

Bolutschistan

Feine pakistanische Küche



SPEISENKARTE

Willkommen

Mit viel Liebe haben wir die traditionellen Spezialitäten des Landes zubereitet. Wir bieten sie in besonders schmackhafter und vor allem gesunder Weise an, wie z.B. die Fladenbrote Roti und Pharata, die wir aus Chapati-Vollkornmehl backen. Wir verwenden immer frisches biologisches Mehl.

In unserem Tandoor - dem traditionellen Lehmofen - grillen wir nicht nur unsere Vollkornfladen, sondern auch das Fleisch für unsere Gerichte. Z.B. die typischen "Balutschistan-Tandoori-Tikkas", die in einer besonderen Joghurt-Kräutermischung eingelegt werden. Wir verwenden grundsätzlich kein Schweinefleisch.

Jedes unserer Gerichte wird mit frischen Zutaten aus biologischem Anbau und mit pflanzlichen Ölen zubereitet.

Wir kaufen nur frische Kräuter, wie Ingwer, Knoblauch, Koriander, Minze (usw.) und grundsätzlich keine Geschmacksverstärker. Alle Gerichte werden ohne Instantpulver angesetzt und auf natürliche Weise zubereitet. Die Saucen, die wir mit unseren Salaten servieren, sind frisch zubereitet und ohne Konservierungsstoffe.

Sie finden in unserer Speisekarte diverse Nahrungsmittel mit Reformhaus- oder Bioqualität: Ahornsirup, Sojamilch, Sonnenblumenkerne, Seitan, Getreidekaffee, Säfte, Kräutertees, Bier, Wein und Getreide.

Bei unseren Fleischsorten achten wir stets auf beste Qualität und kaufen nur geprüfte Ware.



So finden Sie Ihre Lieblings-Speise

Unser kleines Speisenlexikon	Seite	3
Suppen	Seite	4
Vorspeisen	Seite	5-6
Tandoori	Seite	7
Chutneys + Extras	Seite	8
Salate	Seite	9
Vegetarische Tellergerichte	Seite	10-12
Lamm, Tellergerichte + Karhai (Wok)	Seite	13-14
Rind, Tellergerichte + Karhai (Wok)	Seite	15-16
Huhn, Tellergerichte + Karhai (Wok)	Seite	17-18
Ente, Karhai (Wok) + Tellergerichte	Seite	19
Hauptgerichte Fisch + Garnelen (Wok)	Seite	20-21
Hauptgerichte Tandoori	Seite	22
Vegetarische Menüs	Seite	23-24
Menüs mit Fleisch	Seite	25-27
Fisch Menü	Seite	28
Dessert	Seite	29
Alkoholfreie Getränke	Seite	30-31
Alkoholische Getränke	Seite	32-33
Offene + Flaschenweine	Seite	34

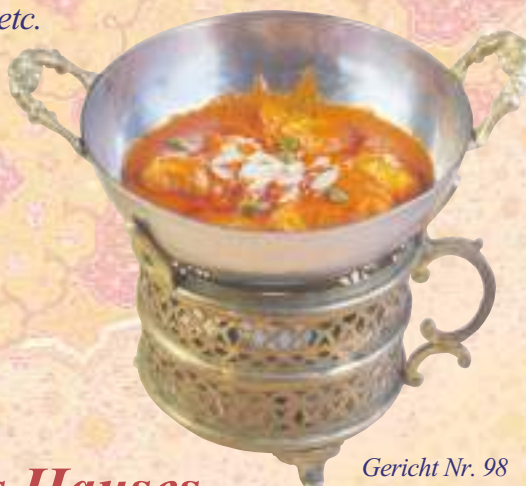
Unser
Tip

Beachten
Sie
bitte
auch
unsere
TIPS



Unser kleines Speisenlexikon

<i>Amm</i>	<i>Mango</i>
<i>Basmati-Reis</i>	<i>Ein feiner aromatischer Reis</i>
<i>Behndi</i>	<i>Okraschoten</i>
<i>Biryani</i>	<i>Ein besonderes Reisgericht. Es wird immer mit Zutaten zusammen zubereitet, wie Fleisch oder Fisch, Mandeln, ungemahlene Gewürzen, Rosenwasser, Safran und kleingehacktem Gemüse</i>
<i>Cumin</i>	<i>Kreuzkümmel</i>
<i>Dal-Linsen</i>	<i>Hülsenfrüchte / rote Linsen</i>
<i>Karachi-Art</i>	<i>Pikante Zubereitung in einer großen Auswahl von Gewürzen</i>
<i>Kardamon</i>	<i>Grünes Gewürz (in Deutschland verwendet man es als Kuchenaroma)</i>
Karhai	Wok-Topf (siehe Foto unten)
<i>Kormasauce</i>	<i>Selbst zubereitete Sauce aus Sahne mit Mandeln, Cashewnüssen, Kokosnuss u.v.m.</i>
<i>Mackhansauce</i>	<i>Sauce aus Tomaten, Pasta, Butter, Sahne und Kokosmilch</i>
<i>Massalah</i>	<i>Gewürzmischung</i>
<i>Nan</i>	<i>Flade aus Weißmehl</i>
<i>Panir</i>	<i>Hüttenkäse - weißer Käse aus Vollmilch</i>
<i>Roti</i>	<i>Vollkorn-Fladenbrot</i>
<i>Samosa</i>	<i>Gefüllte Teigtasche aus Gemüse und Kartoffeln mit Nüssen</i>
<i>Seitan</i>	<i>Vegetarisches Fleisch, aus Weizen gewonnen</i>
<i>Tandoor</i>	<i>Lehmfen zum Fladenbacken und zum Fleischgrillen</i>
<i>Thali</i>	<i>Große Tellergerichte</i>
<i>Tikkasauce</i>	<i>Joghurtsauce mit Tikka-Gewürz, z.B. Ingwer und Cumin, Koriander, Paprika, Nelken etc.</i>



Gericht Nr. 98

Spezialität des Hauses

**Beachten Sie unsere
TANDOOR-Spezialitäten
auf der Seite 22**



Suppen

- vegetarisch -

1. **Mulghatani Suppe** 4,50
Eine Suppe aus Dal-Linsen mit Kräutern zubereitet
2. **Sabsi Suppe**^G 4,50
Aus verschiedenem Gemüse und mit Sahne zubereitet

- mit Fleisch -

Unser
Tip

3. **Mulghatani Suppe**^G 4,90
*Eine Suppe aus Dal-Linsen und Kräutern,
zubereitet mit Hähnchenfilet*
4. **Harira** 4,90
*Kräftige Suppe aus Gemüse
und Lammhüfte mit Kräutern*
5. **Murghi Yakhni**^G 4,50
Pikante Suppe mit Hähnchenfilet und Kräutern

- mit Fisch -

6. **Chinga Suppe**^G 4,90
Krabbensuppe mit Sahne, nach Karachi-Art (würzig)



Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Salat und zwei Chutneys serviert

- vegetarisch -

Wir können es Ihnen auch Vegan und ohne Milchprodukte zubereiten

- | | | |
|---|---|-------|
| 7. | Palak Pakora ^{G/J} | 3,80 |
| | <i>Pakora aus Spinat und Zwiebelringen, in Kichererbsenmehlteig und Gewürzen gebacken</i> | |
| 8. | Bhajya Pakora ^{G/J} | 3,80 |
| | <i>Feingehackte Gemüsesorten in Kichererbsenmehl und Gewürzen gebacken</i> | |
| 9. | Samosa ^{G/J/A4/H4} | 3,20 |
| | <i>Gefüllte Teigtasche mit Kartoffeln, Gemüse und Cashewnüssen</i> | |
| 10. | Shami aur Pakora ^{G/J/H4} | 4,90 |
| | <i>Vegetarisches Kebab und Spinat Pakora</i> | |
| 11. | Kofta aur Bhajya Pakora ^{G/J/A4/H4} | 4,90 |
| | <i>Vegetarisches Kofta und Bhajya Pakora</i> | |
|  | 12. Pachrang ^{G/J/A4/H4} | 13,90 |
| | <i>Eine Platte "von jedem etwas": Palak Pakora, Bhajya Pakora, Samosa, Shami, Kofta, Auberginen, Pakora, dazu Salat, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</i> | |



Alle Gerichte können auch ohne Milchprodukte, Koriander oder Knoblauch serviert werden. Sagen Sie dem Service Bescheid!



Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Salat und zwei Chutneys serviert

- 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. | Tandoori Murghi Tikka ^{G/J} | 4,90 |
| | <i>Aus dem Tandoor gegrilltes Hähnchenfilet mit Kräutermischung nach Lahori-Art</i> | |
| 14. | Dumba Tikka Tandoori ^{G/J} | 5,50 |
| | <i>Lammhüfte in Masalaha sauce eingelegt und im Lehmofen gegrillt</i> | |
| 15. | Tali Murghi | 4,90 |
| | <i>Hähnchenfilet in Gewürzen gebacken</i> ^{G/J} | |

- Fisch -

- | | | |
|-----|---|-------|
| 16. | Lahori Machli ^{G/J/D} | 4,80 |
| | <i>Rotbarschfilet in Kichererbsenmehl, knusprig frittiert</i> | |
| 17. | Tandoori Machli ^{G/J/D} | 5,90 |
| | <i>Lachsfilet eingelegt in Masalah und im Lehmofen gegrillt</i> | |
| 18. | Tandoori-Pachrang ^{G/D} | 19,80 |
| | <i>Eine gemischte Platte mit Hähnchenfilet, Lammhüfte, Tali Murghi, Lahori Fisch, Scampi Tandoori mit verschiedenen Chutneys serviert</i> | |
| | <i>für 2 Personen -</i> | |



Tandoori

Traditioneller Lehmofen

Unsere Roti und Paratha bestehen aus Biogetreide

- | | | |
|-----|---|------|
| 19. | Roti ^{A1/A4}
<i>Ein Vollkorn-Fladenbrot aus Weizen- und Roggenmehl mit biologischem Getreide</i> | 1,50 |
| 20. | Paratha ^{A1/A4}
<i>Ein in Butter gerolltes, knuspriges Vollkorn-Fladenbrot mit Kräutern und Masalah, dazu Podina Chutney</i> | 2,50 |
| 21. | Sada Nan ^{A1/A4/K}
<i>Eine bekannte Roti Art mit Weißmehl</i> | 2,00 |
| 22. | Lahori Nan ^{A1/A4}
<i>Nan mit Masalah, Ingwer, Knoblauch und Kräutern gebacken, mit Podina Chutney</i> | 2,50 |
| 23. | Raughan Nan ^{A1/A4}
<i>Nan mit Nüssen, Mandeln, Sonnenblumenkernen und Rosinen, mit Mango Chutney</i> | 2,50 |
| 24. | Paper
<i>Dünner knuspriger Fladen aus Linsenmehl, mit Podina Chutney</i> | 1,50 |



Gericht Nr. 19



Chutneys



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

- | | | |
|-----|---|------|
| 25. | Amlı Chutney ^G
<i>Süß-Sauer - Tamarin mit verschiedenen Gewürzen</i> | 1,50 |
| 26. | Podina Chutney ^{E621/L}
<i>aus Joghurt mit Pfefferminze, Koriander und anderen Gewürzen</i> | 1,50 |
| 27. | Mango Chutney ^G
<i>aus Mango und Achar zubereitet</i> | 1,60 |
| 28. | Reita
<i>aus Cumin, Joghurt und Kurkuma</i> | 1,80 |
| 29. | Bengan Aschar
<i>Pikant-süßlicher Auberginen-Ingwer-Pickle</i> | 1,50 |
| 30. | Mix Aschar
<i>Scharfer Pickle aus Lemon, Mango und anderen sauren Früchten</i> | 2,00 |
| 31. | Scharfe Sauce
<i>Kräftige scharfe Sauce aus Peperoni, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und diversen Gewürzen zubereitet</i> | 1,50 |

Extras

- | | | |
|-----|---|------|
| 32. | Pulau Reis ^{H4}
<i>Feiner Basmati-Reis mit grünen Erbsen, Kichererbsen, Nüssen und Rosinen</i> | 5,90 |
| 33. | Palak
<i>Spinat mit Butter, Tomaten, Koriander und Gewürzen pikant zubereitet</i> | 5,90 |
| 34. | Dal
<i>Dal-Linsen mit Ingwer, Koriander und Knoblauch zubereitet</i> | 5,90 |

Alle Gerichte können auch ohne Milchprodukte, Koriander oder Knoblauch serviert werden. Sagen Sie dem Service Bescheid!



Salate

Unsere Salate werden mit gesunden Zutaten und frischen biologischen Keimsprossen, Pflanzenöl, frischen Kräuter-Saucen und Vollmilchjoghurt zubereitet

35. **Multan Salat** ^{G/J} 6,90
Ein Salatteller mit gekochtem Getreide, Apfelstückchen, mit einer besonderen Sauce aus frischer Minze und getrockneten Granatapfelkernen angemacht
36. **Bahar Salat** ^{G/J/H1} 6,90
Ein Salatteller aus grünem Blattsalat, Tomaten, Paprika, Gurken, mit gekochtem Getreide, Bananenstückchen, mit frischer Joghurt-Minzsauce und Mandeln
37. **Lahori Salat** ^{G/J/H4/A1} 6,90
Aus gekochten roten Bohnen, grünem Paprika, mit gekochtem Getreide, Schafskäse, Tomaten, grünem Blattsalat und einer Sauce aus frischer Minze und getrockneten Granatapfelkernen
38. **Chat Salat** ^{G/J/H4/A1} 7,50
Grüner Salat mit gekochtem Getreide, kombiniert gekochtem Getreide, Kichererbsen, Gurken, mit gekochtem Getreide, Schafskäse, Bananen- und Apfelstückchen, Joghurt-Minzsauce, Walnuss- und Sonnenblumenkernen
39. **Balutschistan-Spezial Salat** ^{G/J/H4} 7,90
Ein großer gemischter Salatteller mit Hähnchenfilet aus dem Tandoor, mit gekochtem Getreide und mit einer Sauce aus frischer Minze und Granatapfelkernen
41. **Jhinga Salat** ^{G/J/H4} 7,90
Ein gemischter Salatteller mit Krabben und Scampis aus dem Tandoor, mit gekochtem Getreide und einer Sauce aus frischer Mince



Gericht Nr. 39



Vegetarische Hauptgerichte

(alle Gerichte auch Vegan)

Thalies (große Tellergerichte)

43. **Dal Sabzi Pakora Thali** ^{A1/A4/G/J} 12,80
Ein großer Teller mit Gemüse der Jahreszeit mit Dal-Linsen, dazu Pakora, drei Chutneys, Basmati-Reis, Salat, Schafskäse, Oliven und Roti
44. **Alu Palak Samosa Thali** ^{A1/A4/G/J} 12,80
Spinat, Kartoffeln mit Methi-Kräutern, Butter, drei Chutneys, Basmati-Reis, Salat, Schafskäse, Samosa, Oliven und Roti
45. **Dal Bhendi Pakora Thali** ^{A1/A4/G/J} 12,90
Okraschoten mit Dal-Linsen, drei Chutneys, Basmati-Reis, Salat, Schafskäse, Roti und Pakora
46. **Bengan Bhurta Pakora Thali** ^{A1/A4/G/J/H} 12,90
Im Tandoor gebackene Auberginen mit Tomaten und Gewürzen zubereitet, dazu Basmati-Reis, Salat, 3 Chutneys, Roti, Schafskäse, Oliven und Palak Pakora
- Unser Tip** 47. **Balutschistan Thali** ^{A1/A4/G/J/H7} 13,30
Ein Thali mit Dal-Chana, roten Bohnen und Gemüse, dazu ein Shami, Pakora, drei Chutneys, Basmati-Reis, Roti, Salat, Schafskäse und Oliven
48. **Seitan Lobia Thali** ^{A1/A4/G/J/H7} 12,80
Seitan, Gemüse und rote Bohnen mit Samosa in Kormasauce, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und drei Chutneys
49. **Alu Bengan Thali** ^{A1/A4/G/J} 12,80
Auberginen und Kartoffeln mit Shami Kabab in pikanter Sauce, dazu Basmati-Reis, Salat, Schafskäse, Oliven und Chutneys
50. **Bengan Chana Thali** ^{A1/A4G/J/H7} 12,80
Auberginen und Kichererbsen in Tikka-Sauce mit Kräutern und ein Samosa, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und Chutneys



Gericht Nr. 43

Alle Gerichte können auch ohne Milchprodukte, Koriander oder Knoblauch serviert werden. Sagen Sie dem Service Bescheid!



Vegetarische Hauptgerichte

(alle Gerichte auch Vegan)

Karhai (große Wok-Gerichte)

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 ^{A1/A4/G/J}
<i>Ein Gericht mit frischem Gemüse der Jahreszeit nach Karhai-Art mit mit Tomaten-Curry-Sauce, Ingwer und anderen Gewürzen</i> | 13,00 |
| 52. | Seitan Karhai ^{A1/A4/G/J/H1/H7/H}
<i>Ein Karhai mit Seitan und verschiedenem Gemüse in süß-pikanter Mandel-Currysauce</i> | 13,50 |
| 53. | Seitan Bhendi Karhai ^{A1/A4/G/J}
<i>Ein Karhai mit Seitan, Okraschoten, Tomaten und Mandeln. in Korma-Sauce zubereitet</i> | 14,00 |
| 54. | Bhuni Bhendi Karhai ^{A1/A4/G/J/H}
<i>Ein Karhai nach Ouetta-Art mit Okra (pakistanisches Gemüse), Zwiebeln, Tomaten und Tikka Gewürzen</i> | 14,00 |





Vegetarische Hauptgerichte

Exotische Shahi-Wok-Gerichte

Phantasievoll und raffiniert zubereitete milde Speisen

Unser
Tip

55. **Panir Palak Mewa** ^{A1/A4/G/J} 13,80
Pakistanischer Käse mit Spinat und Tomaten, Pinienkernen, Pistazien, Cashewnüssen, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
56. **Kofta Curry Lichi** ^{A1/A4/G/J/H7/H1} 13,60
Ein runder Gemüse-Kabab in Korma Sauce mit Lichifrüchten, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
57. **Malai Kofta Amm** ^{A1/A4/G/J/H1} 13,80
Ein runder Gemüse-Kabab mit gemahlenden Cashewnüssen in Kokosnußsauce mit Mango, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
58. **Bengan Panir** ^{A1/A4/G/J/H1} 13,80
Auberginen mit Panir (pakistanischer Käse), Mandeln und Kokosnuss in Kormasauce mit Pinienkernen, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
59. **Sabsi Shahi** ^{A1/A4/G/J/H1} 13,50
Verschiedene Gemüsesorten nach Jahreszeit und Panir mit Cashewnüssen, Mandeln und Lichi in Mackhansauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti

Biryani (auch Vegan)

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

60. **Sabsi Channa Biryani** ^{G/H/H1} 12,70
Ein Reisgericht mit Basmati-Reis, Gemüse der Saison, Kichererbsen und Rosinen, Sonnenblumenkernen und Mandeln
61. **Sabsi Lobia Biryani** ^{G/H/H1} 12,70
Ein Reisgericht mit verschiedenen Gemüsesorten, roten Bohnen, Kichererbsen, Mandeln, Cashewnüssen und getrockneten Aprikosen
62. **Seitan Sabsi Biryani** ^{G/H/H1} 13,70
Ein Reisgericht mit verschiedenen Gemüsesorten, Seitan, Kichererbsen, Mandeln, Cashewnüssen und Sonnenblumenkernen



Hauptgerichte Lamm

Thalies (große Tellergerichte)

63. **Dumba Palak Thali** ^{A1/A4/G/J} 13,90
Lammfleisch mit Spinat, Tomaten und Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys
64. **Dumba Sabsi Thali** ^{A1/A4/G/J} 13,90
Lammfleisch mit Gemüse der Saison, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys
65. **Dumba Bhendi Thali** ^{A1/A4/G/J} 14,50
Lammfleisch mit Okraschoten und Tomaten, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys
66. **Dumba Biryani** ^{A1/A4/G/J} 14,00
Berühmtes Reisgericht mit Lammfleisch, Cashewnüssen, Mandel, Sonnenblumenkernen, Rosinen und Reitasauce und dazu ein kleiner frischer Salat
-  67. **Dumba Bengan Thali** ^{A1/A4/G/J} 13,90
Lammfleisch mit Auberginen in Masalahasauce, dazu Basmati-Reis, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys
68. **Dumba Dal Thali** ^{A1/A4/G/J} 13,50
Lammfleisch und Dal-Linsen in Kormasauce mit Cashewnüssen, dazu Basmati-Reis, Roti, Schafskäse, Oliven



Karhai Lammgerichte

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

69. **Dumba Curry Karhai** ^{A1/A4/G/J} 14,90
Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten-Amrysaucce und Koriander, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
72. **Balutschistan - Dumba Karhai** ^{A1/A4/G/J/H/H1} 14,90
Gebratenes Lammfleisch nach Balutschistan-Art mit frischen Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
73. **Dumba Tikka - Masalah Karhai** ^{A1/A4/G/J} 15,90
Hier servieren wir Ihnen auf traditionelle Art Lammhüfte gegrillt im Tandoor (Lehmofen) und in Tikkasauce gebraten mit Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
74. **Dumba Adrak Karhai** ^{A1/A4/G/J} 14,50
Gekochtes Lammfleisch mit Ingwer, Koriander und frischer Minze, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti. Ein pikantes Gericht

Exotische Shahi-Lammgerichte

Phantasievoll und raffiniert zubereitete milde Speise

76. **Dumba Korma** ^{A1/A4/G/J} 14,90
Lammfleisch in einer köstlichen Sauce mit Kokosnuß, gemahlenden Mandeln, Cashewnüssen, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
77. **Dumba Amm** ^{A1/A4/G/J/H/H1/H7} 14,90
Lammfleisch mit Mango in einer sahnigen Kormasauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
78. **Dumba Lichi** ^{A1/A4/G/J/H/H1/H7} 14,90
Lammfleisch mit Lichi in einer hellen Sauce, Safran, Kurkuma und Pistazien, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
79. **Dumba Shahi** ^{A1/A4/G/J/H/H1/H7} 16,50
Lammhüfte aus dem Tandoor, gegrillt, mit Mackhansauce und Pinienkernen, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti

Unser
Tip

Alle Gerichte können auch ohne Milchprodukte, Koriander oder Knoblauch serviert werden. Sagen Sie dem Service Bescheid!



Hauptgerichte Rind

Thalies (große Tellergerichte)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 80. | Gosht Palak Thali ^{A1/A4/G/J}
<i>Rindfleisch mit Spinat, Tomaten und Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</i> | 13,90 |
| 81. | Gosht Sabsi Thali ^{A1/A4/G/J}
<i>Rindfleisch mit Gemüse der Saison, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</i> | 13,90 |
| 82. | Gosht Bhendi Thali ^{A1/A4/G/J}
<i>Rindfleisch mit Okraschoten und Tomaten, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys</i> | 14,90 |
| 83. | Gosht Bengan Thali ^{A1/A4/G/J}
<i>Rindfleisch mit Auberginen in pikanter Sauce, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse und Oliven und verschiedene Chutneys</i> | 13,90 |



Gericht Nr. 82



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 Dopiaza Karhai** ^{A1/A4/G/J} **14,90**
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Ingwer und frischen Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
- Unser Tip** 87. **Gosht Vindalu Karhai** ^{A1/A4/G/J} **15,20**
Ein bekanntes Rindgericht mit einer mittelscharfen Tomaten-Rotcurry-Sauce und Kartoffeln, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
89. **Balutschistan - Gosht Karhai** ^{A1/A4/G/J} **15,20**
Gebratenes Rindfleisch nach Balutschistan-Art mit frischen Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti



Exotische Shahi-Rindgerichte

Phantasievoll und raffiniert zubereitete milde Speisen

90. **Gosht Korma** ^{A1/A4/G/J/H/H1/H7} **15,00**
Rindfleisch in einer köstlichen Sauce mit Kokosnuß, gemahlenden Mandeln, Cashewnuß, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
91. **Gosht Amm** ^{A1/A4/G/J} **15,00**
Rindfleisch mit Mango in Kormasauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
92. **Gosht Lichi** ^{A1/A4/G/J/H7} **15,00**
Rindfleisch mit Lichi in einer hellen Sauce, Safran, Kurkuma und Pistazien, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti

Alle Gerichte können auch ohne Milchprodukte, Koriander oder Knoblauch serviert werden. Sagen Sie dem Service Bescheid!



Hauptgerichte Huhn

Thalies (große Tellergerichte)

94. **Murghi Chana Thali** ^{A1/A4/G/J} 13,50
Ein großes Tellergericht mit Hähnchenfilet, Kichererbsen und Masalagewürzen, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys
95. **Murghi Dal Thali** ^{A1/A4/G/J} 13,50
Ein großes Tellergericht mit Hähnchenfilet, Dal-Linsen, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys
96. **Murghi Shorba Thali** ^{A1/A4/G/J} 13,50
Hähnchenfilet in Tikka-Masalasauce nach Karachi-Art, dazu Basmati-Reis, Salat, Schafskäse, Oliven, Roti und verschiedene Chutneys
97. **Murghi Biryani** ^{A1/A4/G/J/H1/H4} 13,90
Ein Biryani-Reisgericht mit Hähnchenfilet in Gemüse, Kichererbsen, Cashewnüssen, Mandeln, Sonnenblumenkernen, Rosinen, Aprikosen 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** ^{A1/A4/G/J/H1} 14,90
Im Lehmofen gegrilltes Hähnchenfilet in Mackhansauce zubereitet, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
99. **Murghi Jalfaresi Karhai** ^{A1/A4/G/J} 14,90
Hähnchenfilet in einer Cashewnuss-Sauce aus Kurkuma und Safran, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
100. **Murghi Lahori Karhai** ^{A1/A4/G/J/H} 14,90
Hähnchenfilet mit Kokosnuß und einer Weißmohnsauce, dazu Basmatireis, Salat und Roti
101. **Murghi Palak Karhai** ^{A1/A4/G/J} 14,90
Hähnchenfilet mit Spinat, grünen Pepperoni und Tomaten nach Balutschistan-Art in Masalah gebraten, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti

Alle Gerichte können auch ohne Milchprodukte, Koriander oder Knoblauch serviert werden. Sagen Sie dem Service Bescheid!



Huhn (Fortsetzung Karhai-Gerichte)

102. **Murghi Chilli Karhai** ^{A1/A4/G/J} **14,00**
Hähnchenfilet in einer scharfen Masalah-Chillisaucе mit Ingwer und Koriander, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
- Unser Tip** 103. **Murghi Tikka - Tandoori Masalah** ^{A1/A4/G/J} **14,90**
Ein Hähnchengericht auf traditionelle Art im Lehmofen gegrillt, mit Ingwer, Knoblauch, Kurkuma und Masalahgewürzen, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
104. **Murghi Sabzi Karhai** ^{A1/A4/G/J} **14,50**
Hähnchenfilet mit verschiedenem Gemüse, frischen Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
105. **Safran Murghi Karhai** ^{A1/A4/G/J} **14,90**
Hähnchenfilet mit Mandeln, Safran, Kardamon in Kormasauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti

Exotische Shahi-Hähnchengerichte

Phantasievoll und raffiniert zubereitete milde Speisen

106. **Murghi Amm** ^{A1/A4/G/J/H1} **14,50**
Hähnchenfilet mit Mango in einer sahnigen Mackhansauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
107. **Murghi Lichi** ^{A1/A4/G/J} **14,90**
Hähnchenfilet mit Lichi in einer hellen Sauce, Safran, Kurkuma und Pistazien, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
- Unser Tip** 108. **Murghi Shahi** ^{A1/A4/G/J/H1/H} **15,00**
Hähnchenfilet mit Orangen, Mandeln und Pinienkernen in einer Mackhansauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
109. **Murghi Alu** ^{A1/A4/G/J} **13,90**
Hähnchenfilet in Kartoffeln in gewürzter Masalahsauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti

Alle Gerichte können auch ohne Milchprodukte, Koriander oder Knoblauch serviert werden. Sagen Sie dem Service Bescheid!



Hauptgerichte Ente

110. **Murghabi - Jalfaresi Karhai** ^{A1/A4/G/J/H4} **15,80**
Ente in einer Cashewnussauce mit Kurkuma und Safran, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
111. **Murghabi - Dopiazza Karhai** ^{A1/A4/G/J} **15,80**
Gebratene Ente mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
- Unser Tip** 112. **Murghabi - Chili Karhai** ^{A1/A4/G/J} **15,80**
Ente in einer scharfen Masalah-Chilisauce mit Ingwer und Koriander, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
113. **Murghabi - Mughlai Karhai** ^{A1/A4/G/J} **15,90**
Ente mit Kokosnuß, Cashewnüssen, Pistazien in Korma-Sauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti

Exotische Shahi-Entengerichte

Phantasievoll und raffiniert zubereitete milde Speise

114. **Murghabi Amm** ^{A1/A4/G/J/H1} **15,90**
Ente mit Mango in einer sahnigen Mackhansauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
115. **Murghabi Lichi** ^{A1/A4/G/J} **15,90**
Ente mit Lichi in einer hellen Sauce, Safran, Kurkuma und Pistazien, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
116. **Murghabi Mackhan** ^{A1/A4/G/J/H} **15,90**
Ente mit Orangen in Mackhansauce mit Pinienkernen, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti



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** ^{A1/A4/G/J} 13,50
Rotbarschfilet in Tomaten-Masalah-Koriandersauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
119. **Machli Chili - Masalah Karhai** ^{A1/A4/G/J} 13,90
Seelachsfilet mit Masalah, in Kichererbsenmehl gebacken, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
120. **Machli Amm Shahi** ^{A1/A4/G/J/H1} 13,50
Lachsfilet in einer besonderen Mackhansauce mit Mangofrüchten, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
121. **Machli Alu Karhai** ^{A1/A4/G/J} 13,20
Rotbarschfilet mit Kartoffeln in pikanter Sauce mit Vindalugewürz, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
122. **Machli Korma Karhai** ^{A1/A4/G/J} 13,90
Rotbarschfilet mit Mandeln in Kormasauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
-  123. **Machli Tikka - Masalah Karhai** ^{A1/A4/G/J} 14,50
Lachsfilet aus dem Lehmofen in pikanter Tikkasauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti.
124. **Jhinga Dopiazza Karhai** ^{A1/A4/G/J} 15,50
Krabben und Garnelen in roter Currysauce mit Ingwer und Zwiebeln, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti



Hauptgerichte Garnelen

126. **Jhinga Korma** ^{A1/A4/G/J/H4} **15,90**
Garnelen in Kormasauce mit Mandeln und Cashewnüssen, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
- Unser Tip** 127. **Jhinga Bhuna Karhai** ^{A1/A4/G/J} **16,70**
Garnelen mit Zwiebeln, Ingwer und Koriander gebraten, mit Masalahasauce dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
128. **Jhinga Amm** ^{A1/A4/G/J} **15,90**
Garnelen mit Mackhansauce, Mango und Pinienkernen, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti
129. **Jhinga Biryani** ^{A1/A4/G/J/H} **15,80**
Biryani-Reisgericht mit Krabben, Garnelen und feingehacktem Gemüse und Nüssen. Dazu reichen wir Salat und Reita





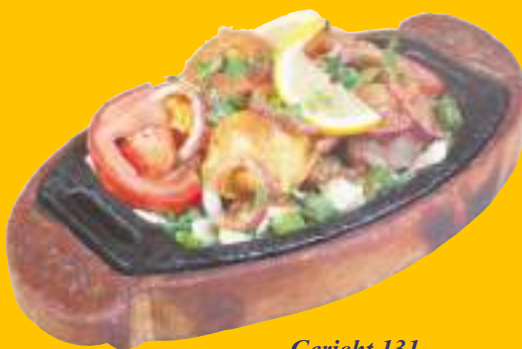
Spezialität des Hauses

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, eine spezielle pakistanische Roti-Fladenart
sowie Salat, Basmati-Reis und verschiedene Chutneys*

130. **Lahori Murghi Tandoori** ^{A1/A4/G/J/K} 16,50
*Hähnchenfilet gegrillt, in Kichererbsenmehl knusprig frittiert,
dazu servieren wir Nan, Salat und 3 Chutneys*
131. **Murgh Tikka Tandoori** ^{A1/A4/G/J/K} 16,50
*Hähnchenfilet aus dem Tandoor, gegrillt, dazu servieren wir
Nan, Salat und 3 Chutneys*
132. **Dumba Tikka Tandoori** ^{A1/A4/G/J/K} 17,50
*Lammhüfte aus dem Tandoor, gegrillt, dazu servieren wir Nan,
Salat und 3 Chutneys*
133. **Tandoori Mix** ^{A1/A4/G/J/K} 16,90
*Hähnchen und Lamm aus dem Tandoor, gegrillt, dazu servieren
wir Nan, Salat und 3 Chutneys*
134. **Machli Tandoori** ^{A1/A4/G/J/K} 15,90
*Rotbarschfilet in würzigem Kichererbsenmehl paniert und frittiert.
Lachsfilet im Tandoor gegrillt, dazu servieren wir Nan, Salat und 3 Chutneys*
136. **Balutschistan Tandoori** ^{A1/A4/G/J/K} 37,50
*Eine Tandoori-Platte mit Hähnchenfilet, Lammhüfte, Lachsfilet, Garnelen
und Fisch-Pakora, dazu Basmati-Reis, verschiedene 3 Chutneys,
Tikka-Currysauce und Nan* - Preis für 2 Personen -



Gericht 131



Vegetarische Menüs

137. Sada Menü A1/A4/G/J/H/H1

- Preis für 2 Personen - **36,90**

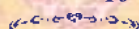
I.Gang Paper mit Chutney

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet, mit Chutney



II.Gang Mulgathani Suppe

Eine köstliche Suppe aus Dal-Linsen, Äpfeln und pakistanischen Kräutern



HAUPTSPEISE

III.Gang Dal Tarka

Dal-Linsen in Butter, Ingwer und Knoblauch

Seitan Sabsi

Seitan und Gemüse in Kormasauce. Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti



IV.Gang Firni

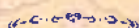
Eine pakistanische Süßspeise aus Reis, Milch, Rosenwasser, Mandeln und Pinienkernen

138. Sindh Menü A1/A4/G/J/H/H1

- Preis für 2 Personen - **39,50**

I.Gang Paper mit Chutney

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney



II.Gang Samosa und Salat

Gefüllte Teigtasche mit Sabsi-Nüssen und dazu Chutney



HAUPTSPEISE

III.Gang Palak Panir

Spinat mit pakistanischem Käse und Pinienkernen in Mackhansauce

Malai Kofta Amm

Gemüse Kofta in Kormasauce mit Mango und Kokosnuß.

Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti



IV.Gang Dessert

Dahi Amm

Eine Süßspeise aus Joghurt, Soja Dessert und Mango

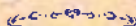


Vegetarisches Spezial Menü

139. Sabsi Menü ^{A1/A4/G/J/H/H1H7}

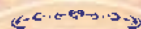
I. Gang Paper mit Chutney

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet, mit Chutney



II. Gang Pachrang

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



HAUPTSPEISE

III. Gang Tofu (Bio) Auberginen

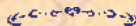
Auberginen aus dem Lehmofen mit leckerem biologischen Tofu gebraten

Sabsi Bhuni

*Kurzgebratenes Gemüse nach Jahreszeit
mit Masalah, Ingwer und Koriander*

Palak Panir

Spinat mit pakistanischem Käse und Pinienkernen



IV. Gang Dessert

Gulab Jamun

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

- Preis für 2 Personen - 42,80



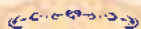
Menüs mit Fleisch

141. Lahore Menü A1/A4/G/J/H/H1/H7

-Preis für 2 Personen - 42,00

I.Gang Paper mit Chutney

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney

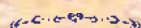


II.Gang Mulghathani Suppe

Aus Dal-Linsen, Kräutern und mit Hähnchenfleisch

Tikka aur Shami

Hähnchen Tikka aus dem Tandoor und vegetarische Shami-Kabab



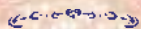
HAUPTSPEISE

III.Gang Murghi Bhuni

Hähnchenfilet mit Joghurt, Kräutern und Ingwer gebraten

Dumba Masalah

Lammfleisch in pikanter Masalahaussauce. Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti



IV.Gang Firni

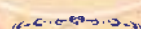
Eine pakistanische Süßspeise aus Reismehl mit Kokosnuß, Rosenwasser und Mandeln

142. Shahi Menü A1/A4/G/J/H/H1/H7

- Preis für 2 Personen - 44,00

I.Gang Paper mit Chutney

Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney



II.Gang Murgh Yakhni

Eine Suppe mit Hähnchenfleisch, Kokosnuß und Kräutern, auf pakistanische Art zubereitet



III.Gang Dumba Aur Marghi Tikka

Lamm- und Hähnchen-Tikka aus dem Tandoor



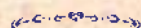
HAUPTSPEISE

IV.Gang Murghabi Mackhan

Ente in Mackhansauce mit Orangen

Gosht Karhai

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



V.Gang Dessert

Gulab Jamun

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

Alle Gerichte können auch ohne Milchprodukte, Koriander oder Knoblauch serviert werden. Sagen Sie dem Service Bescheid!



Menü mit Fleisch

143. Karachi Menü A1/A4/G/J/H/H1/H7

Aperitif
Lichi-Wein

I. Gang Paper mit Chutney
Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney

II. Gang Murgh Yakhni
Eine Suppe aus Hähnchenfleisch, Kokosnuß und Kräutern auf pakistanische Art zubereitet

III. Gang Tandoori Murghi Tikka und Shami
Hähnchenfilet aus dem Tandoor und vegetarische Shami-Kabab mit Chutney

HAUPTSPEISE

IV. Gang Dumba Bhendi
Gebratenes Lammfleisch mit Okraschoten, Tomaten und Koriander

Palak Panir
Spinat mit pakistanischem Käse und Pinienkernen

Murghi Amm
*Hähnchenfilet mit Mango in Buttersauce.
Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti*

V. Gang Dessert
Soja Khir
Cremiges Soja-Dessert mit Vanille-Eis, Lichi-Früchten, Pistazien

- Preis für 2 Personen - **48,50**





Menü mit Fleisch

ab 4 Personen

144. Quetta Menü AI/A4/G/J/H/H1/H7

Aperitif
Ingwer-Wein

I.Gang Paper mit Chutney
Dünner Fladen aus Linsenmehl und Gewürzen, zubereitet mit Chutney

II.Gang Pachrang
Eine große Vorspeisenplatte, mit Lamm-Tikka, Hähnchen-Tikka, Tali-Fisch, Bengan Pakora mit Salat und verschiedenen Chutneys

HAUPTSPEISE

III.Gang Dumba Korma
Lammfleisch in Kormasauce mit Cashewnnüssen und Mandeln

Murghi Bhuni
Hähnchenfilet in Ingwer, Koriander und Masala, gebraten

Murghabi Amm
Ente mit Mango, Mandeln, Pistazien in Mackhansauce

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

IV.Gang Dessert
Eis mit Lichi

- ab 4 Personen - 22,50 pro Person



Menü mit Fisch

145. Fisch Menü A1/A4/G/J/H/H1/H7

Aperitif
Ingwer-Wein

I.Gang Paper mit Pudina Chutneys

II.Gang Jhinga Suppe
Cremige Krabbensuppe mit Pakistanischen-Kräutern

HAUPTSPEISE

III.Gang Machli Amm
Lachsfilet mit Mango in Mackhansauce

Jhinga Bhuna
*Krabben mit Ingwer, Koriander und Tomaten gebraten.
Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti*

IV.Gang Firni
*Eine pakistanische Süßspeise aus Reismehl mit Kokosnuß,
Rosenwasser und Mandeln*

- Preis für 2 Personen - 38,50



Dessert

148. **Firni** ^{G/J/H/H1/H7} 3,50

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



149. **Amm Dahi** ^{G/H/H1/H7} 3,50

*Eine Süßspeise aus Joghurt,
Soja Dessert und Mango*



150. **Soja Khir** ^{G/J/H/H1/H7/H4} 3,90

*Cremiger Soja-Dessert
mit Vanille-Eis, Lichi-Früchten
und Pistazien*

151. **Vanille-Eis mit Mango** 3,50
^{G/H/H4/H1/H7}



152. **Gulab Jamun** ^{G/H1/H4/H7} 3,90

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



Balutschistan

Bahrenfelder Straße 169 - 22765 Hamburg

Telefon 040 - 390 22 29

Alle Speisen auch außer Haus

Alle Preise inkl. MwSt und Bedienung