

## VORSPEISEN (Frittierte)

Alle frittierte mit hausgemachtem Garlic/Minze und Mango Chutney	
15. Papadam <sup>a,b,c</sup>	3,00
2x Knuspriges Brot mit Mango-Chutney/Minz-Sauce	
16. Chicken Pakora	6,50
Hähnchenbrust, Kichererbsenmehl, Kräuter	
17. Paneer Pakora <sup>c</sup>	6,50
Hausgemachter Weichkäse mit Kichererbsenmehl	
18. Samosa 2 Stück	5,50
Teigtaschen mit Kartoffeln, Koriander, Erbsen	
19. Aloo Tikka 2 Stück	7,50
Rind Hackfleisch, Kartoffeln, Kichererbsenmehl mit Gewürzen, Koriander	
20. Frittierte Calamari <sup>e</sup>	10,50
Gebratener Tintenfisch (Calamari) mit Kichererbsenmehl	
21. Saffran Teller <sup>a,b,c</sup> für 2 Personen	11,50
Samosa, Onion Bhaji, Mixed Pakora	
22. Aloo Puri <b>NEU</b>	5,50
2 Stück mit Kartoffeln und Koriander (mittel scharf)	
23. Dal Puri <sup>d</sup> <b>NEU</b>	5,50
2 Stück mit indischen Linsen, Zwiebeln, Koriander	
24. Aloor Chop <sup>c</sup> <b>NEU</b>	5,50
2 Stück Teigtaschen mit Kartoffeln, Koriander und indischen Gewürzen	
25. Mixed Vegetarisch Pakora <b>NEU</b>	5,50
2 Stück gemischte vegetarische Pakoras mit Kichererbsenmehl	

## VEGETARISCH/VEGAN

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

30. Paneer Butter Masala <sup>c,i</sup>	13,50
Hausgemachter Käse in cremiger Tomatensauce mit Kokosnüssen und Cashewnüssen	
31. Mixed Vegetable Curry <sup>c</sup>	13,50
Frische verschiedene Gemüse mit Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce, mit hausgemachtem Käse	
32. Shahi Korma <sup>c,h</sup>	13,50
Frische verschiedene Gemüse mit hausgemachtem Käse, Kokosnuss, Mandeln in Curry und Sahne-Sauce	
33. Sabji Malai Köfte <sup>c,h</sup>	13,50
Gemüse Bällchen, Kokosnuss und Mandeln in Curry-Sahnesauce	
34. Saag Paneer <sup>c</sup>	13,50
Spinat mit hausgemachtem Käse, Ingwer und Knoblauch, Sahne in Curry-Sauce	
35. Aloo Ghobi Blumenkohl, Kartoffeln und Zwiebeln in Currysauce	11,50
36. Aloor Dom <b>NEU</b>	11,50
Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln, Grünchili, Kurkuma, und Gewürzen in Currysauce	
37. Matter Paneer <sup>c</sup> <b>NEU</b>	12,50
Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch, hausgemachter Käse in Currysauce	
38. Begun Khashi <b>NEU</b> sehr scharf	11,50
Aubergine, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, und Gewürzen in Currysauce	
39. Desi Labra <b>NEU</b>	12,50
Süßkartoffeln, Broccoli, Blumenkohl, frische Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Grünchili; Koriander mit Gewürzen	
40. Shakshuka <sup>i</sup> <b>NEU</b>	13,50
Gemischte Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce, 2 Stück Eier überbacken	
41. Aanda Cury <sup>i</sup> <b>NEU</b>	11,50
Gekochtes Ei (2 Stück), Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Tomaten in Currysauce	
42. Rajma Spinat <sup>c</sup> <b>NEU</b>	13,50
Rajma (Kidneybohnen) mit Spinat, Kokosnuss, und Sahne in Curry-sauce	
43. Tarka Dal	10,50
Indische Linsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Koriander	
44. Dal Palak <sup>c</sup> <b>NEU</b>	13,50
Mungbohnen mit Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne in Curry-sauce	

## TANDOORI GRILL

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

50. Chicken Tikka	15,50
Eingelegtes Hühnerbrustfilet gegrillt mit einer speziellen Sauce	
51. Lamm Tikka	16,50
Eingelegtes Lammfleisch gegrillt mit einer speziellen Sauce	
52. King Prawn Tandoori <sup>f</sup>	18,50
Gegrillte Garnelen mit einer speziellen Sauce	
53. Tandoori Mix Grill	20,50
Gegrillte Hähnchenbrust, Lammstücke, Garnelen mit einer speziellen Sauce	
54. Chicken Tikka Jalferezie (scharf)	15,50
Eingelegtes Hühnerbrustfilet, gegrillt und in einer Curry-sauce mit Verschiedene Gewürzen, Chili, Zwiebeln, frischen Tomaten, Koriander, und Paprika	
55. Lamm Tikka Jalferezie (scharf)	17,50
Gegrilltes Lammfleisch in Curry-sauce mit verschiedenen Gewürzen, Chili, Zwiebeln, frischen Tomaten, Koriander und Paprika	

## SIZZLER SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

60. King Prawn Sizzler <sup>f</sup>	20,50
Gegrillte King Prawn, Paprika, Gurken, Tomaten und eine spezielle Tikka-Sauce	
61. Mix Sizzler <sup>f</sup>	22,50
Gegrilltes Lammfleisch, Hähnchen und King Prawn mit Paprika, Gurken, frischen Tomaten und eine spezielle mixed-Sauce	
62. Chicken Tikka Sizzler	18,50
Gegrilltes Hähnchen mit Paprika, Gurken, frischen Tomaten und einer speziellen Tikka-Sauce	
63. Garlic Tikka Sizzler	18,50
Gegrillte Hähnchenbrust zubereitet mit Knoblauch, Paprika, Gurken, frischen Tomaten und einer speziellen Korma-Sauce	
64. Lamm Tikka Sizzler	20,50
Gegrilltes Lamm mit Paprika, Gurken, frischen Tomaten und einer speziellen Curry-Sauce	

## TRADITIONELLE HUHN & LAMM GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

	HUHN	LAMM
70. Balti Masala	15,50	16,50
mit Hähnchen Zubereitet in Balti-Sauce		
mit gebratenem Paprika, Ingwer und frischem Koriander		
71. Madras Curry	15,50	16,50
Hähnchen Zubereitet mit Kokosnüssen, Chili, Sesam, gebratenen Paprika und frischem Koriander		
72. Vindaloo Curry	15,50	16,50
Hähnchen scharfes Curry mit Kartoffeln, Chili, Ingwer und Knoblauch		
73. Chickèn Sabji	15,50	16,50
Hühnerfleisch mit Gemüse, Knoblauch und Ingwer in Currysauce		
74. Ghosh Spinat <sup>c</sup>	15,50	16,50
Hähnchenbrust Zubereitet in Curry und Sahne Sauce mit Spinat		
75. Chicken Ghobi <b>NEU</b>	15,50	16,50
Hähnchenbrust mit Blumenkohl, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch in Curry-sauce		
76. Chicken Dal <b>NEU</b>	15,50	16,50
Hühnerfleisch mit Kichererbsen, Koriander, Tomaten und Frühlingszwiebeln in Curry-sauce		
77. Mushroom Chicken <b>NEU</b>	15,50	16,50
Hühnerfleisch mit Champignons, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Soja und Curry Sauce		
78. Mango Chicken (mild) <sup>c</sup>	15,50	16,50
Hühnerfleisch mit Mangomus, Kokosnuss und Sahnesauce		
79. Ananas Chicken <sup>c</sup> (mild)	15,50	16,50
Hühnerfleisch mit Ananas, Kokosnuss, Mandeln und Sahnesauce		
80. Chicken Tikka Butter Masala <sup>c,h,i</sup> (mild)	15,50	16,50
Gegrilltes Hühnerfleisch mit gemahlenen Mandeln, Cashewnüssen und Kokosnuss in einer cremigen Tomaten-Sahnesauce		
81. Garlic Butter Chicken <sup>i</sup> (mild)	15,50	16,50
Hähnchenfleisch mariniert mit Knoblauch, Butter, Cashewnüssen, Sahne in Currysauce		
82. Hähnchen Rogan <sup>c</sup>	15,50	16,50
Gekochte Hähnchenbrust in Curry-sauce mit Joghurt und Saffran		
83. Chicken Korma <sup>i</sup> (mild)	15,50	16,50
Zartes Hähnchen mit Rosinen, Kokosnüssen und Cashewnüssen in Kormasauce		

# BENGALISCHE GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

90.	<b>Dhakai Chicken (scharf)</b>	15,50
	Hähnchen mit Kartoffeln, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer in Currysauce	
91.	<b>Bangla Rezala Hähnchen (Mittelscharf) <sup>a,b</sup></b>	15,50
	Hühnerfleisch mit grünem Chili, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Mandeln, Rosinen, Pistazien in cremiger Sauce	
92.	<b>Bangla Rezala Lamm (mittelscharf) <sup>a,b</sup> NEU</b>	17,50
	Lammfleisch mit grünem Chili, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Mandeln, Rosinen, Pistazien in cremiger Sauce	
93.	<b>Kaala Bhuna (Rindfleisch, scharf) NEU</b>	19,50
	Trockenes Rindfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Koriander, und bengalische Gewürze	
94.	<b>Rind Bangla Rezala NEU</b>	19,50
	Rindfleisch mit grünem Chili, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Mandeln, Rosinen, Pistazien in cremiger Sauce	

# ORIENTALE GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

100.	<b>Chicken Manchurian <sup>a,b</sup> NEU</b>	15,50
	Gebratenes Hähnchen mit Paprika, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Soja und Oyster Sauce	
101.	<b>Lemon Chicken <sup>b,l</sup> NEU</b>	15,50
	Hähnchen zubereitet mit Zitronen, Honig, Ei, und Maismehl	
102.	<b>Soy Sauce Chicken NEU</b>	15,50
	Hähnchen zubereitet mit Soja-Sauce, Zucker, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Ingwer, und Zimt	
103.	<b>Black Pepper Chicken <sup>a,b</sup> NEU</b>	15,50
	Hähnchenbrust, Zwiebeln, getrockneter roter Chili, Paprika, Knoblauch und Sojasauce	
104.	<b>Kung Pao Chicken <sup>l</sup> NEU</b>	15,50
	Hähnchenbrust, Ingwer, Knoblauch, Cashewnüssen, getrockneter roter Chili, Sojasauce	
105.	<b>General Tso's Chicken <sup>b</sup> NEU</b>	15,50
	Hähnchenbrust zubereitet mit Maismehl Reisessig, Zucker, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sojasauce, Chili, Pfeffer	
106.	<b>Thai Cashew Chicken <sup>l</sup> NEU</b>	15,50
	Hähnchen mit Cashewnuss, Frühlingszwiebeln, Chili, Knoblauch, Sojasauce	
107.	<b>Thai Basil Chicken NEU</b>	15,50
	Hähnchen, Chili, Knoblauch, Oyster Sauce, Sojasauce, Basilikum	
108.	<b>Dragon Chicken <sup>a,b,l</sup> NEU</b>	15,50
	Hähnchen mariniert mit Ei, Mehl, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Chilli, Paprika & Sesam	

# RIND GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

120.	<b>Beef Sabji <sup>m</sup> NEU</b>	18,50
	Rindfleisch mit Gemüsen, Rotwein, Knoblauch und Ingwer in Currysauce	
121.	<b>Beef Broccoli (scharf) <sup>m</sup> NEU</b>	18,50
	Rindfleisch mit Broccoli, frischen Tomaten, Rotwein, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Koriander, grünem Chili in Currysauce	
122.	<b>Beef Vindaloo <sup>m</sup> NEU</b>	18,50
	Rindfleisch mit gebratenen Kartoffeln und Rotwein in sehr scharfer Currysauce	
123.	<b>Beef Curry <sup>m</sup> NEU</b>	18,50
	Rindfleisch mit gebratenen Kartoffeln und Rotwein in Currysauce	
124.	<b>Beef Jalfrezi <sup>m</sup> NEU</b>	18,50
	Gebratener Rindfleisch und Rotwein mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Currysauce	
125.	<b>Beef Stir Fry <sup>m</sup> NEU</b>	18,50
	Mariniertes Rindfleisch mit Karotten, Broccoli, Knoblauch, Soy Sauce	
126.	<b>Beef Champignons <sup>m</sup> NEU</b>	18,50
	Rindfleisch mit Champignons, Zwiebeln, Rotwein, Knoblauch, Koriander in Currysauce	

# BENGALISCHE FISCH GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

130.	<b>Spy Gerne <sup>f</sup> NEU</b>	16,50
	Garnelen, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und feine indische Gewürze in Currysauce	
131.	<b>Chingri Shabji <sup>f</sup> NEU</b>	17,50
	Garnelen mit gemischten Gemüsen, Zwiebeln, Kurkumapulver, Knoblauch in Currysauce	
132.	<b>Korma Scampi <sup>c,f,i</sup> NEU</b>	18,50
	Zarte Scampi mit Rosinen, Kokosnuss, Cashewnüssen in einer cremigen Tomaten und Sahnesause	
133.	<b>Aloo Chingri Bhuna <sup>f</sup> NEU</b>	16,50
	Garnelen mit Kartoffeln, Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch und feinen indischen Gewürzen	
134.	<b>Gobi Gerne <sup>f</sup> NEU</b>	16,50
	Garnelen mit Blumenkohl, Kartoffeln, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch in Currysauce	
135.	<b>Desi Shabji Dorade <sup>c</sup> NEU</b>	20,50
	Dorade mit gemischten Gemüsen, Zwiebeln, Knoblauch in Currysauce	
136.	<b>Spilachs <sup>c</sup> NEU</b>	19,50
	Lachs mit Spinat, Erbsen, Zwiebeln, frischen Tomaten in Sahnesauce	
137.	<b>Chingri Malay Curry <sup>c,f</sup> NEU</b>	17,50
	Gebratene Garnelen mit Joghurt und frischen Tomaten in Currysauce	
138.	<b>Honey Garlic Shrimp <sup>f</sup> NEU</b>	16,50
	Garnelen mariniert mit Stärkemehl, Honig, Knoblauch, Sojasauce, Reisessig, Sesamöl	
139.	<b>Chingri Bhuna <sup>f</sup> NEU</b>	16,50
	Gebratene Garnelen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Chili, Knoblauch und indischen Gewürzen	
140.	<b>Desi Rohu Fisch Curry <sup>c</sup> NEU</b>	17,50
	Rohu Fisch mit Kartoffeln, Aubergine, Zwiebeln, Knoblauch in Currysauce	

# BIRYANI

145.	<b>Chicken Biryani</b> Basmati Reis mit Hähnchen, Kartoffeln, Erbsen, Rosewasser, Butter, Rosinen und in feinen Gewürzen zubereitet	15,50
146.	<b>Lamm Biryani</b>	16,50
	Basmati Reis mit Lamm, Kartoffeln, Erbsen, Rosenwasser, Butter und Rosinen	
147.	<b>Scampi Biryani <sup>f</sup></b>	16,50
	Basmati Reis mit Scampi, Kartoffeln, Erbsen, Rosenwasser, Butter und Gewürzen	
148.	<b>Vegetarisch Biryani</b>	16,50
	Basmati Reis mit gemischten Gemüsen in feinen Gewürzen zubereitet	
149.	<b>Saffran spezial Biryani <sup>f</sup></b>	18,50
	Basmati Reis mit Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Garnelen, Erbsen, Rosenwasser, Butter, Rosinen, Saffran und in feinen Gewürzen zubereitet	

# SAFFRANSPEZIAL NAAN (Alternativen zur Pizza 26cm, 32 cm)

Jedes Saffranspezial Naanbrot auch in glutenfreier Variante erhältlich !

313.	<b>Saffranspezial Naan Chicken Tikka Butter Masala</b>	a,b,c	11,50
	Saffranspezial Naanbrot mit Hähnchen und indischen Gewürzen, Butter, Tomatensauce & Käse		
314.	<b>Gosh Spinat Saffranspezial Naan</b>	a,b,c	11,50
	Saffranspezial Naanbrot mit Hähnchen, Spinat, Zwiebeln, Tomatensauce und Knoblauch		
315.	<b>Saffranspezial Naan D.O.P</b>	a,b,c	10,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum		
316.	<b>Saffranspezial Naan Garnelen</b>	a,b,c,f	10,50
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Käse, Garnelen, Zwiebeln und Knoblauch		
317.	<b>Saffranspezial Naan Delhi</b>	11,a,b,c	10,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Käse, Hähnchensalami, Zwiebeln, Oliven und scharfer Peperoni		
318.	<b>Saffranspezial 4 Jahreszeiten</b>	11,a,b,c,e	9,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Käse, Pilzen, Sardellen, Oliven und Artischocken		
319.	<b>Saffranspezial 4 Käse (ohne Tomaten Sauce)</b>	a,b,c	9,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse und Parmesan		
320.	<b>Saffranspezial Hawaii</b>	a,b,c	8,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Käse, Hähnchensalami, Ananas		
321.	<b>Saffranspezial Meeresfrüchte</b>	a,b,c,e,f	10,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Zwiebeln und Knoblauch		
322.	<b>Judith Saffranspezial</b>	a,b,c,e	12,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Käse, Lachsfilet, Spinat und Knoblauch		
323.	<b>Saffranspezial Naan</b>	a,b,c,e	12,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Käse, Pilze, Hähnchensalami, Paprika, Thunfisch, Peperoni, Oliven, Artischocken, Zwiebeln und Ei		
324.	<b>Saffranspezial Saint Martin</b>	a,b,c	10,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Käse, Hähnchensalami, Rucola und Parmesankäse		
325.	<b>Saffranspezial Toffoli</b>	a,b,c,e	12,50
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Käse, Hähnchensalami, Hackfleisch und Thunfisch		
326.	<b>Saffranspezial Dhillon (ohne Tomaten Sauce)</b>	a,b,c,e	9,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Käse, Sardellen, Cherrytomaten, Basilikum und Olivenöl		
327.	<b>Saffranspezial Hasna Hena</b>	a,b,c	8,50
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Käse, frischen Champignons und Artischocken		
328.	<b>Saffranspezial Triranga</b>	a,b,c	10,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, frischen Tomaten, Rucola und Büffelmozzarella		
329.	<b>Saffranspezial Monella</b>	a,b,c	9,00
	Saffranspezial Naanbrot mit gegrillten Auberginen, Käse, Basilikum und Knoblauch		
330.	<b>Saffranspezial Naanu</b>	a,b,c	9,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Käse, frischen Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch		
331.	<b>Saffranspezial Armanitola</b>	a,b,c	12,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Käse, gegrillten Auberginen, Rindhackfleisch, Rucola und Parmesankäse		
332.	<b>Saffranspezial Agra</b>	a,b,c	9,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Käse, Hähnchensalami, Paprika, scharfer Peperoni und Knoblauch		
333.	<b>Saffranspezial Bheramara</b>	a,b,c	10,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Tomatensauce, Schafskäse, Spinat und Knoblauch		
334.	<b>Saffranspezial Weißwurst (ohne Tomaten Sauce)</b>	a,b,c	12,50
	Saffranspezial Naanbrot mit Käse, Rindhackfleisch, Steinpilzen und Knoblauch		
335.	<b>Saffranspezial Weißpilze (ohne Tomaten Sauce)</b>	a,b,c,f	11,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Steinpilzen, Käse, scharfer Peperoni und Knoblauch		
336.	<b>Saffranspezial Aloo Naan (ohne Tomaten Sauce)</b>	a,b,c	11,00
	Saffranspezial Naanbrot mit Käse, Kartoffeln, Rosmarin, Büffelmozzarella, Olivenöl		

Jedes Saffranspezial Naanbrot auch in glutenfreier Variante erhältlich !

Für eine gute Qualität unserer Gerichte verwenden wir nur ausgewählte original Produkte

Unser Saffranspezial Naanbrot wird ausschließlich mit nicht tierischen Produkten hergestellt: Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Olivenöl. Alle Saffranspezial Naanbrot können Sie auch in "Kleinform" (26cm) bestellen.

Wir berechnen 1,00€ weniger als die oben aufgeführten Preise.

Veganer Käse auf Wunsch mit 1,00€ Aufpreis.

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Farbstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Süßungsmittel Cyclamat, 5= mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 6= mit Süßungsmittel Acesulfam, 7= mit Phosphat, 8= chininhaltig, 9= coffeinhaltig, 10= mit Geschmacksverstärker, 11= geschwärzt

Allergenkennzeichnung: a) Weizen, b) Glutenhaltiges, Getreide-/Erzeugnisse, c) Milch und Milcherzeugnisse, d) Hülsenfrüchte, e) Fisch und Fischerezeugnisse, f) Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse, g) Schalenfrüchte (Baumnüsse), h) Mandeln, i) Cashewnüsse, j) Senf, k) Soja, l) Eier, m) Schwefeldioxyd und Sulfite, n) Weichtiere

Für Druckfehler und Irrtümer übernehmen wir keine Haftung. Alle Fotos sind Symbolfotos  
Bildmotive copyright by DD Reklame. Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer!  
Mit dem Erscheinen dieser Karte verlieren alle bisherigen Speisekarten Ihre Gültigkeit.  
Stand ab Oktober 2025