



Traditionelles Indisches Restaurant

Karte zum Mitnehmen

(alle Gerichte zum Mitnehmen/Lieferservice)

Tel. 0 82 21 - 200 75 50

Tel. 0 82 21 - 200 75 51

Marktplatz 16 – 89312 Günzburg

Mob. 0 173 - 457 86 17

Fax: 0 82 21 - 200 75 52

info@restaurantsafran.de

www.restaurantsafran.de

Mitten in Günzburgs Altstadt nur 8 Minuten vom Legoland

Öffnungszeiten:

täglich von 11.00 – 14.30 Uhr und 17.30 – 23.00 Uhr

Kein Ruhetag

Catering und Partyservice

Gerne veranstalten wir für Sie auch alle gewünschten, geschlossenen Gesellschaften (Hochzeiten, Kommunionen, Konfirmationen, Geburtstagsfeiern etc.) Buffet möglich.

Sprechen Sie mit uns. Wir beraten Sie gerne.

Suppen

Euro

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Mulagatany Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis | 3,50 |
| 2 | Dal - Shorba Indische Linsensuppe | 3,00 |
| 3 | Sabzi - Shorba Indische Gemüsesuppe | 3,30 |
| 4 | Lachs - Shorba Indische Knoblauchsuppe | 3,30 |
| 5 | Chicken - Shorba Indische Hühnerfleischsuppe | 3,50 |
| 6 | Tomaten - Shorba Indische Tomatensuppe | 3,50 |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|---|------|
| 10 | Chicken-Chat Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat | 4,50 |
|----|---|------|

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet.

- | | | |
|----|--|-------|
| 11 | Onion Ring Pakoras ^G Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert | 4,00 |
| 12 | Paneer - Pakora ^G Frischer handgemachter Käse | 4,50 |
| 13 | Onion Bjaji ^G Zwiebeln geschnitten, kräftig gewürzt und frittiert | 4,10 |
| 14 | Vegetable Pakora ^G Frisches gemischtes Gemüse | 4,10 |
| 16 | Fish-Pakora ^{G, D} Zartes Seelachsfilet | 4,60 |
| 17 | Chicken - Pakora ^G Zartes Hühnerfleisch | 4,40 |
| 18 | Vegetable Samosa ^G 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt | 4,50 |
| 20 | Chili Chicken Dry Nordindische Hühnchenspezialität | 6,50 |
| 21 | Chili Jheenga ^B Nordindische Riesengarnelenspezialität | 9,90 |
| 23 | Gemischter Vorspeisenteller ^{G (Veg.)} (Für 2 Personen) Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert | 10,90 |
| 24 | Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller ^G (Für eine Person) Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen, köstlichen Soßen mariniert und dann gegrillt im Holzkohle-Lehmofen | 6,50 |
| 25 | Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller ^G (Für 2 Personen) Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen, köstlichen Soßen mariniert und dann gegrillt im Holzkohle-Lehmofen | 12,50 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

Frische knackige Salate

Euro

- | | | |
|----|--|------|
| 30 | Salat Saison Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl | 3,90 |
| 31 | Tomatensalat Mit Zwiebeln, Essig und Öl | 3,90 |
| 32 | Salat Safran ^{B, G} Gemischter Salat mit Shrimps, Käse und Mais | 7,50 |
| 33 | Salat Indisch Mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing | 7,00 |
| 34 | Kleiner gemischter Salat als Beilage | 3,00 |
| 35 | Gurkensalat Gurken Salat | 2,90 |

Tandoori - Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet.

- | | | |
|----|--|-------|
| 40 | Vegetable Tandoori ^G Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt | 13,50 |
| 41 | Tandoori Chicken ^G 2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten, nordindischen Rezept | 13,50 |
| 42 | Chicken Tikka ^G Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt | 13,50 |
| 43 | Achari Chicken Tikka ^G Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Obst - Gemüse nach traditioneller, nordindischer Art, pikant | 13,50 |
| 44 | Haryali Malai Kabab ^G Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat, Minze und Koriandersoße mit Beilage | 13,50 |
| 45 | Botti Kabab ^G Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß | 15,50 |
| 46 | Jheenga Tandoori ^{B, G} Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt | 19,50 |
| 47 | Mix-Grill-Platte ^{B, G} Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten | 17,70 |
| 49 | Fisch Tikka ^{D, G} Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt | 17,50 |
| 50 | Malai Kabab ^G Marinierter Hühnerbrustfilet-Spieß vom Lehmofen mit feiner würziger Soße - mild | 14,50 |
| 51 | Safran - Teller ^G Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis | 15,50 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

Hühner - Spezialitäten

Euro

- | | | |
|----|--|-------|
| 56 | Chicken Curry ^{G, H} Zartes Hühnerfleisch in Currysoße | 12,50 |
| 57 | Chicken Korma ^{G, H} Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln | 12,50 |
| 58 | Chicken Sabzi ^G Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse in Currysoße | 13,00 |
| 59 | Karahi Murgh ^G Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt - in der Pfanne serviert | 13,50 |
| 60 | Chicken Jalfrezi Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf | 13,50 |
| 61 | Chicken Vindaloo Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | 13,00 |
| 62 | Butter Chicken ^G Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße | 13,00 |
| 63 | Tandoori Chicken Masala ^{G, H} Gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasoße | 13,50 |
| 64 | Murgh Nilgiri Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat | 13,50 |
| 65 | Chicken Saag Zartes Hühnerfleisch mit Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“ | 13,50 |
| 66 | Mango Chicken ^{G, H} Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße | 13,50 |
| 67 | Chili Chicken Zartes Hühnerfleisch nach berühmter „Nordindischer Art“ - scharf | 13,50 |

Lamm - Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 70 | Rogan Josh ^G Zartes Lammfleisch in Rogan-Currysoße | 13,00 |
| 71 | Mutton Kashmiri ^G Zartes, mariniertes Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit frischem Joghurt, Ingwer - wird in der Pfanne serviert | 14,50 |
| 72 | Bhunna Ghosht Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße | 13,50 |
| 73 | Saag Ghosht Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“ | 13,00 |
| 74 | Mutton Khumb Wala ^{G, H} Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße | 13,50 |
| 75 | Mutton Vindaloo Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf) | 13,50 |
| 76 | Karahi Ghosht ^G Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt in der Pfanne serviert | 13,50 |
| 77 | Mutton Nilgiri Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Spinat und Kräuter in orientalischer Soße mit Kokosmilch, mittelscharf | 13,50 |
| 78 | Dahi Ghosht ^{L, M} Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße | 13,50 |
| 79 | Lamm - Boti Masala ^{G, H} Zartes Lammfilet in Masalasoße | 14,00 |
| 80 | Mango Lamm ^{G, H} Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße | 14,00 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

Rindfleisch - Spezialitäten

Euro

- | | | |
|----|--|-------|
| 81 | Beef Curry ^G Zartes Rindfleisch in Currysoße | 13,00 |
| 82 | Beef Masala ^{G, H} Zartes Rindfleisch in Masalasoße | 13,50 |
| 83 | Beef Sabzi Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kräftiger Soße | 13,50 |
| 84 | Beef Saag Rindfleischstücke und Spinat nach berühmter, „Nordindischer Art“ | 13,50 |
| 85 | Beef Bhunna Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße | 13,50 |
| 86 | Beef Vindaloo Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | 13,50 |
| 87 | Mango Beef ^{G, H} Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße | 14,00 |

Enten - Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 91 | Ente Vindaloo Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | 16,50 |
| 92 | Ente Sabji Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem, frischen Gemüse | 16,50 |
| 93 | Karahi Ente ^G Zartes Entenbrustfilet in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt - in der Pfanne serviert | 16,90 |
| 94 | Ente Khum Wala ^{G, H} Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandel-Safran-Soße | 16,90 |
| 95 | Ente Jalfrezi Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf | 16,50 |
| 96 | Ente Mango Khatta Mittha ^{G, H} Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt | 16,90 |
| 97 | Ente Safran ^{G, H} Zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masalasoße | 16,90 |

Fisch - Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 101 | Fisch Chili ^{D, G} Seelachsfilet in Chilisoße, sehr scharf | 15,50 |
| 102 | Fisch - Masala ^{D, G} Seelachsfilet nach „Ostindischer Art“ zubereitet | 14,50 |
| 103 | Karahi Fisch ^{D, G} Frisches Seelachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen mit Paprika, Zwiebelstücken, in der Pfanne serviert (pikant) | 14,50 |
| 104 | Fisch Mango ^{D, G, H} Seelachsfilet mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße | 14,50 |
| 105 | Jheenga-Curry ^{B, G} Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen | 16,50 |
| 106 | Jheenga - Masala ^{B, G, H} Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße | 17,50 |
| 107 | Jheenga Khumb Wala ^{B, G, H} Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße | 16,90 |
| 108 | Jheenga - Jalfrezi ^{B, G} Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf | 16,90 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

Vegetarische - Spezialitäten

| | Euro |
|---|--------------|
| 115 Baigan Ka Bharta Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt | 12,50 |
| 116 Dal Makhani ^G Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet | 10,00 |
| 117 Bombay Alu Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße, sehr scharf | 8,50 |
| 118 Dal Tarka ^G Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet | 9,50 |
| 119 Navratan Korma ^G Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße | 9,90 |
| 120 Paneer Lababdar ^G Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten mit Soße | 10,50 |
| 121 Palak Paneer ^G Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse | 10,50 |
| 122 Shahi Baingan ^{G, H} Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt | 9,50 |
| 123 Shabzi Kofta ^G Gemüseklößchen mit würziger Currysoße | 11,00 |
| 124 Chana Masala ^{G, H} Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer | 9,50 |
| 125 Karahi Paneer ^G Frischer, gebratener hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebel in Currysoße, in der Pfanne serviert | 12,50 |
| 126 Bhindi Do Pyaza ^G Frisches indisches Okra-Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln in Currysoße | 11,90 |
| 127 Mixed Vegetables Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt | 10,50 |
| 128 Paneer Butter Masala ^G Frischer hausgemachter Käse in einer Butter-Masala-Soße | 10,90 |
| 129 Mixed Vegetables Jalfrezi Verschiedene gemischte Gemüse werden nach traditioneller „Nordindischer Art“ - in der Pfanne serviert, würzig | 10,90 |
| 130 Mango Mixed Vegetables ^{G, H} Frisches gemischtes Gemüse mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße | 10,50 |
| 131 Malai Kofta ^{G, H} Bällchen aus Kartoffeln und Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in Weizenmehl frittiert, in würzig-milder Soße | 11,00 |
| 132 Chili Paneer ^G Gegrillter hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebel in Tomaten-Chili-Soße nach berühmter „Nordindischer Art“ - scharf | 12,50 |

Reis - Spezialitäten

| | |
|--|--------------|
| 141 Vegetables Biryani Mit frischem, gemischtem Gemüse | 11,50 |
| 142 Chicken Tikka Biryani ^H Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen | 12,50 |
| 143 Mutton Kashmir Biryani ^H Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen | 12,50 |
| 144 Shajahani Biryani ^{B, H} Mit Hühnerbrust- und Lammfleischstreifen, Shrimps und Nüssen | 13,70 |
| 145 Jheenga Biryani ^{B, H} Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen | 16,70 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

Tandoori Brot - Spezialitäten

Euro

Frisches gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmfen

- | | | | |
|-----|---------------------------------------|---|------|
| 151 | Nan ^A | Ovales Brot aus Hefeteig | 2,50 |
| 152 | Roti ^A | Flaches Vollkornfladenbrot | 2,20 |
| 153 | Prantha ^A | Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter | 2,70 |
| 154 | Mint Prantha ^A | Gefüllt mit frischer Minze | 4,90 |
| 155 | Vegetable Prantha ^A | Gefüllt mit frischem Gemüse | 3,60 |
| 156 | Paneer Kulcha ^{A, G} | Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse | 3,90 |
| 157 | Lachsan Kulcha ^A | Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch | 3,50 |
| 158 | Keema Nan ^A | Hefeteigbrot gefüllt mit Lammfleisch | 3,90 |
| 159 | Pappad | 2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen | 2,10 |
| 160 | Pashawari Nan ^A | Hefeteigbrot mit Kokosnuss und Rosinen | 3,90 |

Thalis nach Art des Hauses

Verschiedene Gerichte auf einem Teller

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 163 | Vegetable Thali ^{A, G} | 3 Verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis | 14,50 |
| 164 | Safran Thali ^{A, G} | 2 verschiedene Fleischgerichte, Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis | 16,50 |
| 165 | Fisch Thali ^{A, D, G} | 3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis | 17,90 |

Wir servieren Ihnen unsere Thali auf original indischen Platten nach indischer Tradition.

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalis für 2 Personen zusammen

- | | | | |
|-----|---|---|-------|
| 166 | Vegetable Thali für 2 Personen ^{A, G} | Mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten | 30,00 |
| 167 | Safran Thali für 2 Personen ^{A, G} | Mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichte | 34,00 |
| 168 | Spezial-Menü für 2 Personen ^{A, G} | Lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps | 45,00 |

Beilagen

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.

Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.

- | | | | |
|-----|-------------------------------------|--|------|
| 175 | Plain Dahi ^G | Einfacher Joghurt | 2,50 |
| 176 | Alu Raita ^G | Kartoffel-Joghurt | 3,45 |
| 177 | Kheere Ka Raita ^G | Gurken-Joghurt | 3,80 |
| 178 | Pulao Rice ^G | Basmati Reis mit hausgemachtem Käse und Erbsen | 4,80 |
| 179 | Egg Fried Rice ^C | / Gebratener Eier-Reis | 5,10 |
| 180 | Plane Rice | | 2,50 |

Dessert

- | | | | |
|-----|--|--|------|
| 197 | Mango-Creme mit Vanilleeis ^G | | 4,50 |
| 198 | Lychees mit Vanilleeis ^G | | 4,50 |
| 199 | Firni ^{G, H} | Honigmilch mit Reis, Mandeln, Pistazien und Nüssen | 4,50 |
| 200 | Kulfi ^{G, H} | Honigmilch mit Mandeln und Pistazien | 4,50 |
| 201 | Gulab Jamun ^G | Bällchen aus Milch in Honig gebacken | 4,50 |
| 202 | Safran Teller ^{G, H} | Lassen Sie sich überraschen, auch für 1 Person möglich | 5,90 |
| 203 | Safran Teller ^{G, H} | Spezielles Überraschungs-Menü für 2 Personen | 9,50 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

Mittagskarte

Euro

Montag bis Freitag 11.00 - 14.30 (außer an Feiertagen)
Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen gemischten Salat.

| | |
|---|--------------|
| M01 Dal Makhani | 6,00 |
| M02 Navratan Korma ^O frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße | 6,00 |
| M03 Vegetable Jalfrezi ^O verschiedene Gemüse nach traditioneller „Nordindischer Art“ | 6,00 |
| M04 Chicken Sabzi ^O Hühnerfleisch mit frischem Gemüse | 6,40 |
| M05 Punjabi Chicken- oder Lammcurry ^{O, G} Zartes Hühner- oder Lammfleisch in nordindischer Currysoße - scharf | 6,40 |
| M06 Mango Chicken oder Lamm ^{O, G, H} Zartes Hühner- oder Lammfleisch, frische Mango-Safran-Cashewsoße, fein gewürzt | 6,80 |
| M07 Chana Chicken ^G Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Soße | 7,50 |
| M08 Chicken Alu Saag ^O Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indischem Spinat | 6,80 |
| M09 Chicken Tikka-Masala ^{O, G} Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße | 6,80 |
| M10 Achari Chicken oder Lamm ^{O, G} gegrillte Hühner- oder Lammfleischstücke, mariniert in einer Obst-Gemüse-Mischung, pikant | 6,80 |
| M11 Beef Vindaloo Rindfleisch kräftig gewürzt - sehr scharf | 6,40 |
| M12 Beef Curry ^G Rindfleisch in Currysoße | 6,40 |
| M13 Mutton Do Pyaza ^{O, G} Lammfleisch, Tomaten, Zwiebel, in Joghurtsoße | 6,40 |
| M14 Lamm Okra ^{O, G} Zartes Lammfleisch, Curry, indisches Okra-Gemüse | 6,90 |
| M15 Fisch Chili ^D Rotbarsch-Filet in Chili-Soße, sehr scharf | 7,90 |
| M16 Fisch Badami ^{D, H, G} Seelachsfilet in Mandel-Safransoße | 7,90 |
| M17 Duck Bombay ^G Ente in Currysoße | 7,90 |
| M18 Safran Thali ^G Gemüse, Hühnerfleisch, Salat, Raita | 8,10 |
| M19 Spezial Thali 3 verschiedene Gerichte - eine Empfehlung des Küchenchefs | 10,50 |
| M20 Malai Kabab - Tandoori Khajana ^G Zarter, mariniertes Hühnerbrustspieß vom Holzkohle-Lehmfen, würzige Soße, Nan | 7,80 |
| M23 Tandoori Mix-Platte ^G Etwas von allen Tandoori-köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmfen | 8,90 |
| M24 Nan Als Beilage frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmfen | 1,80 |
| M25 Raita ^G als Beilage frischer Joghurt mit Gurken, Kartoffeln oder Zwiebeln | 1,80 |

Allergene Herkunft / enthalten in Produkten und Zutaten (Beispiele):

A - Glutenhaltiges Getreide • B - Krebstiere • C - Ei • D - Fisch • E - Erdnuss • F - Soja • G - Milch oder Laktose • H - Schalenfrüchte • L - Sellerie • M - Senf • N - Sesam • P - Lupinen • O - Sulfite • R - Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff • 2 - mit Konservierungsstoffen • 3 - mit Antioxidationsmittel • 4 - mit Geschmacksverstärker • 5 - geschwefelt • 6 - geschwärzt • 7 - mit Phosphat • 8 - mit Milcheiweiß • 9 - mit Süßungsmittel • 10 - enthält eine Phenylalaninquelle • 11 - gewachst • 12 - mit Nitritpökelsalz • 13 - koffeinhaltig • 14 - chininhaltig • 15 - Taurin

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.