



SWAGAT

Indisches Restaurant

Reservierung
Telefon 47 08 48 44
Fax 47 08 48 48

Neue Gerichte im Swagat

| | | | |
|--------------------|------------|---|-----------------------------|
| Vorspeisen | 701 | MULKTANI SHORBA (Suppe) Zubereitet mit Hühnerfleisch, Linsen, Reis und kräftigen Gewürzen (scharf) | 5,50 |
| | 702 | TANDOORI GEMISCHTER VORSPEISENTELLER | für eine Pers. 8,90 |
| | 703 | verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmofen, mariniert in Joghurt, Safran, feinen Gewürzen, Spezialitäten unseres Chefkochs | für zwei Pers. 17,50 |
| Chicken | 704 | ARCHARI MURG Zartes Hühnerfleisch mit Mischung aus eingelegtem Obst und Gemüse scharf | 14,50 |
| | 705 | CHILLI CHICKEN Zartes Hühnerfleisch nach traditioneller, nordindischer Art (scharf) | 14,50 |
| | 706 | MURG MALAI METHI Zartes Hühnerfleisch zubereitet mit Bockshornklee in Safran-Mandel-Sauce | 15,80 |
| | 707 | CHICKEN BHARTA Zartes Hühnerfleisch aus Holzkohlelehmofen, zubereitet mit frischen Auberginen und fein gewürzt | 15,80 |
| | 708 | CHICKEN KASHMIRI Zartes Hühnerfleisch aus Holzkohle-Lehmofen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer – wird in der Pfanne serviert | 17,80 |
| | 709 | ACHARI CHICKEN TIKKA Zarte marinierte Hühnerfleischstücke mit gegrillter und eingelegter Mischung aus Obst und Gemüse | 15,50 |
| Lamm / Ente | 710 | MURG KESARI Hähnchenfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mariniert in Joghurt, Safran, Mandeln | 16,50 |
| | 711 | MUTTON KASHMIRI Zartes mariniertes Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln, Ingwer | 19,90 |
| | 712 | ACHARI GHOSHT Zartes Lammfleisch zubereitet mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse nach traditioneller, nordindischer Art (pikant) | 16,50 |
| | 713 | ENTE MADRAS Zartes Entenbrustfilet zubereitet mit speziellem Gewürz aus Süd Indien (scharf) | 18,90 |
| Fisch | 714 | KASHMIRI SEETEUFEL Seeteufel mit frischen Tomaten, Knoblauch, Safran, zubereitet in einer kräftigen Sauce mit Spezial-Safran | 21,80 |
| | 715 | SEETEUFEL GOA Seeteufel in Kokos-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa Art (sehr scharf) | 21,80 |
| | 716 | JEENGA KASHMIRI Riesengarnelen mit frischen Tomaten, Knoblauch, Safran, zubereitet in einer kräftigen Sauce mit Spezial-Safran | 22,50 |
| Vegetarisch | 717 | CHILI PANEER Frischer hausgemachter Käse, zubereitet in Tomaten-Chili-Sauce, nach traditioneller, nordindischer Art | 13,50 |
| | 718 | PANEER TIKKA BUTTER MASALA Frischer hausgemachter Käse in Butter Masala Sauce | 13,50 |
| | 719 | PANEER MALAI METHI Frischer hausgemachter Käse zubereitet mit Bockshornklee in Safran-Mandel-Sauce | 13,50 |
| | 720 | PANEER BHARTA Frischer hausgemachter Käse mit Auberginen und verschiedenen Gewürzen | 13,50 |
| | 721 | MALAI KOFTA Kartoffel- und Käseklösschen in einer Safran-Mandel-Sauce | 13,50 |
| | 722 | DAL MAKHANI SWAGAT Schwarze Linsen mit Spezialgewürzen und Butter zubereitet | 14,50 |
| | 723 | KASHMIRI MIX VEGETABLE Verschiedenen, gemischte, frische Gemüse werden nach Kashmiri Art zubereitet (scharf) | 14,50 |