SWAGAT
Indisches Restaurant

Reservierung
Tel. 47 08 48 44
Fax 47 08 48 48

Mittagskarte

Montag - Freitag 11.30 14.30 Uhr - außer an Feiertagen
Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe o. einen kleinen gem. Salat.

			€
Vegetarisch	M1	**Dal Maharani** (indische Linsen m. Butter zubereitet) G	7,50
	M2	**Navratan Korma** (frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Sauce) G	8,00
	M3	**Vegetable Jalfrezi** (verschiedene Gemüse nach traditioneller nordischer Art) G	8,00
	M4	**Paneer Butter Masala** (frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauche) G	8,50
	M5	**Mango Vegetable** (verschiedene Gemüse in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce) G	8,50
	M6	**Palak Paneer** (hausgemachter Käse in kräftigem Indischen Spinat) G	8,50
Chicken & Lamm	M7	**Chicken Sabzi o. Lamm Sabzi Masala** (zartes Hühner- o. Lammfleisch m. frischem Gemüse in Masala-Sauce)	9,50
	M8	**Punjabi Chicken o. Lamm Curry** (zartes Hühner- o. Lammfleisch in nordischer Curry-Sauce) scharf	9,50
	M9	**Mango Chicken o. Mango Lamm** (zartes Hühner- o. Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce) G	9,50
	M10	**Chicken Tikka Masala** (zartes Hühnerfleisch vom Holzkohle-Lehmofen in Masala-Sauce) GE	9,50
	M11	**Achari Chicken o. Lamm** (zartes Hühner- o. Lammfleisch in einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse-Sauce)	9,50
	M12	**Chili Chicken** (zartes Hühnerfleisch nach traditioneller nordischen Art) scharf AG	9,50
	M13	**Rajasthani Chicken o. Lamm** (zartes Hühner- o. Lammfleisch mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln u. Ingwer)	9,50
	M14	**Chicken o. Lamm Korma** (zartes Hühner- o. Lammfleisch in Joghurt-Sauce m. Kokosflocken und Kokosnussmilch) GE	9,50
	M15	**Lamm Okra Curry** (Zartes Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse)	9,50
	M16	**Chana Chicken** (Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce)	9,50
	M17	**Chicken Alu Saag** (Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indischem Spinat)	9,50
Rind	M18	**Beef Vindaloo** (Rindfleisch kräftig gewürzt, nach Goa Art) sehr scharf	9,50
	M19	**Beef Curry** (Rindfleisch in Curry-Sauce)	9,50
	M20	**Beef Mango Sabzi** (zartes Rindfleisch m. Gemüse in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce) G	9,50
Ente	M21	**Ente Bombay Curry** (zartes Entenfleisch in Curry-Sauce)	10,00
	M22	**Ente Mango Sabzi** (zartes Entenfleisch m. frischem Gemüse in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce) G	10,00
	M23	**Ente Vindaloo** (zartes Entenfleisch m. Spezialgewürzen aus Goa) sehr scharf	10,00
Fisch	M24	**Fisch Badami** (Seelachsfilet in Mandel-Safran-Sauce) DGE	10,00
	M25	**Fisch Chili** (Seelachsfilet in Chili-Sauce, sehr scharf)	10,00
Thali	M26	**Swagat Thali** (3 versch. Gerichte, 2 Fleisch-, 1 Gemüse-Gericht, eine Empfehlung von unserem Chefkoch) GE	13,50
	M27	**Vegetable Thali** (3 versch. Gemüse-Gerichte) G	12,50
Tandoori Holzkohle-Lehmofen	M28	**Malai Kabab** (zartes mariniertes Hühnerbrustfilet Spieß v. Holzkohle-Lehmofen m. würziger Sauce) GE	10,00
	M29	**Chicken Tikka** (zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt) G	10,00
	M30	**Achari Chicken Tikka** (zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt m. einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse nach traditioneller nordischer Art, pikant) G	10,00
	M31	**Tandoori Mix Platte** (etwas von allen Tandoori Köstlichkeiten) G	12,00
	M32	**Jeenga Tandoori** (Riesengarnelen aus dem Holzkohle-Lehmofen) BG	15,00
	M33	**Kabab-e-Swagat** (Frisch gehacktes Hühnerfleischfilet, frisch zubereitet mit Koriander, Ingwer und Knoblauch, Salat und Nan)	10,50
Beilagen		**Beilagen**	
	M34	**Nan** (Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen) G	2,50
	M35	**Kheere Ka Raita** G	2,50

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen besten Basmati-Reis • Inklusivepreise