

Menüs Menue

Menü 1

Menüs für zwei Personen – Menu for two Persons
vegetarisch / vegetarian

Daal soup ^H

Linsensuppe nach Südindischer Art
The famous South Indian Potage simmered with lentils and spices

Vegetable Korma ^G

ein Gericht aus der Moghulküche, mit einer frischen Gemüsemischung,
Mandeln, Kokos in Kormasauce, Sahne
a dish from the royal Moghul cuisine with a fresh mixed vegetables,
almonds, coconut, cream and cashews

Palak Paneer ^G

hausgemachter Käse mit Spinat,
mit Sahne und frisch gemahlene Gewürzen verfeinert und gebraten
homemade cheese with spinach,
with cream and fresh ground spices, refined and fried

Naan ^A

Fladenbrot aus Weizenmehl
Flatbread made from wheat flour

Firni ^{E, G, H}

Milchreispudding mit Rosenwasser, Mandeln, Rosinen und Pistazien
Milk rice pudding with rosewater, almonds, raisins and pistachios

Menü 2

Menüs für zwei Personen – Menu for two Persons
Fleisch / Meat

Chicken Yakhnee

Hühnersuppe
Chicken soup

Lamm Tikka

saftiges, mariniertes Lammrückenfilet am Spieß gegrillt (im „Tandoor“)
juicy, marinated lamb fillet grilled on a skewer

Chicken Tikka Masala ^G

im „Tandoor“ gebackene Hühnerfleischstücke, orientalisches Gewürz mit
Masala-Sauce (angerichtet mit Tomaten und Joghurt)
oriental spices in Tandoor baked chicken pieces with masala sauce
(served with tomatoes and yoghurt)

Naan ^A

Fladenbrot aus Weizenmehl
Flatbread made from wheat flour

Mango Creme ^G

delikates Mango Pulp mit Sahne nach Art des Hauses
delicated Mango Pulp with cream à la maison

Falls Sie eine andere Menüabfolge wünschen, beraten wir Sie gerne
bei der Zusammenstellung.

Menüs Menue

Menü 3

Menüs für zwei Personen – Menu for two Persons
Fleisch / Meat

Tomaten Suppe

schmackhafte Suppe nach einem speziellen nordindischen Rezept
a fresh garden tomato soup prepared authentically in our North Indian tradition

Tandoori-Mix

Zusammenstellung von verschiedenen Tandoor-Spezialitäten
Compilation of various tandoor specialities

Lamm Tikka Masala ^G

im Tandoor gebackenes Lammrückenfilet, orientalisch gewürzt
mit Masala-Sauce (angerichtet mit Tomaten und Joghurt)
Tandoor baked lamb fillet, oriental flavored with masala sauce
(served with tomatoes and yogurt)

Naan ^A

Fladenbrot aus Weizenmehl
Flatbread made from wheat flour

Gulab Jamun ^G

hausgemachte Hüttenkäsebällchen,
frittiert, in Zuckersirup getränkt und mit Rosenwasser verfeinert
homemade cottage cheese balls,
fried, soaked in sugar syrup refined and with rosewater

Menü 4

Menüs für zwei Personen – Menu for two Persons
Fisch / Meeresfrüchte – mixed seafood

Fisch / Prawn Pakora ^{B,D,H}

gewürzte Garnelen in Kichererbsenteig ausgebacken
Fried spicy prawns in chickpea

Tandoori Jhinga (Tandoori Garnelen) ^{B,D}

Garnelen, mariniert nach Art des Hauses, nur bei Leuten des Indus-Tales bekannt,
am Spieß im Tandoor gegrillt
Shrimp marinated in the house, only with people the Indus Valley known
grilled on skewers in the tandoor

Machi Masala (Fisch Curry) ^D

Fischfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,
abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten
Fish fillet with onions, ginger, garlic, herbs and spices tuned

Naan ^A

Fladenbrot aus Weizenmehl
Flatbread made from wheat flour

Heiße Himbeeren ^G

zart schmelzende Vanilleeiscreme mit aromatischen, heißen Himbeeren
delicately melting vanilla ice cream with aromatic, hot raspberries

Falls Sie eine andere Menüabfolge wünschen, beraten wir Sie gerne
bei der Zusammenstellung.

Suppen & Vorspeisen

Soups & appetizers

- 1 Chicken Yakhnee**
Hühnersuppe
Chicken soup
- 2 Daal soup** ^H
Linsensuppe nach Südindischer Art
The famous South Indian Potage simmered with lentils and spices
- 3 Tomaten Suppe**
eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen Rezept,
aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung
a fresh garden tomato soup prepared authentically
in our North Indian tradition
- 4 Pakoras** (vegetarisch) ^H
eine Auswahl von Gemüse der Saison, mariniert,
im Kichererbsenteig frittiert
seasonal vegetables savoury, marinated in the
gram-batter and fried
- 5 Paneer Pakora** ^{G,H}
gewürzter Indischer Rahmkäse, im Kichererbsenteig ausgebacken
baked spiced Indian cheese in chickpea
- 6 Chicken Pakora** ^H
entbeinte Hühnerfleischstücke in speziell gewürztem
Kichererbsenteig ausgebacken
boneless chicken pieces, baked in specially spiced chickpea batter
- 7 Prawn Pakora** ^{B,D,H}
gewürzte Garnelen in Kichererbsenteig ausgebacken
baked spicy prawns in chickpea
- 8 Onion Bhaji** ^H
Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken
baked onion rings in specially spiced chickpea
- 9 Samosa** ^H (2 Stück)
Teigtaschen, gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln
Pastry filled with peas and potatoes
- 10 Gemischte Vorspeise für 2 Personen**
- 11 Papadams (Papar)** ^H
knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl
crispy baked crackers from lentil flour

Salate | Salads

12 Punjabi Salat

frischer gemischter Salat mit Gurken und Tomaten in Kräuterdressing
fresh mixed salad with cucumber and tomatoes in herb dressing

13 Tomaten Salat ^{G,6}

mit Oliven und Hüttenkäse in Essig- und Öldressing
with olives and white cheese in vinegar and oil dressing

14 Shrimps Salat ^{B,C,D,G}

frischer gemischter Salat mit Shrimps und Eiern in Cocktail-Dressing
fresh mixed salad with shrimps and eggs in cocktail-dressing

15 Indischer Salat ^{C,G}

frischer gemischter Salat mit Ananas, Mandarinen und Eiern in Cocktail-Dressing
fresh mixed salad with pineapple, mandarins and eggs in cocktail dressing

16 Chicken Salat

frischer gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch in Hausdressing
fresh mixed salad with grilled chicken in house dressing

17 Raita ^{G,H}

frischer Joghurt mit Gurken und verschiedenen Kräutern

Roti & Fladenbrot Roti and flatbread

Flache ungesäuerte Brote von ausgezeichnetem Geschmack und fester Struktur aus unserem Spezial-Tandoor über Holzkohle gebacken.

Flat, unleavened bread of excellent taste and firm structure of our special-tandoor baked over charcoal.

18 Roti ^A

Fladenbrot aus Vollkornmehl
Flatbread from wholegrain flour

19 Naan ^A

Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken
Baked flatbread made from wheat flour in the tandoor

20 Pyaj Ka Kulcha oder Garlic Naan ^A

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Zwiebeln oder Knoblauch gefüllt
Flatbread made from wheat flour filled with onions or garlic

21 Paneer Kulcha ^{A,G}

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Rahmkäse gefüllt
Flatbread filled from wheat flour with cream cheese

22 Aloo Paratha ^A

in Butter gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln
Butter rich bread, stuffed with spicy potatoes

23 Keema Naan ^A

Brot aus feinstem Weizenmehl, mit saftigem, gehacktem Lammfleisch
Bread made from the finest wheat flour, with juicy minced meat

24 Green Naan ^{A,H}

Fladenbrot mit grünen Erbsen, grünen Peperoni, scharf, im Tandoor gebacken
Flatbread with green peas, green peppers, hot, baked in Tandoor

Tandoori-Spezialitäten

Tandoori specialities

Traditioneller Lehmofen für Holzkohle,
bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges und
mysteriöses Aroma erzielt.

The traditional clay oven, known for the mysterious and
unique flavour it gives to a variety of meats.

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
All dishes are served with Basmati-rice

25 Chicken Tikka

zarte Hühnerfleischstücke, nach 24-stündiger Marinade
am Spieß im Tandoor gegrillt

Chicken pieces marinated for 24-hours and roasted in Tandoor

26 Lamm Tikka

saftiges, mariniertes Lammrückenfilet am Spieß gegrillt
juicy, marinated lamb fillet grilled on a skewer

27 Lamm Chops

zarte Lammkoteletts, mariniert, im Tandoor gegrillt
tender lamb chops, marinated & grilled in Tandoor

28 Tandoori Tanghri ^G

Hähnchenkeule in Joghurt und Indischen Gewürzen mariniert,
am Spieß im Tandoor gegrillt

Chicken leg in yogurt and Indian spices,
marinated & grilled on skewers in the tandoor

29 Tandoori Mix ^{A,C,F}

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
a platter of assorted Tandoori delicacies

30 Machi Tikka (Fisch Tandoori) ^D

Fischfilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert,
im Tandoor gebacken

Fish fillet marinated and roasted in charcoal clay oven

31 Tandoori Jhinga (Tandoori Garnelen) ^{B,D}

Garnelen mariniert nach Art des Hauses,
nur bei den Leuten des Indus-Tales bekannt, am Spieß im
Tandoor gegrillt

King prawns, marinated in a secret formula,
known only to the people of the Indus Valley,
cooked in charcoal clay oven.

Hühnerfleisch-Spezialitäten

Chicken specialities

32 Chicken Curry

Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und pikanter Currysauce
Chicken with onions, tomatoes and spicy curry sauce

33 Chicken Mango Curry ^G

zarte Hühnerfleischstücke in einer milden Sauce aus Sahne und Mango
tender pieces of chicken in a mild sauce of cream and mango

34 Chicken Tikka Masala

im Tandoor gebackene Hühnerfleischstücke, orientalisches Gewürz
mit Masala-Sauce (angerichtet mit Tomaten und Joghurt)
Tandoor baked chicken pieces, cooked in oriental spices and
special Masala sauce (served with tomatoes and yogurt)

35 Chicken Shahi-Korma ^{E,G,H}

ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche. Hühnerfleischstücke
werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln,
Kokosraspeln und Cashewkernen zubereitet.
a dish of the royal Mughal cuisine, pieces of chicken
cooked in a mild sauce of spices, cream, almonds, coconut and
prepared cashews

36 Chicken Saag (Hühnerfleisch mit Blattspinat) ^G

Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Tomaten gebraten,
mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart,
Sahne
fried chicken with onion and tomato,
with spinach, cooked in an aromatic blend of spices & cream

37 Chicken Sabji

Hühnerfleischstücke mit verschiedenen Gemüsearten
in einer aromatischen Sauce
Tender chicken cooked with mixed vegetables in an aromatic sauce

38 Chicken Vindaloo (sehr scharf)

gebratene Hühnerfleischstücke mit Kartoffeln in einer
pikanten Sauce gegart
Chicken pieces cooked with potatoes in a tangy piquant sauce

39 Chicken Jalfrezie

Hühnerfleisch zubereitet in einer würzigen Mischung von
Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten
in einer Curry-Sauce
Chicken cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic,
tomatoes, capsicum and carrots

40 Chicken Tikka Makhani ^G

im Tandoor zubereitetes, mariniertes Hühnerfleisch, serviert in einer
mit Gewürzen und Tomaten angereicherten Buttersauce
Tandoor cooked, marinated chicken, served in butter sauce,
enriched with spices and tomatoes

41 Chicken Dhansak ^H

Hühnerfleisch zubereitet in einer exotischen Kombination aus
Gewürzen, Moong Daal (gelbe Linsen)
Chicken cooked in an exotic combination of spices, Moong Dal
(yellow lentils)

Lamm-Spezialitäten

Lamb specialities

42 Lamm Curry

Lammfleisch in einer würzigen Currysauce
Lamb cooked in spicy curry gravy

43 Lamm Jalfrezie

Lammfleisch zubereitet in einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in einer Curry-Sauce
Lamb cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes, capsicum and carrots

44 Lamm Tikka Masala

im Tandoor gebackenes Lammrückenfilet, orientalisches Gewürz mit Masala-Sauce (angerichtet mit Tomaten und Joghurt)
Tandoor baked lamb fillet, oriental flavored with masala sauce (served with tomatoes and yogurt)

45 Lamm Shahi-Korma ^{E,G,H}

ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche
Lammfleischstücke werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewkernen zubereitet.
a dish of the royal Mughal cuisine, lamb pieces in a mild sauce of spices, cream, almonds, coconut and prepared cashews

46 Lamm Saag (Lammfleisch mit Blattspinat)

Lammstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
succulent pieces of lamb cooked with spinach and flavoured with spices

47 Lamm Subji

Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsearten in einer aromatischen Sauce
Lamb cooked with mixed vegetables in an aromatic sauce

48 Lamm Vindaloo (sehr scharf)

gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce gegart
Lamb pieces cooked with potatoes in a tangy piquant sauce

49 Lamm Mango Curry ^G

zarte Lammfleischstücke in einer milden Sauce aus Sahne und Mango
tender lamb pieces in a mild sauce of cream and mango

50 Lamm Bengen

Lammfleischstücke mit gegrillter Aubergine, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gebraten
pieces of lamb with grilled eggplant, onion, ginger, garlic and tomatoes roasted

51 Lamm Dhansak ^H

Lammfleisch zubereitet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Moong Daal (gelbe Linsen)
Lamb cooked in an exotic combination of spices, Moong Dal (yellow lentils)

Fisch- und Meeresfrüchte-Spezialitäten

Fish- & seafood specialities

- 52 Fisch Mango Curry** ^{D,G}
Fischfilet in einer milden Sauce aus Sahne und Mango
Fish fillet in a mild sauce of cream and mango
- 53 Machi Masala (Fisch Curry)** ^D
Fischfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,
mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten
Fish fillet with onions, ginger, garlic,
roasted with coordinated herbs and spices
- 54 Jhinga Masala** ^{B,D}
Garnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und
Gewürzen gebraten
King prawns cooked with oriental spices
- 55 Jhinga Saag (Garnelen mit Blattspinat)** ^{B,D}
Garnelen mit frischen Zwiebeln und Tomaten,
mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
King prawn cooked with spinach and exotic spices
- 56 Mixed Seafood (Curry)** ^{B,D}
eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer
Kräuter-Gewürzmischung, in einer ganz besonderen Sauce gegart
delicious combination of seafood sauted with special herbs and
spices, cooked in a very special sauce
- 57 Jingha Subji** ^{B,D}
Garnelen mit verschiedenem frischem Gemüse
King prawns cooked with mixed vegetables

Aus dem Tandoor

- 30 Machi Tikka (Fisch Tandoori)** ^D
Fischfilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert,
im Tandoor gebacken
Fish fillet marinated and roasted in charcoal clay oven
- 31 Tandoori Jhinga** ^{B,D}
Garnelen nach Art des Hauses,
nur bei den Leuten des Indus-Tales bekannt,
am Spieß im Tandoor gegrillt
King prawns, marinated in a secret formula,
known only to the people of the Indus Valley,
cooked in charcoal clay oven

Biryani's Reisgerichte

Rice specialities

58 Chicken Biryani ^{E,H}

zarte Hühnerfleischstücke mit Basmati-Reis gedünstet,
mild gewürzt, mit Mandeln und Kokosraspeln
tender chicken pieces with Basmati rice steamed,
mildly spiced, with almonds and coconut

59 Lamm Biryani ^{E,H}

zartes Lammfleisch, gedünstet mit Basmati-Reis und
orientalischen Gewürzen, mit Mandeln und Kokosraspeln
tender lamb, stewed with Basmati rice and oriental spices
with almonds and coconut

60 Prawn Biryani ^{B,D}

Garnelen gedünstet mit Basmati-Reis und orientalischen Gewürzen
Prawns cooked with Basmati rice and oriental spices

61 Vegetable Biryani

Basmati-Reis, gebraten mit Gemüse und aromatischen Gewürzen
Basmati rice fried with vegetables and aromatic spices

62 Mixed Seafood Biryani (Frutti di Mare) ^{B,D}

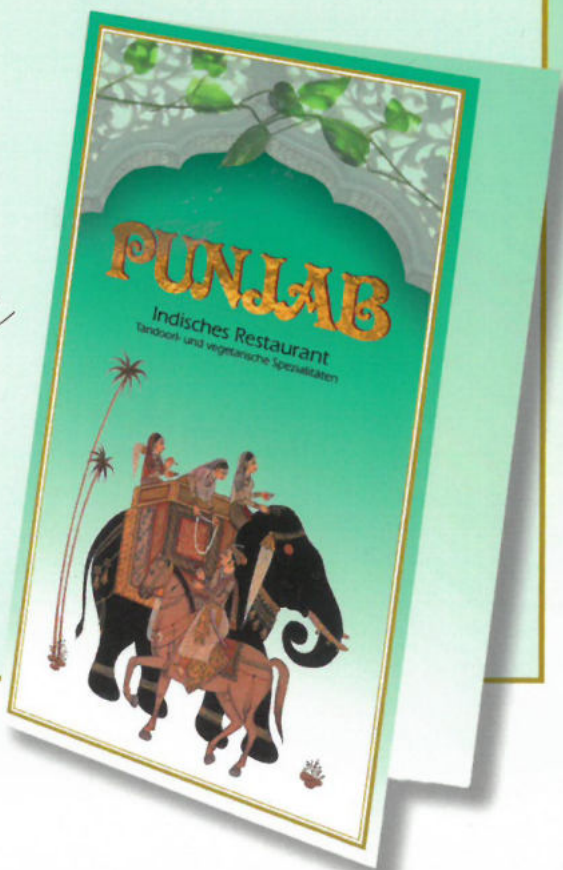
Meeresfrüchte mit Basmati-Reis und aromatischen Gewürzen
Seafood with Basmati rice and aromatic spices

Sie möchten jemandem etwas
Gutes tun...?

Wie wäre es mit einem

Gutschein

für frohe Stunden in
unserem Restaurant?
Sprechen Sie uns
bei Interesse bitte an.



Vegetarische Gerichte

Vegetarian

63 Karahi Paneer ^G

hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern, gemahlene Gewürzen im Karahi zubereitet
fresh homemade cheese with onions, paprika, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices, cooked in karahi

64 Palak Paneer ^G

hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten, Sahne und Gewürzen gebraten
fresh homemade cheese with spinach cooked in onions, tomatoes, cream and spices

65 Mattar Paneer ^{G,H}

hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten
Fresh homemade cheese with green peas, cooked in onions, tomatoes, yogurt and spices

66 Tandoori Bharta ^G

Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten, Joghurt
Eggplant grilled in Tandoor, mashed and seasoned with herbs and sauted with onions, ginger and garlic

67 Bhindi Masala

frisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten
Ladies' fingers cooked with onions, tomatoes, ginger and spices

68 Tarka Daal ^{G,H}

Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Lentils sauted in butter with onions and garlic

69 Mixed Vegetables

Gemüse-Curry aus verschiedenem, frischem Gemüse
Mixed vegetables

70 Aloo gobi Masala

Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Cauliflower and potatoes cooked in Indian spices

71 Aloo Chana Masala ^H

Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer pikanten Curry-Sauce gebraten
Potatoes and grams with onions, ginger and garlic cooked in spicy curry gravy

72 Kofta Malai ^G

Käsebällchen nach einem Rezept aus der Königlichen Moghul-Küche
Cheese balls for a recipe from the royal Mughul cuisine

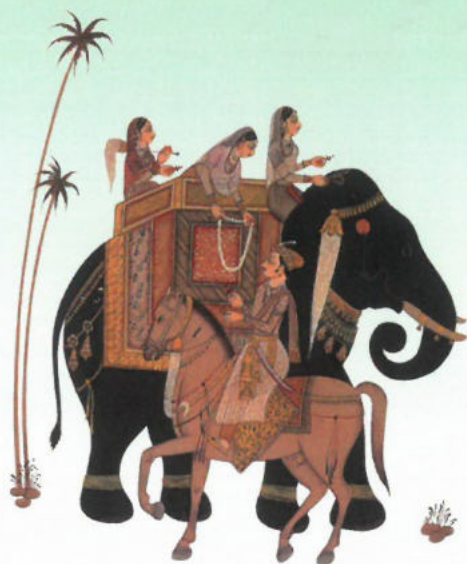
73 Vegetables Korma ^{E,G,H}

ein Gericht aus der Königlichen Moghul-Küche mit einer frischen Gemüsemischung, Mandeln, Kokosraspeln, Sahne, Cashewkernen
a dish from royal Mughul cuisine with fresh vegetables, almonds, cream and cashews

Nachspeisen

Desserts

- 74 Mango-Creme Spezial** ^G
frische Mango mit Vanille-Eis
fresh mango with Vanilla icecream
- 75 Firni** ^{E,G,H}
Milchreispudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien
Milk rice pudding with rosewater, almonds and pistachios
- 76 Gulab Jamun** ^G
hausgemachte Hüttenkäsebällchen, frittiert,
in Zuckersirup getränkt und mit Rosenwasser verfeinert
homemade cottage cheese balls, fried and sauted in sugar syrup,
flavored with rosewater
- 77 Gemischtes Eis** ^G
verschiedene Eiscremes mit Sahne
various ice cream with cream
- 78 Heiße Himbeeren** ^G
zart schmelzende Vanilleeiscreme mit aromatischen,
heißen Himbeeren
smooth melting vanilla ice cream with aromatic, hot raspberries
- 79 Mango Creme** ^G
Delikatess Mango Pulp mit Sahne nach Art des Hauses
delicacy mango pulp with cream à la maison
- 80 Mango Spiegel** ^G
Vanilleeis auf frischer Mango
Vanilla ice cream on fresh mango
- 81 Kulfi**
Indisches Eis aus Pistazien und Kardamon
Indian ice cream made from pistachios and cardamom



Mittagstisch mit Suppe

Nur von montags bis freitags von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr, außer an Feiertagen.
Alle Speisen werden mit Basmati-Reis serviert.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

- M1 Chicken Curry**
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und pikanter Currysauce
- M2 Chicken Mango Curry** ^G
zarte Hühnerfleischstücke in einer milden Sauce aus Sahne und Mango
- M3 Chicken Shahi-Korma** ^{E,G,H}
Ein Gericht aus der Königlichen Moghul-Küche.
Hühnerfleischstücke werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewkernen zubereitet.
- M4 Chicken Sabji**
Hühnerfleischstücke mit verschiedenen Gemüsearten in einer aromatischen Sauce
- M5 Chicken Saag** ^G
Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart, mit Sahne
- M6 Lamm Mango Curry** ^G
zarte Lammfleischstücke in einer milden Sauce aus Sahne und Mango
- M7 Lamm Curry**
Lammfleisch in einer würzigen Curry-Sauce
- M8 Lamm Shahi-Korma** ^{E,G,H}
Ein Gericht aus der Königlichen Moghul-Küche.
Lammfleischstücke werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewkernen zubereitet
- M9 Lamm Palak**
Lammfleisch mit Spinat
- M10 Lamm Sabji**
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in einer aromatischen Sauce
- M11 Mixed Vegetables**
Gemüse-Curry aus verschiedenem, frischem Gemüse
- M12 Saag Paneer** ^G
Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse
- M13 Tarka Daal** ^H
Linsen Curry
- M14 Bengen Bharta**
Auberginen Curry
- M15 Mattar Paneer** ^G
hausgemachter Käse mit Erbsen und Curry
- M16 Aloo Bengen**
frische Auberginen mit Kartoffeln in Koriander und Kümmel
- M17 Sabzi Korma**
verschiedenes frisches Gemüse mit Korma-Sauce

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse