



528 Darbar Indian Cuisine - Asiatisch, Indisch

"UNSERE EMPFEHLUNG"

- 800 DARBAR Vorspeisenteller klein** 13.50
Eine Auswahl feinsten indischer Vorspeisen. Poulet aus dem Tandoor, Gemüsevariationen, Jhniga und einges mehr

VORSPEISEN

- 102 DARBAR Vorspeisenteller klein** 13.50
Eine Auswahl feinsten indischer Vorspeisen. Poulet aus dem Tandoor, Gemüsevariationen, Jhniga und einges mehr
- 103 DARBAR Vorspeisenteller gross** 21.50
Eine Auswahl feinsten indischer Vorspeisen. Poulet aus dem Tandoor, Gemüsevariationen, Jhniga und einges mehr
- 104 DARBAR Vorspeisenteller vegetarisch** 12.00
Samosa, Pakora, Panir auf verschiedenen Arten und Gemüse ergeben die vegetarische Version des Vorspeisentellers
- 105 Murg Tikka** 9.50
Pouletstücke werden in Joghurt, Knoblauch und typischen Gewürzen mariniert. Im Tandoor grilliert und leicht pikant abgeschmeckt
- 106 Shish Kebab** 9.50
Pouletfleisch mit grüner Chili, Butter, Zwiebeln, Koriander und Ingwer gewürzt. Am Spiess im Tandoor gebraten. Als milde oder pikante Variante erhältlich, wählen sie selbst
- 107 Jhinga Tandoori** 9.50
Fangfrische Riesencrevetten in Masalagewürz, gehackter Chili, Limettensaft und Pfeffer gewendet. Gegrillt am Spiess im Tandoor
- 108 Samosa (2 Stück)** 8.00
Frittierte Teigtaschen mit Koriander, Kartoffeln und Erbsen als Grundlage der Füllung und mit Ajwan (Königskümmel) ergänzt
- 109 Pakora (6 Stück)** 7.50
Verschiedenes Gemüse im gemischten Kichererbsenmehlteig. Knusprig in Öl ausgebacken
- 110 Salat DARBAR** 7.50
Eine Kombination aus reifen Tomaten, frischen Gurken, gehackten Oliven, Koriander und weitere Blattsalate je nach Marktangebot. Limettensaft und Olivenöl bilden die Saucengrundlage, nicht fehlen dürfen Salz und schwarzer Pfeffer
- 111 Chana chaat** 7.50
Kichererbsensalat mit hausgemachter Tamarinden-Pflaumenfruchtsauce, Minzejoghurt, zwei Kümmelsorten. Angereichert mit einer pikanten Chaat Masala und etwas Tomaten
- 112 Murgh Narri Shorba** 8.00
Suppe gekocht mit Pouletfleisch, Safran, schwarzem Pfeffer und indischen Gewürzen. Abgeschmeckt mit frischem Ingwer und etwas Knoblauch. Traditionell als Pouletbouillon gekocht und dann nach indischer Art bearbeitet
- 113 Dhal Shorba** 7.50
Shorba bedeutet Sauce, jedoch ist sie von eher suppenartiger Konsistenz. Diese Spezialität wird mit Dhal (Munglinsen und roten Linsen), indischen Gewürzen, insbesondere Safran und etwas Garam Masala zubereitet
- 114 Papadam** 5.00
Sehr dünner frittierte Fladen aus Linsenmehl mit indischen Gewürzen

HAUPTGÄNGE SERVIERT MIT EINER PORTION BASMATIREIS

- 120 Murg Shalimar** 28.00
Schmackhafte Stücke vom Poulet in einer würzigen Currysauce nach Mogulart. Nüsse, Frühlingszwiebel, Minze, grüne Peperoni, Limettensaft, weisser Pfeffer,

- 121 Murg Makhanwalla** 27.50
Im Tandoor vorgegartes Poulet, dem Ingwer, Knoblauch und etwas Chili, deggi mirch (Spezialchiliwürzmischung) und Tomatenpüree zugegeben wird. Serviert in einer sämigen und leicht würzigen Butter-Kokossauce
- 122 Murg Karai** 29.50
Im Wok ähnlichen Karahi gegartes Pouletfleisch mit Tomaten, Chili, Ingwer und anderen indischen Gewürzen abgeschmeckt. Leicht rassig im Geschmack
- 123 Palik Murg** 28.00
Im Wok ähnlichen Karahi sautiertes Pouletfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Chili, Ingwer gewürzt. Zur Abrundung mit Spinat, Bockshornklee und wenig Milch fertig gegart. Eher mild im Geschmack
- 124 Handi Gohst Laziz** 28.50
24 Stunden in Joghurt mariniertes Lammragout mit Zwiebeln, Tomaten, roter Chili und reichhaltiger Gewürzauswahl sowie Ingwer abgerundet. Serviert mit Koriander. Pikant in der Würzung
- 125 Shai Korma** 29.50
Lammstücke in einer würzigen Cashewsauce nach Mogulart. Nüsse, Rosinen und Rahm vollenden diese Spezialität. Mildes Aroma
- 126 Achari Gohst Curry** 28.00
Zartes Lammfleisch wird mit Chili, Zwiebel- und Fenchelsamen, Bockshornklee, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gesotten. Anschliessend abgerundet mit süss-sauren Mangopickles. Eher rassig im Geschmack
- 127 Rinds Curry** 28.00
Zartes Rindsfleisch wird mit Chili, Zwiebel- und Fenchelsamen, Bockshornklee, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gesotten. Eher rassig im Geschmack
- 128 Poulet Jalfrezi** 26.50
Poulet gekocht mit frischen Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Koriander
- 129 Poulet Korma** 26.50
Poulet in einer würzigen Cashewsauce nach Mogulart. Nüsse, Rosinen und Rahm vollenden diese Spezialität. Mildes Aroma
- 130 Malai Kofta** 24.50
Gemüsebällchen gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse, als Beilage getrocknete Früchte, Mandeln, Cashewkernen, milde Gewürze, Zwiebeln, Tomaten und Currysauce
- 131 Dhal Makhni** 22.50
In einer sämigen und leicht würzigen Buttersauce, der pürierte Tomaten beigegeben werden, servierte Linsen - als Gewürze finden sich Garam Masala, Bockshornklee und Kümmel
- 132 Palik Panir** 24.50
Panir ist ein indischer Frischkäse in krümeliger bis fester Konsistenz, der nicht gesalzen ist. Zusammen mit frisch gehacktem Spinat, etwas Zwiebel, Tomatenstücken und diversen indischen Gewürzen, ergibt es eine wunderbare Symbiose
- 133 Panir Masala** 24.50
Panir ist ein indischer Frischkäse in krümeliger bis fester Konsistenz. Der Panir wird in einer leichten Rahmsauce nach Mogulart mit Cashews serviert wird, ein ganz hervorragender vegetarischer Hauptgang
- 134 Lamm Vindalo** 28.50
Gebratenes Lamm mit Kartoffeln an pikanter Currysauce
- 135 Lamm Roganjosh** 28.50
Lamm mit verschiedenen Gewürzen sowie Roganjosh*
- 136 Poulet Vindalo** 26.50
Gebratenes Poulet mit Kartoffeln an pikanter Currysauce

528 Darbar Indian Cuisine - Asiatisch, Indisch

137 Beef Masala Gegrilltes Rindfleisch an Masalasauce mit Tomaten, frischem Ingwer, Koriander und grüner Peperoni	28.50
138 Beef Vindalo Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln an pikanter Currysauce	28.50
139 Aloo Gobi Blumenkohl und Kartoffeln mit verschiedenen Gewürzen wie Kurkuma, Chilischoten und Kreuzkümmel	19.50

SPEZIALITÄTEN

140 Tikka Murg Zarte Pouletstücke ohne Knochen im Tandoor gegrillt. Zuvor in traditioneller Tandoormarinade gewendet. Das Poulet wird auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert	27.50
141 Tandoori Murg Frische Pouletschenkel in Joghurt mariniert und im Tandoor gegrillt. Eine Masala aus Gewürzen und Kräutern runden diese Spezialität ab. Das Poulet wird auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert	28.50
142 Malai Botti Murg Es werden Limettensaft, weisser Pfeffer, Johuurt, Ingwer und etwas Knoblauch zu einer Marinade verarbeitet. Zarte Pouletstücke darin eingelegt und im Tandoor langsam gegrillt. Das Poulet wird auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert	28.50
143 DARBAR Shish Kebab Poulethackfleisch mit grüner Chili, Zwiebeln, Koriander und Ingwer gewürzt. Am Spiess im Tandoor gebraten. Als milde oder pikante Variante erhältlich, wählen sie selbst. Das Poulet wird auf einen Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert	28.50
144 Tandoori Jhinga Feine Riesencrevetten mit Joghurt und verschiedensten Gewürzen mariniert. Im Tandoor gebacken. Die Crevetten werden auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert	32.50
145 Biryani Gosht Der Reis wird auf verschiedene Arten gegart, gekocht und gedämpft. Die Nüsse, der Safran, rote Chili, Mandeln, Kardamom und andere indische Gewürze später zugefügt. Das Lammfleisch wird einzeln vorgegart und auch erst später zugefügt. Alles wird vermengt,	28.50
146 Biryani Murg Der Reis wird auf verschiedene Arten gegart, gekocht und gedämpft. Die Nüsse, der Safran, rote Chili, Mandeln, Kardamom und andere indische Gewürze später zugefügt. Das Pouletfleisch wird einzeln vorgegart und auch erst später zugefügt. Alles wird vermengt	27.50
147 Biryani Sabzi Gewürzter Reis wird mit gebratenem, frischem Marktgemüse gemischt. Typischerweise enthalten sind ausserdem Zwiebeln, Chilis, Safran, Minze, Kümmel und Nüsse. Wird mit Raita serviert	23.50

BEILAGEN

150 Roti Vollkornmehlbrot im Tandoor gebacken	4.00
151 Naan Warmes Hefebrot aus Weissmehl im Tandoor gebacken	4.50
152 Sesam Naan Warmes Hefebrot aus Weissmehl mit Sesamsamen im Tandoor gebacken	5.00
153 Knoblauch Naan Warmes Hefebrot aus Weissmehl im Tandoor mit gehacktem Knoblauch gebacken. Zur Abrundung mit etwas Butter bestrichen	5.00
154 Basmatireis Duftender lockerer Reis aus Pakistan	5.00
155 Raita Milder Joghurt mit Gurken und Raitagewürz verfeinert. Zur Abrundung mit Kümmel und schwarzem Pfeffer gewürzt	5.00
156 Aloo-Zeera Kartoffelstückchen in der Pfanne gerührt. Etwas Zwiebel, schwarzer Pfeffer, wenig Ajwan (Königskümmel) und ein Hauch von Chili	5.00

DESSERTS

160 Mangolassi Joghurt drink mir frischer, aromatischer Mango	6.00
161 Gulab Jamum Herrliche, indische Süßspeise: die zu kleinen Kugeln geformten Weizenteiglinge werden langsam in etwas Öl ausgebacken und dann in Sirup aus Zucker und indischen Gewürzen eingelegt. Serviert wird es immer mit Kokosflocken	7.50

SOFTDRINKS

170 Coca Cola	4.50
171 Coca Cola Zero	4.50

BIER

172 Feldschlösschen Original 0.5l	5.00
173 Heineken 0.5l	5.00