

Safran

Indisches
Spezialitäten



"Namaste"

Herzlich Willkommen

Die Spezialität unseres Hauses, ist die traditionelle indische Küche, mit reichlich exotischen Zutaten.

Dazu gehört das Curry mit seinen vielfältigen Gewürzen und Kräutern, deren Auswahl, Menge und die Zusammenstellung das Geheimnis des indischen Koches ist.

Er bereitet für Sie Speisen, je nach Wunsch, mild 🌶️ , mittelscharf 🌶️🌶️ oder auch scharf 🌶️🌶️🌶️ zu .

Alle Gerichte werden für Sie frisch zubereitet und erfordern ein bisschen Zeit und Ihre Geduld.

Wir sind immer bestrebt,
dass unsere Gäste unser Restaurant
als Freunde verlassen



Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur an der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlen-Lehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die, durch die Glut erhitzten, Aussenwände wird der tellerförmige Naan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Naan ist nicht nur eine Beigabe zu den "Currys", sondern ersetzt auch das Besteck. Mit Naanstücken nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu essen. Diese ist für "Schmutzarbeiten" zuständig. Ein nicht zu verzeihender Fauxpas ist es daher, die linke Hand beim essen oder zum händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen "Curry". Das Wort "Curry" ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort "Kari" (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort als Synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte "Currygewürz".

Ein "Currygewürz" schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die – jeweils individuell abgestimmt – immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

*Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen,
werden wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereiten.*

Vorspeisen

- 1. Vegetable Pakora[Ⓟ]** **4,90**
Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken
- 2. Paneer Pakora^g** **4,90**
indischer Käse (Rohmilch kase) in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken
- 3. Chicken Pakora** **4,90**
Hühnerfleischstreifen in Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 4. Vegetable Samosa** **4,90**
mit Gemüse gefüllte Teigtaschen
- 5. Gobi Pakora** **4,50**
Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken
- 6. Onion Pakora[Ⓟ]** **4,20**
Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken
- 7. Mix Pakora für 2 (Vegetarisch)^g** **9,50**
Gemüse und Käse in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken
- 8. Mix Pakora für 2 (Fleisch)^{d,g}** **10,90**
Hühnerfleisch und Fischstücke in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken

Alle Vorspeisen werden mit Joghurtminzsauce
und pikantem Mangochutney serviert

Suppen

- | | | |
|-----|---|------|
| 9. | Safran Soup
exotische Gemüsesuppe nach indischer Art | 4,50 |
| 10. | Chicken Soup
Hühnersuppe nach indischer Art | 4,90 |
| 11. | Dal Soup[®]
Linsensuppe nach indischer Art | 4,50 |
| 12. | Tomato Soup
Tomatensuppe verfeinert mit Kokosnussmilch und Anis | 4,50 |

Salate

- | | | |
|-----|---|------|
| 13. | Mixed Salad
gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln | 3,90 |
| 14. | Safran Salad
gemischter Salat mit gegrillter Hühnerbrust und
Rohmilchkäse, an einer Honig-Senf-Vinaigrette | 7,50 |

Spezialitäten aus dem Tandoori

Tandoor ist ein, mit Holzkohle betriebener Lehmofen, der überwiegend in Indien zum grillen von Fleisch, Gemüse und zum Brotbacken verwendet wird.

Ein indisches Restaurant ohne Tandoor ist undenkbar.

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 15. | Tandoori Chicken
Hähnchenschenkel in gewürztem Joghurt mariniert,
im Tandoor auf Holzkohle gegrillt | 11,50 |
| 16. | Chicken Tikka
In gewürztem Joghurt marinierte Hähnchenbruststücke,
im Tandoor auf Holzkohle gegrillt | 13,50 |
| 17. | Lamm Tikka
saftig marinierte Lammfleischstücke im Tandoor auf
Holzkohle gegrillt | 14,50 |
| 18. | Hariyali Tikka
Hähnchenbruststücke mariniert in einer Minz- Koriander
und Joghurtsauce, im Tandoor auf Holzkohle gegrillt | 13,50 |
| 19. | Safrani Tandoori platte
Variation Köstlichkeiten aus dem Tandoor Holzkohle
gegrillt | 17,50 |

Alle Tandoori – Spezialgerichte werden in einer heißen Pfanne auf einem Gemüsebett serviert. Beilagen sind Nan (im Tandoor gebackenes Brot) und Basmati Reis.

Spezialitäten vom Rind

- | | | |
|-----|--|-------|
| 20. | Beef Curry
Rindfleisch in einem Curry aus Tomaten, Ingwer und Zwiebeln | 13,90 |
| 21. | Beef Masala
Rindfleisch in einer Masala Sauce | 13,50 |
| 22. | Beef Sabzi
gebratenes Rindfleisch und frisches Gemüse, in einem milden Curry | 13,50 |
| 23. | Beef Madras
Rindfleisch in einem scharfen Curry aus Chilis und Kokosnusscreme, auf südindische Art | 13,50 |
| 24. | Beef Saag
gebratenes Rindfleisch mit Blattspinat und Zwiebeln auf typisch indische Art | 13,50 |
| 25. | Beef Bhunna
Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce | 14,50 |
| 26. | Beef Vindaloo)))
Rindfleisch mit Kartoffeln in scharfer Vindaloosauce (Curry aus roten Chili) | 14,50 |

Zu allen Rindfleischgerichten servieren wir Basmati Reis und Nan (Fladenbrot)

Spezialitäten vom Huhn

- | | | |
|-----|--|-------|
| 27. | Chicken Curry
Hähnchenbrustfilet in einem Curry aus Tomaten,
Zwiebeln und Ingwer | 12,50 |
| 28. | Butter Chicken
in Joghurt marinierte Hähnchenbrustfilet, im Tandoor gegrillt,
in einem Curry aus Butter und Tomaten | 13,50 |
| 29. | Chicken Palak
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Zwiebeln,
auf typisch indische Art | 13,50 |
| 30. | Chicken Korma^h
Hähnchenbrustfiletstücke mit geriebenen Mandeln
und Kokosnusscreme, mit Sahne verfeinert | 13,50 |
| 31. | Chicken Mango^h
Hähnchenbrustfilet in einem Curry aus geriebenen Mandeln,
Sahne und Kokosnusscreme, mit aromatischer Mango verfeinert | 13,50 |
| 32. | Chicken Vindaloo))
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in scharfer Vindaloo-sauce
(Curry aus roten Chili) | 13,50 |
| 33. | Chicken Tikka Masala))
Mariniertes Hähnchenbrustfilet, im Tandoor gegrillt und in
Tikka-sauce verfeinert (Sauce aus Tomaten, Ingwer,
Knoblauch, Joghurt und verschiedenen Gewürzen) | 13,50 |
| 34. | Kadai Chicken))
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln
und Tomaten in typisch indischer Soße | 13,50 |
| 35. | Murgh Nilgiri^g))
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Korianderblättern in
orientalischer Kräutersoße aus Kokosnussmilch,
grünem Chili, Minze und Spinat | 13,90 |

Zu allen Lammfleischgerichten servieren
wir Basmati Reis und Nan (Fladenbrot)

Spezialitäten vom Lamm

- | | | |
|-----|---|-------|
| 36. | Lamm Korma^h
Lammfleischwürfel mit geriebenen Mandeln,
Kokosnusscreme und Sahne, mit Safran verfeinert | 14,50 |
| 37. | Lamm Vindaloo)))
Lammfleisch mit Kartoffeln in scharfer Vindaloo-sauce
(Curry aus roten Chili) | 14,90 |
| 38. | Lamm Tikka Masala))
Mariniertes Lammfleisch im Lehmofen gegrillt und in
Tikkasauce verfeinert (Sauce aus Tomaten, Ingwer,
Knoblauch, Joghurt und verschiedenen Gewürzen) | 14,90 |
| 39. | Lamm Palak
Lammfleischwürfel mit Blattspinat, auf typisch
indische Art | 14,90 |
| 40. | Lamm Karahi))
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und
Kashmir-gewürzen | 14,90 |
| 41. | Lamm Madras))
Zartes Lammfleisch in Knoblauch- Ingwer-Curry Soße | 14,90 |
| 42. | Lamm Nilgiri^g))
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern in einer
orientalischen Kräutersauce aus Kokosnussmilch,
grünem Chili, Minze und Spinat | 14,90 |
| 43. | Dal Gosht
Lammfleisch mit indischen Linsen in köstlich
gewürztem Curry | 14,50 |
| 44. | Lamm Mango
Lammfleisch in einem Curry aus geriebenen Mandeln,
Kokosnusscreme und Sahne, verfeinert mit aromatischer Mango | 14,50 |

Zu allen Lammfleischgerichten servieren
wir Basmati Reis und Nan (Fladenbrot)

Spezialitäten von der Ente

- | | | |
|-----|--|-------|
| 45. | Ente Masala 🌶️ | 14,90 |
| | Zartes Entenbrustfilet in typischer indischer Masala Soße | |
| 46. | Ente Mango ^h | 14,90 |
| | Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango
-Safran-Cashewnuss Soße | |
| 47. | Ente Karahi 🌶️ | 14,90 |
| | Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse | |
| 48. | Ente Vindaloo ¹ 🌶️🌶️🌶️ | 14,90 |
| | Entenbrustfilet mit Kartoffeln in scharfer Vindaloo-sauce
(Curry aus roten Chili) | |

Zu allen Entenspezialitäten

servieren wir

Basmati Reis

und

Nan (Fladenbrot)

Reisgerichte

49. **Vegetable Biryani^h** 12,50
gebratener Basmati Reis verschiedenem Gemüse,
Rosinen und Cashewkernen
50. **Chicken Biryani^h** 13,50
gebratener Basmati Reis mit Geflügelfleisch,
Rosinen und Cashewkernen
51. **Lamm Biryani^h** 14,50
gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch,
Rosinen und Cashewkernen
52. **Prawn Biryani^{h, b}** 16,90
gebratener Basmati Reis mit Shrimps,
Rosinen und Cashewkernen

Garnelen und Fisch

53. **King Prawn Tikka Masala^b** 18,50
im Tandoor gegrillte Garnelen, verfeinert in Tikkasauce
(Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Joghurt
und verschiedenen Gewürzen)
54. **Prawn Curry** 17,50
Garnelen mit Paprika und Zwiebeln in einem Curry
aus Ingwer und Knoblauch
55. **Fish Curry Goa^d** 12,90
Rotbarschfilet in einem pikanten Curry mit Zwiebeln
und Tomaten
56. **Fish Masala^d** 13,50
Rotbarschfilet mit ausgewählten Gewürzen in einer spezial Soße

Zu allen Fisch- und Garnelengerichten
servieren wir Basmati Reis und Nan (Fladenbrot)

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 57. | Navratan Curry
Gemüsevariation, Rosinen und Cashewkerne
in einem milden Curry | 11,50 |
| 58. | Saag Paneer^g
Blattspinat mit Rohmilchkäse in mildem Curry,
auf typisch indische Art | 11,50 |
| 59. | Mixed Vegetable Masala[Ⓟ]
Frisches Gemüse nach indischer Art | 10,50 |
| 60. | Malai Kofte
Gemüsebällchen in einem Curry aus geriebenen Mandeln,
Kokosnusscreme und Sahne | 11,50 |
| 61. | Alu Chana Masala[Ⓟ]
Kichererbsen und Kartoffelwürfel in einer pikanten
Currysauce | 10,50 |
| 62. | Kadai Paneer^g 🌶️
Hausgemachter Käse in der Pfanne serviert mit Tomaten,
Paprika und Zwiebeln in typischer Soße | 11,50 |
| 63. | Shahi Baingan^{g,h}
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in
Mandel Soße, fein gewürzt | 11,50 |
| 64. | Dal Makhani
Indisches Nationalgericht mit gelben oder schwarzen
Linsen mit Butter | 10,50 |

Zu allen vegetarischen Gerichten servieren
wir Basmati Reis und Nan (Fladenbrot)

Beilagen

- | | | |
|-----|---|------|
| 65. | Tandoor Nan
frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehm-Ofen | 2,00 |
| 66. | Garlic Nan
frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch | 3,00 |
| 67. | Paneer Nan
frisch gebackenes Fladenbrot mit Käse gefüllt | 3,90 |
| 68. | Bhatura
Indishes Fladenbrot frittiert | 3,00 |
| 69. | Raita
gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken | 3,50 |
| 70. | Extra Portion Papadam
Chips aus Linsenmehl mit Mangochutney
und Joghurtminzsauce | 3,50 |
| 71. | Extra Portion Reis | 2,50 |

für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----|--|------|
| 72. | Max
gebackenes Hähnchen mit Reis oder Pommes | 6,50 |
| 73. | Moritz
gebackener Fisch mit Reis oder Pommes | 6,50 |

Dessert

- | | | |
|-----|--|------|
| 74. | Joghurt Mango Crème | 4,00 |
| 75. | Firni
Reis-Mandel Pudding mit Safran und Pistazien | 4,50 |
| 76. | Mango mit Vanille-Eiscreme und Sahne | 5,50 |
| 77. | Kulfi (Matka-Eis)
Indisches Eis mit Maismehl und Mandeln | 5,50 |

Alkoholfreie Getränke

Vilsa Gourmet Mineralwasser	0,25 l	2,10
	0,75 l	4,90
Vilsa Gourmet Naturell	0,25 l	2,10
	0,75 l	4,90
Cola^{1,5}, Cola Light^{1,4,5}, Cola Zero^{1,4,5}	0,20 l	2,40
	0,40 l	3,50
Fanta^{3,6}	0,20 l	2,40
	0,40 l	3,50
Sprite⁶	0,20 l	2,40
	0,40 l	3,50
Schweppes	0,20 l	2,50
Ginger Ale ² , Tonic Water ^{2,6} , Bitter Lemon ⁶		
Orangensaft	0,20 l	2,50
Apfelsaft	0,20 l	2,50
Apfelschorle	0,20 l	2,20
	0,40 l	3,50
Mangosaft	0,20 l	2,50
Mangosaftschorle	0,20 l	2,30
	0,40 l	3,50
BioZisch	0,33 l	3,20
Rharbarber, Blutorange		

Biere

Beck's vom Fass	0,30 l	2,80
	0,50 l	4,10
Alster vom Fass	0,30 l	2,80
	0,50 l	4,10
Beck's Alkoholfrei	0,33 l	2,80
Indisches Bier	0,33 l	3,20
Franziskaner Weizen	0,50 l	4,10
Hefe, Dunkel, Alkoholfrei		
Franziskaner Alkoholfrei	0,33 l	2,80
Vita Malz	0,33 l	2,50

Getränke Karte

Aperitifs

Safrani Cocktail	0,10 l	5,90
Selbstgemachter Ingwerliquor und Processco		
Campari mit Orangensaft	4 cl	4,90
Martini	5 cl	4,00
Dry, Bianco, Rosso, D'oro		
Prosecco	0,10 l	3,50
Hugo		4,90
Aperol Spritz		4,90

Joghurt Getränke

Lassi	0,20 l	2,80
Süß oder Salzig		
Lassi Frucht	0,20 l	3,00
Mango, Banane, Kokosnuss und Granatapfel		

Heiße Getränke

Ingwer-Tee, Kännchen	3,00
Chai-Kännchen	3,00
Schwarzer Tee mit Milch, Zucker und indischen Gewürzen	
Grüner Tee, Kännchen	3,00
Darjeeling Tee, Kännchen	3,00
Yogi-Tee, Kännchen	3,50
Kaffee Crema'	2,10
Espresso'	1,80
Cappuccino'	2,30

Spirituosen

Remy Martin	(40%)	2 cl	4,50
Malteser Aquavit	(40%)	2 cl	2,50
Linie Aquavit	(41,5%)	2 cl	2,60
Fernet Branca	(39%)	2 cl	2,50
Branca Menta	(28%)	2 cl	2,50
Sambuca	(40%)	2 cl	2,50
Ramazotti	(30%)	2 cl	2,50
Grappa	(38%)	2 cl	2,60
Jack Daniels	(40%)	4 cl	5,90
Bombay Sapphire Gin	(40%)	4 cl	5,90
Havana Club	(40%)	4 cl	5,90
Absolut Vodka	(40%)	4 cl	5,90
Bacardi Rum (blanco)	(37,5%)	4 cl	5,90

Original aus Indien

Old Monk	(42,5%)	4 cl	4,10
Indischer Rum			
Mangolikör	(38%)	4 cl	3,90
Mangoschnaps		4 cl	3,90

Weißwein (offener Wein)

Sula Halb trocken (Indien)	0,20 l	3,80
Italien Chardonnay delle Venezie Le Anfore IGT Trocken	0,20 l	4,10
Weißer Burgunder, Trocken Bischoffinger, Baden	0,20 l	4,10
Riesling, Trocken Weingut studier, Pfalz	0,20 l	4,10
Grauer Burgunder, Trocken Qualitätswein- Rheinhessen	0,20 l	4,10
Weinschorle	0,20 l	4,10

Roséwein (offener Wein)

Südafrika Delheim Pinotage, trocken	0,20 l	3,80
---	--------	-------------

Rotwein (offener Wein)

Spätburgunder Rotwein, Trocken Bischoffinger, Baden	0,20 l	4,10
Pascal Rouge, Trocken 'Vin de Pays', Frankreich	0,20 l	3,60
Sula, Trocken Indien	0,20 l	3,80
Merlot, Trocken Italian	0,20 l	4,10

Weißwein (Flasche)

Pfalz	0,75 l	17,50
Lergemüller Grauer Burgunder Q.b.A. Trocken		
Frankreich	0,75 l	19,50
Domaine de Luc Sauvignon Blanc, IGP Pays d'Oc Trocken		

Roséwein (Flasche)

Südafrika	0,75 l	19,50
Foundation, Nederburg		

Rotwein (Flasche)

Pfalz	0,75 l	17,50
Lergemüller Merlot Q.b.A. Trocken		
Italien	0,75 l	19,50
Le Focaie Sangiovese Maremma Toscana IGT Trocken		
Chile	0,75 l	17,50
Vina Maipo Cabernet Sauvignon Trocken		

Ⓟ = Vegan

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen.)

Allergene:

a = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides angegeben), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtierzeugnisse