



Balutschistan

MITTAGS-KARTE



~ THALIES ~

Unsere traditionellen Pakistanischen Tellergerichte;
serviert mit **Basmati-Reis**, einem im Lehmofen gebackenen **Roti-Fladenbrot**,
Salat und Chutneys (Mango und Minze)

VEGAN

VEGETARISCH

- 701 **LOBIA SABSI** ^{A1,J} **6,70**
Rote Bohnen und Gemüse der Jahreszeit in leicht pikanter Chilli-Sauce
- 702 **DAL BHENDI** ^{A1,J} **7,50**
Okraschoten und Dal-Linsen in Tikka-Masalah-Sauce
- 703 **ALU BENGAN** ^{A1,J} **7,50**
Auberginen und Kartoffeln in Curry-Sauce
- 704 **TOFU SABSI** ^{A1,J,F} **7,50**
Tofu und Gemüse der Jahreszeit gebraten mit mildem Chilli

- 705 **BENGAN PANEER** ^{A1,J,G} **7,50**
Auberginen und pakistanischer Rahmkäse in Mackhan-Sauce
- 706 **SEITAN SABSI** ^{A1,J} (Auf Anfrage auch Vegan) **7,50**
Seitan und Gemüse der Jahreszeit in Korma-Curry-Sauce
- 707 **PALAK PANEER** ^{A1,J,G} **7,50**
Spinat und pakistanischer Rahmkäse in Korma-Kokos-Sauce
- 708 **SABSI SHAHI** ^{A1,G,J} **7,50**
Gemüse der Jahreszeit und pakistanischer Rahmkäse in Kokos-Mackhan-Sauce



HÄHNCHEN

LAMM

- 709 **MURGHI CURRY LAHORI** ^{A1,J} **7,50**
Gebratenes Hähnchenfilet mit Minze und Koriander in Tomaten-Masalah-Sauce
- 710 **MURGHI KORMA** ^{A1,J,K,HI} **7,50**
Hähnchenfilet mit Aprikosen und Mandeln in Korma-Sauce

- 711 **DUMBA CURRY** ^{A1,J} **7,80**
Zartes Lammfleisch mit Ingwer in frischer Kurkuma-Curry-Sauce
- 712 **DUMBA PALAK** ^{A1,J} **7,80**
Zartes Lammfleisch und Spinat in Masalah-Sauce

FISCH

- 713 **MACHLI CURRY** ^{A1,J,D} **7,80**
Seelachsfilet in Kokos-Chilli-Sauce
- 714 **MACHLI MASALAH** ^{A1,J,D,G} **7,80**
Seelachsfilet in Tikka-Masalah-Sauce



Authentizität ist uns wichtig, daher legen wir bewusst sehr großen Wert auf gesunde und hochwertige Zutaten; wir bevorzugen es immer frisches Gemüse und Kräuter zu verwenden, alle Saucen täglich selbst zuzubereiten und auf jegliche Zusatzstoffe zu verzichten. Zudem setzen wir aus Prinzip bei besonderen Zutaten - wie z.B. unserem Mehl, Tofu oder Seitan - auf Herkunft biologischen Anbaus und sind nach 35 Jahren Erfahrung auch fest davon überzeugt, dass diese Herangehensweise dazu beiträgt die Sinne auf raffinierte Weise zu verwöhnen.



Babuschistan

MITTAGS-KARTE



~ TANDOORI MENÜ ~

Bei unseren Tandoori-Gerichten, werden die Zutaten in einer besonderen Joghurt-Kräutermischung eingelegt und in unserem traditionellen Lehmofen gegrillt.

Als Beilage servieren wir Ihnen dazu **Basmati-Reis, Salat, ein Roti-Fladenbrot und 3 Chutneys.**

Dazu gibt es ein **Getränk**: Lassi (Mango oder Podina), Saft-Schorle, Wasser, Tee oder Kaffee

UNSERE TANDOORI-SPEZIALITÄTEN:

715 **SABSI TIKKA (Vegetarisch)** ^{A1, J}
Gegrillte Auberginen und Zucchini in Mackhan-Sauce

719 **DUMBA TIKKA MACKHAN** ^{A1, J, G}
Gegrilltes Lamm-Tikka mit Aprikosen in Mackhan-Sauce

716 **MURGHI TIKKA MACKHAN** ^{A1, J, G}
Gegrilltes Hähnchen-Tikka in Mackhan-Sauce

720 **DUMBA TIKKA MASALAH** ^{A1, J}
Gegrilltes Lamm-Tikka und Auberginen in Masalah-Sauce

717 **MURGHI TIKKA MASALAH** ^{A1, H1, K, J}
Gegrilltes Hähnchen-Tikka in Masalah-Sauce

718 **MIX TIKKA** ^{A1, J}
Gegrilltes Lamm- und Hähnchen-Tikka in Masalah-Kräuter-Sauce



10,50

~ EXTRAS ~

- | | |
|---|----------------------|
| 722 PAPER ^{H, G} Dünnes Fladenbrot aus knusprigem Linsenmehl, dazu Podina Chutney | 1,20 |
| 723 NAN ^{A1, G, K} Fladenbrot mit Leinsamen und Sesam, dazu Podina Chutney | 1,90 |
| 724 LAHORI NAN ^{A1, G} Fladenbrot mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Podina Chutney | 1,80 |
| 726 2 PAKORAS ^{H, G} Bhajya und Spinat, dazu 2 Chutneys: Mango und Minze | 2,30 |
| 727 CHUTNEY Mango, Tamarind, Reita-Joghurt ^G oder Anchar (frickle-Mix) | Portion: 0,90 |
| 728 SUPPE Dal-Suppe ^H (Linsen), oder Murghi-Jakhni-Suppe (Hähnchenfilet), dazu ein Fladenbrot ^{A1} | 3,20 |
| 729 FIRNI ^G Pakistanisches Reis-Dessert | 2,80 |
| 730 EIS ^{G, H3} 3 Kugeln mit Mango und Walnuß | 2,50 |

Zutaten, die allergische Reaktionen auslösen können:

- A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse
- A1** Weizen
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

- E **621** Glutamat
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) aller Arten
- H Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte erzeugnisse – Ausnahme Kokosnuss und Pinie

- H1 Mandeln
- H3 Walnüsse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Erzeugnisse
- N Weichtiere (Mollusken), wie Schnecken, Muscheln, Tintenfischem Oktopus, Austern etc.