



Balochistan

PAKISTANISCH - INDISCHE
KÖSTLICHKEITEN

MITTAGSANGEBOTE

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis, Chutneys, Roti und Salat serviert (außer 503.)

HÄHNCHENGERICHTE

- | | | | | | |
|--|---------------|---|---------------|--|---------------|
| 500. Murghi Sabzi 1/G/A
Hähnchenfilet mit Gemüse in Currysauce | 8,90 € | 501. Murghi Palak 1/G/A
Hähnchenfilet mit Spinat in Masala-Sauce | 8,90 € | 502. Murghi Korma 1/G/A
Hähnchenfilet in Korma-Sauce | 8,90 € |
| 503. Murghi Biryani 1/G/A/H4/H1
ein Basmati-Reisgericht mit Hähnchenfilet, Gemüse, Cashewnüsse und Aprikosen, dazu Salat und Reita-Sauce | 8,90 € | 504. Murghi Tikka Amm 1/G/A
Hähnchenfilet mit Kokos-Sauce und Mango | 8,90 € | | |

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis, Chutneys, Roti und Salat serviert

LAMMGERICHTE

- | | | | |
|---|---------------|--|---------------|
| 506. Dumba Palak 1/G
Lammfilet mit Spinat | 9,90 € | 507. Dumba Korma 1/G/H1
Lammfilet mit Mandeln in Korma-Sauce | 9,90 € |
|---|---------------|--|---------------|

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis, Chutneys, Roti und Salat serviert

RINDGERICHTE

- | | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| 508. Gosht Sabzi 1/G
Rinderfilet mit Gemüse in Currysauce | 9,90 € | 509. Gosht Korma 1/G/A
Rinderfilet in Korma-Sauce | 9,90 € |
|---|---------------|---|---------------|

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis, Chutneys, Roti und Salat serviert

FISCHGERICHTE

- | | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| 515. Machli Curry 1/G/A/D
Rotbarschfilet in Tomaten in Masala-Sauce | 8,90 € | 516. Lachs mit Mango 1/G/A/D
Lachsfilet mit Mangofrüchten in besonderer Korma-Sauce | 8,90 € |
|---|---------------|---|---------------|

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Änderungen in der Rezeptur für Allergiker sind möglich. Zutaten, die allergische Reaktionen auslösen können

A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse

A1 Weizen
A2 Roggen
A3 Gerste
A4 Hafer
A5 Dinkel
A6 Kamut / Khorasan-Weizen

B Krebstiere und Krebserzeugnisse
C Eier und Eierzeugnisse aller Art
D Fisch und Fischerzeugnisse
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
E621 Glutamat
F Soja und Sojaerzeugnisse
G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
H Schalenfrüchte sowie daraus

hergestellte Erzeugnisse – Ausnahme Kokosnuss und Pinie
H1 Mandeln
H2 Haselnüsse
H3 Walnüsse
H4 Cashewnüsse / Kaschnüsse
H5 Pecannüsse
H6 Paranüsse
H7 Pistazien

H8 Macadamianüsse / Queenslandnüsse
I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J Senf und Senferzeugnisse
K Sesamsamen und Erzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupinen und Erzeugnisse
N Weichtiere (Mollusken), wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Oktopus, Austern etc.