

## BEILAGEN



1. **ROTI** <sup>A5/A4</sup>  
Ein Vollkorn-Fladenbrot 2.00
2. **SADA NAN** <sup>A1/A4/K</sup>  
Ein Fladenbrot aus Weizenmehl, gebacken im Tandoor 2.00
3. **KNOBLAUCH NAN** <sup>A1/A4</sup>  
Ein Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Knoblauch, gebacken im Tandoor 3.50
4. **PAPERDAM**  
2 Dünne knusprige, pikante Fladen aus Linsenmehl mit Mince Sauce 2.50
5. **BASMATI REIS** <sup>A5/A4</sup> 3.50



## CHUTNEY'S

7. **MANGO CHUTNEY** Aus Mango und Aschar zubereitet <sup>G</sup> 2.00
8. **TAMARIND CHUTNEY** Tamarinden-Püree  
(eine Hülsenfrucht vom Tamarindenbaum) <sup>H</sup> 2.00
9. **PODINA CHUTNEY** aus Joghurt, Pfefferminz, Koriander, Gewürzen <sup>E621/I</sup> 2.00
10. **MIX ASCHAR** Scharfer Pickle aus Lemon und Mango <sup>G</sup> 2.00
11. **SCHARFE SOÙE** aus Peperoni, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Kräutern <sup>G</sup> 2.00
12. **REITA** aus Cumin und Joghurt <sup>G</sup> 3.50
13. **KRÄUTERQUARK** aus Quark und Dill <sup>G</sup> 3.50

## SUPPEN

15. **DAL SUPPE**  
Suppe aus verschiedenen Linsen und Gewürzkräutern zubereitet 5.50
16. **MURGH YAKHNI SUPPE** <sup>G</sup>  
Pikante Suppe mit Hühnerfleisch und Safran-Gewürz zubereitet 6.50
17. **KRABBen SUPPE** <sup>G/D/H</sup>  
Krabbensuppe mit Buttersahne und verschiedenen Gewürzen 7.00
18. **BALUTSCHI SUPPE** <sup>G/D/H</sup>  
Suppe mit Rind, Huhn und Krabben in Butter-Sahne-Creme Sauce  
mit verschiedenen Gewürzen 7.50

## SALATE

19. **GEMISCHTER SALAT\*** <sup>G/J</sup>  
 Gurken, Tomaten, Eisbergsalat, Schafskäse, Paprika, Mohrrüben  
 rote Zwiebeln, Oliven und Kräuterquark 6.50
20. **TANDOORI SALAT\*** <sup>G/J</sup>  
 Tandoori Chicken Tikka, Gurken, Tomaten, Schafskäse, Paprika,  
 Mohrrüben, rote Zwiebeln, Oliven und Kräuterquark 10.50
21. **JHINGA SALAT\*** <sup>D/J/G</sup>  
 In Oliven gebratene Garnelen, Knoblauch, Gurken, Eisbergsalat,  
 rote Zwiebeln, Schafskäse, Oliven, Kräuterquark und Tomaten 12.50

\* **Alle Salate mit hausgemachtem Dressing**



## TANDOORI VORSPEISEN

Unsere Tandoori-Gerichte werden auf pakistanische Art im Lehmofen (Tandoor) zubereitet. Das Fleisch wird in einer besonderen Sauce eingelegt. Mit frischem Ingwer, Knoblauch, Joghurt, gemahlenem roten Paprika sowie pakistanischen Kräutern und Gewürzen verfeinert. Diese Sauce wird Masala genannt. Dazu reichen wir verschiedene Chutneys.

22. **PRAWNS PAKORA** <sup>G/D</sup>  
 Garnelen in einer pikanten Kichererbsen Mehlteighülle paniert und  
 in Öl frittiert, dazu Chutney 11.50
23. **BALUTSCHI GRILL PLATTE** <sup>G/D</sup> für 2 Personen  
 Gegrillte Garnelen, Rinderfilet, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet.  
 dazu Chutney für 2 Personen 33.50
24. **BALUTSCHI SPEZIAL PLATTE** <sup>G/D</sup> für 2 Personen  
 Bhajjiya Pakora, Bengan Pakora, Paneer Pakora, Pyaaz Pakora, gegrilltes  
 Hähnchenbrustfilet, Lammfilet und Rinderfilet  
 dazu Chutney für 2 Personen 30.50



**Balutschi**

## VEGETARISCHE VORSPEISEN

25. **BHAJIYA PAKORA** <sup>G</sup>  
Gemischtes Gemüse in einer pikanten Kichererbsenmehl-  
Teighülle in Öl frittiert, mit Chutney 6.50
26. **BENGAN PAKORA** <sup>G</sup>  
Auberginen-Scheiben in einer pikanten Kichererbsenmehl-Teighülle paniert,  
in Öl frittiert, mit Chutney 6.50
27. **PANEER PAKORA** <sup>G</sup>  
Hausgemachter Käse in einer pikanten Kichererbsenmehl-Teighülle paniert,  
in Öl frittiert, mit Chutney 7.50
28. **SAMOSA** <sup>G</sup>  
2 Teig-Taschen aus Weizenmehl, gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln.  
In Öl frittiert, mit Chutney 5.00
29. **ALU PAKORA** <sup>G</sup>  
Kartoffel-Scheiben in einer pikanten Kichererbsenmehl-Teighülle paniert,  
in Öl frittiert, mit Chutney 6,50
30. **VEGETABLE MIX THALI** <sup>G</sup>  
Bhajiya Pakora, Bengan Pakora, Paneer Pakora, Alu Pakora und Pyaaz Pakora.  
In Öl frittiert, mit Chutney 13.00

## TELLERGERICHTE VEGETARISCH

31. **CHANA PALAK PAKORA THALI** <sup>G/J/A1</sup>  
Ein Tellergericht mit Spinat, Kichererbsen, Ingwer, gebraten mit Speisenöl  
in Masala-Curry Sauce, mit Reis, Salat, Pakora und Mango Chutney 12.50
32. **ALU PALAK PAKORA THALI** <sup>G/J/A1</sup>  
Ein Tellergericht mit Spinat, Kartoffeln, Auberginen, Ingwer, gebraten  
mit Speisenöl in Masala-Curry Sauce, mit Reis, Salat, Pakora + Mango Chutney 12.50
33. **ALU BENGAN PAKORA THALI** <sup>G/J/A1</sup>  
Ein Tellergericht mit Kartoffeln, Ingwer, gebraten mit Speisenöl  
in Masala-Curry Sauce, mit Reis, Salat, Pakora und Mango Chutney 12.50
34. **SEITAN LOBIA PAKORA THALI** <sup>G/H/F/H1/H4</sup>  
Ein Tellergericht mit Seitan, rote Bohnen, Cashewnüsse,  
Mandeln, gebraten in Speisenöl in Curry-Sahne-Sauce,  
mit Reis, Salat, Pakora und Mango Chutney 12.50

# VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Ein delikates Gericht aus Pakistan, das wir mit einer speziellen Gewürzmischung zubereiten und im **WOK (Karhai)** servieren



35. **SAAG PANEER KARHAI** <sup>G</sup>  
Ein Wokgericht mit Spinat, hausgemachtem Käse (Paneer), Ingwer und verschiedenen Gewürzen, dazu Basmati Reis und Salat 13.50
36. **PANEER JELFREZI KARHAI** <sup>G</sup>  
Ein Wokgericht mit Paneer, Tomaten, roten und grünem Paprika, roten Zwiebeln, Ingwer in gebraten in Speisenöl in einer Masala-Curry-Sauce, dazu Basmati Reis und Salat 13.50
37. **BENGAN PANEER KARHAI** <sup>G/J</sup>  
Ein Wokgericht Auberginen, Paneer, Tomaten, Ingwer in einer Tomaten-Curry-Sahne-Sauce, dazu Basmati Reis und Salat 13.50
38. **SABSI KARHAI** <sup>J</sup>  
Ein Wokgericht mit verschiedenem Gemüse, Ingwer, Knoblauch in einer Tomaten-Curry-Sauce, dazu Basmati Reis und Salat 13.50
39. **SEITAN KARHAI** <sup>G/J/H/H1/F/H4</sup>  
Ein Wokgericht mit Seitan, verschiedenem Gemüse, Cashewnüssen, gebratenen in Speisenöl in einer Kormasauce, dazu Basmati Reis und Salat 13.50
40. **BENDHI SEITAN KARHAI** <sup>J/F</sup>  
Ein Wokgericht mit Okraschoten, Seitan, in Speisenöl gebraten, in einer Tomaten-Curry Sauce, dazu Basmatireis und Salat 13.50
41. **DAL MAKNI KARHAI** <sup>G/J/A1</sup>  
Ein Wokgericht mit Linsen, Ingwer, Knoblauch, mit verschiedenen Gewürzen, in Butter gebraten, dazu Basmatireis und Salat 13.50

## VEGETARISCH EXOTISCH

Phantasievoll und raffiniert zubereitete, milde Speise

42. **PESHAWARI KOFTA** <sup>G/J/H1/H4</sup>  
Gemüse Bällchen, zubereitet aus verschieden Gemüse und Kartoffeln, in Korma-Sahne-Erdnussauce, Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen, dazu Basmatireis und Salat 13.50
43. **MALAI KOFTA AMM** <sup>G/J/H1/H4</sup>  
Gemüse Bällchen, zubereitet aus verschieden Gemüse und Kartoffeln, Cashewnüsse, in einer Mango-Kokosnuss-Sahne-Sauce, Rosinen, dazu Basmatireis und Salat 13.50



# KARHAI GERICHTE

## RINDERFILET

Ein delikates Gericht aus Pakistan, das wir mit einer speziellen Gewürzmischung zubereiten und im **WOK (Karhai)** servieren

44. **BEEF PALAK KARHAI** J/G  
Ein Wokgericht mit Rinderfilet, Spinat, Ingwer, gebraten in Speiseöl, verschiedenen Gewürzen, in -Currysauce, dazu Basmatireis und Salat 18.50
45. **BEEF JELFREZI KARHAI** J  
Ein Wokgericht mit Rinderfilet, Tomaten, roten und grünem Paprika, rote Zwiebeln, Ingwer, in einer pikanten Tomaten-Masala-Sauce, dazu Basmatireis und Salat 18.50
46. **BEEF RAWAL KARHAI** J/G/H1/H4/E  
Ein Wokgericht mit Rinderfilet, gebraten in Speiseöl, Feigen, Cashewnüssen, in einer Erdnuss-Currysoße, dazu Basmatireis und Salat 19.50
47. **BEEF SAFRAN KARHAI** J/G/H1/H4  
Ein Wokgericht mit Rinderfilet, gebraten in Speiseöl, Cashewnüssen, Feigen, Safran, in einer Curry-Sauce, dazu Basmatireis und Salat 19.50
48. **BEEF TIKKA MASALA KARHAI** J  
Ein Wokgericht mit Rinderfilet, gegrillt im Tandoor, Peperoni, Tomaten, Ingwer, Lauchzwiebeln, in einer Tandoori-Masala-Sauce, dazu Basmatireis und Salat 19.50



# KARHAI GERICHTE

## HÄHNCHEN

Ein delikates Gericht aus Pakistan, das wir mit einer speziellen Gewürzmischung zubereiten und im **WOK (Karhai)** servieren

50. **CHICKEN PALAK KARHAI** <sup>J/G</sup>  
Ein Wokgericht mit zartem Hähnchenbrustfilet, gebraten in Speisöl Spinat, Tomaten, Ingwer, verschiedenen Gewürzen, in Currysauce, dazu Basmatireis und Salat 14.50
51. **CHICKEN SABSI KARHAI** <sup>J</sup>  
Ein Wokgericht mit Hähnchenbrustfilet, verschiedenem Gemüse, gebraten in Speisöl, Tomaten, Ingwer, verschiedenen Gewürzen, in Currysauce, dazu Basmatireis und Salat 14.50
52. **CHICKEN TIKKA MASALA** <sup>J</sup>  
Ein Wokgericht mit Hähnchenbrustfilet, gegrillt im Tandoor, Peperoni, Tomaten, Lauchzwiebeln, Ingwer, verschiedene Gewürze, in eine Currysauce, dazu Basmatireis und Salat 15.50
53. **CHICKEN RAWAL KARHAI** <sup>J/G/H1/H4/E</sup>  
Ein Wokgericht mit Hähnchenbrustfilet gebraten in Speisöl, Cashewnüssen, in Erdnuss-Sahne-Currysauce, dazu Basmatireis und Salat 15.50
54. **CHICKEN CHILI KARHAI** <sup>J</sup>  
Ein Wokgericht mit Hähnchenbrustfilet, gebraten in Speisöl mit einer scharfen Chili-Masala-Sauce dazu Basmatireis und Salat 15.50
55. **CHICKEN GIRY KARHAI** <sup>G/J/H1/H4</sup>  
Ein Wokgericht mit Hähnchenbrustfilet, Cashewnüssen, in Kokonuss-Korma-Sahne-Sauce, dazu Basmatireis und Salat 15.50
56. **CHICKEN VINDALU KARHAI** <sup>J/H</sup>  
Ein Wokgericht mit Hähnchenbrustfilet, gebraten in Speisöl, Kartoffeln, in Kokonuss-Masalasauce, dazu Basmatireis und Salat 15.50
57. **BUTTER CHICKEN KARHAI** <sup>G/J/H</sup>  
Ein Wokgericht mit Hähnchenbrustfilet, gegrillt im Tandoor, in Tomaten-Butter-Kokonuss-Sahnesauce, dazu Basmatireis und Salat 15.50
58. **CHICKEN MANGO KARHAI** <sup>G/J/H/H4</sup>  
Ein Wokgericht mit Hähnchenbrustfilet, gebraten in Speisöl Cashewnüssen, in einer Mango-Kokonuss-Sahnesauce, dazu Basmatireis und Salat 15.50
59. **CHICKEN CHANNA KARHAI** <sup>J/G</sup>  
Ein Wokgericht mit Hähnchenbrustfilet, gebraten in Speisöl Kichererbsen und Masalagewürz dazu Basmatireis und Salat 15.50



# KARHAI GERICHTE

## LAMM

Ein delikates Gericht aus Pakistan, das wir mit einer speziellen Gewürzmischung zubereiten und im **WOK (Karhai)** servieren

60. **LAMM PALAK KARHAI** J/G  
Ein Wokgericht mit zartem Lammfleisch, gebraten in Speisenöl, Blattspinat, Tomaten, Ingwer, verschiedenen Gewürzen, in Currysauce, dazu Basmatireis, dazu Reis und Salat 15.50
61. **LAMM BENGAN KARHAI** J/G  
Ein Wokgericht mit Lammfleisch, Auberginen, Tomate, Ingwer, gebraten in Speisenöl in einer Curry-Masalasauce, dazu Reis und Salat 15.50
62. **LAMM BHENDI KARHAI** J  
Ein Wokgericht mit Lammfleisch, Okraschoten, gebraten in Speisenöl, Ingwer, in Masala-Currysauce, dazu Basmatireis und Salat 16.50
63. **LAMM RAWAL KARHAI** J/G/H1/H4/E  
Ein Wokgericht mit Lammfleisch, gebraten in Speisenöl in Erdnuss-Masala-Sahne-Sauce, dazu Basmatireis und Salat 17.50
64. **LAMM SAFRAN KARHAI** J/G/H1/H4  
Ein Wokgericht mit Lammfleisch, gebraten in Speisenöl, Cashewnüssen, in Curry-Masala-Sahne-Sauce, dazu Basmatireis und Salat 17.50
65. **LAMM VINDALU KARHAI** J/G/H1/H  
Ein Wokgericht mit Lammfleisch, gebraten in Speisenöl, Kartoffeln, in Kokosnuss-Masalasauce, dazu Basmatireis und Salat 16.50
66. **LAMM SABSI KARHAI** J/G  
Ein Wokgericht mit Lammfleisch, verschiedenem Gemüse, gebraten in Speisenöl, Tomaten, verschiedene Gewürze, in Currysauce, dazu Basmatireis und Salat 15.50
67. **LAMM TIKKA MASALA KARHAI** J  
Ein Wokgericht mit Lammfleisch, Peperoni, Tomaten, Lauchzwiebeln, in Tandoori-Masala-Sauce, dazu Basmatireis und Salat 17.50
68. **LAMM MANGO KARHAI** J/G/H/H4  
Ein Wokgericht mit Lammfleisch, gebraten in Speisenöl, Cashewnüssen, in Mango-Kokosnuss-Sahnesauce, dazu Basmatireis und Salat 17.50
69. **LAMM KORMA KARHAI** J/G/H1/H4  
Ein Wokgericht mit Lammfleisch, gebraten in Speisenöl, Cashewnüssen, Kokosnuss-Korma-Sahne-Sauce, dazu Basmatireis und Salat 17.50



# KARHAI GERICHTE

## ENTE

Ein delikates Gericht aus Pakistan, das wir mit einer speziellen Gewürzmischung zubereiten und im **WOK (Karhai)** servieren

70. **ENTE JELFEREZI KARHAI** <sup>J</sup>  
Ein Wokgericht mit Entenbrustfilet, Tomaten, roten und grünen Paprika, gebraten in Speisenöl, frischem Ingwer, Knoblauch, in pikanter Tomaten-Masalasauce, dazu Basmatireis und Salat 19.50
71. **ENTE CHILI KARAHAI** <sup>J/G/H1/H4/E</sup>  
Ein Wokgericht mit Entenbrustfilet, gebraten in Speisenöl, in scharfer Chili-Masalasauce, Ingwer, dazu Basmatireis und Salat 19.50
72. **ENTE RAWAL KARHAI** <sup>J/G/H1/H4</sup>  
Ein Wokgericht mit Entenbrustfilet, gebraten in Speisenöl, Cashewnüssen, Erdnuss-Curry-Sahne-Sauce, dazu Basmatireis und Salat 19.50
73. **ENTE SAFRAN KARHAI** <sup>J/G/H1/H4</sup>  
Ein Wokgericht mit Entenbrustfilet, gebraten in Speisenöl, Cashewnüssen, Feigen, in Curry-Masala-Sahne-Sauce, dazu Basmatireis und Salat 19.50
74. **ENTE MANGO KARHAI** <sup>J/G/H1/H4</sup>  
Ein Wokgericht mit Entenbrustfilet, gebraten in Speisenöl, Cashewnüssen, in Mango-Kokosnuss-Sahnesauce, dazu Basmatireis und Salat 19.50
75. **ENTE KORMA KARHAI** <sup>J/G/H1/H4</sup>  
Ein Wokgericht mit Entenbrustfilet, gebraten in Speisenöl, Cashewnüssen, in Kokosnuss-Korma-Sahne-Sauce, dazu Basmatireis und Salat 19.50



# KARHAI GERICHTE

## FISCH

Ein delikates Gericht aus Pakistan, das wir mit einer speziellen Gewürzmischung zubereiten und im **WOK (Karhai)** servieren

76. **FISCH MANGO KARHAI** <sup>D/G/H/J/H4</sup>  
Ein Wokgericht mit Pangasiusfilet, gebraten in Speisenöl, Cashewnüssen, in einer Mango-Kokosnuss-Sahnesauce, dazu Basmatireis und Salat 18.50
77. **FISCH JELFREZI KARHAI** <sup>D/J</sup>  
Ein Wokgericht mit Pangasiusfilet, Tomaten, roten Zwiebeln, rotem und grünen Paprika, gebraten in Speisenöl, Ingwer, Knoblauch, in pikanter Tomaten-Masalasauce, dazu Basmatireis und Salat 18.50
78. **PRAWNS JELFREZI KARHAI** <sup>D/J</sup>  
Ein Wokgericht mit Garnelen, rote Zwiebeln, rote und grüne Paprika, gebraten in Speisenöl, Ingwer, Knoblauch, in pikanter Tomaten-Masalasauce, dazu Basmatireis und Salat 19.50
79. **PRAWNS CHILI MASALA KARHAI** <sup>D/J</sup>  
Ein Wokgericht mit Garnelen, gebraten in Speisenöl, in scharfer Chili-Masalasauce, Ingwer, dazu Basmatireis und Salat 19.50
80. **PRAWNS RAWAL KARHAI** <sup>D/G/H/J/H4</sup>  
Ein Wokgericht mit Garnelen, gebraten in Speisenöl, Cashewnüssen, in Erdnuss-Curry-Sahne-Sauce, dazu Basmatireis und Salat 19.50
81. **PRAWNS GIRY KARHAI** <sup>D/G/H</sup>  
Ein Wokgericht mit Garnelen, gebraten in Speisenöl in Kokosnuss-Korma-Sahne-Sauce, dazu Basmatireis und Salat 19.50



# BIRYANI

## REISGERICHTE

82. **SABSI BIRYANI** <sup>G/H1/H4</sup>  
Gebratenes Reisgericht mit verschiedenem Gemüse,  
Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen, mit pakistanischen  
Masala-Gewürzen, dazu hausgemachte Joghurt-Sauce 13.50
83. **CHICKEN BIRYANI** <sup>G/H1</sup>  
Gebratenes Reisgericht mit Hähnchenbrustfilet, Mandeln, Rosinen,  
mit pakistanischen Masala-Gewürzen, dazu hausgemachte Joghurt-Sauce 14.50
84. **LAMM BIRYANI** <sup>G/H1</sup>  
Gebratenes Reisgericht mit Lammfleisch, Mandeln, Rosinen  
mit pakistanischen Masala-Gewürzen, dazu hausgemachte Joghurt-Sauce 15.50
85. **JHINGA BIRYANI** <sup>D/G/H4</sup>  
Gebratenes Reisgericht mit Gamelen und Cashewnüssen,  
mit pakistanischen Masala-Gewürzen, dazu hausgemachte Joghurt-Sauce 15.50



# HAUPTSPEISEN TANDOORI

Unsere TANDOORI Gerichte werden auf pakistanische Art im Lehmofen (Tandoor) zubereitet.

Das Fleisch wird in einer besonderen Marinade aus frischem Ingwer, Knoblauch, hausgemachtem Joghurt, gemahlenem roten Paprika, pakistanischen Kräutern und Gewürzen eingelegt.

Diese Sauce wird Masala genannt.

86. **TANDOORI FREY SEEKH KEBAB** <sup>G/J</sup>  
Im Tandoor gegrillte Lammhackröllchen mit Lauchzwiebeln, Tomaten, frischen Peperoni, gebraten in Butter, dazu Chutney, Basmatireis und ein Salat 16.50
87. **TANDOORI CHICKEN TIKKA** <sup>G/J</sup>  
Im Tandoor gegrillte Hähnchenbrustfilets in pikantem Joghurt mariniert, Tomaten, Weißkohl, Peperoni, Lauchzwiebeln, Kartoffeln, dazu Chutney, Basmatireis und ein Salat 16.50
88. **TANDOORI LAMM TIKKA** <sup>G/J</sup>  
Im Tandoor gegrillte Lammfilets, Tomaten, Weißkohl, Peperoni, Lauchzwiebeln, Kartoffeln, Masala-Gewürzen, dazu Chutney, Basmatireis und ein Salat 22.50
89. **TANDOORI BEEF TIKKA** <sup>G/J</sup>  
Im Tandoor gegrillte Rinderfilets, Tomaten, Weißkohl, Peperoni, Lauchzwiebeln, Kartoffeln, dazu Chutney, Basmatireis und ein Salat 22.50
90. **TANDOORI FREY PRAWNS** <sup>D/G/J</sup>  
Im Tandoor gegrillte Garnelen, Tomaten, Weißkohl, Peperoni, Lauchzwiebeln, Kartoffeln, Masala-Gewürzen. Dazu Chutney, Basmatireis und Salat 22.50
91. **BALUTSCHI SPEZIAL TANDOORI** <sup>G/J</sup>  
Im Tandoor gegrilltes Lammfilet, Hähnchenbrustfilet und Rinderfilet, Tomaten, Weißkohl, Peperoni, Lauchzwiebeln, Kartoffeln. Dazu Chutney, Basmatireis und Salat 24.50



# MENUES

## VEGETARISCH

### 92. MAMTAZ MENUE

#### PAPER MIT CHUTNEY

Dünne, knuspige Flade aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet, dazu Chutney

#### MIX PAKORA (VORSPEISE)

Verschiedene Pakora, paniert in Kichererbsenmehl und in Öl frittiert

#### DAL BHENDI (HAUPTGERICHT) <sup>G/J</sup>

Ein Wokgericht mit Okraschoten, Linsen, Zwiebeln, Ingwer, Koriander.  
Gebraten mit Speisöl in einer Curry-Masalasauce

#### CHANNA PALAK (HAUPTGERICHT) <sup>G/J</sup>

Ein Wokgericht mit Spinat, Kichererbsen, Ingwer,  
gebraten in einer Curry-Masalasauce

#### BEILAGEN <sup>J</sup>

Basmatireis, verschiedene Chutneys, Salat und Roti

#### FIRNI (DESSERT) <sup>G/H/H1</sup>

Eine Süßspeise aus Reismehl, Milch, Rosenwasser und Mandeln

Für 2 Personen 40.00



*Balutschis*

## VEGETARISCH

### 93. SHAHZEB MENUE

#### PAPER MIT CHUTNEY

Dünne knuspige Flade aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet, dazu Chutney

#### MIX PAKORA (VORSPEISE)

Verschiedene Pakora, paniert in Kichererbsenmehl und in Öl frittiert

#### PANEER JELFREZI (HAUPTGERICHT) <sup>G/J</sup>

Ein Wokgericht mit hausgemachtem Käse (Paneer), rotem und grünen Paprika, roten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer. Gebraten in Speisenöl in einer Curry-Masalasauce

#### BHENDI SEITAN <sup>F/J</sup>

Ein Wokgericht mit Okraschoten, Seitan, Ingwer, Koriander, gebraten in Speisenöl, in Tomaten-Currysauce.

#### BEILAGEN <sup>J</sup>

Basmatireis, verschiedene Chutneys, Salat und Roti

#### FIRNI (DESSERT) <sup>G/H1/H</sup>

Eine Süßspeise aus Reismehl, Milch, Rosenwasser und Mandeln

für 2 Personen 40.00

## FLEISCH MENUE

### 94. MAHARAJA MENUE

#### PAPER MIT CHUTNEY

Dünne, knusprige Flade aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet, dazu Chutney

#### MIX VORSPEISEN PLATTE

Ein Platte mit verschiedenen vegetarischen Pakoras und gegrilltem Hühnerbrustfilet

#### CHICKEN MASALA (HAUPTGERICHT) <sup>J</sup>

Ein Wokgericht mit Hähnchenbrustfilet, gegrillt im Tandoor. Peperoni, Tomaten, Lauchzwiebeln, Ingwer, in Speisenöl gebraten, mit einer Tandoori-Masala-Sauce

#### LAMM SAFRAN (HAUPTGERICHT) <sup>G/J/H1/H4</sup>

Ein Wokgericht mit Lammfilet, gebraten in Speisenöl, Cashewnüssen, Feigen, Safran, in einer Curry-Masala-Sahne-Sauce

#### BEILAGEN

Basmatireis, verschiedene Chutneys, Salat und Nan

#### GULABI JAMUN (DESSERT) <sup>G/H1/H</sup>

Eine landestypische Süßspeise aus Pakistan. Bällchen aus karamellisierter Milch, die wir mit Ahornsirup und Mandeln servieren

Für 2 Personen 50.00

## 95. RAWALPINDI MENUE

### PAPER MIT CHUTNEY

Dünne knusprige Flade aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet, dazu Chutney

### VORSPEISEN PLATTE

Eine Platte mit verschiedenen, vegetarischen Pakoras, gegrilltem Lammfilet, Rinderfilet und Hähnchenbrustfilet

### LAMM RAWAL (HAUPTGERICHT) <sup>G/J/H1/E/H4</sup>

Ein Wokgericht mit Lammfleisch, gebraten in Speiseöl, Cashewnüssen, in einer Erdnuss-Currysauce

### CHICKEN JELFREZI (HAUPTGERICHT) <sup>J</sup>

Ein Wokgericht mit Hähnchenbrustfilet, Tomaten, rotem und grünen Paprika, roten Zwiebeln, Ingwer, gebraten in Speiseöl, in einer Masala-Tomaten-Sauce

### BEILAGEN <sup>G/J</sup>

Basmatireis, verschiedene Chutneys, Salat und Nan

### FIRNI (DESSERT) <sup>G/H1/H</sup>

Eine Süßspeise aus Reismehl, Milch, Rosenwasser und Mandeln

für 2 Personen 55.00



# DESSERT

135. **GULAB JAMUN** <sup>G/H1/H</sup>  
Eine landestypische Süßspeise aus Pakistan.  
Bällchen aus karamellisierter Milch, die wir  
mit Ahornsirup und Mandeln servieren 4.50



136. **FIRNI** <sup>G/H1/H</sup>  
Eine Süßspeise aus Reismehl, Milch,  
Rosenwasser und Mandeln 4.50



137. **HALWA** <sup>G/H1/H</sup>  
Eine orientalische Süßspeise,  
mit Grieß zubereitet 4.50



# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

200/201	Coca Cola	0.2l	2.50	0.4l	4.00
202/203	Coca Cola light	0.2l	2.50	0.4l	4.00
204/205	Spezi	0.2l	2.50	0.4l	4.00
206/207	Sprite	0.2l	2.50	0.4l	4.00
208/209	Fanta	0.2l	2.50	0.4l	4.00
211/212	Mineralwasser Aqua Panna (mit Kohlensäure)	0.25l	2.50	0.75l	6.50
213/214	Mineralwasser Aqua Panna (ohne Kohlensäure)	0.25l	2.50	0.75l	6.50
215/216	Bitter Lemon	0.2l	2.50	0.4l	4.50
216/217	Ginger Ale	0.2l	2.50	0.4l	4.50
218/219	Tonic Water	0.2l	2.50	0.4l	4.50

## SÄFTE

220.	Apfelsaft	0.2l	3.00
221.	Orangensaft	0.2l	3.00
222.	Rhabarbersaft	0.2l	3.00
223.	Johannesbeersaft	0.2l	3.00
224.	Maracujasaft	0.2l	3.00
225.	Mangosaft	0.2l	3.00
226/227	Apfelschorle	0.4l	4.50
228/229	Orangenschorle	0.4l	4.50
230/231	Rhabarberschorle	0.4l	4.50
232/233	Johannesbeerschorle	0.4l	4.50
234/235	Maracujaschorle	0.4l	4.50
236/237	Mangoschorle	0.4l	4.50

## PAKISTANISCHE GETRÄNKE

240.	ANAR (Orangen- Granatapfelschorle)	0.3l	4.50
241.	AMRUD (Guavenschorle)	0.3l	4.50
242.	ROOH AFZA (Rosensirup-, Apfel-Orangensaftschorle)	0.3l	4.50

## LASSI Vollmilchjoghurt Getränke

244.	<b>BALUTSCHI LASSI</b> <sup>G/H1/H</sup> (Joghurt, Milch, Erdbeeren, Rooh Afza)	0.2l	3.50	0.4l	6.00
245.	<b>KRÄUTERLASSI</b> <sup>G/H1/H</sup> (Joghurt, Minze, Gurke, Kumin)	0.2l	3.00	0.4l	5.50
246.	<b>MANGOLASSI</b> <sup>G/H1/H</sup> Joghurt, Milch, Mango, Sirup, Mandeln, Rosenwasser)	0.2l	3.50	0.4l	6.00



**Balutschi**