



Firebowl

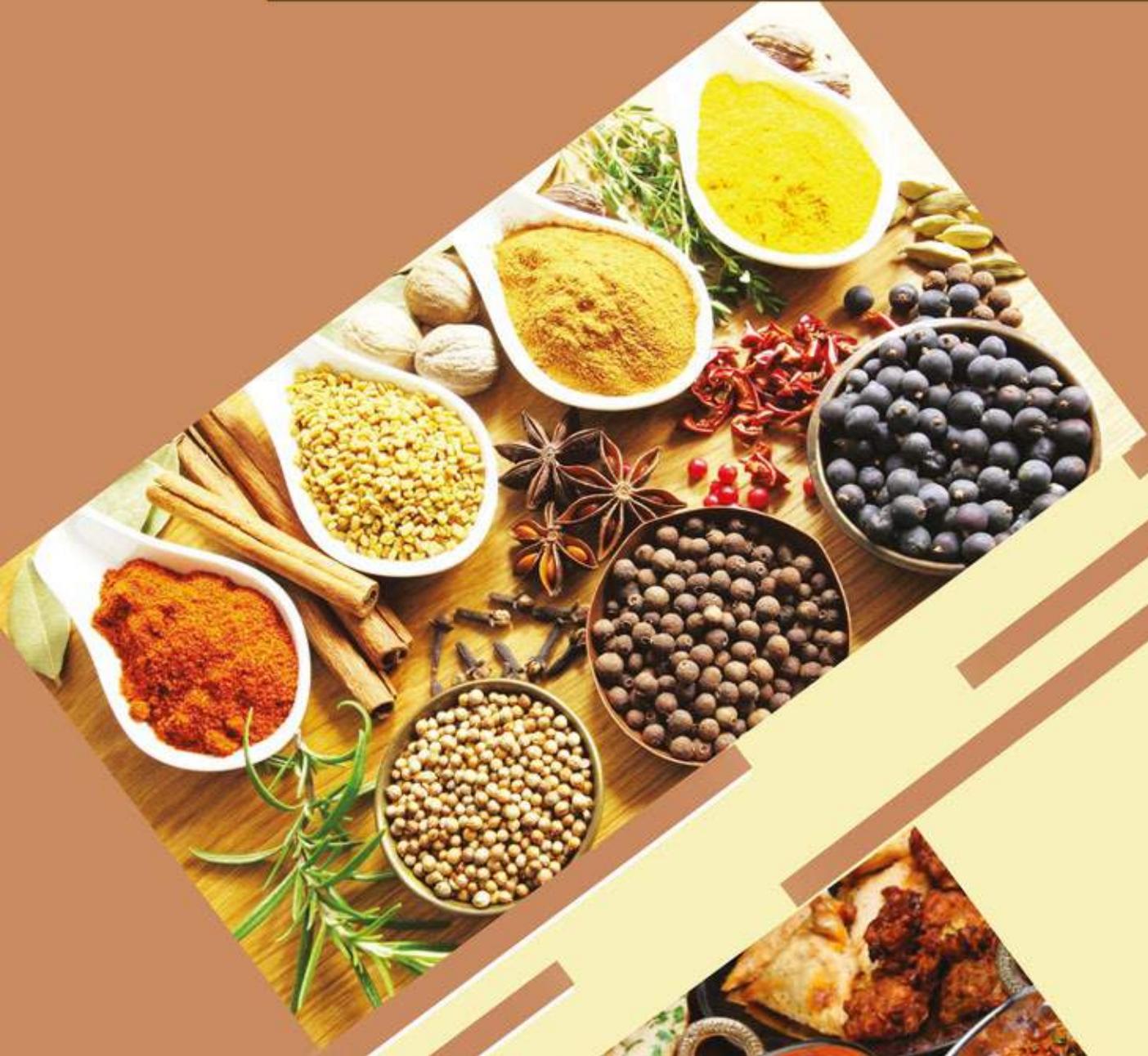


Speisen





namaste india



Vorspeisen (indisch)

Linsensuppe (nach südindischer Art)	5,50
Papadamms (Linsenwaffeln)	3,00
Teigtaschen ^{A,C,I,J,L} Mit würziger Gemüsefüllung, dazu eine Sauce nach Wahl	6,50
Samosa (2 Stück) Scharf Pastete mit Gemüsefüllung	6,50
Chicken Pins, ^{A,C,I,J,L} Knusprig panierte Hähnchenbruststücke mit Sauce nach Wahl	9,50
Chicken Tikka Vorspeise (Trocken/Dry) ^L Hähnchenbrustfilet mariniert in nordindischen Gewürzen gebraten	11,50
Gemischter Vorspeiseteller ^{A,G,I,J,L} (für 1 Person)	9,80



Chicken (Beilage Basmatireis)

- | | |
|---|-------|
| 120. Chicken Curry ^{I,L} | 16,80 |
| Zartes Hühnerfleisch in pikanter Currysauce | |
| 121. Chicken Jalfrezi ^{J,L} | 16,80 |
| Hühnerfleisch, zubereitet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in Currysauce | |
| 122. Palak Murgh ^L | 17,80 |
| Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gebraten | |
| 123. Chicken Tikka Masala ^L | 17,80 |
| Hühnerbrustfilet mariniert in Nordindischen Gewürzen gebraten, in einer würzigen Masala Soße | |
| 124. Chicken Korma ^{H,G,L} | 17,80 |
| Hühnerfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln und Kokosnüssen zubereitet | |
| 125. Butter Chicken ^{H,G,L} | 18,80 |
| Im Tandoor gebackene Hühnerfleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln und Sahnesauce; anschließend mit Butter verfeinert | |
| 126. Chilli Chicken ^{I,L} | 18,80 |
| Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in einer würzigen Chillisauce | |
| 127. Madras Chicken ^{J,L} | 18,80 |
| Hühnerfleisch mit frischen Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten; in Südindischen Currygewürzen zubereitet | |
| 128. Chicken 65 ^G | 18,80 |
| Ein klassisch gebratenes Gericht aus dem Süden Indiens; Hühnerfleisch zubereitet mit einer Marinade aus Curryblättern, Knoblauch, Ingwer, Chilies, Yoghurt und Zitronensaft | |
| 129. Mango Chicken ^{G,H} | 18,80 |
| Hähnchenbrustfilet in Mango-Sauce | |



Vegetarisch (Beilage Basmatireis)

- | | | |
|------|--|-------|
| 130. | Mixed Vegetables ^J
Gemüsecurry | 14,80 |
| 131. | Palak Paneer ^G
Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse ² | 14,80 |
| 132. | Sabzi Korma ^{G,H,J}
Verschiedenes Gemüse in einer milden
Sauce aus Gewürzen, Mandeln, Kokosnüssen und Sahne | 14,80 |
| 133. | Channa Masala ^G
Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen
Currysauce | 14,80 |
| 134. | Tarka Dall (Linsencurry) | 14,80 |
| 135. | Karahi Paneer ^G
hausgemachter Frischkäse mit Tomaten,
Zwiebeln und Paprika, gemahlene Gewürzen
und frischen Kräutern | 16,80 |
| 136. | Shahi Paneer ^G
Paneer-Käse mit Cashewnüssen in cremiger
Tomaten-Sahne-Sauce nach einem Rezept
der königlichen Moghul-Küche | 16,80 |
| 137. | Matar Paneer ^G
Grüne Erbsen mit hausgemachtem Frischkäse ² | 16,80 |



Lamm (Beilage Basmatireis)

- | | | |
|------|---|-------|
| 140. | Lamb Curry ^{J,L}
Lammfleisch in Currysauce | 19,80 |
| 141. | Palak Gosht ^L
Lammfleischstücke mit Zwiebeln
und Tomaten gebraten, mit Blattspinat | 19,80 |
| 142. | Lamb Vindaloo ^L
gebratenes Lammfleisch mit Kartoffel
in einer pikanten Sauce | 19,80 |
| 143. | Lamb Karahi ^L
Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer, Tomaten, gemahlene Gewürze
und frischen Kräutern | 19,80 |
| 144. | Rogan Josh, - Rezept aus Kashmir ^L
Lammfleisch mit Kardamom, Ingwer, Zimt
und Kashmiri Chillies | 20,80 |
| 145. | Lamb Korma ^{H,G,L}
Lammfleisch in einer milden Sahnesoße aus Gewürzen
Mandel und Kokos zubereitet | 20,80 |

L

Biryani Gebratener Reis

- | | | |
|------|--|-------|
| 146. | Gemüse Biryani | 15,80 |
| 147. | Firebowl Biryani ^L
Gebratener Reis mit Hühnerfleischstücken und Gemüse | 17,80 |
| 148. | Lamb Biryani ^L | 19,80 |
| 149. | Prawn Biryani ^L | 22,80 |

weitere Indische Speisen auf Anfrage



Garnelen

mit Basmati Reis

165.Prawn Madras^B 24,50

Garnelen mit frischen Champignons,
in feinen Gewürzen und Kräutern gegart

166.Jhinga-Masala^{B,G,H} 24,50

Riesengarnelen in Masala-Sauce

167.Jhinga-Palak^B 22,50

Garnelen mit Blattspinat und Tomaten
in feinen Gewürzen und Kräutern gegart



Allergene:

A: glutenhaltige/s Getriebe/-Erzeugnisse, B: Krebstiere/-Erzeugnisse, C: Eier/-Erzeugnisse,
D: Fisch/-Erzeugnisse, E: Erdnüsse/-Erzeugnisse, F: Sojabohnen/-Erzeugnisse,
G: Milch/-Erzeugnisse/-Erzeugnisse, Laktose H: Schalenfrüchte/Nüsse,
I: Sellerie/-Erzeugnisse, J: Senf/-Erzeugnisse, K: Sesam/-Erzeugnisse,
L: Schwefeloxid/Sulfite M:Lupinen/-Erzeugnisse/-Erzeugnisse N: Weichtiere

Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Zitronensäure
5. Lecithin 6. Phosphat 7. Nitripökelsalz 8. Milcheiweiß 9. Koffein 10. Chinin
11. Süßstoff 12. Phenylalaninquelle 13. gewachst 14. Taurin 15. Sulfite
16. Natrimnitrat 17. Säuerungsmittel 18. Stabilisator 19. Laktose 20. Geschmacksverstärker