



DIE FUSION DER INDISCHEN UND SINGAPURISCHEN GESCHMACKSWELTEN!

- Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise der Extraklasse!

Willkommen im Restaurant Papadam, wo sich die Aromen von Indien und Singapur in einem atemberaubenden Speiserlebnis vereinen. Unsere innovative Fusion bringt das Beste aus beiden Welten auf Ihren Teller.

- ** Die Harmonie von Kulturen ** -

Erleben Sie die aufregende Verschmelzung von Gewürzen, Aromen und Traditionen, die die Indische und Singapurische Küche ausmachen.

Eine einzigartige Fusion, die Ihre Sinne verzaubern wird.

- ** Die pikante Begegnung ** -

Von den gewagten Gewürzen Indiens bis zu raffinierten Raffinesse Singapurs erwartet Sie eine pikante Geschmackspalette, die Ihre Geschmacksknospen auf eine unvergessliche Reise mitnimmt. **Indische**

Currys: Indische Currys werden oft auf Tomaten- oder Joghurtbasis hergestellt, was zu einer dickeren Textur führt. Sie können auch trockenere Currys haben, die weniger Sauce enthalten.

Singapurische Currys: Singapurische Currys verwenden oft Kokosmilch als Basis, was zu einer cremigeren und saucigeren Konsistenz führt. Sie sind in der Regel nicht so dick wie indische Currys. Die aufgezählten

Curryvarianten (Massaman und Erdnuss) sind beliebte Curryarten, die in der singapurischen Küche vorkommen.

- ** Was Sie erwartet ** -

- Eine Reise durch Gewürze, die Indien und Singapur vereinen. - Spezialitäten, die sowohl Liebhaber der indischen als auch der singapurischen Küche begeistern.
- Die perfekte Gelegenheit, die Aromen zweier Kulturen an einem Ort zu genießen.

**** Reservieren Sie Ihre Fusion-Reise ****

Rufen Sie unter [00493023456789](tel:00493023456789) an,
um Ihren Tisch zu reservieren und die Fusion von Indien und Singapur zu erleben.

Wir freuen uns auf Sie!



SUPPEN

- 1 TOMATO BASIL FLOWER** (INDO-THAI - 1,a1,f) **5,90**
Eine delikate Mischung aus frischen Tomaten, thailändischen und indischen Gewürzen sowie Kokosmilch.
- 2 LINSEN SUPPE** (INDISCH -a1, f, 1) **6,50**
Rote Linsensuppe mit indischen Gewürzen und Kokosraspeln.
- 3 GEMÜSE SHORBA** (INDISCH, a1, f) **5,60**
Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen.
- 4 CHAT PATA** (INDO-BALI - a1, f, h)  **7,50**
cremige und aromatische balinesische sauer-scharfe Suppe mit Grossgarnelen, Glasnudeln und Koriander.
- 5 KRABI COCO** (INDO-THAI - a1, f) **6,50**
leichte und erfrischende sudthailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Limettenblättern und frische Zwiebeln.
- 6 GOA-SPEZIAL-SUPPE** (INDISCH, a1, f, e)  **7,50**
sauer-scharfe Suppe mit fein gehacktem Lamm und Hühnerfleisch.
- 7 MANGO INDIANA** (INDO-BALI - 1, a1, f) **6,50**
leichte vegetarische Kokoscreme-Suppe mit exotischen Alphanso-Mangos, Limettenblättern und Basilikum
- 8 MAULIGATWANNEY SUPPE** (INDISCH, a1, f) **6,50**
Hühnersuppe mit leicht indischen Gewürzen

SALATE

- 20 GEMISCHTER SALAT** (f) **7,50**
Mix-salat mit Käse und Hausgemachte dressing
- 21 CHICKEN-SALAT** (f) **10,50**
Mix-salat mit gegrillte Hähnchen-Fleisch und hausgemachte dressing.

VORSPEISEN

indisch und singapurisch

“PAPADAM”

Linsenmehlbrot, pikant.

3,00

- 9 VEGETARISCHE PAKORA** ^(INDISCH - f) 7,50
Wahl aus Blumenkohl/Käse/Auberginen/ Zwiebeln gebacken mit Kichererbsenmehlteig
- 10 MIX PAKORA für 2 Personen** ^(f) 13,50
Zusammenfassung aus Blumenkohl / Käse / Auberginen / Zwiebeln/ mit Kichererbsenmehlteig gebacken
- 11 CRISP SUMMER ROLLS** ^(INDO-CHINA - a1)  7,50
goldbraun frittierte Frühlingsrollen mit einer Füllung von exotisch gewürztem Gemüse
- 12 SAMOSAS** ^(INDO-MALAY - a1) 7,50
frittierte Teigtaschen mit einer Füllung aus Kartoffeln und Erbsen.
- 13 CHEESE FINGER** ^(INDO-THAI - b, f)  7,00
hausgemachte marinierte Käsestäbchen.
- 14 INDOSATAY** ^(INDO-CHINA- a1) 8,50
Hühnerfiletspieße mariniert in thailändischen Kräutern, Gewürzen und Kokosmilch.
- 15 PENANG STARTERS für 2 Personen** ^(a1, b, f) 14,50
eine köstliche Zusammenstellung aus unseren beliebtesten warmen Vorspeisen aus Singapur mit Summer Rolls, Käsefinger und Hähnchen Spieße.
- 16 CHICKEN PAKORA** 8,50
panierte Hähnchenbrustfiletstreifen nach indischer Art mit Kirscheerbsenmehl gebacken.
- 17 SCAMPI PAKORA** ^(INDISCH - h) 11,50
paniertes Großgarnelen in Kichererbsenmehl (3 Stück)

Alle Vorspeisen werden mit verschiedenen schmackhaften Saucen serviert.

VEGAN & VEGETARISCH

Singapurisch

- 231 VEG. MANCHURIAN** ^(e,a1)    **14,00**
knusprige Bällchen aus frischem Gemüse und exotischen Gewürzen, in pikanter chinesischer SüB-Sauer-Sauce
- 232 CHEESE TAIPEI** ^(a1, d, g4, f) **14,00**
hausgemachter Rahmkase mit verschiedener Gemüse und Lychees in einer exotischen Erdnuss-Sauce, abgeschmeckt mit rotem Curry.
- 233 VEG TUTONG** ^(d)   **14,00**
verschiedene frische Gemüsesorten in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und Erdnüssen
- 234 CHEESE BHUTAN** ^(1, a1, f)    **14,00**
frischer hausgemachter Rahmkäse in pikanter, roter Currysauce mit Broccoli, Paprika, Lemon kaffirblättern, Thai-Basilikum und Kokosmilch
- 235 CHEESE KARMA** ^(a1, f, g4) **14,00**
hausgemachter Rahmkäse in einer cremigen Indo-China-Sauce, verfeinert mit Honig, garniert mit geriebenem Rahmkase

Basmatireis und frischem Salat wird als Beilage serviert.

 **Leichtscharf**
  **Mittelscharf**
   **scharf**
 **Vegan**

VEGAN & VEGETARISCH

indisch

- 30 CHOLE BHATURA** ^(a1,f)  **14,00**
Kichererbsen nach indischer Art, pikant zubereitet mit Ingwer, dazu Frittiertes Brot (ohne Reis)
- 31 DALF RIED** ^(f) **14,00**
Linsen des Tages mit Butter gebraten
- 32 SUBJI** ^(f)  **14,00**
verschiedenes gekochte frisches Gemüse in pikanter Sauce
- 33 PALAK PANEER** ^(f) **14,00**
hausgemachter Käse mit würzigem Spinat, fein gekocht
- 34 SHAHI PANEER** ^(g1, g4, f,1) **14,00**
hausgemachter Käse in Sahne-Sauce mit Mandeln, Nüssen und Rosinen
- 35 PANEER VINDALO** ^(f, a1)  **14,00**
Indischer Rahmkäse mit Kartoffeln in südindischer würziger Sauce
- 36 ALU GOBHI** ^(a1)  **14,00**
Blumenkohl mit Kartoffeln und Ingwer in einer würzige Sauce gebraten, Dazu Naan
- 37 MAILAI KOFTA** ^(g1, f, g4, a1) **14,00**
Bällchen aus frischem Gemüse und Käse nach Art des Hauses in der Curry-Sahne-Sauce zubereitet
- 38 PANEER MAKINI** ^(g1, f,1) **14,00**
hausgemachter Käse in Butter Tomaten Sauce
- 39 BENGAN BHAJI** ^(a1)  **14,00**
frische Aubergine, Kartoffeln, frische Tomaten und Ingwer mit Curry-Gewürzen
- 40 ALU MATER** ^(a1)  **14,00**
Kartoffeln mit frischen Erbsen in Tomaten Curry -Sauce mit frischer Ingwer-
- 41 DAAL MAKHNI** ^(f) **14,00**
Schwarze Linsen mit Butter und Sahnesauce gekocht.

Basmatireis und frischem Salat wird als Beilage serviert.

 **Leichtscharf**
 **Mittelscharf**
 **scharf**
 **Vegan**

HÄHNCHENGERICHTE

singapurisch

- 240 CHICKEN MANGO** ^(1, a1, g1, f) **16,00**
saftiges Hühnerbrustfilet in einer fruchtigen Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Lemonkaffirblättern, Mandeln und Basilikum
- 241 CHICKEN TAIPEI** ^(a1, d, g4, f) **16,00**
Hühnerbrustfilet mit verschiedene Gemüse und Lychees in einer exotischen Erdnuss-Sauce, abgeschmeckt mit rotem Curry.
- 242 CHICKEN KARMA** ^(f, g1, g4) **16,00**
zartes Hühnerfilet in einer traumhaften Sauce aus Rosinen, Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme, geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Thai Basilikum.
- 243 CHICKEN SUNGAI** ^(d)  **16,00**
Hühnerfiletstücke in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, kokosmilch und Erdnüssen.
- 244 CHICKEN MALANG** ^(a1, b, e, n)  **16,00**
in pikante Singapuri-Gewürzen eingelegtes Hühnerfilet mit knackigem Gemüse, serviert in einer mit Honig abgerundeten dunklen Austern-Sojasauce, garniert mit frische Korrinder.
- 245 INDO SATAY** ^(a1, d, f) **16,00**
Hühnerfiletspieße mariniert in thailändischen Gewürzen und Kokosmilch, serviert in einer hausgemachten Erdnuss-Sauce mit Lychees und Gemüse.

Basmatireis und frischem Salat wird als Beilage serviert.

 **Leichtscharf**
 **Mittelscharf**
 **scharf**
Vegan



HÄHNCHENGERICHTE

indisch

- 50 CHICKEN CURRY** ^(a1, f) **16,00**
Hähnchen in Curry-Sauce mit Ingwer, pikant.
- 51 CHICKEN VINDALOO** ^(f, a1)  **16,00**
Hähnchen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika nach indischer Art garniert mit Kokos
- 52 CHICKEN TIKKA MASALA** ^(f, a1)  **16,00**
Hähnchen mit Ingwer, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln abgestimmt mit Kräutern und fein indischen Gewürzen
- 53 CHICKEN SPEZIAL** ^(f) **16,00**
Hühnerfleisch mit verschiedene Gemüse in Curry-Sahne -Sauce zubereitet, garniert mit Käse.
- 54 BUTTER CHICKEN** ^(f, 1) **16,00**
gegrilltes Hühnerfleisch aus dem Tandoor (Lehm Ofen), in Butter-Tomaten-Sauce gekocht
- 55 CHICKEN SAAG** **16,00**
Hähnchen in Spinat nach indischer Art mit Ingwer und Zwiebeln gekocht.
- 56 CHICKEN MADRAS** ^(f, a1)  **16,00**
Hähnchen mit Kokos und Gewürzen nach indischer Art zubereitet
- 57 CHICKEN JALFREZI** ^(a1, f)  **16,00**
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Kokos in mittelscharf gewürzter Sauce.

Basmatireis und frischem Salat wird als Beilage serviert.

 **Leichtscharf**
 **Mittelscharf**
 **scharf**

LAMMGERICHTE

singapurisch

- 261 **LAMM ADAMAN** ^(a1,d, f,g4) 17,50
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse und Lychees in eine exotischen Erdnuss-Sauce, abgeschmeckt mit rotem Curry.
- 262 **LAMM MANDARIN** ^(1,a1, g1, f) 17,50
saftige Lammfleischstücke in einer fruchtigen Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Lemonenblättern und Mandeln.
- 263 **LAMM KAMBODSCHA** ^(a1, e,n)  17,50
in pikante Singapuri-Gewürze eingelegtes Lammfleisch mit knackigem Gemüse, serviert in einer mit Honig abgerundeten dunkeln Austern-Soja-Sauce
- 264 **LAMM MEDAN** ^(a1, f)  17,50
zartes Lammfleisch in einer traumhaften Sauce aus Kokosraspeln, scharf gewürzt nach süd-asiatischer Art, abgeschmeckt mit Lemonenblättern und Thai-Basilikum
- 265 **LAMM MATARAM** ^(a1, d)  17,50
feinstes Lammfleisch in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und knackigen Erdnüssen




indisch

- 65 **LAMM CURRY** ^(a1) 17,00
Lammfleisch in pikanter Sauce, garniert mit Ingwer und Zwiebeln
- 66 **LAMM JALFREZI** ^(f, a1)  17,00
Lammfleisch mit Zwiebeln und Paprika in mittelscharf gewürzter Sauce, garniert mit Kokos.
- 67 **LAMM VINDALOO** ^(f, a1)  17,00
Lammfleisch mit Kartoffeln und Zwiebeln nach indischer Art garniert mit Kokos
- 68 **LAMM SHAHI KORMA** ^(f, g1, g4) 17,00
Lammfleisch in Cashew-Sahne-Sauce fein zubereitet, Garniert mit Käse
- 69 **LAMM SABZI** ^(f, a1) 17,00
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse zubereitet, garniert mit Käse
- 70 **LAMM SAAG** 17,00
mariniertes Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Zwiebeln in würziger Sauce
- 71 **LAMM BHUNA** ^(a1)  17,00
Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Frischen Tomaten Zubereitet.

Basmatireis und frischem Salat wird als Beilage serviert.

FISCH

singapurisch

- (c, d, f, g4)
- 271 FISCH TAYTAY** **16,00**
knuspriges, mariniertes Rotbarschfilet in einer pikanten Cashew-Erdnuss-Sauce auf knackigem Gemüse, verfeinert mit exotischen Lychees
- (a1, c, e, n) 
- 272 FISCH LUANG** **16,00**
eingelegtes Rotbarschfilet auf knackigem Gemüse, serviert in einer mit Honig und speziellen Singapuri-Gewürzen abgerundeten dunklen Austern-Soja-Sauce
- (c, d) 
- 273 FISCH MAMUNJU** **16,00**
gebratenes, zartes Rotbarschfilet in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und Erdnüssen
- (c,a1,g1,f) 
- 274 FISCH MANGO** **16,00**
Knusprige Rotbarschfilet in einer fruchtigen Mangosauce mit Malaysischen Gewürzen, Lemonkaffirblättern, Mandeln und Basilikum.


indisch

- (a1,f, c)
- 80 FISCH CURRY** **15,00**
Rotbarschfilet in Curry-Sauce, wurzig gekocht
- (a1, f, h)
- 81 SCAMPI CURRY** **19,90**
Riesengarnelen in pikanter Curry-Sauce, mit Ingwer.
- (c,a1, f) 
- 82 FISCH MADRAS** **16,00**
Fisch mit Kokos und Gewürzen nach südindischer Art.
- (1,f, h)
- 83 JHINGA MAKHNI** **19,90**
Riesengarnelen in leichter Butter-Tomaten-Sauce, fein gekocht
- (a1, f, c, h) 
- 84 SCAMPI MASALA** **19,90**
Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und feinen indischen Gewürzen
- (a1, f, c, h) 
- 85 SCAMPI JALFREZI** **19,90**
Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln in mittelscharf gewürzter Sauce .

Basmatireis und frischem Salat wird als Beilage serviert.

ENTE

singapurisch

- 250 SUMBA DUCK** (a1, d, g4, f) **18,90**
knuspriges mariniertes Entenbrustfilet in einer Cashew-Erdnuss-Sauce auf knackigem, frischem Gemüse, verfeinert mit exotischen Lychees
- 251 ENTE MANGO TANGO** (1, a1, g1, f) **18,90**
knuspriges mariniertes Entenbrustfilet mit fruchtigen Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Lemonkaffirblättern, Mandeln und Basilikum
- 252 KENDARI DUCK** (a 1, d)  **18,90**
knuspriges mariniertes zartes Entenbrustfilet in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und knackigen Erdnüssen
- 253 DUCK DUMAY** (a1, e, n)  **18,90**
knuspriges mariniertes paniertes, krosses Entenbrustfilet auf knackigem Gemüse, serviert in einer mit Honig und speziellen Singapuri-Gewürzen abgerundeten Austern-Soja-Sauce

indisch

- 98 ENTEN CURRY** (f, a1) **17,90**
knuspriges mariniertes Entenbrustfilet in Curry-Sauce, würzig gekocht, garniert mit Zwiebeln und Ingwer.
- 99 ENTE SUBJI** (f) **18,90**
knuspriges mariniertes Entenbrustfilet mit verschiedenem frischen Gemüse in pikanter Sauce, garniert mit Käse.
- 100 ENTE KORMA** (f, g1, g4) **18,90**
knuspriges mariniertes Entenbrustfilet mit Mandeln, und Cashewnüssen in Spezial Cashew-Sahne- Sauce

Basmatireis und frischem Salat wird als Beilage serviert.

BIRYANI

indisch

- 90 **VEGETABLE BIRYANI** ^(a1, g1, g4, f, 1) **15,00**
Spezial-gebratene Basmatireis mit Gemüse des Tages, angebraten, zusammen mit verschiedenen Gewürzen.
- 91 **JHINGA BIRYANI** ^(a1, g1, g4, h) **20,00**
Großgarnelen mit gebratene Basmatireis und Nüssen, fein zubereitet, garniert mit Zwiebeln und Paprika dazu kommt Raita
- 92 **MUTTON BIRYANI** ^(a1, g1, g4) **18,00**
Reis mit Lammfleisch, Nüssen, garniert mit Zwiebeln und Paprika, dazu kommt Raita
- 93 **CHICKEN BIRYANI** ^(a1, g1, g4) **16,50**
Reis mit Hähnchenfleisch, Nüssen, garniert mit Zwiebeln und Paprika dazu kommt Raita



Basmatireis und frischem Salat wird als Beilage serviert.

BROTE UND BEILAGEN

- 144 **BUTTER NAAN** ^(a1,f) **4,50**
gegrilltes Weizenmehlbrot mit Butter
- 145 **BHATURA** ^(a1,f) **3,50**
frittiertes indisches Fladenbrot
- 146 **NAAN** ^(a1,f) **3,60**
gegrilltes Fladenbrot aus Weizenmehl
- 147 **CHAPATI** **3,00**
Vollkornbrot
- 148 **KNOBLAUCH NAAN** ^(a1,f) **4,50**
Weizenmehlbrot mit Knoblauch
- 149 **KÄSE NAAN** ^(a1,f) **4,90**
Brot mit Rosinen und Käse
- 150 **PESHAWRI NAAN** **5,90**
mit Rosinen und Hackfleisch gefüllt
- 151 **PAPADAM** **3,00**
Linsenmehlbrot, pikant
- 152 **MANGO CHUTNEY** **3,50**
eingelegte Mangos, süß-sauer
- 153 **RAITA** ^(f) **3,50**
Joghurt-Sauce mit Gewürz, und Gurken
- 154 **MIX PICKLES** **3,50**
eingelegtes Obst und Gemüse, pikant

PRAWNS

singapurisch

- 280 PRAWNS LOLOTOI** ^(d, g4, h) **19,90**
Riesengarnelen in einer pikanten Cashew-Erdnuss-Sauce
auf knackigem, frischem Gemüse, verfeinert mit exotischen Lychees
- 281 GOA PRAWNS** ^(a1, e, h, n)  **19,90**
gebratene Riesengarnelen auf knackigem Gemüse, serviert in einer mit Honig
und speziellen Singapori-Gewürzen abgerundeten dunklen Austern-Soja-Sauce
- 282 NANGHA PRAWNS** ^(d,h)  **19,90**
leicht angebratene und anschließend in köstlichem Massaman-Curry fertig
gegarte Riesengarnelen mit Kartoffeln, Kokosmilch und knackigen Erdnüssen

Basmatireis und frischem Salat Als Beilage serviert.

KIDS-MENU

- 120 BUTTER CHICKEN** ^(f, 1) **12,90**
gegrilltes Hühnerfleisch aus dem Tandoor (Lehm Ofen) , in Butter-Tomaten-
Sauce gekocht
- 121 HÄHNCHENNUGGETS** ^(a1, e, f, 1, 6) **9,00**
mit Pommes Fries, Ketchup und Mayo.

TANDOORI SPEZIALITATEN

- 111 **TANDOORI CHICKEN** ^(a1, 1) **16,50**
24 Stunden mariniertes Hühnchen (mit Knochen) in Joghurt-Safran-Sauce, mit 21 Gewürzer gegrillt, garniert mit Ingwa und Zwiebeln.
- 112 **CHICKEN TIKKA** ^(f,a1,1) **16,90**
24 Stunden mariniertes Hühnchen stückchen in Joghurt-Safran-Sauce, mit 21 Gewürzen gegrillt und mit Paprika und Zwiebeln in der Tomatensoße gebraten.
- 113 **LAMM TIKKA** ^(a1, 1) **18,50**
gegrilltes Lammfleisch, und gebraten mit Paprika und Zwiebeln in Gewürzige-Sauce
- 114 **SCAMPI TIKKA** ^{(7-Stück) (a1, 1, h)} **19,90**
Riesengarnelen gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in würziger Sauce
- 115 **MIX GRILLPLATTE** ^(a1, 1) **19,90**
eine Mischung von Tandoori Chicken (mit Knochen) Chicken Tikka und Lamm Stückchen mit Paprika Zwiebeln und Ingwer in der soße gebraten.
- 116 **GRILLENTE** ^(a1, 1) **18,90**
Entenbrustfilet auf Gusseisenplatte mit Paprika, Zwiebeln und Honig in würziger Sauce verschiedenem Gemüse und mit würziger saucezubereitet
- 117 **FISCH TIKKA** ^(a1,1,c) **16,50**
Rotbarschfilet in einer Spezial-Gewürz Mischung mariniert und gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer zubereitet.
- 118 **PANIR TANDOORI** ^(a1, 1, f) **16,50**
marinierter indischer Rahmkäse mit Ingwer, Zwiebeln und Paprika, fein gegrillt.
- 119 **KARAHI MASALEDAR** ^(a1) **20,00**
gegrilltes Lammfleisch im traditionellen Gusseisentopf mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kardamom und Nelken zubereitet und im Karahi serviert. - Beilagen: Brot und Reis

*Im indischen Lehmofen (Tandoori) gegrillt - Grillgerichte
werden mit Basmatireis und Salat als beilage serviert.*

VEGETARISCHE PLATTE

- Papadam (aus Linsenmehl) mit verschiedene Saucen
- Mango Indiana Suppe
- Veg. Tutong (a1, 1)
- Dall Fried
- Subji
- Salat, Basmati Reis, Brot indischer Art und Fladenbrot
- Nachtisch




130 für 2 Personen

45,00

132 für 4 Personen

80,00

GOA-PLATTE

- Mangosekt (Alkoholfrei)
- Papadam (aus Linsenmehl) mit verschiedene Saucen
- Gemüsesuppe
- Lamm Mataram ^(a1, d)  Lammfleisch in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und Erdnüssen
- Chicken Tikka (a1, f)  gegrilltes Hühnerfleisch, mit Paprika und Zwiebeln
- Scampi Jalfrezi ^(a1, f, c, h)  Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln in mittelscharf gewürzter Sauce .

- Salat, Basmati Reis, Brot indischer Art und Fladenbrot
- Nachtisch

135 für 2 Personen

70,00

137 für 4 Personen

110,00

SHAHI-PLATTE

- Papadam (aus Linsenmehl) mit verschiedene Saucen
- TomatenSuppe
- Lamm Curry ^(a1)
- Chicken Taepei ^(a1, d, f, g4)
- Mix Vegetable ^(f)
- Basmati Reis, Brot , Salat
- Nachtisch

Lammfleisch mit würziger indischer Sauce

Hühnerfleisch mit Erdnussauce

verschiedenes Gemüse, mild zubereitet

139 für 2 Personen

50,00

141 für 4 Personen

90,00

NACHSPEISEN

- 160 SIZZLING BROWNIE** ^(4,f) **8,90**
Indischer Brownie mit Vanilla Eis, übergossen mit heißer Schokoladensauce, serviert auf einem heißen Stein
- 161 GULAB JAMON** ^(4,7,f) **5,90**
frittierte haus gemachte Milch-bällchen in Zuckersirup.

INDISCHES EIS-TONTOPFCHEN

- 540 MANGO-EIS** ^(4,7,f) mit Mangopulp **7,50**
- 541 LYCHEE-EIS** ^(4,7,f) mit fruchtigen Litschi stückchen **7,50**
- 542 KULFI-EIS** ^(4,7,f,g1,g3) mit Safran, Pistazien und Mandeln **7,50**
- 543 KOKOS-EIS** ^(7,f) mit frischen Kokosraspeln **7,50**
- 544 VANILLA-NUSS-EIS** ^(4,7,f,g4) mit karamelisierten Cashew-Nüssen **7,50**
- 545 GUAVA-EIS** ^(4,7,f) mit Guavapulp **7,50**

Zusatzstoffe

- 1: mit Farbstoffen
- 2: coffeinhaltig
- 3: geschwefelt
- 4: mit Süßungsmittel
- 5: mit Konservierungsmittel
- 6: mit Antioxidationsmittel
- 7: mit Milcheiweiß
- 12: ent halt eine Phenylalaninquelle

Allergene

- a1: enthält glutenhaltiges Getreide Weizen
- b: enthält Eier und Erzeugnisse daraus
- c: enthält Fisch und Erzeugnisse daraus
- d: enthält Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- e: enthält Soja und Erzeugnisse daraus
- f: enthält Milch und Erzeugnisse daraus
- g1: Schalen früchte Mandeln
- g2: Schalen früchte Haselnüsse
- g3: Schalen früchte Pistazien
- g4: enthält Cashewkerne

 **Leichtscharf**
 **Mittelscharf**
 **scharf**