mischgemüse in Butter mit indischen Gewürzen gekocht	

127 Shahi Paneer	25.00
Indischer Rahmkäse gekocht in Tomaten rahm sauce mit indischen Gewürzen	

CHICKEN CURRY GERICHTE (MILD, MITTELSCHARF, SCHARF)/(MIT 1PORTION BASMATI)

128 Chicken Curry	27.00
Pouletfilet gekocht nach Punjabi-Art mit spezial indischen Gewürzen	
129 Chicken Jalfrezi (Mild,Mittelscharf,Scharf)	28.00
Pouletfilet gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Pfeffer	
130 Chicken Korma	30.00
Pouletfilet gekocht nach nordindischem Rezept mit Rahm	
131 Chicken Madras (Mild,Mittelscharf,Scharf)	29.00
Pouletfilet gekocht in einer scharfen Kokosnuss-Currysauce	
132 Butter Chicken	30.00
Pouletfilet gekocht in Tomaten rahm sauce mit indischen Gewürzen	
134 Chicken Vindaloo (Mild,Mittelscharf,Scharf)	28.00
Pouletfilet gekocht mit Kartoffeln – sehr scharf	
135 Chicken Tikka Masala	29.00
Ofengrillierte Hühnenbrust, gekocht in einer cremigen Tomaten Zwiebeln Masalasauce	
136 Chicken Ala Cochin	28.50
Pouletfilet gekocht mit Greenchilli Kokusmilch und Curry sauce Süd Indish Art	

LAMM CURRY GERICHTE (MIT 1 PORTION BASMATI REIS)

138 Lamm Curry	30.00
Lammfilet gekocht mit indischen Gewürzen nach Punjabi-Art	
139 Lamm Saag	31.00
Lammfilet gekocht mit Spinat und indischen Gewürzen	
140 Lamm Karahi	31.00
Lammfilet gekocht mit Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen	
141 Lamm Rogenjosh	31.00
Lammfilet gekocht mit Tomatensauce und indischen Gewürzen	
142 Lamm Vindaloo	31.00
Lammfilet gekocht mit Kartoffeln in schmackhafter, würziger Sauce	

FISCH CURRY GERICHTE (MIT 1 PORTION REIS)

143 Jheenga Karahi	32.00
Crevetten gekocht mit indischen Gewürzen, Zwiebeln,Paprika, Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander	
144 Jheenga Korma	33.00
Crevetten gekocht nach nordindischem Rezept mit Rahm	
145 Goa Fisch Masala (Mild, Mittelscharf, Scharf)	28.50
Pangasiusfilet gekochtnach nordindischer Art	

BIRYANI (MIT 1 PORTION RAITA)

146 Chicken Biryani	29.00
Poulet mit Basmati Reis, Safran und milden Gewürzen vermischt	
147 Lamm Biryani	31.00
Lamm mit Basmati Reis, Safran und milden Gewürzen vermischt	

371 Pumpkin Fehraltorf - Indisch

- | | | |
|---|---|--------------|
| 148 Jheenga Biryani |    | 33.00 |
| Crevetten mit Basmati Reis, und milden Gewürzen vermischt | | |
| 149 Vegetarisch Biryani |    | 24.00 |
| Mischgemüse gekocht mit Basmati Reis und indischen Gewürzen | | |

UNSERE THAILANDISCHEN SPEZIALITÄTEN (MIT 1 PORTION BASMATI REIS)

- | | | |
|---|--|--------------|
| 150 Grünes Curry Mit Poulet | | 28.50 |
| Grüne Curry Paste mit Kokosmilch, Zucchini, Peperoni,Grünenbohnen, Bamboosprossen, Basilikum, Chili | | |
| 151 Rotes Curry Mit Poulet | | 28.50 |
| Rote Curry Paste mit Kokosmilch, Zucchini, Peperoni,Grünenbohnen, Bamboosprossen, Basilikum, Chili | | |
| 152 Gebratener Reis Mit Poulet | | 29.50 |
| Gebratener Reis mit Eier, Karotten, Erbsen, Tomaten,Gemüse und Frühlings Zwiebeln | | |
| 153 Chicken Pattaya | | 29.50 |
| Reis Nudeln, Tamariand Sauce, Eier, Karotten, Erdnüss,Gemüse, Erbsen, Soja sauce, Oyster Sauce | | |

DESSERT

- | | | |
|------------------------------|--|-------------|
| 155 Indian Custard | | 8.00 |
| Indische Custard mit Früchte | | |
| 156 Gulab Jamun | | 8.00 |
| Indische Süßigkeiten | | |

INDISCHE JOGHURTS-GETRÄNKE

- | | | |
|---------------------------|--|-------------|
| 158 Süsser Lassi | | 5.00 |
| 0.3L | | |
| 159 Salziger Lassi | | 5.00 |
| 0.3L | | |
| 160 Mango Lassi | | 7.00 |
| 0.3L | | |

GETRÄNKE

- | | | |
|---------------------------|--|-------------|
| 161 Coca Cola | | 3.50 |
| 0.5L | | |
| 162 Coca Cola Zero | | 3.50 |
| 0.5L | | |
| 163 Sprite | | 3.50 |
| 0.5L | | |
| 164 Ice Tea Lemon | | 3.50 |
| 0.5L | | |
| 165 Mineral Wasser | | 3.50 |
| 0.5L | | |