



namaste india



Vorspeisen (Indisch)

| | |
|--|-------|
| Linsensuppe (nach südindischer Art) | 5,50 |
| Papadams (Linsenwaffeln) | 3,00 |
| Chicken Tikka Vorspeise Hähnchenbrustfilet mariniert in nordindischen Gewürzen gebraten | 11,50 |
| Samosa Pastete mit Gemüsefüllung | 6,50 |



Chicken (Beilage Basmatireis)

| | |
|---|-------|
| 120. Chicken Curry ^{1,L} Zartes Hühnerfleisch in pikanter Currysauce | 16,80 |
| 121. Palak Murgh ^L Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gebraten | 17,80 |
| 122. Chicken Tikka Masala ^L Hühnerbrustfilet mariniert in Nordindischen Gewürzen gebraten, in einer würzigen Masala Soße | 17,80 |
| 123. Chicken Korma ^{H,G,L} Hühnerfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln und Kokosnüssen zubereitet | 17,80 |
| 124. Butter Chicken ^{H,G,L} Im Tandoor gebackene Hühnerfleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln und Sahnesauce; anschließend mit Butter verfeinert | 18,80 |
| 125. Chilli Chicken ^{1,L} Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in einer würzigen Chillisauce | 18,80 |
| 126. Chicken 65 ^G Ein klassisch gebratenes Gericht aus dem Süden Indiens; Hühnerfleisch zubereitet mit einer Marinade aus Curryblättern, Knoblauch, Ingwer, Chilies, Yoghurt und Zitronensaft | 18,80 |



Vegetarisch (Beilage Basmatireis)

- | | | |
|------|--|-------|
| 130. | Mixed Vegetables ^J Gemüsecurry | 14,80 |
| 131. | Palak Paneer ^G Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse ² | 14,80 |
| 132. | Sabzi Korma ^{G,H,J} Verschiedenes Gemüse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Mandeln, Kokosnüssen und Sahne | 14,80 |
| 133. | Channa Masala ^G Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen Currysauce | 14,80 |
| 134. | Karahi Paneer ^G hausgemachter Frischkäse mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, gemahlene Gewürzen und frischen Kräutern | 16,80 |
| 135. | Shahi Paneer ^G Paneer-Käse mit Cashewnüssen in cremiger Tomaten-Sahne-Sauce nach einem Rezept der königlichen Moghul-Küche | 16,80 |



Lamm (Beilage Basmatireis)

- | | | |
|------|---|-------|
| 140. | Lamb Curry ^{3L} Lammfleisch in Currysauce | 19,80 |
| 141. | Palak Gosht ^L Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, mit Blattspinat | 19,80 |
| 142. | Lamb Karahi ^L Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlene Gewürze und frischen Kräutern | 19,80 |
| 143. | Rogan Josh, - Rezept aus Kashmir ^L Lammfleisch mit Kardamom, Ingwer, Zimt und Kashmiri Chillies | 20,80 |

Biryani Gebratener Reis

- | | | |
|------|--|-------|
| 146. | Gemüse Biryani | 15,80 |
| 147. | Firebowl Biryani ^L Gebratener Reis mit Hühnerfleischstücken und Gemüse | 17,80 |
| 148. | Lamb Biryani ^L | 19,80 |
| 149. | Prawn Biryani ^L | 22,80 |



Garnelen

mit Basmati Reis

165.Prawn Madras^B 24,50

Garnelen mit frischen Champignons,
in feinen Gewürzen und Kräutern gegart

166.Jhinga-Masala^{B,G,H} 24,50

Riesengarnelen in Masala-Sauce

167.Jhinga-Palak^B 22,50

Garnelen mit Blattspinat und Tomaten
in feinen Gewürzen und Kräutern gegart



Allergene:

A: glutenhaltige/s Getriebe/ -Erzeugnisse, B: Krebstiere/ -Erzeugnisse, C: Eier/ -Erzeugnisse, D: Fisch/ -Erzeugnisse, E: Erdnüsse/ -Erzeugnisse, F: Sojabohnen/ -Erzeugnisse, G: Milch/ -Erzeugnisse, Laktose H: Schalenfrüchte/Nüsse, I: Sellerie/ -Erzeugnisse, J: Senf/ -Erzeugnisse, K: Sesam/ -Erzeugnisse, L: Schwefeloxid/Sulfite, M: Lupinen/ -Erzeugnisse/ N: Weichtiere/ -Erzeugnisse/

Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Zitronensäure, 5. Lecithin, 6. Phosphat, 7. Nitripökelsalz, 8. Milcheiweiß, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Süßstoff, 12. Phenylalaninquelle, 13. Gewachst, 14. Taurin, 15. Sulfite, 16. Natrimnitrat, 17. Säuerungsmittel 18. Stabilisator, 19. Laktose, 20. Geschmacksverstärker



Die Wirkung der Indischen Gewürze



Currypulver

Entzündungen hemmen, den Cholesterinspiegel stabilisieren und einen positiven Effekt auf Diabetes haben kann. Auch bei Krebs soll Curry eine heilbringende Wirkung entfalten.

Appetitanregend, verdauungsfördernd, heilt Gallen- und Nierenleiden sowie Hautkrankheiten, wirkt entzündungshemmend, Cholesterinspiegel senkend, Krebs vorbeugend, natürlichen Anti-Aging Mittel.

Kurkuma (Haldi)



Appetitanregend, hilft bei Rückenschmerzen, heilend bei Entzündungskrankheiten, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

Ingwer (Adrak)



Nelken (Laung)



Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen in Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch.

Kardamom (Elaichi)



Enthält die Vitamine A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magen-beschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

Wachholderbeeren

Die Heilwirkung des Wacholders reicht von der Förderung der Verdauung über die Harnorgane bis zum Atmungsapparat und Infektionskrankheiten.



Reich an Vitaminen A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

Knoblauch (Lasan)



Grüner Chili



Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält die Vitamine C und D, verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.



Fenchel (Saunf)

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht und Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

Er wirkt hochgradig antioxidativ, schmerzlindernd, beruhigend und krampflösend

Sternanis



Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.

Zimt (Dalchini)



Kreuzkümmel (Jeera)



Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und blasse Haut.



Saffran (Kesar)

Wirkt entkrampfend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

Koriander (Dhaniya)





MEYERFELDER
Firebowl
BOWLING • COCKTAILS BAR • RESTAURANT