



ਸਤਿ ਸ੍ਰੀ ਅਕਾਲ

Welcome to Safran

 [@safran_albstadt](https://www.instagram.com/safran_albstadt)

Lust auf eine Erfrischung?

Homemade Ice Tea

Mango Ice Tea	7.2
Schwarztee mit Mango	
Erdbeer Ice Tea	7.2
Schwarztee mit Erdbeeren und Minze	
Limetten Minz Ice Tea	7.2
Schwarztee mit gepressten Limetten und Minze	



Vorspeisen

Salate

1	Kleiner gemischter Salat		5.9
	Gurken, Tomaten, Paprika, Mais und Zwiebeln		
2	Salat des Hauses		13.4
	gemischter Salat mit Kichererbsen und Kartoffeln		

Fingerfood

4	Aloo Tikki		7.6
	Unsere Aloo Tikki sind knusprige Kartoffelpatties, fein gewürzt und goldbraun gebraten, serviert mit erfrischenden Chutneys		
6	Gemüse Pakora (neue Rezeptur)		7.2
	Blumenkohl, Kartoffeln, Zwiebeln und Aubergine im krossen Teigmantel aus Kichererbsen		
7	Paneer Pakora		7.6
	Hausgemachter Paneer im krossen Teigmantel aus Kichererbsen ^G		
8	Chicken Pakora		8.2
	ausgebackenes Hühnerfleisch im krossen Teigmantel aus Kichererbsen ^G		
9	Samosa Teigtaschen		7.9
	gefüllt mit gewürzten Kartoffeln, gerösteten Cashewkernen und Erbsen ^{A,H}		
10	Gemischte Pakora Platte für 2 Pers.		14.5
	Eine Variation aus verschiedenen Pakoras und Samosa ^{A,G,H}		

Suppen

11	Linsen Shorba		6.2
	Delikate gelbe Linsensuppe mit erlesenen Kräutern und Gewürzen ^{A,G,H}		
12	Tomaten Shorba		6.2
	Cremige Tomatensuppe ^{A,G,H}		
13	Hähnchen Shorba		6.9
	Herzhafte Hähnchensuppe ^{A,G,H}		
14	Garnelen Shorba		7.8
	Garnelensuppen mit Kokoscreme ^{A,G,H}		

Hauptspeisen

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

Thali

Thali ideal zum Kennenlernen der indischen Küche. Verschiedene Gerichte auf einer Platte serviert. Die Auswahl erfolgt durch den Chefkoch, lassen Sie sich überraschen. Mit 0.5 Cent Aufpreis auch mit Garlic Naan.

- | | | |
|-----|--|------|
| 110 | Shahi Thali | 22.3 |
| | Zwei verschiedene Fleischgerichte (Hühnchen und Lamm), ein Gemüsegericht, Raita, Salat, Naan und Reis ^{A,G,H,1} | |
| 111 | Vegetarisches Thali | 20.3 |
| | Drei verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Salat, Naan und Reis ^{A,G,H,1} | |



Die Klassiker

- | | | |
|-----|---|------|
| 140 | Butterchicken | 16.5 |
| | Hähnchenfleisch in cremigem Tomaten Curry mit Butter ^{H,G} | |
| 141 | Bananachicken | 16.5 |
| | Hähnchenfleisch in einer milden Curry aus Bananen ^{G,H} | |
| 142 | Chicken Karahi | 17.5 |
| | Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in einem würzigen Curry ^{A,G,H} | |
| 143 | Chicken Tikka Masala | 17.5 |
| | Gegrilltes Hähnchenfleisch aus dem Tandoor in einem pikanten tomatigen Curry ^{G,H} | |
| 145 | Ente Spezial | 19.3 |
| | Entenbruststreifen mit frischem Gemüse und Paneer in einem würzigen Curry ^{G,H} | |

Kreiere dein eigenes Curry

1. Basis auswählen	
120 Hausgemachter Paneer ^G	15
121 Aromatisches Hähnchenfleisch ^G	16.5
122 Zartes Lammfleisch	17.5
123 Entenstreifen	18.5
2. einem Curry kombinieren	
130 Korma Mildes Sahnecurry mit gerösteten Mandeln, Cashewkernen und Kokosraspeln ^{G,H}	
131 Curry aus Zwiebeln, Cashewkernen, Ingwer und Tomaten mit Kurkuma verfeinert ^{G,H}	
132 Mangocurry Mildes Curry aus Cashewkernen und Mango mit Mangostücken und Mandeln ^{G,H}	
133 Saag Rahmspinat nach nordindischer Art ^{G,H}	
134 Vindaloo Scharfes Curry mit Kartoffeln ^{G,H}	
135 Punjabi Chilli (Nicht mit Lamm kombinierbar) Paprika und Zwiebeln in einem süßlich pikanten Chilli Curry ^{1,A,C}	

Vegetarische Gerichte

159 Aloo Baingan Aubergine mit Kartoffeln zubereitet mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und mit Kurkuma verfeinert ^H		16.2
160 Mattar Paneer Paneer, Erbsen und Kartoffeln in würzigtomatigem Curry ^{G,H}		15.2
161 Chole Kichererbsen und Kartoffeln in würzigem Curry ^H		14.2
162 Dal Makhani Schwarze Linsen in cremigem Curry aus Tomaten, Ingwer und Zwiebeln ^{G,H}		14.2
163 Shahi Paneer Paneer zubereitet in einem dahinschmelzenden Butter Sahne Curry, garniert mit Mandeln und Rosinen ^{G,H}		15.2
164 Malai Kofta geschmeidige Paneerbällchen in einer Mandelsahnesoße, garniert mit Mandeln und Rosinen ^{A,G,H}		15.9
165 Sabzi gemischtes Gemüse in mildem Curry aus Kokosmilch und Kurkuma ^H		14.2
166 Aloo Ghobi Blumenkohl und Kartoffeln, in Kokosmilch mit Kurkuma abgeschmeckt ^H		14.2
167 Damm Aloo gefüllte Kartoffeln mit Paneer, Nüssen und Rosinen in Tomaten Masala curry, garniert mit Mandeln ^{G,H}		16.5
169 Shahi Baingan Aubergine, Zwiebeln und Tomaten zubereitet in einem Cashewcurry, garniert mit Rosinen und Mandeln ^{G,H}		16.2

Reisgerichte

170	Chicken Biryani	16.5
	gewürzter Basmatireis mit zartem Hühnerfleisch und Zwiebeln, garniert mit Rosinen und Minze ^{G,A,H}	
171	Gemüse Biryani	15.5
	gewürzter Basmatireis mit Gemüse, garniert mit Rosinen und Minze ^{G,A,H}	
172	Safran Biryani	17.5
	gewürzter Basmatireis mit zartem Hähnchenfleisch, Gemüse, Paneer und Safran, garniert mit Rosinen und Minze ^{G,A,H}	
173	Lamm Biryani	17.8
	gewürzter Basmatireis mit zartem Lammfleisch, garniert mit Rosinen und Minze ^{G,A,H}	

Spezialitäten aus dem Tandoor

Alle Gerichte werden in Lehmofen am Spieß gegrillt, auf einem bunten Krautsalat gebettet und mit Basmatireis, Naanbrot und einer cremigen Tomatensoße gereicht.

Mit 0,5 Aufpreis auch mit Garlic Naan möglich.

179	Safran Tikka	21.5
	Hähnchenbrustfilet mariniert in ausgefallener Safran Marinade gegrillt mit frischen Kräutern ^{GH}	
180	Tandoori Chicken	20.3
	Marinierte Hähnchenschenkel in ausgefallener Marinade gegrillt mit frischen Kräutern ^{G,H}	
181	Chicken Tikka	20.3
	Hähnchenbrustfilet mariniert in ausgefallener Marinade gegrillt mit frischen Kräutern ^{G,H}	
182	Malai Tikka	20.3
	Hähnchenbrustfilet in Knoblauch, Cashewkern, Ingwer und Joghurt Marinade gegrillt ^{G,H}	
184	Paneer Tandoori	19.3
	Fein gewürzter Paneer gegrillt mit frischem Gemüse ^{G,H}	
186	Tandoori Damm Aloo	19.3
	gefüllte Kartoffeln mit Paneer, Nüssen und Rosinen, gegrillt mit frischem Gemüse ^{G,H}	
188	Shahi Tandoori	22.6
	eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Spezialitäten ^{G,H}	
189	Lamm Tandoori	22.6
	Lamm in Knoblauch, Ingwer und Joghurt Marinade gegrillt ^{G,H}	



Beilagen

190	Naanbrot	3.4
	Indisches Brot frisch im Tandoor gebacken ^{A,G} (optional auch vegan)	
191	Butter Naan	4.3
	Locker mit Butter geschichteter Naan ^{A,G}	
193	Garlic Naan	3.9
	Naan mit Knoblauch ^{A,G} (optional auch vegan)	
194	Paneer Naan	4.9
	Naan gefüllt mit Paneer ^{A,G}	
197	Khiire da Raita	4.5
	Würziger Joghurt mit geraspelter Gurke und geröstetem Kümmel ^G	
198	Extra Rice	
	Small (1 Person)	1.5
	Medium (2 Personen)	2.5
	Large (4 Personen)	4



Für unsere kleinen Gäste

200	Tweety Nuggets	7.5
	Chicken Nuggets und Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise ^{A,C,G,I,1,2}	
201	Panda Pommes	5.2
	Pommes mit Ketchup und Mayonnaise ^{A,C,G,I,1,2}	

Dessert

402	Mango Dream	6.8
	Mangocreme mit Schlagsahne und Mandeln garniert ^{G,H}	
406	Schoko Lava Kuchen	7.2
	Schokoladenküchlein mit flüßigem Kern und Vanilleeis ^{1,2,C,A,G}	