



# Arush

Indisches  
Restaurant

## Der erste Sonnenstrahl

Namaste,

wir heißen Sie herzlich willkommen.

Die indische Küche ist sehr vielfältig, geprägt durch die einzelnen Regionen und Kulturen. Sie ist bekannt für ihre Gewürze und verschiedenen Currys.

Lassen Sie sich von der Vielfalt der indischen Küche inspirieren. Die Gerichte werden von uns frisch zubereitet. Wenn Sie spezielle Wünsche haben, so lassen Sie uns das wissen. Wir erfüllen Ihnen diese gerne. Sollte etwas einmal nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, sprechen Sie uns bitte an.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Team. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in gemütlicher Atmosphäre und lassen Sie sich das Essen schmecken!

Ihr Team von Arush

## SUPPEN

2. **Madras Rasam**   
Linsensuppe <sup>(a,g,i,8)</sup> 6,00
4. **Hot Sour Soup**   
sauer-scharfe Suppe mit Gemüse oder Hühnerbrustfilet <sup>(a,g,i,8)</sup> 6,00  
(auf Wunsch nicht scharf)

## VORSPEISEN

7. **Onion Bhaji**   
Zwiebeln in Kichererbsenmehlteig frittiert <sup>(a,i)</sup> 6,90
11. **Samosas**   
gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen & Nüssen <sup>(a,h,i)</sup> 7,50
13. **Chicken Pakora**  
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehlteig frittiert <sup>(a,i)</sup> 6,90
15. **Mix Pakora**   
verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehlteig frittiert <sup>(a,i)</sup> 8,90

## SALATE

16. **Hara Salat**   
gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing <sup>(i)</sup> 9,50
18. **Chicken Salat**  
gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet & hausgemachtem Dressing <sup>(i)</sup> 10,90

Vegan   
Vegetarisch 

Leicht scharf   
Mittelscharf   
Sehr scharf 



## HAUPTGERICHTE

... werden alle mit Reis & Salat serviert

### VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

- 19. Dal Maharani**   
verschiedene Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Tomaten  
nach typisch indischer Art 14,00
- 20. Dal Makhani**   
verschiedene Linsen mit Zwiebeln & Tomaten in einer cremigen Currysauce <sup>(g)</sup> 14,00
- 22. Tofu Palak**   
Tofu mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Tomaten in einer  
Spinat-Currysauce <sup>(a,f)</sup> 14,40
- 23. Tofu Madras**   
Tofu mit Kokosraspeln nach südindischer Art <sup>(f)</sup> 14,40
- 24. Tofu Kadai**   
Tofu mit Zwiebeln, Paprika & Tomaten nach typisch indischer Art <sup>(f)</sup> 14,50
- 27. Tofu Jaipuri**   
Tofu mit verschiedenem Gemüse in einer Cashew-Mandel-Sauce  
mit Kokosmilch <sup>(a,f,h)</sup> 14,90
- 28. Tofu Malabari**   
Tofu mit verschiedenem Gemüse in einer Erdnuss-Sauce mit Kokosmilch <sup>(e,f,h)</sup> 14,90
- 29. Sabzi Curry**   
verschiedenes Gemüse in einer Currysauce <sup>(g)</sup> 14,20
- 30. Sabzi Kochi**   
verschiedenes Gemüse in einer sehr scharfen Currysauce  
mit Kokosmilch 14,40
- 31. Sabzi Jalfrezi**   
verschiedenes Gemüse in einer süß-scharfen Currysauce mit Kokosmilch <sup>(d)</sup> 14,40
- 32. Sabzi Korma**   
verschiedenes Gemüse in einer Cashew-Mandel-Sauce  
mit Sahne & Nüssen <sup>(a,g,h)</sup> 14,60
- 33. Sabzi Jaipuri**   
verschiedenes Gemüse in einer Cashew-Mandel-Sauce mit Kokosmilch <sup>(a,h)</sup> 14,60

- 38. Palak Kofta**   
 Bällchen aus Kartoffeln & Gemüse in einer Spinat-Currysauce <sup>(a,g,h)</sup> 15,00
- 39. Malai Kofta**   
 Bällchen aus Kartoffeln & Gemüse in einer Cashew-Mandel-Sauce  
 mit indischem Reibekäse & Nüssen <sup>(a,g,h)</sup> 15,20
- 40. Jaipuri Kofta**   
 Bällchen aus Kartoffeln & Gemüse in einer Cashew-Mandel-Sauce  
 mit Kokosmilch & Nüssen <sup>(a,h)</sup> 15,20
- 42. Paneer Tomato**   
 indischer Käse in einer Tomaten-Buttersauce mit Mandeln <sup>(g,h)</sup> 15,00
- 43. Palak Paneer**   
 indischer Käse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Tomaten  
 in einer Spinat-Currysauce <sup>(a,g)</sup> 14,80
- 45. Paneer Vindaloo**    
 indischer Käse mit Kartoffeln & Kokosraspeln in einer  
 scharfen Currysauce <sup>(g)</sup> 14,80
- 47. Paneer Butter Masala**   
 indischer Käse mit Zwiebeln & Paprika in einer Tomaten-Currysauce <sup>(g)</sup> 15,00
- 48. Paneer Kadai**    
 indischer Käse mit Zwiebeln, Paprika & Tomaten  
 nach typisch indischer Art <sup>(g)</sup> 14,90
- 50. Paneer Malabari**   
 indischer Käse mit verschiedenem Gemüse in einer Erdnuss-Sauce  
 mit Kokosmilch <sup>(e,g,h)</sup> 15,20

## HÄHNCHENGERICHTE

- 51. Chicken Curry**  
Hühnerbrustfilet in einer Currysauce <sup>(g)</sup> 14,50
- 53. Chicken Sabzi**  
Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer Currysauce <sup>(g)</sup> 14,90
- 54. Chicken Saag**  
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Tomaten in einer Spinat-Currysauce <sup>(a,g)</sup> 14,90
- 55. Chicken Vindaloo** 🌶️  
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln & Kokosraspeln in einer scharfen Currysauce 14,70
- 56. Chicken Madras** 🌶️  
Hühnerbrustfilet mit Kokosraspeln nach südindischer Art 14,90
- 59. Chicken Jalfrezi** 🌶️  
Hühnerbrustfilet mit Paprika in einer süß-scharfen Currysauce mit Kokosmilch <sup>(s)</sup> 15,10
- 60. Chicken Mango**  
Hühnerbrustfilet in einer Mango-Currysauce mit Mandeln <sup>(g,h)</sup> 15,20
- 61. Butter Chicken**  
Hühnerbrustfilet in einer Tomaten-Buttersauce mit Mandeln <sup>(g,h)</sup> 15,20
- 63. Chicken Butter Masala**  
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln & Paprika in einer Tomaten-Currysauce <sup>(g)</sup> 15,20
- 64. Chicken Kadai** 🌶️  
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika & Tomaten nach typisch indischer Art <sup>(g)</sup> 15,00
- 65. Chicken Jaipuri**  
Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer Cashew-Mandel-Sauce mit Kokosmilch <sup>(a,h)</sup> 15,40
- 66. Chicken Korma**  
Hühnerbrustfilet in einer Cashew-Mandel-Sauce mit Sahne & Nüssen <sup>(a,g,h)</sup> 15,40
- 67. Chicken Malabari**  
Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer Erdnuss-Sauce mit Kokosmilch <sup>(e,h)</sup> 15,40

## LAMMGERICHTE

- 68. Mutton Curry**  
Lammfleisch in einer Currysauce <sup>(g)</sup> 17,50
- 70. Mutton Sabzi**  
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in einer Currysauce <sup>(g)</sup> 17,90
- 71. Mutton Saag**  
Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Tomaten in einer Spinat-Currysauce <sup>(a,g)</sup> 17,90
- 72. Mutton Vindaloo** 🌶️  
Lammfleisch mit Kartoffeln & Kokosraspeln in einer scharfen Currysauce 17,70
- 73. Mutton Madras** 🌶️  
Lammfleisch mit Kokosraspeln nach südindischer Art 17,90
- 76. Mutton Jalfrezi** 🌶️  
Lammfleisch mit Paprika in einer süß-scharfen Currysauce mit Kokosmilch <sup>(6)</sup> 18,10
- 77. Mutton Kadai** 🌶️  
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika & Tomaten nach typisch indischer Art <sup>(g)</sup> 18,00
- 79. Mutton Korma**  
Lammfleisch in einer Cashew-Mandel-Sauce mit Sahne & Nüssen <sup>(a,g,h)</sup> 18,40

## SEAFOOD-GERICHTE

89. **Scampi Sabzi**  
Garnelen mit verschiedenem Gemüse in einer Currysauce <sup>(b,g)</sup> 19,90
90. **Scampi Madras** 🌶️  
Garnelen mit Kokosraspeln nach südindischer Art <sup>(b)</sup> 19,90
91. **Scampi Kadai** 🌶️  
Garnelen mit Zwiebeln, Paprika & Tomaten  
nach typisch indischer Art <sup>(b,g)</sup> 20,00
92. **Scampi Jalfrezi** 🌶️  
Garnelen mit Paprika in einer süß-scharfen Currysauce  
mit Kokosmilch <sup>(b,6)</sup> 20,10
94. **Scampi Korma**  
Garnelen in einer Cashew-Mandel-Sauce  
mit Sahne & Nüssen <sup>(a,b,g,h)</sup> 20,40
95. **Scampi Malabari**  
Garnelen mit verschiedenem Gemüse in einer Erdnuss-Sauce  
mit Kokosmilch <sup>(b,e,h)</sup> 20,40

## ENTENGERICHTE

97. **Batak Sabzi**  
Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer Currysauce <sup>(g)</sup> 18,40
98. **Batak Madras** 🌶️  
Entenbrustfilet mit Kokosraspeln nach südindischer Art 18,40
99. **Batak Kadai** 🌶️  
Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika & Tomaten  
nach typisch indischer Art <sup>(g)</sup> 18,50
100. **Batak Jalfrezi** 🌶️  
Entenbrustfilet mit Paprika in einer süß-scharfen Currysauce  
mit Kokosmilch <sup>(6)</sup> 18,60
102. **Batak Korma**  
Entenbrustfilet in einer Cashew-Mandel-Sauce  
mit Sahne & Nüssen <sup>(a,g,h)</sup> 18,90
103. **Batak Malabari**  
Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer Erdnuss-Sauce  
mit Kokosmilch <sup>(e,h)</sup> 18,90

## TIKKA-GERICHTE

...werden traditionell in einem Lehmofen zubereitet.

Die Speisen werden in einer speziellen Gewürzmischung mariniert & gegrillt

- 104. Sabzi Tikka**   
verschiedenes Gemüse, gegrillt, mit Zwiebeln, Knoblauch & Ingwer <sup>(f)</sup> 15,40
- 107. Chicken Tikka**  
in Joghurt mariniertes Hühnerbrustfilet, gegrillt, mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten & Paprika <sup>(g,1)</sup> 16,40
- 108. Chicken Pudina Tikka**  
in Joghurt & Minze mariniertes Hühnerbrustfilet, gegrillt, mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten & Paprika <sup>(a,g)</sup> 16,60
- 109. Chicken Mughlai Tikka**  
in Joghurt mariniertes Hühnerbrustfilet, gegrillt, mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten & Paprika in einer Cashew-Mandel-Sauce <sup>(a,g,h)</sup> 16,90
- 110. Mutton Tikka**  
in Joghurt mariniertes Lammfleisch, gegrillt, mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten & Paprika <sup>(g,1)</sup> 18,90
- 114. Batak Tikka**  
in Joghurt mariniertes Entenbrustfilet, gegrillt, mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten & Paprika <sup>(g,1)</sup> 19,40
- 116. Arush Special Tikka**  
Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Entenbrustfilet & Garnelen mariniert in Joghurt, gegrillt, mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten & Paprika <sup>(a,b,g,k)</sup> 22,90

## REISGERICHTE (BIRYANI)

- 117. Sabzi Biryani**   
gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse, Nüssen & Rosinen <sup>(e,h)</sup> 14,90
- 118. Chicken Biryani**  
gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Paprika, Nüssen & Rosinen <sup>(e,h)</sup> 15,90
- 119. Mutton Biryani**  
gebratener Reis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Nüssen & Rosinen <sup>(e,h)</sup> 17,40

## BEILAGEN

126. **Papadam**   
knuspriges Linsenmehlbrot 0,80
127. **Naan**   
Fladenbrot <sup>(a,g)</sup> 3,50
129. **Butter Naan**   
Fladenbrot mit Butter <sup>(a,g)</sup> 4,30
130. **Garlic Naan**   
Fladenbrot mit Knoblauch <sup>(a,g)</sup> 4,00
131. **Cheese Naan**   
Fladenbrot mit indischem Käse <sup>(a,g)</sup> 4,30
133. **Basmatireis**   
3,00
134. **Mixed Pickles**   
würzig eingelegtes Gemüse <sup>(6,9)</sup> 2,00
135. **Mango Chutney**  <sup>(6)</sup> 2,50
136. **Raita**   
Joghurt mit Gurken & Tomaten <sup>(g)</sup> 4,00

## KINDERGERICHTE

...sind für alle Kinder bis zu einem Alter von 10 Jahren

144. **Paneer Makhni** oder **Shahi Paneer**  <sup>(g)</sup> 8,90
145. **Chicken Makhni** oder **Chicken Mango** <sup>(g)</sup> 8,90

## NACHSPEISEN

137. **Gulab Jamun**   
frittierte Teigbällchen in Zuckersirup eingelegt,  
mit Eis und Mandeln <sup>(a,g,h)</sup> 4,90
143. **Indisches Eis**   
verschiedene Sorten <sup>(g,h)</sup> 4,50

# ALLERGENINFORMATION

gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung

Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen mit anderen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können durch gemeinsame Zubereitungsprozesse in unseren Produkten nicht ausgeschlossen werden. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Team.

## Allergene

- A = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- A1 = glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Sojabohnen
- G = Milch
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeloxid und Sulfite
- M = Lupinen
- N = Weichtiere

## Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Antioxidationsmittel
- 3 = chininhaltig
- 4 = mit Süßungsmitteln
- 5 = mit Koffein
- 6 = mit Säuerungsmittel
- 7 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 = mit Geschmacksverstärker
- 9 = mit Konservierungsstoff
- 10 = mit Phosphat
- 11 = geschwefelt

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

