

New Balochistan

**Pakistanische und
indische Küche**

Speisenkarte

Willkommen

Bei uns können Sie die traditionelle pakistanisch-indische Küche (Balochistan) genießen. Alles wird in besonders schmackhafter und gesunder Weise - auch vegetarisch - angerichtet. Unsere Fladenbrote Roti und Pharata werden aus frischem Chapati-Vollkornmehl gebacken. Der Tandoor - der traditionelle Lehmofen - ist ein wichtiger Bestandteil in unserer Küche. Wir grillen damit unser Fleisch und unsere Vollkorn-Fladenbrote. Die Balochistan-Tandoori-Tikkas werden vor dem Backen in eine Joghurt-Kräutermischung eingelegt. Schweinefleisch wird bei uns nicht angeboten. Alle unsere Gerichte werden mit pflanzlichen Ölen und frischen Zutaten zubereitet. Frische Kräuter sind bei uns eine Selbstverständlichkeit. Unsere Speisen werden natürlich ohne Geschmacksverstärker gekocht und gegrillt. Die Saucen sind immer frisch und selbstverständlich ohne Konservierungsstoffe.

Guten Appetit !



So finden Sie Ihre Lieblings-Speise

| | | |
|--------------------------------------|-------|-------|
| Unser kleines Speisenlexikon | Seite | 2 |
| Suppen | Seite | 3 |
| Vorspeisen | Seite | 3+4 |
| Tandoori | Seite | 5 |
| Chutneys | Seite | 5 |
| Salate | Seite | 6 |
| Vegetarische Tellergerichte | Seite | 7-9 |
| Lamm, Tellergerichte + Karhai (Wok) | Seite | 10 |
| Rind, Tellergerichte + Karhai (Wok) | Seite | 11 |
| Huhn, Tellergerichte + Karhai (Wok) | Seite | 12+13 |
| Ente, Karhai (Wok) + Tellergerichte | Seite | 13 |
| Hauptgerichte Fisch + Garnelen (Wok) | Seite | 14 |
| Hauptgerichte Tandoori | Seite | 15 |
| Vegetarische Menüs | Seite | 16+17 |
| Menüs mit Fleisch | Seite | 18-20 |
| Dessert | Seite | 21 |
| Alkoholfreie Getränke | Seite | 22+23 |
| Alkoholische Getränke | Seite | 24+25 |
| Offene + Flaschenweine | Seite | 26 |

Unser kleines Speisenlexikon

| | |
|---------------|--|
| Amm | Mango |
| Basmati-Reis | Ein feiner aromatischer Reis |
| Behndi | Okraschoten |
| Biryani | Ein besonderes Reisgericht. Es wird immer mit Zutaten zusammen bereitet, wie Fleisch oder Fisch, Mandeln, ungemahlene Gewürze, Rosenwasser und kleingehacktem Gemüse |
| Cumin | Kreuzkümmel |
| Dal-Linsen | Hülsenfrüchte / rote Linsen |
| Kardamon | Grünes Gewürz (in Deutschland: Kuchenaroma) |
| Karhai | Wok-Topf (siehe Foto oben) |
| Kormasauce | Selbst zubereitete Sauce aus Sahne mit Mandeln, Cashewnüssen, Kokosnuss u.v.m. |
| Mackhansauce | Mit Tomatenpaste, Butter, Sahne und Kokosmilch |
| Massalah | Gewürzmischung |
| Nan | Flade aus Weißmehl |
| Panir | Hüttenkäse - weißer Käse aus Vollmilch |
| Röti | Vollkorn-Fladenbrot |
| Samosa | Gefüllte Teigtasche mit Gemüse, Kartoffeln und Nüssen |
| Seitan | Vegetarisches Fleisch, aus Weizen gewonnen |
| Tandoor | Lehmofen zum Fladenbacken und zum Fleischgrillen |
| Thali | Große Tellergerichte |
| Tikkasauce | Joghurtsauce mit Tikkagewürz, z.B. Ingwer und Cumin, Koriander, Paprika, Nelken etc. |



Beachten Sie
bitte auch
unsere
TIPS

Suppen



- vegetarisch -



- | | | |
|----|--|------|
| 1. | Mulghatani Suppe Eine Suppe aus Dal-Linsen mit Kräutern zubereitet | 4,90 |
| 2. | Mandelcreme Suppe Nach pakistanischer Art | 5,50 |
| 3. | Curry Suppe Nach Original indischer Art | 5,50 |
| 4. | Tomaten Suppe Cremige Tomatensuppe nach indischer Art | 5,50 |

- mit Fleisch -

- | | | |
|----|--|------|
| 5. | Murghi Yakhni Pikante Suppe mit Hähnchenfilet und Kräutern | 5,50 |
|----|--|------|

- mit Fisch -

- | | | |
|----|--|------|
| 6. | Chinga Suppe ^{B/G} Krabbensuppe mit Sahne | 6,00 |
|----|--|------|

Vorspeisen - vegetarisch -

Alle Vorspeisen werden mit Salat und Chutneys serviert



Nr.12

- | | | |
|------|--|-------|
| 7. | Palak Pakora ^{J/G} Pakora aus Spinat und Zwiebelringen, in Kichererbsenmehlteig und Gewürzen gebacken | 4,50 |
| 8. | Bhajya Pakora ^{J/G} Feingehackte Gemüsesorten in Kichererbsenmehl und Gewürzen gebacken | 4,50 |
| 9. | Samosa ^{J/G/H} Gefüllte Teigtasche mit Kartoffeln, Gemüse und Cashewnüssen | 2,90 |
| 10. | Shami aur Pakora ^{J/G} Vegetarisches Kebab und Spinat Pakora | 5,50 |
| 11. | Onion Bhaji ^{J/G} Zwiebeln mit Gewürzen, gebraten | 4,90 |
| 11a. | Panir Pakora ^{J/G} hausgemachter Käse im Teigmantel | 5,50 |
| 12. | Pachrang ^{J/G/H} Eine Platte "von jedem etwas": Palak Pakora, Bhajya Pakora, Samosa, Shami, Kofta, Auberginen, Kartoffel-Pakora, Salat, Olive und verschiedene Chutneys | 14,90 |



Vorspeisen

- Fleisch -

Tandoori-Gerichte werden auf traditionelle Art im Lehmofen zubereitet. Das Fleisch wird in einer besonderen Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Joghurt, gemahlenem rotem Paprika, Kurkuma und verschiedenen Gewürzen eingelegt. Dazu reichen wir Salat und verschiedene Chutneys.

- | | | |
|-----|--|------|
| 13. | Chicken Pakora ^{J/G} | 5,90 |
| | Aus dem Tandoor gegrilltes Hähnchenfilet mit Kräutermischung | |
| 14. | Lamm Tikka Tandoori ^{J/G} | 6,90 |
| | Lammfilet in Masalaha Sauce eingelegt und im Lehmofen gegrillt | |
| 15. | Murghi Lahori ^{J/G} | 5,20 |
| | Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl, knusprig frittiert | |

- Fisch -

- | | | |
|-----|--|-------|
| 16. | Machli Lahori ^{J/G/D} | 5,90 |
| | Rotbarschfilet in Kichererbsenmehl, knusprig frittiert | |
| 17. | Scampi Pakora ^{J/G/D} | 6,90 |
| | 4 Stück, in Kichererbsenmehl, knusprig frittiert | |
| 18. | Tandoori-Pachrang MIX ^{J/G/D/B} | 21,90 |
| | Eine gemischte Platte mit Hähnchenfilet, Lammfilet, Tali Murghi, Lahori Fisch, Scampi Tandoori mit verschiedenen Chutneys serviert. (Ohne Beilage) | |

für 2 Personen -



Nr.18

Vorspeisen

Tandoori

Traditioneller Lehmofen

Unsere Roti und Paratha bestehen aus Biogetreide



- | | | |
|-----|---|------|
| 19. | Roti ^{A/G} | 2,00 |
| | Ein Vollkorn-Fladenbrot aus Weizen- und Roggenmehl mit biologischem Getreide | |
| 20. | Paratha ^{A/G} | 2,50 |
| | Ein in Butter gerolltes, knuspriges Vollkorn-Fladenbrot mit Kräutern und Masalah, dazu Podina Chutney | |
| 21. | Sada Nan ^{A/G} | 2,10 |
| | Eine bekannte Roti Art mit Weißmehl | |
| 22. | Lahori Nan ^{A/G} | 2,90 |
| | Nan mit Masalah, Ingwer, Knoblauch und Kräutern gebacken, mit Podina Chutney | |
| 23. | Raughan Nan ^{A/G/H} | 2,90 |
| | Nan mit Nüssen, Mandeln, Sonnenblumenkernen und Rosinen, mit Mango Chutney | |
| 24. | Paper ^G | 1,00 |
| | Dünner knuspriger Fladen aus Linsenmehl, mit Podina Chutney | |
| 31. | Yogi Nan ^{A/G} | 1,00 |
| | Nan mit Masalah, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander und Kräutern gebacken mit Podina Chutney | 3,00 |

Chutneys



In Pakistan gehören zu kleinen und großen Mahlzeiten Spritzer dieser würzigen Mischungen, die man Chutney Aschar oder Reita nennt

- | | | |
|-----|--|------|
| 25. | Podina Chutney ^G | 1,80 |
| | aus Joghurt mit Pfefferminze, Koriander und anderen Gewürzen | |
| 26. | Mango Chutney ^G | 2,00 |
| | aus Mango und Achar zubereitet | |
| 27. | Reita ^G | 2,50 |
| | aus Cumin, Joghurt und Kurkuma | |
| 29. | Aschar ^G | 2,50 |
| | aus Cumin, Joghurt und Kurkuma | |
| 30. | Scharfe Sauce | 2,00 |
| | Kräftige scharfe Sauce aus Peperoni, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und diversen Gewürzen zubereitet | |

Salate

Unsere Salate werden mit gesunden Zutaten, Pflanzenöl, frischen Kräuter-Saucen zubereitet

- | | | |
|-----|---|------|
| 38. | Tomaten Salat ^{J/G} | 8,00 |
| | Grüner Salat mit Tomaten-Paprika Schoten, kombiniert mit Kichererbsen, und Joghurt-Minzsauce | |
| 39. | Punjabi Salat Spezial ^{J/G} | 8,50 |
| | Ein großer gemischter Salatteller mit Hähnchenfilet aus dem Tandoor, mit einer Sauce aus frischer Minze und Granatapfelkernen | |
| 41. | Jhinga Salat ^{J/G/B} | 8,90 |
| | Ein gemischter Salatteller mit Riesengarnelen aus dem Tandoor und einer Sauce aus frischer Minze, Fladenbrot | |



Gericht Nr. 39

Vegetarische Hauptgerichte (alle Gerichte auch Vegan)

Thalie (große Tellergerichte)

Dazu servieren wir drei Chutneys, Basmati-Reis, Salat, Olive und Roti

- | | | |
|--|---|-------|
| 42. | Nan Chole ^{J/G/A} Kichererbsengemüse, pikant. Dazu Basmati Reis und Nan Brot | 12,90 |
| 43. | Dal Sabsi Pakora Thali ^{J/G/A} Ein großer Teller mit Gemüse der Jahreszeit mit Dal-Linsen und Pakora | 12,90 |
|  44. | Alu Palak Pakora Thali ^{J/G/A} Spinat mit Kartoffeln, Methi-Kräutern, Butter und Pakora | 12,90 |
| 46. | Bengan Bhurta Pakora Thali ^{J/G/A} Im Tandoor gebackene Auberginen mit Tomaten und Gewürzen zubereitet, Olive und Palak Pakora | 13,50 |
| 47. | Balochistan Spezial Thali ^{J/G/A} Ein Thali mit Dal-Chana, roten Bohnen, Gemüse und Palak-Pakora | 13,50 |
| 50. | Bengan Chana Thali ^{J/G/A} Auberginen und Kichererbsen in Tikka-Sauce mit Kräutern und Pakora | 12,90 |



Gericht Nr. 43

Vegetarische Hauptgerichte

(alle Gerichte auch Vegan)

Karhai

Die berühmte Zubereitungsart aus Balutschistan: in einem Topf - als Wok bekannt - kurz in Butter und Sonnenblumenöl mit unser speziellen Gewürzmischung gebraten.

Zu jedem Karhai-Gericht reichen wir als Beilage: Basmati-Reis, Salat und ein Fladenbrot.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 51. | Sabsi Karhai ^{J/G} Ein Gericht mit frischem Gemüse der Jahreszeit, mit Ingwer und anderen Gewürzen | 12,90 |
| 52. | Seitan Karhai ^{J/G/Hi} Ein Karhai mit Seitan und verschiedenem Gemüse in süß-pikanter Mandel-Currysauce | 12,90 |
| 53. | Dal Makhni Karhai ^{J/G} Ein Karhai mit verschiedenen Linsen in Tomaten-Currysauce | 12,90 |
| 54. | Bhendi Bhuni Karhai ^{J/G} Ein Karhai mit Okra (pakistanisches Gemüse), Zwiebeln und Tomaten | 13,50 |



Vegetarische Hauptgerichte

Exotische Shahi-Teller-Gerichte

Phantasievoll und raffiniert zubereitete milde Speisen,
mit Basmati-Reis, Salat und Roti

**Unser
Tip**

55. **Panir Palak Mewa** ^{J/G/H4} 12,90
Pakistanischer Käse mit Spinat und Tomaten, Pistazien,
Cashewnüssen
57. **Malai Kofta Amm** ^{J/G/H4} 12,90
Ein runder Gemüse-Kabab mit gemahlenden Cashewnüssen in
Kokosnußsauce mit Mango



Biryani (auch Vegan)

Zu diesen Speisen servieren wir Salat und Reitasauce (eine Joghurtsauce mit Cumin)

60. **Sabsi Channa Biryani** ^{J/G/H1} 12,90
Ein Reisgericht mit Basmati-Reis, Gemüse der Saison, Kichererbsen,
Rosinen und Mandeln
62. **Seitan Sabsi Biryani** ^{J/G/H1} 13,50
Ein Reisgericht mit verschiedenen Gemüsesorten, Seitan, Kichererbsen,
Mandeln und Cashewnüssen

Hauptgerichte Lamm

Thalie (große Tellergerichte)

63. **Dumba Palak Thali** ^{J/G} 15,50
Lammfilet mit Spinat, Tomaten und Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Olive und verschiedene Chutneys
65. **Dumba Bhendi Thali** ^{J/G} 15,50
Lammfilet mit Okraschoten und Tomaten, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Olive und verschiedene Chutneys
66. **Dumba Biryani** ^{J/G/H4/H1} 16,90
Berühmtes Reisgericht mit Lammfilet, Cashewnüssen, Mandel, Rosinen und Reitasauce
Dazu ein kleiner frischer Salat
-  67. **Dumba Bengan Thali** ^{J/G} 15,50
Lammfilet mit Auberginen in Masalahaussauce, dazu Basmati-Reis, Roti, Olive und verschiedene Chutneys

Karhai Lammgerichte


Eine berühmte Zubereitungsart aus Balutschistan: in einem Topf - hier als Wok bekannt - gekocht mit unserer Gewürzmischung - eine Köstlichkeit.

Hierzu reichen wir: eine Portion Basmati-Reis, Salat und ein Vollkorn-Fladen

69. **Dumba Curry Karhai** ^{J/G} 16,90
Gekochtes Lammfilet mit Tomatensauce
73. **Dumba Tikka - Masalah Karhai** ^{J/G} 17,90
Hier servieren wir Ihnen auf traditionelle Art Lammfilet, gegrillt im Tandoor (Lehmofen), in Tikkasauce gebraten und mit Kräutern
74. **Dumba Adrak Karhai** ^{J/G} 16,90
Gekochtes Lammfilet mit Ingwer, Koriander und frischer Minze.
Ein pikantes Gericht

Exotische Shahi-Lammgerichte

Phantasievoll und raffiniert zubereitete milde Speise, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti. In einer Schüssel serviert.

76. **Dumba Korma** ^{J/G/H4} 16,90
Lammfilet in einer köstlichen Sauce mit Kokosnuß, gemahlenem Badam, Cashewnüssen
77. **Dumba Amm** ^{J/G} 16,90
Lammfilet mit Mango in einer sahnigen Kormasauce
-  79. **Dumba Shahi** ^{J/G/H7} 16,90
Lammfilet aus dem Tandoor, gegrillt, mit Mackhansauce und Pistazien

Hauptgerichte Rind

Thalies (große Tellergerichte)



Gericht Nr. 82

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen Basmati-Reis, Salat, Roti, Olive und verschiedene Chutneys

- | | | |
|-----|--|-------|
| 81. | Gosht Sabsi Thali ^{J/G} Rinderfilet mit Gemüse der Saison in Currysauce | 15,90 |
| 82. | Gosht Shorba Thali ^{J/G} Rinderfilet mit Masala-Sauce | 15,90 |

Unser
Tip

Karhai Rindgerichte

Eine berühmte Zubereitungsart aus Balutschistan: in einem Topf - hier als Wok bekannt - kurz gebraten mit unserer Gewürzmischung - eine Köstlichkeit.

Hierzu reichen wir: eine Portion Basmati-Reis, Salat und ein Vollkorn-Fladen

- | | | |
|-----|---|-------|
| 86. | Gosht Dopiazza Karhai ^{J/G/A} Gekochtes Rinderfilet mit Zwiebeln und Ingwer und frischen Kräutern | 15,90 |
| 87. | Gosht Vindalu Karhai ^{J/G/A} Ein bekanntes Rinderfilet mit einer mittelscharfen Sauce und Kartoffeln | 15,90 |

Exotische Shahi-Rindgerichte

Phantasievoll und raffiniert zubereitete milde Speisen mit Basmati-Reis, Salat und Roti. In einer Schüssel serviert

- | | | |
|-----|---|-------|
| 90. | Gosht Korma ^{J/G/H+} Rinderfilet in einer köstlichen Sauce mit Kokosnuß, gemahlenem Badam, Mandeln und Cashewnüsse | 15,90 |
| 91. | Gosht Amm ^{J/G} Rinderfilet mit Mango in Kormasauce | 15,90 |

Hauptgerichte Huhn

Thalie (große Tellergerichte)

Hierzu reichen wir: Basmati-Reis, Salat, Roti, Olive und verschiedene Chutneys

- | | | |
|-----|---|-------|
| 94. | Murghi Chana Thali ^{J/G/A} | 13,50 |
| | Ein großes Tellergericht mit Hähnchenfilet, Kichererbsen und Masalagewürzen | |
| 96. | Murghi Shorba Thali ^{J/G/A} | 13,50 |
| | Hähnchenfilet in Masalahasauce | |
| 97. | Murghi Biryani ^{J/G/A/H4/H1} | 13,90 |
| | Ein Biryani-Reisgericht mit Hähnchenfilet in Gemüse, Kichererbsen, Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen und Reitasauce, dazu ein kleiner frischer Salat | |

Karhai-Gerichte

Eine berühmte Zubereitungsart aus Balutschistan: in einem Topf - hier als Wok bekannt - kurz gebraten mit unserer Gewürzmischung - eine Köstlichkeit.
Hierzu reichen wir: eine Portion Basmati-Reis, Salat und ein Vollkorn-Fladen

- | | | |
|------|---|-------|
| 98. | Murghi - Mackhan Karhai ^{J/G/A} | 13,90 |
| | Im Lehmofen gegrilltes Hähnchenfilet, zubereitet in Mackhansauce | |
| 99. | Murghi Jalfaresi Karhai ^{J/G/A/H4} | 13,90 |
| | Hähnchenfilet in einer Cashew-Kormasauce | |
| 101. | Murghi Palak Karhai ^{J/G/A} | 13,90 |
| | Hähnchenfilet mit Spinat nach Balutschistan-Art in Masalah gekocht | |
| 102. | Murghi Chili Karhai ^{J/G/A} | 13,90 |
| | Hähnchenfilet in einer scharfen Masalah-Chilisauce mit Ingwer | |
| 103. | Murghi Tikka - Tandoori Masalah ^{J/G/A} | 14,90 |
| | Ein Hähnchengericht auf traditionelle Art im Lehmofen gegrillt, mit Ingwer, Knoblauch, Kurkuma und Masalagewürzen | |
| 104. | Murghi Sabsi Karhai ^{J/G/A} | 13,90 |
| | Hähnchenfilet mit verschiedenem Gemüse und frischen Kräutern | |

Unser
Tip

Huhn Fortsetzung

Exotische Shahi-Hähnchengerichte

Phantasievoll und raffiniert zubereitete milde Speisen,
dazu servieren wir Basmati-Reis, Salat und Roti.
dieses Gericht wird in einer Schüssel serviert



- | | | |
|------|---|-------|
| 106. | Murghi Amm ^{J/G/A} | 14,90 |
| | Hähnchenfilet mit Mango in einer sahnigen Kormasauce | |
| 108. | Murghi Shahi ^{J/G/A/H1} | 14,90 |
| | Hähnchenfilet mit Orangen und Mandeln in einer Mackhansauce | |
| 109. | Murghi Alu ^{J/G/A} | 13,90 |
| | Hähnchenfilet mit Kartoffeln in Mackhansauce | |

Hauptgerichte Ente

Dazu servieren wir Basmati-Reis, Salat und Roti



- | | | |
|------|--|-------|
| 110. | Murghhabi - Jalfaresi Karhai ^{J/G/A/H4} | 16,90 |
| | Ente in einer Cashewnusssauce und Kurkuma | |
| 112. | Murghabi - Chili Karhai ^{J/G/A} | 16,90 |
| | Ente in einer scharfen Masalah-Chilisauce mit Ingwer und Koriander | |
| 113. | Murghabi - Mughlai Karhai ^{J/G/A/H4} | 16,90 |
| | Ente mit Kokosnuß, Cashewnüssen, Pistazien in Korma-Sauce | |

Exotische Shahi-Entengerichte

Phantasievoll und raffiniert zubereitete milde Speise,
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti.
Dieses Gericht wird in einer Schüssel serviert.

- | | | |
|------|---|-------|
| 114. | Murghabi Amm ^{J/G/A} | 16,90 |
| | Ente mit Mango in einer sahnigen Kormasauce | |
| 116. | Murghabi Mackhan ^{J/G/A} | 16,90 |
| | Ente mit Orangen in Mackhansauce | |

Hauptgerichte Fisch

Karhai-Gerichte

Eine berühmte Zubereitungsart aus Balutschistan: in einem Topf - hier als Wok bekannt - kurz gebraten mit unserer Gewürzmischung - eine Köstlichkeit. Hierzu reichen wir: eine Portion Basmati-Reis, Salat und ein Vollkorn-Fladen

118. **Machli Curry Karhai** ^{J/G/A/D} 14,70
Rotbarschfilet in Tomaten-Masalah-Koriandersauce
120. **Machli Amm Shahi** ^{J/G/A/D} 14,70
Lachsfilet in einer besonderen Kormasauce mit Mangofrüchten
-  123. **Machli Tikka - Masalah Karhai** ^{J/G/A/D} 14,70
Lachsfilet aus dem Lehmofen in pikanter Tikkasauce
124. **Machli Dopiazza Karhai** ^{J/G/A/B} 14,70
Rotbarschfilet in roter Currysauce mit Ingwer und Zwiebeln

Hauptgerichte Garnelen

Dazu servieren wir Basmati-Reis, Salat und Roti

126. **Jhinga Korma** ^{J/G/A/B} 16,70
Garnelen in Kormasauce mit Mandeln und Cashewnüssen
127. **Jhinga Bhuna Karhai** ^{J/G/A/B} 16,70
Garnelen mit Zwiebeln, Ingwer und Koriander gebraten
128. **Jhinga Amm** ^{J/G/A/B} 16,70
Garnelen mit Mackhansauce und Mango
129. **Jhinga Biryani** ^{J/G/A/B/H} 16,50
Biryani-Reisgericht mit Krabben, Garnelen und feingehacktem Gemüse und Nüssen. Dazu reichen wir Salat und Reita



Hauptgerichte Tandoori

Ein traditionelles Lehmofen-Gericht nach unserer Art zubereitet.
Zartes Fleisch in einer besonderen Joghurt-Kräutermischung eingelegt
und im Tandoor gegrillt.

Zu diesen Speisen servieren wir Nan-Brot,
sowie Salat, Basmati-Reis und verschiedene Chutneys

- | | | |
|------|--|-------|
| 130. | Lahori Murghi Tandoori ^{J/G} Hähnchenfilet gegrillt, in Kichererbsenmehl knusprig frittiert | 14,90 |
| 131. | Murghi Tikka Tandoori ^{J/G} Hähnchenfilet aus dem Tandoor, gegrillt | 14,90 |
| 132. | Dumba Tikka Tandoori ^{J/G} Lammfilet aus dem Tandoor, gegrillt | 16,90 |
| 133. | Tandoori Mix ^{J/G} Hähnchenfilet und Lammfilet aus dem Tandoor, gegrillt | 16,90 |
| 136. | Balochistan Tandoori ^{J/G/B} Eine Tandoori-Platte mit Hähnchenfilet, Lammfilet, Lachsfilet und Garnelen | 39,90 |



- Preis für 2 Personen -



Nr.131

Vegetarisches Menü

138. Sindh Menü ^{J/G/H/A}

I. Paper mit Chutney

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney



II. Samosa

Gefüllte Teigtasche mit Sabzi-Nüssen und dazu Chutney



III. Dal Tarka

Ein Karhai mit verschiedenen Linsen in Butter-Tomaten-Currysauce

Malai Kofta Amm

Gemüse Kofta in Kormasauce mit Mango und Kokosnuß.
Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti



IV. Dessert

Amm Dahi

Eine Süßspeise aus Joghurt und Mango

- Preis für 2 Personen - 39,00



Vegetarisches Spezial Menü

139. Sabsi Menü ^{J/G/H4/A}

I. Paper mit Chutney

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet, mit Chutney



II. Pachrang

Großer Teller mit verschiedenen Vorspeisen:
Samosa, Pakora, Shami, Kofta



III. Sabsi Bhuni

Kurzgebratenes Gemüse nach Jahreszeit
mit Masalah, Ingwer und Koriander

Palak Panir

Spinat mit pakistanischem Käse und Pistazien.
Als Beilage Basmati-Reis, Salat und Roti



IV. Dessert

Vanille-Eis mit Mango

- Preis für 2 Personen - 44,00



Menüs mit Fleisch

142. Shahi Menü ^{J/G/H7/A}

I. Paper mit Chutney

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet, mit Chutney



II. Dal Suppe

Mit Dal-Linsen und Kräutern



III. Dumba Aur Murghi Tikka

Lammfilet und Hähnchen-Tikka aus dem Tandoor



IV. Murghi Mackhan

Hähnchenfilet in Mackhansauce mit Orangen

Gosht Massalah

Rinderfilet mit Masalah und Ingwer in einer pikanten Sauce.
Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti



V. Dessert

Gulab Jamun

Eine sehr bekannte Süßspeise aus Pakistan. Bällchen aus karamelisierter Milch und Panier zubereitet, mit Mandeln und Pistazien

- Preis für 2 Personen - 46,50



Menü mit Fleisch

143. Karachi Menü ^{J/G/H7/A}

Aperitif Lichi-Wein

I. Paper mit Chutney

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney



II. Dal Suppe

Mit Dal-Linsen und Kräutern



III. Tandoori Murghi Tikka und Shami

Hähnchenfilet aus dem Tandoor und vegetarische Shami-Kabab mit Chutney



IV. Dumba Bhendi

Lammfilet mit Okraschoten, Tomaten und Koriander

Palak Panir

Spinat mit pakistanischem Käse und Pistazien

Murghi Amm

Hähnchenfilet mit Mango in Buttersauce.

Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti



V. Dessert

Soja Khir

Cremiges Soja-Dessert mit Vanille-Eis, Pistazien

- Preis für 2 Personen - 51,50



Menü mit Fleisch

ab 4 Personen

144. Quetta Menü ^{J/G/H/A/D}

Aperitif Lichi-Wein

I. Paper mit Chutney

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet, mit Chutney



II. Pachrang

Eine große Vorspeisenplatte, mit Lammfilet-Tikka, Hähnchen-Tikka, Tali-Fisch, Bengan Pakora mit Salat und verschiedenen Chutneys



III. Murghi Bhuni

Hähnchenfilet in Ingwer, Koriander und Masala, gebraten

Murghabi Amm

Ente mit Mango, Mandeln, Pistazien in Mackhansauce

Dal

Dal-Linsen mit Koriander und Ingwer – pikant.
Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti



IV. Dessert

Vanille Eiscreme

- ab 4 Personen - 29,00 pro Person



Dessert

148. **Firni**^{G/H} 3,00

Eine Süßspeise aus Reismehl,
Milch, Rosenwasser,
Mandeln und Pistazien



149. **Amm Dahi**^G 3,00

Eine Süßspeise aus Joghurt
und Mango



150. **Soja Khir**^{G/H7} 3,90

Cremiger Soja-Dessert
mit Vanille-Eis
und Pistazien

151. **Vanille-Eis mit Mango**^G 3,90



152. **Gulab Jamun**^{G/H} 3,90

Eine sehr bekannte Süßspeise
aus Pakistan.
Bällchen aus karamellisierter Milch
und Panir, die wir mit
Mandeln und Pistazien servieren.

**Vielen Dank für Ihren Besuch.
Wir hoffen, dass es Ihnen
bei uns gefallen hat und
wir Sie bald wieder sehen.**

**Ihr
Balochistan Team**

Alle Gerichte werden frisch zubereitet.
Änderungen in der Rezeptur für Allergiker sind möglich.
Sprechen Sie unser Personal an!

Zutaten, die allergische Reaktionen auslösen können

- | | | | |
|-------|---|----|---|
| A | Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse | H | Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse - Ausnahme Kokosnuss und Pinie |
| A1 | Weizen | H1 | Mandeln |
| A2 | Roggen | H2 | Haselnüsse |
| A3 | Gerste | H3 | Walnüsse |
| A4 | Hafer | H4 | Cashewnüsse / Kaschunüsse |
| A5 | Dinkel | H5 | Pecannüsse |
| A6 | Kamut / Khorasan-Weizen | H6 | Paranüsse |
| B | Krebstiere und Krebserzeugnisse | H7 | Pistazien |
| C | Eier und Eierzeugnisse aller Art | H8 | Macadamianüsse / Queenslandnüsse |
| D | Fisch und Fischerzeugnisse | I | Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| E | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | J | Senf und Senferzeugnisse |
| E 621 | Glutamat | K | Sesamsamen und Erzeugnisse |
| F | Soja und Sojaerzeugnisse | L | Schwefeldioxid und Sulfite |
| G | Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) aller Arten | M | Lupinen und Erzeugnisse |
| | | N | Weichtiere (Mollusken), wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische, Oktopus, Austern etc |

New Balochistan

Fuhlsbüttler Straße 172 - 22305 Hamburg - Telefon 040 - 657 955 03
Öffnungszeiten: Montag - Donnerstag 11.30 - 23.00 Uhr,
Freitag - Sonntag 11.30 - 23.30 Uhr
Alle Speisen auch außer Haus
Alle Preise inkl. Mwst