

Badsha



Löwe vom Punjab Badsha Maharaja Ranjit Singh Jatt Sikh wurde 1780 als Sohn von Sardar Maha Singh im Punjab geboren. Er war ein Angehöriger der Sikh und der Erste Herrscher des geeinigten Punjab. Sein Grab befindet sich in Lahore in Pakistan.



Die Küche Indiens - eine der ältesten der Welt!

Das unvergessliche Aroma Indiens besteht nicht nur aus Jasmin und Rosen, sondern auch aus den Düften der Gewürze der indischen Küche - besonders bei der Curry-Zubereitung. „Curry“ ist eine englische Ableitung von Kari und heißt nichts weiter als „würzige Sauce“. Dabei handelt es sich um eine delikate und subtile Mischung aus Kurkuma, Kardamon, Ingwer, Koriander, Muskatnuss und Kreuzkümmel. Dem indischen Koch stehen an die 25 verschiedene, frisch vor Gebrauch geröstete und gemahlene Gewürze zur Verfügung, um die richtige Zusammensetzung der Masalas auszutüfteln. Die Zusammensetzungen variieren zwischen den verschiedenen Regionen erheblich.

Es gibt in der indischen Küche eine außerordentlich große Vielzahl wohlschmeckender Gemüsegerichte.

Im Norden sind Fleischgerichte häufiger: Lamm-Curry, Chicken-Curry und das feine Biryani (Huhn oder Lamm mit Reis, mit Zucker und Rosenwasser abgeschmeckt). Hauptbeilage ist neben Reis vor allem flaches Brot: Chappati und Nan. Diese Küche ist gehaltvoll, cremig, gut gewürzt und mit vielen Nüssen und Safran versehen. Die sehr beliebten Tandoori-Gerichte (mariniertes Huhn, Fleisch oder Fisch im Tandoori gebacken) und Kebabs sind ebenfalls Spezialitäten des Nordens.

Im Süden gibt es viele scharf gewürzte Gemüsegerichte. Besondere Spezialitäten sind Bhaji (Gemüsecurry), Biryani (Reisgericht mit Curry). Kokosnüsse spielen in der südindischen Küche eine große Rolle. Hauptbeilage: Reis.

Überall in Indien - vom vornehmsten Hotelrestaurant bis hin zum billigen Imbissstand - kann man Dhal (scharfe Linsensuppe) und Dhali (Joghurt als Beilage) bestellen, letzteres ist nicht nur sehr schmackhaft, sondern hilft auch, die mitunter sehr stark gewürzten Gerichte zu entschärfen, besser als ein Glas Wasser oder Bier.

Samosa, Pakora - frittierte, mit Gemüse oder Fleisch gefüllte Teigtaschen - sind als kleine Vor- oder auch Zwischenspeise sehr beliebt.

Nachspeisen sind indische Süßigkeiten, deren Hauptzutat oft angedickte Milch, Zucker, Ghee, Nüsse und Sirup sind. Besonders unwiderstehlich sind Kulfi (indisches Eis), Gulab, Jamun (Mehl, Zucker und gemahlene Mandeln) und Jalebi (in Fett gebackenes, spiralförmiges Sirupgebäck). Natürlich gibt es auch ausgezeichnetes Obst, je nach Region und Jahreszeit z.B. Orangen, Bananen, Mangos, Granatäpfel, Melonen, Aprikosen, Äpfel, Papayas, Ananas und Erdbeeren. Um die Verdauung zu fördern und den Mundraum zu neutralisieren, kaut man nach dem Essen Pan (in Betelblatt eingewickelte Gewürze wie Anis und Kardamon).

Getränke: Tee ist das beliebteste Getränk, viele Teesorten aus Indien sind weltweit bekannt. Lassi (ein Joghurt-Getränk) pur, salzig, süß oder aber mit Früchten versehen, ist ein angenehmer Durstlöcher.

Gönnen Sie sich ein wenig Zeit bei Ihrem Besuch, denn alle Speisen werden erst nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet und genießen Sie die unvergleichlichen Gerichte Indiens.

*Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!*



Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|------|
| 1. | Fisch Pakora Fisch ^{12,D,L,N}
in Kichererbsenmehl ^{A,C} gebacken, mit verschiedenen Gewürzen | 4,90 |
| 2. | Jhinga Pakora Garnelen ^{11,B} serviert mit verschiedenen Gewürzen | 7,90 |
| 3. | Chicken Pakora Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl ^{A,C} gebacken, mit verschiedenen Gewürzen | 3,90 |
| 4. | Panir Pakora fr. indischer Käse ^{1,F,G,H}
in Kichererbsenmehl ^{A,C} gebacken, mit verschiedenen Gewürzen | 3,90 |
| 5. | Ring Pakora Zwiebelringe
in Kichererbsenmehl ^{A,C} gebacken, mit verschiedenen Gewürzen | 3,90 |
| 6. | Gobi Pakora Blumenkohl in Kichererbsenmehl ^{A,C}
gebacken, mit verschiedenen Gewürzen | 3,90 |
| 7. | Aubergine Pakora Auberginenscheiben
in Kichererbsenmehl ^{A,C} gebacken, mit ind. Gewürzen | 3,90 |
| 8. | Khum Pakora Champignons
in Kichererbsenmehl ^{A,C} gebacken, mit versch. Gewürzen | 3,90 |
| 9. | Vegetable Mix Pakora (für 2 Personen) versch. Gemüse | 7,90 |
| 10. | Badsha Spezial Pakora (für 2 Personen) von jedem etwas | 8,90 |
| 11. | Vegetable Samosa Teigtaschen ^{A,C} gefüllt
mit Kartoffeln, Erbsen und ind. Gewürzen | 4,90 |
| 12. | Papadam knuspriges Brot ^{A,C} aus Bohnenmehl | 0,50 |



Tandoori (Lehmofen) - Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|------|
| 25. | Seekh Kebap Hähnchenfleisch
mit indischen Gewürzen im Tandoori gegrillt | 6,90 |
| 26. | Allischan Mix Tikka (kleine Stücke)
Hähnchenfilet Tikka, Putenfilet ^{2,12} Tikka,
Schweinefleisch Tikka
mit indischen Gewürzen im Tandoori gegrillt | 6,90 |
| 27. | Lassan Naan Tandoori-Brot ^{A,C} mit Knoblauch | 2,50 |
| 28. | Alu Kulcha Tandoori-Brot ^{A,C} mit Kartoffeln, Zwiebeln
und indischen Gewürzen | 2,50 |
| 29. | Panir Kulcha Tandoori-Brot ^{A,C}
gefüllt mit indischem Käse ^{1,F,G,H} und indischen Gewürzen | 2,50 |





Suppen

- | | | |
|-----|---|------|
| 40. | Dal Soup gelbe Linsen nach indischer Art | 3,90 |
| 41. | Chicken Soup Hühnersuppe nach ind. Art | 3,90 |
| 43. | Tomato Soup Tomatensuppe | 3,90 |
| 44. | Vegetable Soup Gemüsesuppe | 3,90 |
| 45. | Jhinga Soup Garnelen ^{11,B}
mit Knoblauch und indischen Gewürzen | 5,90 |



Salate

- | | | |
|-----|---|------|
| 60. | Panjabi Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken, Rettich, Peperoni ³ , Kartoffeln, indischer Käse ^{1,F,G,H} (nach nordischer Art) | 5,90 |
| 61. | Maharani Salat
grüner Salat mit Ananas ¹⁰ , Mango, frischem Dressing ^{10,G} | 5,90 |
| 63. | Badsha Salat Salat aus Hühnerfleisch, Weißkohl, fr. ind. Käse ^{1,F,G,H} mit ind. Salatdressing ^{10,G} u. Ei ^C | 6,90 |
| 64. | Panir Salat fr. hausgem. Käse ^{1,F,G,H} mit Tomaten und Gurken | 5,90 |

Beilagen - Fladenbrot

- | | | |
|-----|--|------|
| 75. | Nan Tandoori-Brot frisches Brot ^{A,C} im Lehmofen gebacken | 1,20 |
|-----|--|------|



Beilagen

- | | | |
|-----|--|------|
| 90. | Naturreis | 1,90 |
| 92. | Palau Vegetable Reis mit frischem Gemüse | 3,10 |
| 93. | Madras Reis (scharf) Reis mit Knoblauch | 3,10 |
| 94. | Dahi Natur-Joghurt ^G | 2,10 |
| 95. | Punjabi Raita Joghurt ^G mit Gurken, Tomaten, Zucker, Salz | 3,10 |
| 96. | Badsha Allischan Raita Joghurt ^G mit Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und Früchten | 4,10 |
| 97. | Mixed Pickles | 2,00 |



Tandoori-Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot^{A,C}, Reis und Salat

- | | | |
|------|---|-------|
| 110. | Badsha Mix Tandoori Hähnchenkeule, Lamm Tikka, Puten ^{3,12} Tikka, Schweine Tikka, Seekh Kebab ^{A,C} , mariniert in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und Gewürzen, am Spieß im Lehmofen gegrillt | 16,90 |
| 111. | Chicken Tikka (kleine Stücke) 24 Std. in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und versch. ind. Gewürzen marinierte Hühnerfleischstücke, am Spieß im Lehmofen gegrillt | 12,90 |
| 112. | Chicken Tandoori Hähnchenkeule nach Art des Hauses in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und versch. indischen Gewürzen, am Spieß im Lehmofen gegrillt | 12,90 |
| 113. | Lamm Tikka Lammfiletstücke in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und versch. indischen Gewürzen, am Spieß im Lehmofen gegrillt | 14,90 |
| 114. | Schikar Tikka Schweinefleischstücke in einer feinen Gewürzmischung mariniert, am Spieß im Lehmofen gegrillt | 13,90 |
| 115. | Seekh Kebab Hackfleisch ^{17,A,E} mit indischen Gewürzen, am Spieß im Lehmofen gegrillt | 13,90 |
| 116. | Murgh Tandoori 24 Std. in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und versch. indischen Gewürzen marinierte Putenbruststücke ^{3,12} , am Spieß, im Lehmofen gegrillt | 13,90 |
| 117. | Tandoori Lammkotelett eingelegte Lammkoteletts in einer exotischen Gewürzsauce am Spieß im Lehmofen gegrillt | 13,90 |
| 118. | Alischan Tikka Vindalo (scharf) 24 Std. in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran, versch. ind. Gewürzen marinierte Schweine- und Putenfleischstücke ^{3,12} am Spieß, im Lehmofen gegrillt, dazu Kartoffeln ind. Art | 13,90 |
| 119. | Bombay Tandoori Tikka 24 Std. in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und versch. ind. Gewürzen marinierte Hähnchen- und Lammfleischstücke, am Spieß im Lehmofen gegrillt | 13,90 |
| 120. | Goa Tandoori 24 Stunden in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und versch. indischen Gewürzen marinierte Hähnchenbrust- und Schweinefleischstücke am Spieß, im Lehmofen gegrillt | 13,90 |
| 121. | Panir Tikka Panir, Paprika, Zwiebeln, im Lehmofen gegrillt | 14,90 |





Badsha-Spezialitäten / Mehrgänge-Menüs

BADSHA TANDOORI-PLATTE

135. Für 2 Personen **35,00**

136. Für 4 Personen **68,00**

Papadam, Vegetable Soup (Gemüsesuppe), Salat, Hähnchenkeule, Seekh Kebab (Hackfleisch^{17,A,E}), Lammkotelett und Murgh Tandoori (Putenfleisch^{3,12}), Fisch^{12,D,L,N} Tikka am Spieß im Lehmofen gegrillt

Beilagen: Nan (Tandoori-Brot^{A,C}), Reis

Nachtisch: Gulab Jamin (Bällchen aus Spezialteig^{A,C} mit Milch^G und Mango in Honig gebraten.)

PUNJABI PLATTE

137. Für 2 Personen **35,00**

138. Für 4 Personen **68,00**

Papadam, indische Linsensuppe, Salat, Chicken Chili, Mutton Palak (Lammfleisch mit Spinat), Chicken Ananas¹⁰ (Hähnchenfleisch mit Ananas¹⁰)

Beilagen: Nan (Tandoori-Brot^{A,C}), Reis

Nachtisch: Gejrela

JAI PUR PLATTE

139. Für 2 Personen **35,00**

140. Für 4 Personen **68,00**

Papadam, Tomatensuppe, Salat, Fisch^{12,D,L,N} Jalferezi, Lamm Korma, Schweine Tikka, Chicken Tikka

Beilagen: Nan (Tandoori-Brot^{A,C}), Reis

Nachtisch: Gulab Jamin



MAHA RANI GEMÜSE PLATTE

141. Für 2 Personen (mittel scharf) **28,90**

Papadam, Indische Linsensuppe, Salat, versch. frisches Gemüse gebraten, Knoblauch, Ingwer, exotische Gewürzmischung nach nordischer Art

Beilagen: Nan (Tandoori-Brot^{A,C}), Basmatireis

Nachtisch: Gulab Jamin



Thali (Indischer Teller)

- 155. Vegetable Thali** Dal Makhni (indische Linsen), Palak Panir (Spinat und Käse^{1,F,G,H}), Mix Subj (Gemüse), Raita, Salat, Reis und Tandoori-Brot^{A,C} **14,90**
- 156. Non Vegetable Thali** Chicken Korma, Lamm Vindaloo (scharf), Hähnchenfleischcurry, Raita, Salat, Reis und Tandoori-Brot^{A,C} **16,90**



Reisgerichte

Beilagen: Tandoori-Brot und Salat

- 170. Jhinga Biryani** **14,90**
Scampi^{11,B} ohne Kopf und Schale, gebraten mit Safranreis und indischen Gewürzen
- 171. Chicken Biryani** **11,90**
Hühnerfleisch gebraten mit ind. Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und indischen Gewürzen
- 172. Lamm Biryani** **12,90**
Lammfleisch gebraten mit ind. Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und indischen Gewürzen
- 173. Schikar Biryani** **12,90**
Schweinefleisch gebraten mit ind. Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und indischen Gewürzen
- 174. Fisch Biryani** **12,90**
Fisch^{12,D,L,N} gebraten mit ind. Basmatireis, Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und indischen Gewürzen
- 175. Vegetable Biryani** **10,90**
Basmatireis gebraten mit versch. Gemüsesorten des Tages mit Safran und Curry



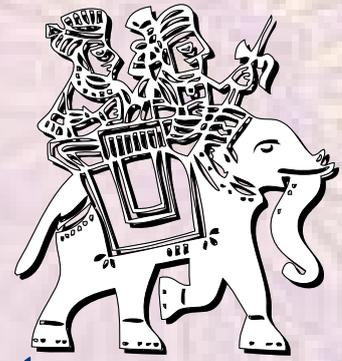


Vegetarische Gerichte

Beilagen: Tandoori-Brot, Reis und Salat

185. **Bhindi Champignons Masala** fr. indische Okra, Champignons, indische Gewürze, gebraten mit Tomaten und Zwiebeln **11,90**
186. **Badsha Tandoori** versch. fr. Gemüse im Lehmofen gegrillt, dazu Curry-Safransauce, serviert mit Salat, Reis und Tandoori-Brot^{A,C} **11,90**
187. **Vegetable Kebab** Gemüsebällchen am Spieß im Lehmofen gegrillt, dazu Mango-Sauce, Salat, Reis und Tandoori-Brot^{A,C} **10,90**
188. **Panjabi Bengen Bartha** Auberginen im Lehmofen geröstet, gebraten, mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, ind. Gewürze **9,90**
189. **Dal Makhni** indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten nach indischer Art **9,90**
190. **Matar Panir** hausgemachter Käse^{1,F,G,H} mit grünen Erbsen, Currysauce **9,90**
191. **Khumb Chili¹ (scharf)** Champignons paniert^{A,C,E,H,K,M} mit Mehl, Ei^C, gebr. mit Röstpaprika, Weißkohl, scharfer Currymischung, fr. Peperoni³ **11,90**
192. **Palak Panir** frischer hausgemachter Käse^{1,F,G,H} in Spinat, gebraten mit Knoblauch und indischen Gewürzen **9,90**
193. **Alu Gobi (mittelscharf)** Kartoffeln, Blumenkohl, gebr. mit Knoblauch, Ingwer, Currymischung **9,90**
194. **Neun Rattan Korma** fr. hausgemachter Käse^{1,F,G,H} in Sahnesauce^{10,G} mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Möhren, Mandeln, Rosinen, Ananas¹⁰, Mango, Cashewkernen **11,90**
195. **Vegetable Karahi** gem. Gemüse, gebr. mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen **9,90**
196. **Malai Kofta** Bällchen aus Käse^{1,F,G,H} mit Kartoffeln, Nüssen, Rosinen, exotischem Curry und Sahnesauce^{10,G} **10,90**
197. **Gemüse Vindaloo** (scharf) Kartoffeln, Paprika, Blumenkohl, Möhren, Champignons, Auberginen und Tomaten nach indischer Art **9,90**
198. **Karahi Panir** hausgemachter Käse^{1,F,G,H}, gebr. mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit einer exotischen Gewürzmischung **11,90**
199. **Samosa Scholle** 2 Teigtaschen^{A,C} gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, indischen Gewürzen und Kichererbsen in Currysauce **11,90**
200. **Butter Panir Masala** (mittel scharf) Knoblauch, hausgemachter Käse mit fr. Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und indische Gewürzen **12,90**
201. **Butter Panir** hausgemachter Käse^{1,F,G,H} mit Butter^G garniert, in Tomatensauce² gebraten **11,90**
202. **Sabji Madras (scharf)** Gemüse gebraten, mit Kokosflocken, Curryblätter und Gerebisauce **11,90**





Besonders zu empfehlen:

Beilagen: Tandoori-Brot^{A,C} und Reis

Die Fleischstücke sind 24 Std. in einer Joghurt- Safran-Sauce mariniert, anschließend im Lehmofen halb gegrillt, dann gebraten mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch und exot. Gewürzen.

- | | | |
|------|---|-------|
| 215. | Chicken Tikka Masala Hühnerfleischstücke | 12,90 |
| 216. | Mutton Tikka Masala Lammfleischstücke | 14,90 |
| 217. | Schikar Tikka Masala Schweinefleischstücke | 13,90 |
| 218. | Murgh Tikka Masala Putenfleischstücke ^{3,12} | 13,90 |
| 219. | Chicken Tandoori Masala
Hähnchenkeule mit Mint Sauce, nach Punjabi Art | 12,90 |
| 220. | Badsha Tikka Masala von jedem etwas:
Hähnchen-, Lamm-, Schweine-, Putenfilet ^{3,12} in Stücken | 16,90 |

Hühnerfleisch-Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot^{A,C}, Reis und Salat

- | | | |
|------|---|-------|
| 235. | Chicken Curry Hühnchenfiletstückchen in Currysauce | 11,90 |
| 236. | Chicken Korma Hühnchenbrustfleisch
mit Gerebisaucе, Sahne ^G , Cashewkernen und Rosinen | 13,00 |
| 237. | Fruit Chicken Hühnchenbrustfiletstücke gebraten
mit versch. exotischen Früchten in einer Curry-Sahnesauce | 12,90 |
| 238. | Chicken Palak Hühnchenfleisch mit Spinat, Tomaten,
Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen | 11,90 |
| 239. | Chicken Jalferezi zarte Hühnerfleischstücke gebraten
mit fr. Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl, Möhren, ind. Gewürzen | 11,90 |
| 240. | Chicken Papaya Hähnchenbrustfiletstücke, gebraten mit Papaya,
Kokosflocken, in einer Safran-Currysauce | 12,90 |
| 241. | Chicken Vindaloo (scharf) Hühnerfleisch
mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce gebraten | 11,90 |
| 242. | Chicken Madras (scharf) Hühnerfleisch
gebraten, mit Kokosflocken, Curryblätter und Gerebisaucе | 12,90 |
| 243. | Chicken Mango Hühnerfleisch ohne Knochen,
mit Mango und Kokosflocken in Currysauce gebraten | 12,90 |





Hühnerfleisch-Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot^{A,C}, Reis und Salat

244. **Chili Chicken** (scharf) Hähnchenfilets paniert^{A,C,E,H,K,M} mit Mehl und Ei^C, 12,90
gebr., Röstpaprika, Weißkohl, mit scharfer Currymischung und fr. Peperoni³
245. **Butter Chicken** in 21 Gewürzen eingelegtes Hähnchenfilet 12,90
im Lehmofen gegrillt, mit Butter^G garniert, in Tomatensauce² gebraten
246. **Safran Chicken** Hühnerfleischstücke gebraten 14,90
mit einer Sauce aus Safran und Curry, mit Käse^{1,F,G,H} überbacken

Mutton (Lammfleisch) - Gerichte

Beilagen: Tandoori-Brot^{A,C}, Reis und Salat

260. **Maharaja Lamm Spezial** Lammfleisch gebraten 15,90
mit einer Spezialsauce aus Safran und Curry mit Käse^{1,F,G,H} überbacken
261. **Mutton Curry** Lammfleisch gebraten in Currysauce 13,90
262. **Lamm Korma** Lammfleisch gebraten 13,90
mit Gerebisauce, Sahne^G, Cashewkernen und Rosinen
263. **Mutton Bombay Potato** Lammfleisch gebraten 13,90
mit Kartoffeln in einer Safransauce, mit Käse^{1,F,G,H} überbacken
264. **Mutton Karahi** Lammfleischstücke gebraten 13,90
mit versch. Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer
265. **Mutton Palak** Lammfleischstücke gebraten 13,90
mit frischem Spinat nach Art des Hauses
266. **Mutton Vindaloo** (scharf) 13,90
Lammfleisch gebraten mit Kartoffeln in Currysauce
267. **Mutton Mango** Lammfleischstücke gebraten 13,90
mit Mango und Kokosflocken in Currysauce
268. **Mutton Jalferezi** zarte Lammfleischstücke gebraten 13,90
mit fr. Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl, Möhren, ind. Gewürzen
269. **Mutton Chili**¹ (scharf) Lammfleischstücke paniert^{A,C,E,H,K,M} 13,90
mit Mehl und Ei^C, Weißkohl, gebraten mit Zwiebeln,
Röstpaprika und frischer Peperoni³
270. **Mutton Madras** (scharf) Lammfleisch gebraten, 13,90
mit Kokosflocken, Curryblätter und Gerebisauce





Murgh (Putenfleisch) - Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot^{A,C}, Reis und Salat

- | | | |
|------|--|-------|
| 300. | Badsha Spezial Murgh Putenfleisch ^{3,12} mit Mango und Ananas ¹⁰ gebraten in einer exotischen milden Sauce aus Curry und Sahne ^G | 13,90 |
| 301. | Murgh Agra (mittelscharf) Putenfleisch ^{3,12} nach nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer und mit einer exotischen Currysauce gebraten | 13,90 |
| 302. | Murgh Mughlai Putenfleisch ^{3,12} gebraten mit Ei ^C , Mandeln, Cashewkernen und Sahne ^G in Currysauce | 13,90 |
| 303. | Maharaja Murgh Putenfleisch ^{3,12} , gebr. mit einer Spezialsauce aus Safran und Curry, mit Käse ^{1,F,G,H} überbacken | 15,90 |
| 304. | Murgh Masala Putenfleisch ^{3,12} gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch mit einer exotischen Currymischung | 13,90 |
| 305. | Chili Murgh¹ (scharf) Putenfleischstücke ^{3,12} paniert ^{A,C,E,H,K,M} mit einer Spezialmischung mit Mehl und Ei ^C , gebraten mit fr. Peperoni ³ und Weißkohl | 13,90 |
| 306. | Murgh Madras (scharf) Putenfleisch gebraten, mit Kokosflocken, Curryblätter und Gerebisauc | 13,90 |



Nudelgerichte

Beilagen: Tandoori-Brot^{A,C} und Salat

- | | | |
|------|--|-------|
| 320. | Vegetable Nudeln^{A,C} Nudeln ^{A,C} mit versch. Gemüse (mit Curry) | 9,90 |
| 321. | Chicken Nudeln Nudeln ^{A,C} mit Hühnerfleisch nach indischer Art | 10,90 |





Fisch-Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot^{A,C}, Reis und Salat

- 335. Machi Tikka** Victoria-Barschfilet^{12,D,L,N},
mariniert in einer Gewürzmischung, im Lehmofen gegrillt **16,90**
- 336. Fisch Karahi** Barschfilet^{12,D,L,N} gebr. mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten,
Paprika, Knoblauch und indischen Gewürzen **13,90**
- 337. Fisch Chili¹** (scharf) Barschfilet^{12,D,L,N}
mit einer Spezial-Currysauce paniert^{A,C,E,H,K,M},
gebraten mit fr. Peperoni³, Paprika, Zwiebeln, Weißkohl **13,90**
- 338. Fisch Jalferezi** Barschfilet^{12,D,L,N} gebraten **13,90**
mit fr. Paprika, Blumenkohl, Möhren, Zwiebeln, ind. Gewürzen
- 339. Fisch Mansoori** Barschfilet^{12,D,L,N} paniert^{A,C,E,H,K,M} **13,90**
mit Kichererbsenmehl, gebraten mit Knoblauch,
mit einer exotischen Sauce aus Curry, Ingwer und Sahne^G
- 340. Jhinga Muglai** Scampi^{11,B} gebraten mit Ei^C,
Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen **15,90**
- 341. Jhinga Palak** Scampi^{11,B}, gebraten mit Spinat, ind. Gewürzen **15,90**
- 342. Chili Jhinga¹** (scharf) Scampi^{11,B} paniert^{A,C,E,H,K,M},
gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Weißkohl
in einer scharfen Currymischung mit Peperoni³ **15,90**
- 343. Lachsfilet^{12,D,L,N}** gegrillt, Curry-Safransauce **13,90**
- 344. Seezungenfilet^{12,D,L,N}** gebraten, Safran-Sahnesauce^{10,G}, Ananas¹⁰ **13,90**
- 345. Fisch Madras** (scharf) Fische gebraten **13,90**
mit Kokosflocken, Curryblätter und Gerebisauc
- 346. Jhinga Masala** Scampis^{11,B}, gebraten mit Zwiebeln,
Tomaten, Ingwer, Knoblauch mit einer exotischen Currymischung **15,90**
- 347. Jhinga Madras** (scharf) Scampis^{11,B}, gebraten **15,90**
mit Kokosflocken, Curryblätter und Gerebisauc





Desserts

- | | | |
|------|---|------|
| 360. | Gulab Jamin Bällchen aus Milch ^G , mit Mango in Honig gebacken und Sahne ^G | 2,90 |
| 361. | Kulfi Faluda selbstgem. Eis ^G nach ind. Art mit Sahne ^G | 2,90 |
| 362. | Gejrela indischer Milchkuchen (Milch ^G , geraspelte Möhren, Mandeln, Nüsse und Rosinen) | 2,90 |

Kinderteller

- | | | |
|------|--|------|
| 375. | Balu Hühnerfleisch mit Mango und Ananas ¹⁰ | 5,90 |
| 376. | Mogli 2 kleine Schweine Tikka mit Pommes frites | 5,90 |
| 377. | Sindbad Hähnchen Tikka mit Pommes frites | 5,90 |
| 378. | Pommes mit Ketchup ¹⁰ | 2,00 |

Getränke

INDISCHE GETRÄNKE (alkoholfrei - Lassi = Joghurtgetränk)

- | | | | |
|------|---|-------|------|
| 390. | Lassi salzig, Lassi süß, Lassi natur | 0,2 l | 2,50 |
| 391. | Maracuja Lassi | 0,2 l | 2,90 |
| 392. | Kokos Lassi | 0,2 l | 2,90 |
| 393. | Mango Lassi | 0,2 l | 2,90 |
| 394. | Mango-Shake | 0,2 l | 2,90 |
| 395. | Bananen-Shake | 0,2 l | 2,90 |
| 396. | Kokos-Shake | 0,2 l | 2,90 |
| 397. | Roohafza-Shake | 0,2 l | 2,90 |



HEISSE GETRÄNKE

- | | | |
|------|-------------------|---------------|
| 398. | Cappuccino | Tasse 2,00 |
| 399. | Espresso | Tasse 2,00 |
| 400. | Kaffee | Tasse 2,00 |
| 401. | Kaffee | Kännchen 3,50 |
| 402. | Rum-Grog | Glas 2,50 |
| 403. | Glühwein | Glas 2,50 |

TEE

- | | | |
|------|---|---------------|
| 404. | Tee Grüner Tee, Pfefferminze oder Jasmin Tee | Glas 2,00 |
| 405. | Indischer Tee mit Milch & Zucker | Tasse 2,00 |
| 406. | Indischer Tee mit Milch und Zucker | Kännchen 3,90 |
| 407. | Kaschmir Tee ohne Milch | Tasse 2,00 |
| 408. | Kaschmir Tee ohne Milch | Kännchen 3,90 |
| 409. | Yogi-Tee mit Honig | Tasse 2,20 |
| 410. | Yogi-Tee mit Honig | Kännchen 4,20 |
| 411. | Masala Tee | Kännchen 4,20 |



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

412. Mineralwasser	0,25 l	1,60
413. Mineralwasser	0,4 l	2,50
414. Mineralwasser	Fl. 0,7 l	4,10
415. Cola ^{1,13,L}	0,2 l	1,70
416. Cola ^{1,13,L}	0,4 l	3,20
417. Cola light ^{1,10,11,13,14,L}	0,4 l	3,20
418. Fanta ^{1,3,10,15,L}	0,2 l	1,70
419. Fanta ^{1,3,10,15,L}	0,4 l	3,20
420. Sprite ^{11,L}	0,2 l	1,70
421. Spezi ^{11,L}	0,2 l	1,70
422. Spezi ^L	0,4 l	3,20
423. Bitter-Lemon	0,2 l	1,90
424. Tonic Water	0,2 l	1,90
425. Ginger Ale	0,2 l	1,90

SÄFTE

426. Mangosaft	0,2 l	2,50
427. Guavensaft	0,2 l	2,50
428. Orangensaft ¹⁰	0,2 l	2,00
429. Apfelsaft ¹⁰	0,2 l	2,00
430. Bananenektar	0,2 l	2,00
431. Kirschnektar	0,2 l	2,00
432. Kiba	0,2 l	2,00
433. Apfelschorle	0,2 l	2,00
434. Apfelschorle	0,4 l	3,50
535. Mangosaftschorle	0,4 l	4,00

BIER VOM FASS

435. Wolters	0,3 l	2,10
436. Wolters	0,5 l	3,20
437. Alsterwasser	0,3 l	2,10
438. Diesel	0,3 l	2,10

Bier mit Cola^{1,13,L}



FLASCHENBIER

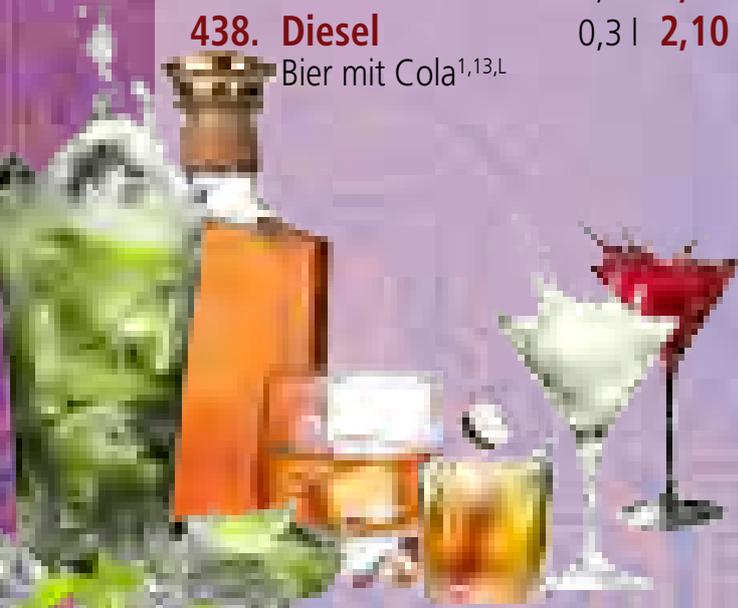
439. Franziskaner Weizen hell	0,5 l	3,20
440. Franziskaner Weizen dunkel	0,5 l	3,20
441. Franziskaner Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,20
442. Diebels Alt	0,33 l	2,10
443. Wolters alkoholfrei	0,33 l	2,10
444. Indisches Bier	0,33 l	2,50

SPIRITUOSEN

445. Malteser	2 cl	2,00
446. Mangoschnaps	2 cl	2,50
447. Ouzo	2 cl	2,00
448. Metaxa 5 Sterne	2 cl	2,50
449. Metaxa 7 Sterne	2 cl	2,50
450. Wodka	2 cl	2,00
451. Johnny Walker	2 cl	2,50
452. Indischer Whisky	2 cl	2,50
453. Bacardi	2 cl	2,50
454. Weinbrand	2 cl	2,00
455. Indischer Rum	2 cl	2,50
456. Remy Martin	2 cl	2,90
457. Hennessy	2 cl	2,90
458. Martini weiß / rot	5 cl	2,00
459. Bailey's	2 cl	2,00
460. Mangolikör	2 cl	2,50

KRÄUTER

461. Fernet Branca	2 cl	2,00
462. Jägermeister	2 cl	2,00
463. Kümmerling	2 cl	2,00
464. Underberg	2 cl	2,00
465. Ramazzotti	2 cl	2,00





MIXGETRÄNKE

466.	Campari Orange	4,50
467.	Batida Orange	4,50
468.	Batida Kirsch	4,50
469.	Batida Apfel	4,50
470.	Gin-Tonic	4,50
471.	Bacardi Cola^{2,13}	4,50
472.	Whisky Cola^{2,13}	4,50



QUALITÄTSWEINE IN FLASCHEN

473.	Indischer Wein rot oder weiß, trocken	0,75 l	14,90
474.	Imiglikos rot oder weiß, lieblich	0,75 l	12,90

OFFENE WEINE

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Indischer Wein rot oder weiß, trocken	475. 4,20	476. 9,90	--,--
Makedonikos rot o. weiß, halbtrocken	477. 3,10	478. 7,50	479. 13,90
Imiglikos rot oder weiß, lieblich	480. 3,10	481. 7,50	482. 13,90
Apelia rot oder weiß, trocken	483. 3,10	484. 7,50	485. 13,90
Domestika rot oder weiß, trocken	486. 3,10	487. 7,50	488. 13,90
Kourtaki rosé, leicht, trocken	489. 3,50	490. 7,90	491. 14,50
Samos süß	492. 3,50	493. 7,90	494. 14,50
Weinschorle	495. 3,10	--,--	--,--

SEKT

496.	Rotkäppchen trocken, halbtrocken	0,75 l	12,00
497.	Mumm trocken	0,75 l	14,00
485.	Piccolo nach Angebot	0,2 l	3,90



Zusatzstoffe:

1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-geschwärzt, 5-geschwefelt, 6-gewachst, 7-mit Phosphat, 8-mit Geschmacksverstärker, 9-Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt, 10-mit Süßungsmittel und Zucker, 11-mit Säuerungsmittel, 12-mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 13-koffeinhaltig, 14-enthält eine Phenylalaninquelle, 15-mit Stabilisatoren, *-vom Drehspieß, 16-aus Rindfleisch, 17-zur Hälfte aus Rindfleisch und Schweinefleisch, 18-aus Schweinefleisch, 19-vom Truthahn, 20-Surimi-Krebsfleischimitat, 21-modifizierte Stärke, 22-Verdickungsmittel, 23-Aroma, 24-Backtriebmittel, 25-Emulgatoren

Allergene: A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch, H= Schalenfrüchte (Nüsse), L= Sellerie, M= Senf, N= Sesamsamen, O= Schwefeldioxid und Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Eine Liste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal gegebenenfalls über Allergien oder Unverträglichkeiten.

Für die Kennzeichnung von kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene ist allein der Bringdienst verantwortlich. Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt. Mit Veröffentlichung dieser Karte verlieren alle bisherigen Karten Ihre Gültigkeit!



Badsha

Ölschlägern 31 - 32 • 38100 Braunschweig
Telefon: 0531 / 2615987 • Handy: 0157 / 71434684
www.badsha.de