

# INDISCHE SPEISEN

## Suppen

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>1 Mulligatawaney-Suppe</b> (a1, f) Hühnersuppe nach indischer Art                                    | <b>6,20 €</b> |
| <b>2 Gemüse Shorba</b> (a1, f) Gemüsesuppe mit Gewürzen   | <b>5,60 €</b> |
| <b>3 Tomaten Shorba</b> (a1, f, 1) Tomatensuppe   | <b>6,10 €</b> |
| <b>4 Madras Rasam</b> (a1, f, 1) rote Linsensuppe   | <b>6,10 €</b> |
| <b>5 Ghebah-Spezial-Suppe</b> (a1, f, e) sauer-scharfe Suppe mit fein gehacktem Lamm- und Hühnerfleisch | <b>6,60 €</b> |

## Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Sauce serviert.

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>10 Samosa</b> (a1) gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Gemüse | <b>7,50 €</b>  |
| <b>11 Gobi Pakora</b> Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig                     | <b>6,20 €</b>  |
| <b>12 Panir Pakora</b> (f) hausgemachter Käse im Teig                        | <b>6,50 €</b>  |
| <b>14 Bengan Pakora</b> Auberginen in Spezialmehl gebacken                   | <b>6,20 €</b>  |
| <b>15 Onion Bhaji</b> geschnittene Zwiebel mit Gewürzen gebraten             | <b>6,20 €</b>  |
| <b>16 Mix Pakora</b> (f) verschiedenes Gemüse mit Käse                       | <b>8,50 €</b>  |
| <b>17 Mix Pakora</b> (f) für 2 Personen                                      | <b>13,50 €</b> |
| <b>18 Chicken Pakora</b> panierte Hähnchenbrustfiletstreifen                 | <b>7,90 €</b>  |
| <b>19 Scampi Pakora</b> panierte Großgarnelen (3 Stück)                      | <b>9,70 €</b>  |

## Salate

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>25 Gemischter Salat</b>  | <b>7,50 €</b> |
| <b>26 Ghebah-Salat</b> Salat aus verschiedenen Früchten und Papadam         | <b>8,50 €</b> |
| <b>27 Murgh Salat</b> (a1, f, 1) gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen | <b>9,80 €</b> |

## vegan & vegetarisch

Alle Gerichte werden mit Reis und Salat serviert.

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>30 Chole Batura</b> (a1, f) Kichererbsen nach nordindischer Art, pikant zubereitet, dazu Brot               | <b>13,90 €</b> |
| <b>31 Dal Fried</b> Linsen des Tages mit Butter gebraten   | <b>12,90 €</b> |
| <b>32 Subji</b> (f) verschiedenes frisches Gemüse in pikanter Sauce  | <b>13,90 €</b> |
| <b>33 Palak Panir</b> (f) hausgemachter Käse mit würzigem Spinat, fein gekocht                                 | <b>13,90 €</b> |
| <b>34 Panir Vindaloo</b> (f, a1) indischer Rahmkäse mit Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika in südindischer Sauce | <b>13,90 €</b> |
| <b>35 Shahi Panir</b> (1, f, g1, g4) hausgemachter Käse in Sahne-Sauce mit Mandeln, Nüssen und Rosinen         | <b>13,90 €</b> |

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>36 Alu Gobhi</b> (a1) Blumenkohl mit Kartoffeln, würzig gebraten, dazu Naan-Brot                             | <b>14,50 €</b> |
| <b>37 Mailai Kofta</b> (a1, g1, g4) Bällchen aus frischem Gemüse und Käse nach Art des Hauses                   | <b>13,90 €</b> |
| <b>38 Panir Makhni</b> (1, f) hausgemachter Käse in Butter-Tomaten-Sauce  | <b>13,90 €</b> |
| <b>39 Bengan Bhaji</b> (a1) frische Auberginen, frische Tomaten und Ingwer mit Curry-Gewürzen                   | <b>13,90 €</b> |
| <b>40 Mater Panir</b> (f, a1) hausgemachter Rahmkäse mit frischen Erbsen in frischer Ingwer-Tomaten-Curry-Sauce | <b>13,90 €</b> |

## Hähnchengerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salatbeilage serviert.

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>50 Chicken Curry</b> (a1, f) Hähnchen in Curry-Sauce, pikant  | <b>15,00 €</b> |
| <b>51 Chicken Vindaloo</b> (f, a1) mit Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika nach südindischer Art                            | <b>15,00 €</b> |
| <b>52 Ghebah Chili Chicken</b> (a1, e) Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Paprika und Zwiebeln in pikanter Soja-Chili-Sauce | <b>15,00 €</b> |
| <b>53 Chicken Spezial</b> (f) Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse zubereitet  | <b>15,00 €</b> |
| <b>54 Butter Chicken</b> (f, 1) gegrilltes Hühnerfleisch aus dem Tandoor, in Butter-Tomaten-Sauce gekocht                | <b>15,00 €</b> |
| <b>55 Chicken Saag</b> Hähnchen in Spinat, nach indischer Art  | <b>15,00 €</b> |
| <b>56 Chicken Madras</b> (f, a1) Hähnchen mit Kokos und Gewürzen nach südindischer Art                                   | <b>15,00 €</b> |
| <b>57 Chicken Jalfrezi</b> (a1, f) Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Paprika in mittelscharf gewürzter Sauce                | <b>15,00 €</b> |
| <b>58 Chicken Korma</b> (f, g1, g4) Hähnchen in Cashew-Sahne-Sauce fein zubereitet                                       | <b>15,00 €</b> |

## Lammgerichte

Alle Lammgerichte werden mit Basmatireis und Salatbeilage serviert.

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>65 Lamm Curry</b> (a1) Lammfleisch in pikanter Sauce   | <b>17,00 €</b> |
| <b>66 Lamm Jalfrezi</b> (f, a1) Lammfleisch mit Zwiebeln und Paprika in mittelscharf gewürzter Sauce                  | <b>17,00 €</b> |
| <b>67 Lamm Vindaloo</b> (f, a1) Lammfleisch mit Kartoffeln und Zwiebeln nach südindischer Art                         | <b>17,00 €</b> |
| <b>68 Lamm Shahi Korma</b> (f, g1, g4) Lammfleisch in Cashew-Sahne-Sauce zubereitet                                   | <b>17,00 €</b> |
| <b>69 Lamm Sabzi</b> (f, a1) Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse zubereitet  | <b>17,00 €</b> |
| <b>70 Lamm Saag</b> mariniertes Lammfleisch mit Spinat in Sauce   | <b>17,00 €</b> |
| <b>71 Lamm Bhuna</b> (a1) Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grüner Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten zubereitet | <b>17,00 €</b> |

## Meeresfrüchte Fisch

Alle Fischgerichte werden mit Basmatireis und Salatbeilage serviert.

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>80 Fisch Curry</b> (a1, f, c) Rotbarschfilet in Curry-Sauce, würzig gekocht   | <b>15,00 €</b> |
| <b>81 Scampi Curry</b> (a1, f, h) Riesengarnelen in pikanter Curry-Sauce   | <b>18,90 €</b> |
| <b>82 Ghebah Chili Fisch</b> (a1, e, c) scharfes Rotbarschfilet, nach Ghebah-Art gewürzt                                     | <b>15,00 €</b> |
| <b>83 Jhinga Makhni</b> (1, f, h) Riesengarnelen in leichter Butter-Sahne-Sauce, fein gekocht                                | <b>19,90 €</b> |
| <b>84 Scampi Masala</b> (a1, f, h) Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und feinen indischen Gewürzen | <b>19,90 €</b> |

## Reisgerichte

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>90 Vegetable Biryani</b> (a1, g1, g4) Spezial-Basmatireis mit Gemüse des Tages, angebraten mit versch. Saucen, dazu Raita | <b>13,90 €</b> |
| <b>91 Jhinga Biryani</b> (a1, g1, g4, h) Großgarnelen mit Basmatireis, Paprika, Zwiebeln, Erbsen und Nüssen, fein zubereitet | <b>18,90 €</b> |
| <b>92 Mutton Biryani</b> (a1, g1, g4) Reis mit Lammfleisch, Kokos, Erbsen, Nüssen, Rosinen, Paprika, Zwiebeln und Raita      | <b>16,50 €</b> |
| <b>93 Chicken Biryani</b> (a1, g1, g4) Reis mit Hähnchenfleisch, Kokos, Erbsen, Nüssen, Rosinen, Paprika, Zwiebeln und Raita | <b>15,90 €</b> |

## Entengerichte

Alle Entengerichte werden mit Basmatireis und Salatbeilage serviert.

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>98 Enten Curry</b> (f, a1) Entenbrustfilet in Curry-Sauce, würzig gekocht                                  | <b>16,90 €</b> |
| <b>99 Ente Subji</b> (f) Entenbrustfilet mit verschiedenem frischen Gemüse in pikanter Sauce                  | <b>18,90 €</b> |
| <b>100 Ente Korma</b> (f, g1, g4) Entenbrustfilet mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in Spezial-Sauce      | <b>18,90 €</b> |
| <b>101 Ente Chili</b> (b, c) Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in scharfer Soja-Sauce | <b>18,90 €</b> |

## Brote und Beilagen

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>145 Bhatara</b> (a1) frittiertes indisches Fladenbrot   | <b>3,50 €</b> |
| <b>146 Naan</b> (a1) gegrilltes Weizenmehlbrot             | <b>3,60 €</b> |
| <b>147 Chapati</b> Vollkornbrot                            | <b>3,70 €</b> |
| <b>148 Knoblauch Naan</b> (a1)                             | <b>4,50 €</b> |
| <b>149 Käse Naan</b> (a1, f)                               | <b>4,60 €</b> |
| <b>150 Peshawri Naan</b> (a1) mit Fleisch gefüllt          | <b>5,60 €</b> |
| <b>151 Papadam</b> Linsenmehlbrot, pikant                  | <b>3,00 €</b> |
| <b>152 Mango Chutney</b> eingelegte Mangos, süß-sauer      | <b>3,20 €</b> |
| <b>153 Raita</b> (f) Joghurt-Sauce mit Gewürzgerurken      | <b>3,10 €</b> |
| <b>154 Mix Pickles</b> eingelegtes Obst und Gemüse, pikant | <b>3,10 €</b> |

## Tandoori-Spezialitäten

Im indischen Lehmofen (Tandoori) gegrillt – Grillgerichte werden mit Basmatireis, Grill-Sauce und Salatbeilage serviert.

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>111 Tandoori Chicken</b> (a1, 1) 24 Stunden mariniertes Hähnchen (mit Knochen) in Joghurt-Safran-Sauce, mit 21 Gewürzen gegrillt  | <b>16,50 €</b> |
| <b>112 Chicken Tikka</b> (f, a1, 1) gegrillte Hühnerfleischstückchen, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce  | <b>16,90 €</b> |
| <b>113 Lamm Tikka</b> (a1, 1) gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurt, in Gewürz-Sauce  | <b>18,50 €</b> |
| <b>114 Scampi Tikka</b> (7 Stück) (a1, 1, h) Riesengarnelen gegrillt mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer  | <b>19,90 €</b> |
| <b>115 Ghebah Grillplatte</b> (a1, 1) eine Mischung von Tandoori Chicken, Chicken Tikka und Lamm Tikka mit Saucen  | <b>19,90 €</b> |
| <b>116 Grillente</b> (a1, 1) Entenbrustfilet auf Gusseisenplatte mit verschiedenem Gemüse  | <b>18,90 €</b> |
| <b>117 Fisch Tikka</b> (a1, 1, c) Rotbarschfilet in einer Spezial-Gewürzmischung mariniert und gegrillt  | <b>16,20 €</b> |
| <b>118 Panir Tandoori</b> (a1, 1, f) mariniertes indisches Rahmkäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika, fein gegrillt  | <b>15,90 €</b> |
| <b>119 Karahi Maseledar</b> (a1) Gegrilltes Lammfleisch im traditionellen Gusseisentopf mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kardamom und Nelken zubereitet und im Karahi serviert. – Beilagen: Brot und Reis | <b>19,90 €</b> |

## Yogi-Platte

- Papadam aus Linsenmehl
- Indische Suppe Gemüsesuppe (a1, f)
- Palak Panir (f) Spinat mit Rahmkäse
- Vegetable Sing Sing (a1, 1)
- Linsen
- Salat
- verschiedene Saucen
- Reis
- Bhatara (a1) frittiertes indisches Fladenbrot
- Nachtisch

- |                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>130</b> für 2 Personen | <b>45,00 €</b> |
| <b>132</b> für 4 Personen | <b>75,00 €</b> |

## 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 enthält Schalenfrüchte Mandeln
- g2 enthält Schalenfrüchte Haselnüsse
- g3 enthält Schalenfrüchte Pistazien
- g4 enthält Cashewkerne
- h enthält Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- n enthält Weichtiere und Erzeugnisse daraus

## Ghebah-Platte

- Mangosekt
- Papadam
- Gemüsesuppe (a1, f)
- Lamm Surabaya (a1, f)
- Chicken Tikka (a1, f) gegrilltes Hühnerfleisch
- Fisch Madras (f, a1, c) Rotbarschfilet mit Kokos, würzig zubereitet
- Salat indischer Art und Fladenbrot (a1)
- verschiedene Saucen
- Nachtisch

- |                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| <b>135</b> für 2 Personen | <b>70,00 €</b>  |
| <b>137</b> für 4 Personen | <b>110,00 €</b> |

## Shahi-Platte

- Papadam aus Linsenmehl
- Suppe Tomatenshorba (1, a1, f)
- Lamm Curry (a1) Lammfleisch mit würziger indischer Sauce
- Chicken Taipei (a1, d, f, g4)
- Mix Vegetable (f) verschiedenes Gemüse, mild zubereitet
- Reis, Brot (a1), Salat
- verschiedene Saucen
- Nachtisch

- |                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>139</b> für 2 Personen | <b>50,00 €</b> |
| <b>141</b> für 4 Personen | <b>90,00 €</b> |

## Nachspeisen

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>160 Kheer</b> (f, 4) indischer Milchreis mit Rosinen, Mandeln und Cashew | <b>5,50 €</b> |
| <b>161 Gulab Jamon</b> (7, 4) frittierte Milchbällchen in Zuckersirup       | <b>5,60 €</b> |

## Indisches Eis-Tontöpfchen

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>540 Mango-Eis</b> (4, 7, f) mit Mangopulp                                 | <b>6,90 €</b> |
| <b>541 Lychee-Eis</b> (4, 7, f) mit fruchtigen Litschistückchen              | <b>6,90 €</b> |
| <b>542 Kulfi-Eis</b> (4, 7, f, g1, g3) mit Safran, Pistazien und Mandeln     | <b>6,90 €</b> |
| <b>543 Kokos-Eis</b> (7, f) mit frischen Kokosraspeln                        | <b>6,90 €</b> |
| <b>544 Vanilla-Nuss-Eis</b> (4, 7, f, g4) mit karamellisierten Cashew-Nüssen | <b>6,90 €</b> |
| <b>545 Guava-Eis</b> (4, 7, f) mit Guavapulp                                 | <b>6,90 €</b> |

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoffen
- 2 koffeinhaltig
- 3 geschwefelt
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 mit Konservierungsmittel
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Milcheiweiß
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle



# GHEBAH

# SINGAPURISCHE SPEISEN

## Suppen

- 201 TOMATO BASIL FLOWER** (1, a1, f) **5,60 €**  
eine delikate Mischung aus frischen Tomaten, thailändischen und indischen Gewürzen sowie Kokosmilch
- 202 MANGO INDIANA** (1, a1, f) **5,60 €**  
leichte vegetarische Kokoscremesuppe mit exotischen Alphanso-Mangos, Limettenblättern und Basilikum
- 203 KRABI COCO** (a1, f) **6,20 €**  
leichte und erfrischende südthailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Limettenblättern und Pilzen
- 204 CHAT-PATA** (a1, f, h) **6,70 €**  
cremig-aromatische balinesische Sauer-Scharf-Suppe mit Riesengarnelen, Glasnudeln und Koriander

## Vorspeisen

- 214 CRISP SUMMER ROLLS** (a1) **6,50 €**  
frittierte Frühlingssrollen mit einer Füllung aus exotisch gewürztem Gemüse
- 215 CHEESE FINGER** (b, f) **6,50 €**  
hausgemachte marinierte Käsestäbchen
- 216 INDOSATAY** **7,90 €**  
Hühnerfiletspieße mariniert in thailändischen Kräutern, Gewürzen und Kokosmilch
- 217 PENANG STARTERS** (a1, f, b) **13,50 €**  
eine köstliche Zusammenstellung aus warmen Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit zwei verschiedenen schmackhaften Saucen serviert.

## vegan & vegetarisch

- 230 BARISAL** (f) **12,90 €**  
gemischte Linsen, langsam über Nacht im Tandoori-Lehmfen geschmort und abgeschmeckt nach Ghebah-Art mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander
- 231 VEG. MANCHURIAN** (e, a1) **13,90 €**  
knusprige Bällchen aus frischem Gemüse und exotischen Gewürzen, in pikanter chinesischer Süß-Sauer-Sauce
- 232 CHEESE PENANG** (a1, f) **13,90 €**  
hausgemachter Rahmkäse und verschiedenes Gemüse in einem leckeren Penang-Curry mit Thai-Basilikum und Lemonkaffirblättern, abgeschmeckt mit einem Schuss Kokosmilch.
- 233 VEGETABLE SING-SING** (1, a1) **13,90 €**  
verschiedene knackige Gemüsesorten in leicht aromatischer grüner Currysauce mit gehackten Mandeln, Cashewnüssen und Thai-Basilikum
- 234 CHEESE BHUTAN** (1, a1, f) **13,90 €**  
frischer hausgemachter Rahmkäse in pikanter, roter Currysauce mit Broccoli, Paprika, Lemonkaffirblättern, Thai-Basilikum und Kokosmilch
- 235 DOLAY MANDOLAY** (a1, f, g4) **13,90 €**  
knusprige Bällchen aus Kartoffeln und Gemüse in einer cremigen Indo-China-Sauce, verfeinert mit Honig, garniert mit geriebenem Rahmkäse
- 236 VEG. TUTONG** (d) **13,90 €**  
verschiedene frische Gemüsesorten in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und Erdnüssen

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und frischem Salat serviert.

## Chicken

- 240 CHICKEN MANGO** (1, a1, g1, f) **15,00 €**  
saftiges Hühnerbrustfilet in einer fruchtigen Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Lemonkaffirblättern, Mandeln und Basilikum
- 241 CHICKEN TAIPEI** (a1, d, g4, f) **15,00 €**  
mariniertes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse und Lychees in einer exotischen Erdnuss-Sauce, abgeschmeckt mit rotem Curry
- 242 CHICKEN PENANG** (a1, f) **15,00 €**  
zarte Hühnerbruststücke in einem leicht pikanten Penang-Curry mit Thai-Basilikum und Lemonkaffirblättern, abgeschmeckt mit einem Schuss Kokosmilch
- 243 CHICKEN THAISIANA** (a1, f) **15,00 €**  
Hühnerfiletstücke in einer speziellen hausgemachten grünen Thai-Curry-Sauce mit frischem Gemüse, Kokosmilch und Thai-Basilikum abgeschmeckt
- 244 CHICKEN MALANG** (a1, b, e, n) **15,00 €**  
in pikanten Singapori-Gewürzen eingelegtes Hühnerfilet mit knackigem Gemüse, serviert in einer mit Honig abgerundeten dunklen Austern-Sojasauce
- 245 CHICKEN THAI** (a1, f) **15,00 €**  
klassisches, thailändisches rotes Hühnercurry mit frischem Thaigemüse, Babymais, Lemonkaffirblättern, Kokosmilch und Thai-Basilikum abgerundet
- 246 CHICKEN KARMA** (f, g1, g4) **15,00 €**  
zartes Hühnerfilet in einer traumhaften Sauce aus Rosinen, Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme, geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Thai Basilikum
- 247 CHICKEN SUNGAI** (d) **15,00 €**  
mariniertes feinstes Hühnerfilet in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und Erdnüssen
- 248 INDO SATAY** (a1, d, f) **15,00 €**  
Hühnerfiletspieße mariniert in thailändischen Gewürzen und Kokosmilch, serviert in einer hausgemachten Erdnuss-Sauce

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und frischem Salat serviert.

## Ente

- 250 SUMBA DUCK** (a1, d, g4, f) **18,90 €**  
knuspriges mariniertes Entenbrustfilet in einer pikanten Cashew-Erdnuss-Sauce auf knackigem, frischem Gemüse, verfeinert mit exotischen Lychees
- 251 BANGKOK DUCK** (a1, f, g1) **18,90 €**  
knusprig gebratenes Entenbrustfilet fertig gegart in einer südthailändischen roten Currysauce, verfeinert mit burmesischen Kräutern, Mandeln und Gewürzen
- 252 TAI PO DUCK** (a1, f) **18,90 €**  
gebratene, saftige Entenbrust in einer Kokoscreme-Curry-Sauce mit frischem Thai-Gemüse, garniert mit Lemonkaffirblättern
- 253 DUCK DUMAY** (a1, e, n) **18,90 €**  
paniertes, krosses Entenbrustfilet auf knackigem Gemüse, serviert in einer mit Honig und speziellen Singapori-Gewürzen abgerundeten Austern-Soja-Sauce
- 254 DUCK SORONG** (a1, f) **18,90 €**  
knusprige Entenbrust und verschiedenes Gemüse in einem leckeren Penang-Curry mit Thai-Basilikum und Lemonkaffirblättern, abgeschmeckt mit einem Schuss Kokosmilch
- 255 KENDARI DUCK** (a1, d) **18,90 €**  
mariniertes zartes Entenbrustfilet in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und knackigen Erdnüssen

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und frischem Salat serviert.

## Lamm

- 260 LAMM SURABAYA** (a1, f) **17,00 €**  
feinstes neuseeländisches Lammfleisch in einem leicht pikanten Penang-Curry mit Thai-Basilikum und Lemonkaffirblättern, abgeschmeckt mit einem Schuss Kokosmilch
- 261 LAMM ADAMAN** (a1, d, f, g4) **17,00 €**  
mariniertes Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse und Lychees in einer exotischen Erdnuss-Sauce, abgeschmeckt mit rotem Curry
- 262 LAMM MANDARIN** (1, a1, g1, f) **17,00 €**  
saftige Lammfleischstücke in einer fruchtigen Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Lemonenblättern und Mandeln
- 263 LAMM KAMBODSCHA** (a1, e, n) **17,00 €**  
in pikanten Singapori-Gewürzen eingelegtes junges Lammfleisch mit knackigem Gemüse, serviert in einer mit Honig abgerundeten dunklen Austern-Soja-Sauce
- 264 LAMM MAYAMARA** (a1, f) **17,00 €**  
Lammfleischstücke in einer speziellen grünen thailändischen Currysauce mit frischem Gemüse, Lemonenblättern und Kokosmilch
- 265 LAMM THAISIANA** (a1, f) **17,00 €**  
klassisches thailändisches rotes Lammcurry mit frischem Thaigemüse, Babymais, Lemonkaffirblättern, Kokosmilch und Tha-Basilikum abgerundet
- 266 LAMM MEDAN** (a1, f) **17,00 €**  
zartes Lammfleisch in einer traumhaften Sauce aus Kokosraspeln, scharf gewürzt nach süd-asiatischer Art, abgeschmeckt mit Lemonenblättern und Thai Basilikum
- 267 LAMM MATARAM** (a1, d) **17,00 €**  
mariniertes feinstes Lammfleisch in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und knackigen Erdnüssen

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und frischem Salat serviert.

## Fisch

- 270 BALI FISCH** (a1, c, f) **15,00 €**  
Rotbarschfiletstücke in roter balinesischer Curry-Sauce, gegart in Kokosmilch
- 271 FISCH TAYTAY** (c, d, f, g4) **15,00 €**  
knuspriges, mariniertes Rotbarschfilet in einer pikanten Cashew-Erdnuss-Sauce auf knackigem Gemüse, verfeinert mit exotischen Lychees
- 272 FISCH LUANG** (a1, c, e, n) **15,00 €**  
eingelegtes Rotbarschfilet auf knackigem Gemüse, serviert in einer mit Honig und speziellen Singapori-Gewürzen abgerundeten dunklen Austern-Soja-Sauce
- 273 FISCH KHLONG** (a1, c, f) **15,00 €**  
eingelegtes zartes Rotbarschfilet in einem leicht pikanten Penang-Curry mit Thai-Basilikum und Lemonkaffirblättern, abgerundet mit einem Schuss Kokosmilch
- 274 FISCH RATSCHABURI** (a1, c, f) **15,00 €**  
feinstes Rotbarschfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse und Kokosmilch in einer grünen Thai-Curry-Sauce, aromatisiert mit Lemonkaffirblättern und Thai-Basilikum
- 275 FISCH MAMUNJU** (c, d) **15,00 €**  
gebratenes, zartes Rotbarschfilet in köstlichem Massaman-Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch und Erdnüssen

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und frischem Salat serviert.

## Prawns

- 280 PRAWNS LOLOTOI** (d, g4, h) **19,90 €**  
Riesengarnelen in einer pikanten Cashew-Erdnuss-Sauce auf knackigem, frischem Gemüse, verfeinert mit exotischen Lychees
- 281 CHAINGE PRAWNS** (a1, f, h) **19,90 €**  
frische Riesengarnelen in einem leicht pikanten Penang-Curry mit Thai-Basilikum und Lemonkaffirblättern und abgeschmeckt mit einem Schuss Kokosmilch
- 282 YAMBI PRAWNS** (f, h) **19,90 €**  
Riesengarnelen gegart in einer südthailändischen roten Currysauce, verfeinert mit burmesischen Kräutern und Gewürzen
- 283 PRAWNS MANILA** (a1, f, h) **19,90 €**  
edle Riesengarnelen in einer speziellen hausgemachten grünen Thai-Curry-Sauce mit frischem Gemüse, Kokosmilch und Thai-Basilikum abgeschmeckt
- 284 GHEBAH 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
- 285 NANGHA PRAWNS** (d, h) **19,90 €**  
leicht angebratene und anschließend in köstlichem Massaman-Curry fertig gegarte Riesengarnelen mit Kartoffeln, Kokosmilch und knackigen Erdnüssen


Alle Gerichte werden mit Basmatireis und frischem Salat serviert.

## Nudeln


- 290 NUDELN MONGOLEI** (e, f, g4) **14,10 €**  
weiche Reismudeln mit Frühlingsschneepflanzeln, Koriander, Paprika und hausgemachtem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Sojasauce
- 291 NUDELN SAIGON** (b, e) **15,50 €**  
weiche Reismudeln mit mariniertem Hühnerfilet, abgerundet mit Koriander, Paprika und frischem Ei
- 292 NUDELN KUNGPO** (b, e) **16,90 €**  
weiche Reismudeln mit zartem Lammfleisch, verfeinert mit Koriander, Paprika und frischem Ei, abgerundet mit Chili auf frischem Gemüse
- 293 NUDELN YANGON** (b, e, h) **17,90 €**  
weiche Reismudeln mit frischen Riesengarnelen, abgestimmt mit Koriander, Chili, frischem Ei und knackigem Gemüse
- 294 NUDELN ENTE** (b, e) **18,90 €**  
weiche Reismudeln mit Ente, abgestimmt mit Koriander, Chili, frischem Ei und knackigem Gemüse

Alle Nudelgerichte werden mit drei verschiedenen Saucen serviert.

# GHEBAH

 vegan

 leicht scharf

 mittelscharf

 sehr scharf

