

Restaurant

Safran

Indische Spezialitäten



Öffnungszeiten

täglich von 11.00 - 14.00 Uhr
und 17.00 - 22.00 Uhr
Montag Ruhetag

Pförrle 14 • 86152 Augsburg

Telefon 0821/ 88 79 98 05

www.restaurant-safran.de

SHORBA - SUPPEN

€

1	Dal Suppe	Indische Linsensuppe ^(e)	3,90
2	Chicken Suppe	Hühnercremesuppe ^(e)	4,40
3	Gemüse Suppe	Gemüsecremesuppe ^(e)	4,40
4	Shrimps Suppe	Indische Garnelensuppe ^(b)	5,90
5	Tomaten Suppe	Indische Tomatensuppe ^(e)	3,70
6	Mulkatany Suppe	mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern u. Reis (scharf) ^(e)	5,10
7	Lachsan Shorba	typische indische Knoblauchsuppe ^(e)	4,40

WARME VORSPEISEN

10	Vegetable Samosa	Teigtasche mit Gemüse gefüllt, kräftig gewürzt	3,90
11	Vegetable Pakora	in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse	4,90
12	Chicken Pakora	in Kichererbsenmehl gebackenes Hähnchenfleisch	4,90
13	Paneer Pakora ^(e)	in Kichererbsenmehl gebackener, hausgemachter Käse	4,90
14	Onion Bahaji	in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe	3,50
15	Gemischte Tandoori Vorspeisen für 2 Personen ^(e)	verschiedene Fleischsorten, eingelegt in verschiedenen Gewürzen, im Lehmofen gegrillt	14,50
16	Gemischte Vorspeisen für 2 Personen, vegetarisch ^(e)	in Kichererbsenmehl gebackener, hausgemachter Käse	9,90

KALTE VORSPEISEN

17	Chana Chat	Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken, pikant gewürzt	4,90
18	Chicken Chat	Hähnchenfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken, pikant gewürzt	5,40

FRISCHE KNACKIGE SALATE

20	Taboula	Salat aus Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Minze und Zitrone	5,50
21	Kleiner gemischter Salat		3,40
22	Salat der Saison ^(e)	Gemischter Salat m. Joghurtsauce, auf Wunsch auch m. Essig und Öl	4,40
23	Tomatensalat	mit Zwiebeln, Essig und Öl	4,40
24	Salat Indisch ^(e)	mit hausgemachtem Käse, Erbsen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtsauce, Hähnchen	7,40

MITTAGSMENÜ

Montag-Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr

Dienstag

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis,
mit Tagessuppe oder Salat und Nachspeise

VEGETARISCHE GERICHTE

	€
M1 Dal Tarka Indische Linsen mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, in Curry-Sauce (e,h)(1)	6,00
M2 Channa Masala Indische Kichererbsen in Masalasauce (e,h)(1)	6,20
M3 Navratan Khorma Versch. Gemüsesorten mit Curry, Sahne in Mandelsauce (e,h)	6,50
M4 Matter Mushroom Grüne Erbsen u. Champignons in feiner indischer Curry-Sauce, leicht scharf (e)	6,40
M5 Mix Vegetable Gemischtes Gemüse mit leichter Sahne in würziger Currysauce (e)	6,50
M6 Palak Paneer Hausgemachter Käse in Rahmspinat (e)	6,50
M7 Mango Sabzi Gemischtes Gemüse in Mango-Curry-Sauce (e,h)	6,50
M8 Malai Koftas Gemüseklößchen mit Käse und Mandel-Sahnesauce (e,h)(1)	6,90
M9 Tindda Punjabi Indischer Kürbis, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Kreuzkümmel, Ingwer und frischem Koriander in würziger Sauce (e)(1)	7,00

HÄHNCHENGERICHTE

M10 Chicken Curry Zartes Hähnchenfleisch in würziger Currysauce (e)	6,50
M11 Chicken Sabzi Zartes Hähnchenfleisch mit verschiedenen Gemüsen und Sahne in würziger Currysauce (e)	6,90
M12 Mango Chicken Zartes Hähnchenfleisch in Sahne-Mandel-Mango-Sauce (e,h)	6,90
M13 Chicken Do Pyaza Zartes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln u. Koriander in fein würziger Sauce (e)(1)	7,00
M14 Chicken Vindaloo Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, nach Goa-Art - sehr scharf! (1)	6,90
M15 Chicken Korma Zartes Hähnchenfilet in Sahne-Curry-Mandel-Sauce (e,h)	7,00
M16 Channa Chicken Zartes Hähnchenfilet mit Kichererbsen in Masala-Sauce (h,e)(1)	7,00
M17 Chicken Jalfrezi Zartes Hähnchenfleisch, mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander, in würziger Sauce (e)(1)	7,50

LAMMGERICHTE

M18 Lamm Curry Zartes Lammfleisch in würziger Currysauce (e)	7,90
M19 Lamm Palak Zartes Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Koriander, in feiner Sauce (e)	9,90
M20 Lamm Mango Zartes Lammfleisch in Sahne-Mandel-Mango-Sauce (e,h)	8,00
M21 Lamm Sabzi Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse, Sahne, Ingwer, Koriander, in Currysauce (e)	7,90
M22 Lamm Masala Zartes mariniertes Lammfleisch, gebraten m. Tomaten, in feiner Masala-Curry-Sauce (e)	8,10

CHICKEN - SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis €

- | | | |
|----|--|-------|
| 50 | Butter Chicken <small>(e,l)</small> | 13,90 |
| | Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Buttercreme-Sauce | |
| 51 | Chicken Vindaloo <small>(e,h)</small> | 12,90 |
| | Hähnchenfleisch m. Kartoffeln u. Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf! | |
| 52 | Punjabi Chicken Curry <small>(e)</small> | 11,40 |
| | Hähnchenfleisch in Currysauce | |
| 53 | Chicken Sabzi <small>(e,h)</small> | 11,90 |
| | Zartes Hähnchenfleisch mit frischem gemischten Gemüse, in Currysauce | |
| 54 | Karahi Murgh <small>(e,h)</small> | 13,90 |
| | Hähnchenfleisch in Currysauce, in der Pfanne serviert | |
| 55 | Safran Korma <small>(e,h)</small> | 12,40 |
| | Hähnchenfleisch in Currysauce, mild gewürzt mit Sahne | |
| 56 | Chicken Tikka Masala <small>(e,h)</small> | 13,40 |
| | Mariniertes Hähnchenbrustfilet, gegrillt, in Mandel-Currysauce | |
| 57 | Chicken Tikka Jalfrezi <small>(e,h)</small> | 13,90 |
| | Mariniertes Hähnchenbrustfilet, gegrillt, mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander | |
| 58 | Chili Chicken <small>(e) (2,3)</small> | 13,90 |
| | Paniertes Hähnchenfilet mit gebratener frischer Paprika, Zwiebeln, Knoblauch - in süß-saurer Chilisauce | |
| 59 | Murgh Nilgiri <small>(e) (1)</small> | 11,90 |
| | Zartes Hähnchenfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnußmilch, grünem Chili und Minze | |
| 60 | Chicken Saag <small>(e)</small> | 11,90 |
| | Zartes Hähnchenfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art | |
| 61 | Mango Chicken <small>(e,h)</small> | 12,90 |
| | Zartes Hähnchenfleisch in Mango-Safran-Cashewnuß-Sauce | |
| 62 | Chicken Dal <small>(e)</small> | 13,90 |
| | Zartes Hähnchenfleisch mit gelben Linsen, in Currysauce | |

TANDOOR (LEHMOFEN)

(dauert ca. 15 min.)

Zu allen unseren Tandoori-Gerichten servieren wir Basmatireis

Alle Tandoori-Gerichte werden im Tandoori-Lehmofen gegrillt

- | | | |
|----|---|-------|
| 66 | Kinder Tandoori Menu (nur für Kinder) <small>(e) (1)</small> | 8,90 |
| | 3 verschiedene Tandoori-Chicken mit Pommes und Reis, Ketchup | |
| 67 | Achari Chicken Tikka <small>(e) (1)</small> | 13,40 |
| | Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit indischen mixed pickles und kräftigen Gewürzen | |
| 68 | Chicken Tikka <small>(e) (1)</small> | 13,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mariniert mit frischen indischen Kräutern | |
| 69 | Lamm Tikka <small>(e) (1)</small> | 16,40 |
| | Zartes mariniert. Lammfilet mit gemischtem Salat | |
| 71 | Mix Chicken Tikka <small>(e) (1)</small> | 14,90 |
| | Zarte Hähnchenbrustfilets, verschieden mariniert | |
| 72 | Safran Haryalliey Kebap <small>(e) (1) (3,5)</small> | 13,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mariniert in grüner Chilisauce, mit Minze und frischem Koriander (leicht scharf) | |



ENTEN - SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

€

- | | | |
|-----|---|-------|
| 130 | Ente Curry ^(e) | 14,90 |
| | Zartes Entenfleisch in Currysauce | |
| 131 | Ente Masala ^(e,h) | 15,90 |
| | Zartes Entenfleisch in Masalasauce | |
| 132 | Ente Sabzi ^(e) | 14,90 |
| | Zartes Entenfleisch in frischem Gemüse und kräftiger Sauce | |
| 133 | Ente Vindaloo ^(e,i) | 14,90 |
| | Zartes Entenfleisch m.Kartoffeln u.Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | |
| 134 | Mango Ente ^(e,h) | 15,90 |
| | Zartes Entenfleisch in Mango-Safran-Cashewnuß-Sauce | |
| 135 | Saag Ente ^(e) | 14,90 |
| | Gebratenes Entenfleisch mit indischem Spinat
nach berühmter nordindischer Art | |
| 136 | Karahi Ente ^(e,h) | 15,90 |
| | Gebratenes Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten,
grünem Chili und kräftiger Sauce | |

BIRYANIS - REISGERICHTE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 140 | Biryani Reis | 4,50 |
| | Basmatireis | |
| 141 | Vegetable Biryani ^(h) | 11,40 |
| | mit frischem gemischten Gemüse und Basmatireis | |
| 142 | Chicken Biryani ^(h) | 12,90 |
| | Hähnchenfleisch mit Mandeln und Rosinen, in gewürztem Reis | |
| 143 | Mutton Biryani ^(h) | 13,90 |
| | Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen, in gewürztem Reis | |
| 144 | Beef Biryani ^(h) | 12,90 |
| | Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen, in gewürztem Reis | |
| 145 | Chicken Tikka Biryani ^(e,h) | 13,90 |
| | Hähnchenfleisch mariniert und gegrillt, in gewürztem Reis | |
| 147 | Shajahni Biryani ^(d,h) | 15,90 |
| | mit Hähnchenbrust, Lammstreifen und Shrimps,
mit Nüssen, in gewürztem Reis | |
| 148 | Jheenga Biryani ^(b,h) | 20,50 |
| | Riesengarnelen in gewürztem Reis | |

TANDOOR (LEHMOFEN) (dauert ca. 15 min.)

Zu allen unseren Tandoori-Gerichten servieren wir Basmatireis
Alle Tandoori-Gerichte werden im Tandoori-Lehmofen gegrillt €

- | | | |
|----|---|-------|
| 74 | Fisch Tikka <small>(d,e) (1)</small> | 15,90 |
| | Fischfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt | |
| 75 | Lahori Teller <small>(e) (1)</small> | 15,90 |
| | Gebratenes Hähnchen- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Nan | |
| 77 | Lahori Mix-Grill-Platte <small>(a,d) (1)</small> | 19,90 |
| | Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten | |
| 79 | Lahori Tangri Kebap <small>(e) (1)</small> | 16,90 |
| | Hähnchenschenkel eingelegt mit speziellen indischen Gewürzen | |
| 80 | Tikka Ente <small>(e) (1)</small> | 17,90 |
| | Entenbrustfilet in Joghurt u. Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt | |

LAMM - SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

- | | | |
|----|---|-------|
| 85 | Lamm Curry <small>(e)</small> | 13,40 |
| | Zartes Lammfleisch in Currysauce | |
| 86 | Lahori Lamm Korma <small>(e)</small> | 14,40 |
| | Zartes Lammfleisch mit milden Gewürzen, Nüssen und Currysauce | |
| 87 | Lahori Karahi Gosht <small>(e,h)</small> | 14,40 |
| | Zartes Lammfleisch m. Paprika u. Zwiebeln, in Currysauce, in der Pfanne gebraten | |
| 88 | Lamm Vindaloo <small>(e,l)</small> | 13,90 |
| | Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | |
| 89 | Lahori Palak Gosht <small>(e)</small> | 13,90 |
| | Zartes Lammfleisch mit Spinat | |
| 90 | Lahori Dal Gosht <small>(e)</small> | 13,90 |
| | Zartes Lammfleisch mit gelben Linsen in Currysauce | |
| 91 | Lamm Masala <small>(e,h)</small> | 13,90 |
| | Zart mariniertes Lammfleisch, gebraten mit Tomaten, in feiner Masala-Curry-Sauce | |
| 92 | Rogan Josh <small>(e)</small> | 13,90 |
| | Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce | |
| 93 | Mughlai Meat <small>(e,h)</small> | 13,90 |
| | Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesauce | |
| 94 | Mutton Nilgiri <small>(e) (1)</small> | 13,90 |
| | Zartes Lammfleisch in Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern, in orientalischer Sauce mit kokosnußmilch | |
| 95 | Bindi Gosht | 14,40 |
| | Zartes Lammfleisch mit Okraschoten, gebraten mit Ingwer, | |
| 97 | Lamm Sabzi | 14,40 |
| | Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse, Sahne und fein würziger Currysauce | |
| 98 | Lamm Jalfrezi <small>(e)</small> | 14,40 |
| | Zartes Lammfleisch, mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili, frischem Koriander, Ingwer und Currysauce | |
| 99 | Lamm Mango <small>(e,h)</small> | 14,40 |
| | Zartes Lammfleisch, in Mango-Safran--Cashewnuss-Sauce | |

MITTAGSMENÜ

Montag-Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr

Zu allen Gerichten servieren wir **Basmatireis**,
mit **Tagessuppe** oder **Salat** und **Nachspeise**

€

RINDFLEISCHGERICHTE - BEEF

M23	Beef Curry Zartes Rindfleisch in würziger Currysauce (e).....	7,40
M24	Beef Sabzi Zartes Rindfleisch m. fr. Gemüse, Sahne, Ingwer, Koriander, in Currysauce (e) ..	7,40
M25	Beef Madras Zartes Rindfleisch nach Madras-Art (sehr scharf) (h)(1)	7,50
M26	Beef Korma Zartes Rindfleisch mit Sahne in Mandelsauce (leicht süß) (e,h)	7,50
M27	Beef Jalfrezi Zartes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili -scharf!	7,70
M28	Beef Matter Zartes Rindfleisch mit grünen Erbsen, in feiner indischer Currysauce (leicht scharf) (e,h)	7,60
M29	Beef Mango Zartes Rindfleisch in Mango-Safran-Cashewnuß-Sauce	7,90

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

M30	Achhari Chicken Tikka Hähnchenbrustfilet mariniert, im Lehmofen gegrillt, mit indischen mixed pickles und kräftigen Gewürzen (e,1)	8,90
M31	Tandoori Chicken 1/2 Hähnchen mariniert, im Lehmofen gegrillt (e,1)	8,50
M32	Sesam Seek Kebab Gehacktes Hähnchen- und Lammfleisch, im Lehmofen gegrillt (e,1)	8,50
M33	Sesam Malai Kebab Hähnchenbrustfilet mariniert, in weißer Pfeffersauce , mild gewürzt (e,1)	8,80
M34	Sesam Haryalliey Kebab Hähnchenbrustfilet mariniert in grüner Chilisauce, mit Minze und frischem Koriander (leicht scharf) (e,1)	8,90
M35	Chicken Tikka Hähnchenbrustfilet mariniert, im Lehmofen gegrillt (e,1)	8,60

FISCH

M36	Fisch Curry Seelachsfilet in würziger Currysauce (d,e)	8,00
M37	Fisch Badami Seelachsfilet in Sahne-Mandel-Currysauce (d,e)	8,10
M38	Fisch Bangali Seelachsfilet nach Bangali-Art (scharf) (d)	8,20
M39	Fisch Masala Seelachsfilet mit Mandeln und Tomaten, in Masala-Sauce (d)	8,20

BEILAGEN

M40	Nan Fladenbrot aus Hefeteig, im Lehmofen gebacken (a,c,e)	1,50
M41	Garlic Nan Fladenbrot aus Hefeteig, im Lehmofen gebacken, m. frischem Knoblauch(a,c,e) ..	2,00
M42	Ingwer Nan Fladenbrot aus Hefeteig, im Lehmofen gebacken, m. frischem Ingwer (a,c,e)	2,00
M43	Zwiebel Nan Fladenbrot aus Hefeteig, im Lehmofen gebacken, mit Zwiebeln (a,c,e)	2,00
M44	Paneer Kulcha Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit hausgemachten Käse (a,c,e)	3,00

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

		€
30	Dal Lahori ^(e) Indisches Linsengericht, in Butter geschwenkt, mit Currysauce	9,90
31	Lahori Alu ^(e) Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce, sehr scharf!	9,00
32	Sabzi Koftas ^(e) Gemüseklößchen in würziger Currysauce	10,40
33	Chana Masala ^(e) Kichererbsen in Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer	9,90
34	Malai Koftas ^(e,h) Gemüseklößchen mit Käse und Mandelsahnesauce	10,40
35	Bhindi Lahori Okraschoten gebraten, mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander	12,40
36	Safran Sabzi ^(e,h) Verschiedene Gemüsesorten in Currysauce zubereitet	11,40
37	Karahi Bengen Frische Auberginen, mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt	11,90
38	Tindda Punjabi Indischer Kürbis, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Kreuzkümmel, Ingwer und frischem Koriander	10,40
39	Baingan Ka Bharta Gegrillte Aubergine, gehackt und gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Ingwer und frischem Koriander - Chef Spezial	10,90
40	Shahi Paneer ^(f) Hausgemachter Käse, zubereitet in Tomatensahnesauce	12,40
41	Karahi Paneer ^(e) Hausgemachter indischer Käse, gebraten in Currysauce, mit Tomaten und Zwiebeln, in der Pfanne serviert	12,40
42	Palak Paneer ^(e) Rahmspinat mit hausgemachtem Käse	12,90
45	Mango Sabzi ^(e) Verschiedene frische Gemüsesorten, zubereitet in Mangosauce	12,90
46	Chili Paneer ^(e) Frischer hausgemachter Käse, nach berühmter nordindischer Art (sehr scharf)	12,40
47	Nourattan Korma ^(c,e) Verschiedenes Gemüse, mit Spezialgewürzmischung In Cremesauce	12,40



THALIS - GEMISCHTE PLATTEN

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis €

- 151 **Vegetarisches Thali - für 2 Personen** ^(a,c,e,h)27,80
6 Gemüsegerichte, Raita, Reis, Nan u. kleiner gemischter Salat
- 152 **Thali für 2 Personen** ^(a,c,e,h)30,80
2 x Hähnchengerichte und 2 Lammgerichte, ein Gemüsegericht,
Raita, Reis, Nan und kleiner Salat
- 153 **Fisch Thali** ^(a,b,c,d,e,h)18,50
Drei verschiedene Fischgerichte, Reis, Nan und kleiner Salat

TANDOORI-BROTE - BEILAGEN

- 160 **Nan** ^(a,c,e)2,50
Hefeteigfladen aus dem Lehmofen
- 162 **Raita** ^(e)2,50
Joghurt mit Gurken, fein gewürzt
- 163 **Butter Nan** ^(a,c,e)3,00
Butter-Hefeteigfladen aus dem Lehmofen
- 164 **Knoblauch Nan** ^(a,c,e)3,00
Hefeteigfladen mit Knoblauch oder Zwiebeln
- 165 **Peshwari Nan** ^(a,c,e,h)3,50
Hefeteigfladen mit Rosinen, Hähnchenfleisch,
Cashewnüssen und Käse
- 166 **Tandoori Paratha** ^(a,e)2,50
Gewürzter Teigfladen
- 167 **Papadam** ^(a,e)3,00
Indische Teigwaffeln (4 Stück)
- 168 **Keema Nan** ^(a,c,e)3,50
Nan Brot, gefüllt mit gehacktem Lammfleisch
- 169 **Paneer Kulcha** ^(a,c,e)3,90
Hefeteigbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse
- 170 **Alu Paratha** ^(a,c,e)3,90
Hefeteigbrot, gefüllt mit Kartoffeln
- 171 **Mint Paratha** ^(a,e)3,50
Hefeteigbrot, gefüllt mit frischer indischer Minze
- 172 **Roti** ^(a,e)3,50
Vollkornbrot nach indischer Art



NACHSPEISEN

- 180 **Mangocreme mit Vanilleeis** ^(e)4,90
- 181 **Kulfi** ^(e,h)4,90
Honigmilch mit Mandeln und Pistazien
- 182 **Gulab Jamun** ^(e)4,90
Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup
- 183 **Gajar Halwa** ^(e,h)5,40
Geriebene Karotten, mit Mandeln und frischer Milch zubereitet
- 184 **Vanilleeis mit Schlagsahne** ^(e)5,90

