RICE & SPICE

Indisch & Singapurische Gerichte

Heberer Str.61 29640 Scheverdingen

Öffnungszeiten

Täglich: 11 - 14 und 17 - 22Uhr
Sa. So und an Feiertagen
13 - 22 Uhr

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhandenen kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit einer Joghurtsauce und einer Mangosauce serviert.

01. **Gobi Pakora** 5.50
Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig frittiert

02. **Bengan Pakora** 5.50
Auberginen in Kichererbsenmehlteig frittiert

03. **Onion Pakora** 5.50
Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig frittert

04. **Panir Pakora** 5.90
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehlteig

05. **Chicken Pakora** 5.90
Hänchenbrustfiletsstücke in Kichererbsenmehlteig

06. **Samosa** 6.90
2 Stücke Teigtaschen gefüllt mit verschiedenem Gemüse

07. **Mix Pakora (für 2 Personen)** 11.90
Zwiebelringe, verschiedenes Gemüse mit Käse in Kichererbsenmehlteig

Suppen

08. **Currysuppe** 5.50
Nach indischer Art

09. **Murghsuppe** 5.90
Hühnersuppe nach indischer Art

10. **Gemüsesuppe** 5.90
Mit indischen Gewürzen

11. **Madras Rasam** 5.90
Rote Linsensupe

12. **Sauer-Scharf-Suppe** 5.90
Mit Hänchenfleisch

13. **Mangosuppe** 5.90
Mit Kokosmilch und Mango

14. **Scampi Coko** 6.00
Großgarnelensuppe mit Kokosmilch

Dessert

113. **Mango Creme** 3,90
Hausgemachte Mango-Joghurt-Creme mit Honig, Früchte und Nüsse

114. **Gulab Jamon** 3,90
Frittierte Milchbällchen in Sirup

115. **Honig-Banane** 5,90
Frittierte Bananen in Mehlteig mit Honig

Brote & Beilagen

19. **Bhatura** 3.00
Indische Fladenbrot

20. **Naan** 3.50
Gegrilltes Weitenmehlbrot

21. **Garlic Naan** 3.50
Gegrilltes Weitenmehlbrot mit Knoblauch

22. **Butter Naan** 3.50
Gegrilltes Weitenmehlbrot mit Butter

23. **Cheese Naan** 3.50
Gegrilltes Weitenmehlbrot mit Butter

24. **Chapati** 3.50
Vollkornbrot

25. **Papadam** 1.00
Linsenmehlbrot, pikant

26. **Mango Chutney** 3.00
Eingelegte Mango Soße, süß- Sauer

27. **Raita** 3.00
Joghurtsauce mit Gewürzgurken

28. **Pommes Frites** 4.00

29. **Basmati Reis** 3.50

30. **Mix Pickles** 3.00
Mit Früchten in Öl eingelegtes scharfes Gemüse

Indische vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salatbeilage serviert

31. **Subji** 12.90
Verschiedenes frisches Gemüse in pikanter Sauce

32. **Palak Panir** 12.90
Hausgemachter Käse mit Spinat

33. **Malai Kofta** 13.90
Bällchen aus frischem Gemüse, hausgemachtem Käse, in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashew und Rosinen

34. **Mushroom Panir** 12.90
Gebratener Rahmkäse mit Champignons in Currysahnesauce

35. **Bengan Baji** 12.90
Auberginen, Tomaten und Ingwer mit Currygewu rzen

mild — leicht scharf — scharf

36. **PanirVindaloo** 13.90
Indischer Rahmkäse mit Kartoffeln in su dindischer Sauce

37. **Shahi Panir** 12.90
Hausgemachter Käse in Sahnesauce mit Mandeln, Nüssen und Rosinen

38. **Mattar Panir** 12.90
Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Erbsen in cremiger Sauce

39. **Broccoli Panir** 12.90
Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Broccoli in cremiger Sauce

40. **Aloo Gobi** 12.90
frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch in spezieller nordindischer Sauce

41. **Paneer Tikka Masala** 12.90
Indische Rahmkäsestücke mariniert , mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten

41a. **Paneer Tikka (gegrillt)** 19.00
Indische Rahmkäsestücke mariniert in Joghurtsauce, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten

42. **Chana Masala** 12.90
Indisches Kichererbsen-Curry

Indische Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salatbeilage serviert

73. **Lamm Curry** 14.00
Lammfleisch in pikanter Sauce

74. **LammVindaloo** 14.90
Lammfleisch nach südindischer Art

75. **Lamm Shahi Korma** 15.50
Lammfleisch in Rahmkäsesahnesauce mit Mandeln, Cashewnuss und Rosinen

76. **Lamm Saag** 15.50
Mariniertes Lammfleisch mit Spinat in Sauce

77. **Lamm Champignon** 15.90
Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce

78. **Lamm Masala** 15.90
Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grünem Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten

mild — leicht scharf — scharf

Indische Entengerichte

65. **Ente Champignon** 16.00
Entenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce

66. **Ente Chili** 16.00
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in scharfer Sojasauce

67. **Ente Korma** 16.00
Entenbrustfilet mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in spezial cremige Sahnesauce

68. **Ente Makhani** 16.00
In Butter gebratenes Entenbrustfilet in Spezialsauce

Indische Hähnchengerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salatbeilage serviert

49. **Chicken Curry** 14.90
Hähnchenbrustfilet in pikanter Curry-Sauce

50. **Chili Chicken** 14.90
Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Soja-Chilisauce

51. **Chicken Spezial** 14.90
Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüsen zubereitet in Safransahnesauce mit Mandeln, Cashewnuss und Rosinen

52. **Butter Chicken** 14.90
Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomatensauce

53. **Chicken Saag** 14.90
Hähnchenbrustfilet in Spinat, nach indischer Art

54. **Chicken Madras** 14.90
Hähnchenbrustfilet mit Kokos und Gewürzen nach südindischer Art

55. **Chicken Korma** 14.90
Hähnchenbrustfilet in cremige Sahnesauce mit Mandeln, Cashewnuss und Rosinen

56. **Chicken Anananas** 14.90
Hähnchenbrustfilet mit Ananasstücken in fruchtiger Sahnesauce,garniert mit Mandeln

57. **Mango Chicken (süß-sauer)** 14.90
Hähnchenfleisch mit Mangostücken in Sahnesauce nach indischer Art

58. **Chicken Broccoli** 14.90
Hähnchenbrustfilet mit Broccoli und frischen Tomaten in Currysauce

59. **Chicken Tikka Masala** 14.90
Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, grünem Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten

mild — leicht scharf — scharf

Singapurische vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salatbeilage serviert

43. **Vegetable** 13.90
Frisches Gemüse in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenen Rahmkäse

44. **VegetableThaipei** 13.30
Frisches Gemu se in cremiger Erdnusssauce, gewürzt mit exotischem roten Curry

45. **TofuThaipai Bio** 13.90
Knusprige Bio Gemüsebällchen mit Kartoffeln und Bambus in süß-saurer Chilisauce und Sojasauce zubereitet

46. **Tofu-Spezial Bio** 13.90
Gebratene Bio tofu Stücke mit Knoblauch, Ingwer, grüner Paprika, Tomaten und Zwiebeln mit Chili-Soja-Sauce

47. **Panir Singapur** 13.90
Hausgemachter Rahmkäse frittiert mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, in scharfer Chilisauce und Sojasauce

Singapurische Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salatbeilage serviert

79. **Lamm Sumba** 15.90
Lammfleisch in einer Erdnuss-Cashewsauce auf knackigem Gemüse

80. **LammThaipei** 15.90
Lammfleisch mit Kartoffeln, Bambus, Kokosnuss und Knoblauch, abgerundet mit einer speziellen Chili- Soja- Thai- sauce

81. **Lamm Singapur** 15.90
Lammfleischstücke mit frischem Gemüse in roter Thai- Currysauce, gegart in Kokosmilch, garniert mit frischem Koriander

82. **Lamm Chili** 15.90
Feinstes Neuseeländisches Lammfleisch, gegart mit exotischem Gemüse und Chili in Spezieller- Gewürzmischung

83. **LammThai** 15.90
Saftige Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in roter Currysauce

84. **Lamm Medan** 15.90
Zarte Lammfleischstücke in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüsse, Mandeln, Kokoscreme und geriebenen Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern

mild — leicht scharf — scharf

Singapurische Entengerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salatbeilage serviert

69. **Rice und Spice** 16.90
Zarte Entenbrustfilet in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenen Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblätter

70. **Ente Gaeng Supparo** 16.90
Zarte Entebrustfilet in einer thailändischen roten Currysauce, garniert mit Kokoscreme, Tomaten und frischem Koriander

71. **EnteThaipei** 16.90
Mariniertes Entenbrustfilet mit Gemüse in cremiger Erdnusssauce, gewürzt mit rotem Curry

72. **Ente Kambotscha** 16.90
in Singapur-Gewürzen eingelegtes Entenbrustfilet, serviert in dunkler Honigsauce mit frischem Gemüse

Singapurische Hähnchengerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salatbeilage serviert

60. **Chicken Singapur** 14.90
Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, Koriander, grünem Paprika, Tomaten und Zwiebeln mit Chili-Soja-Sauce

61. **Chicken Bali** 14.90
Saftige Hähnchenbrustfiletstücke mit frischem Gemuüse in roter Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander

62. **ChickenThai** 14.90
Klassisches thailändisches Hähnchencurry mit Auberginen, Babymais und Limettenblätter, garniert mit Kokosmilch

63. **Chicken Medan** 14.90
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenen Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblätter

64. **Sumba Chicken** 14.90
Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Erdnuss-Cashewsauce auf knackigen Gemüse

Salate

Alle Salate werden mit einem Dressing nach Wahl hausgemachtes Joghurtdressing oder Essig-Öl-Kräuterdressing serviert

15. **Gemischter Salat** 7.90

16. **Murghsalat** 8.50
Gemischter Salat mit Hänchenbruststücke

17. **Rahm-Käsesalat** 8.50
Gemischter Salat mit Rahmkäse

18. **Rice und Spice Salat** 9.50
Gemischter Salat mit hausgemachtem Käse und Hänchenbruststücke

mild — leicht scharf — scharf

Reis Gerichte

104. **Vegatarisches Biryani** 13,00
Aromatisch gewürzter Reis mit frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen

105. **Chicken Biryani** 13,50
Aromatisch gewürzter Reis mit Hänchenbrustfilet, Nüssen und Rosinen

106. **Lamm Biryani** 14,50
Aromatisch gewürzter Reis mit Lammfleisch, Nüssen und Rosinen

107. **Shrimp Biryani** 15,50
Aromatisch gewürzter Reis mit Curry - Shrimps, Nüssen und Rosinen

Kindergerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salatbeilage serviert

108. **Butter-Chicken** 9,90
Hähnchenfleisch in cremiger Butter-Tomatensauce, dazu Basmati- Reis

109. **Mango-Chicken** 9,90
Hähnchenfleisch in Msauce, dazu Basmati- Reis

110. **Chicken Korma** 9,90
Hähnchenfleisch in Mandel - Sahnesauce, dazu Basmati- Reis

111. **Palak Panir** 8,50
hausgemachter Käse mit Spinat, dazu Basmati- Reis

112. **Chicken Nuggets** 8,90
mit Pommes Frites Ketchup o. Mayonaise

mild — leicht scharf — scharf

Getränke

Alkohlfreies

	(0,3l)	(0,4l)
Coca Cola [1,2]	3,50	4,50
Coca Cola Light [1,2,4]	3,50	4,50
Fanta [1]	3,50	4,50
Sprite	3,50	4,50
Spezi [1,2]	3,50	4,50
Bitter Lemon [3]	3,50	4,50

Getränke

Softdrinks

	(0,2l)	(0,4l)
Ananassaft	3,30	4,90
Orangensaft	3,30	4,90
Apfelsaft	3,30	4,90
Kirschnektar	3,30	4,90
Bananennektar	3,30	4,90
Mango-Fruchtsaftgetränk	3,30	4,90
Maracujanektar	3,30	4,90
Guavensaft	3,30	4,90
Litschisaft	3,30	4,90
Grapefruitsaft	3,30	4,90

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	3,10
Espresso	2,90
Cappuccino	4,10
Latte Macchiato	4,10
Indischer Tee	3,50

Wein & Sekt

Weißwein Trocken/Halbtrocken	0,2 0,75	6,90 23,00
Rotwein Trocken/Halbtrocken	0,2 0,75	6,90 23,00
Sekt	0,1	3,30
Aperol Spritz	0,2	6,90

Getränke

Longdrinks

	(0,2l)
Bacardi - Cola 4cl	7,80
Bombay - Gin - Tonic 4cl	7,80
Rum - Old Monk - Cola 4cl	7,80
Vodka - Absolut - Lemon 4cl	7,80

Shot

Vodka - Absolut	2,90
Old Monk	2,90
Tequila	2,90

Cocktails

Sex on the Beach 7,90
Absolut Vodka, Apricotlikör, Orange, Grenadine

Pina Colada 7,90
Bacardi, Ananas,Kokos, Sahne

Tequila Sunrise 7,90
Tequila, Zitone, Orange, Grenadine

Swimming Pool 7,90
Bacardi, Absolut Vodka, Blue Curacao, Ananas, Orange, Kokos, Sahne

Cocktails Alkoholfrei

Primadonna 6,50
Maracuja, Grapefruit, Orange, Grenadine

Kokosnuß Kiss 6,50
Kirsche, Ananas,Kokos, Sahne

Pussyfoot 6,50
Ananas, Grapefruit, Orange, Grenadine

Getränke

Bier vom Faß

	(0,3l)	(0,5l)
Bitburger	3,90	5,50

Flaschenbier

	(0,33l)	(0,5l)
Bitburger Alkoholfrei	3,90	
Weizen (Hell,Dunkel,Alkoholfrei)		5,80
Indisches Bier	3,90	

Inhaltsstoffe

1 = enthält Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßungsmittel (enthält Phenylalaninquelle), 5 = taurinhaltig