

# بِسْمِ Willkommen

Mit viel Liebe haben wir die traditionellen Spezialitäten des Landes zubereitet, die wir in besonders schmackhafter und vor allem gesunder Weise anbieten, wie z.B. die Fladenbrote Roti und Pharata, die wir aus Chapati-Vollkornmehl backen. Zusätzlich benutzen wir frisches biologisches Mehl.

In unserem Tandoor, dem traditionellen Lehmofen, grillen wir nicht nur unsere Vollkornfladen, sondern auch das Fleisch für unsere Gerichte, das - typisch Balutschistan Tandoori Tikkas - in einer besonderen Joghurt-Kräutermischung eingelegt wird. Übrigens verwenden wir grundsätzlich kein Schweinefleisch. Jedes unserer Gerichte wird mit frischen Zutaten - teilweise aus biologischem Anbau - und pflanzlichen Ölen zubereitet. Wir verwenden frische Kräuter, wie Ingwer, Knoblauch, Koriander, Minze etc. und grundsätzlich keine Geschmacksverstärker. Alle Gerichte werden ohne Instantpulver angesetzt und auf natürliche Weise zubereitet. Die Saucen, die wir mit unseren Salaten servieren, sind frisch zubereitet und ohne Konservierungsstoffe. Sie finden in unserer Speisekarte diverse Nahrungsmittel mit Reformhaus- oder Bioqualität: Ahornsirup, Sojamilch, Sonnenblumenkerne, Seitan, Getreidekaffee, Säfte, Kräutertees, Bier, Wein und Getreide.

Bei unseren Fleischsorten achten wir sehr auf Qualität und kaufen nur geprüfte Ware.

Unser kleines Speisenlexikon	Seite	4
Suppen + Tandoori	Seite	5
Vorspeisen	Seite	6+7
Tandoori	Seite	8
Extras	Seite	9
Salate	Seite	10
Vegetarische Hauptgerichte	Seite	11-13
Hauptgerichte Lamm	Seite	14+15
Hauptgerichte Rind	Seite	16+17
Hauptgerichte Huhn	Seite	18+19
Hauptgerichte Ente	Seite	20
Hauptgerichte Fisch und Garnelen	Seite	21+22
Hauptgerichte Tandoori	Seite	23
Vegetarische Menüs	Seite	24+25
Menüs mit Fleisch	Seite	26
Karachi Menü	Seite	27
Quetta Menü	Seite	28
Menüs mit Fisch	Seite	29
Dessert	Seite	30
Getränke	Seite	31-34





# Unser kleines Speisenlexikon

<b>Amm</b>	<b>Mango</b>
<b>Basmati-Reis</b>	<b>Ein feiner aromatischer Reis</b>
<b>Behndi</b>	<b>Okraschoten</b>
<b>Biryani</b>	<b>Ein besonderes Reisgericht. Es wird immer mit Zutaten zusammen zubereitet, wie Fleisch oder Fisch, Mandeln, ungemahlene Gewürzen, Rosenwasser, Safran und kleingehacktem Gemüse</b>
<b>Cumin</b>	<b>Kreuzkümmel</b>
<b>Dal-Linsen</b>	<b>Hülsenfrüchte / rote Linsen</b>
<b>Karachi-Art</b>	<b>Pikante Zubereitung in einer großen Auswahl von Gewürzen</b>
<b>Kardamon</b>	<b>Grünes Gewürz (in Deutschland verwendet man es als Kuchenaroma)</b>
<b>Karhai</b>	<b>Wok-Topf</b>
<b>Kormasauce</b>	<b>Selbst zubereitete Sauce aus Sahne mit Mandeln, Cashewnüssen, Kokosnuss u.v.m.</b>
<b>Mackhansauce</b>	<b>Sauce aus Tomaten, Pasta, Butter, Sahne und Kokosmilch</b>
<b>Masalah</b>	<b>Gewürzmischung</b>
<b>Nan</b>	<b>Flade aus Weißmehl</b>
<b>Panir</b>	<b>Hüttenkäse - weißer Käse aus Vollmilch</b>
<b>Roti</b>	<b>Vollkorn-Fladenbrot</b>
<b>Samosa</b>	<b>Gefüllte Teigtasche aus Gemüse und Kartoffeln mit Nüssen</b>
<b>Seitan</b>	<b>Vegetarisches Fleisch, aus Weizen gewonnen</b>
<b>Tandoor</b>	<b>Lehmofen zum Fladenbacken und zum Fleischgrillen</b>
<b>Thali</b>	<b>Große Tellergerichte</b>
<b>Tikkasauce</b>	<b>Joghurtsauce mit TikkaGewürz, z.B. Ingwer und Cumin, Koriander, Paprika, Nelken etc.</b>





# Suppen

*Wir verwenden frisches Gemüse und frische Kräuter,  
wie z.B. Koriander, Knoblauch, Ingwer etc.*

## - vegetarisch -

1. **Mulghatani Suppe** 3,40  
*Eine Suppe aus Dal-Linsen mit Kräutern zubereitet*
2. **Sabsi Suppe** 3,40  
*Aus verschiedenen Gemüse und mit Sahne zubereitet*

## - mit Fleisch -

3. **Mulghatani Murghi Suppe** 3,60  
*Eine Suppe aus Dal-Linsen und Kräutern  
zubereitet mit Hähnchenfleisch*
4. **Harira** 3,60  
*Kräftige Suppe aus Gemüse und Lammfleisch  
mit Kräutern*
5. **Murgh Yakhni** 3,50  
*Pikante Suppe mit Hähnchenfleisch und Kräutern*

## - mit Fisch -

6. **Chinga Suppe** 3,60  
*Krabben- Suppe mit Sahne, nach Karachi-Art (würzig)*





# Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit zwei Chutneys serviert.

## - vegetarisch -

- |     |                                                                                                                                                                                 |       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 7.  | <b>Palak Pakora</b><br>Pakora aus Spinat und Zwiebelringen, in Kichererbsenmehlteig und Gewürzen gebacken                                                                       | 3,70  |
| 8.  | <b>Bhajya Pakora</b><br>Feingehackte Gemüsesorten in Kichererbsenmehl und Gewürzen gebacken                                                                                     | 3,70  |
| 9.  | <b>Samosa</b><br>Gefüllte Teigtasche mit Kartoffeln, Gemüse und Cashewnüssen                                                                                                    | 2,60  |
| 10. | <b>Shami aur Pakora</b><br>Vegetarisches Kabab und Spinat Pakora                                                                                                                | 4,50  |
| 11. | <b>Kofta aur Bhajya Pakora</b><br>Vegetarisches Kofta und Bhajya Pakora                                                                                                         | 4,50  |
| 12. | <b>Pachrang</b><br>Eine Platte von jedem etwas: Palak Pakora, Bhajya Pakora, Samosa, Shami, Kofta, Auberginen, Pakora, dazu Salat, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys | 12,20 |





# Vorspeisen

## - Fleisch -

*Tandoori- Gerichte werden auf traditionelle Art im Lehmofen zubereitet. Das Fleisch wird eingelegt in einer besonderen Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Joghurt, gemahlenem rotem Paprika, Kurkuma und verschiedenen Gewürzen, dazu reichen wir verschiedene Chutneys.*

**13. Tandoori Murga Tikka** 4,50  
*Aus dem Tandoor gegrilltes Hähnchenfilet mit Kräutermischung nach Lahori-Art*

**14. Dumba Tikka Tandoori** 4,90  
*Lammfleisch in Masalaha sauce eingelegt und im Lehmofen gegrillt.*

**15. Tali Murghi** 4,50  
*Hähnchenfilet in Gewürzen gebraten*

## - Fisch -

**16. Lahori Machli** 4,50  
*Rotbarschfilet in Kichererbsenmehl knusprig frittiert*

**17. Tandoori Machli** 5,70  
*Lachsfilet in Masalah eingelegt und im Lehmofen gegrillt*

**18. Tandoori-Pachrang** 19,80  
*Eine gemischte Platte, mit Hähnchenfilet, Lammfleisch, Tali Murghi, Lahori Fisch, Scampi Tandoori-mit verschiedenen Chutneys serviert.*

*- für 2 Personen-*





# Tandoori

## - Traditioneller Lehmofen -

*Unsere Roti und Paratha bestehen aus Biogetreide.*

- |                                                                                                                                       |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>19. Roti</b><br><i>Ein Vollkorn-Fladenbrot aus Weizen und Roggenmehl mit biologischem Getreide</i>                                 | <b>1,30</b> |
| <b>20. Paratha</b><br><i>Ein in Butter gerolltes, knuspriges Vollkorn-Fladenbrot mit Kräutern und Masalah und dazu Podina Chutney</i> | <b>1,80</b> |
| <b>21. Sada Nan</b><br><i>Eine bekannte Roti Art mit Weißmehl, Sahne und Butter zubereitet</i>                                        | <b>1,30</b> |
| <b>22. Lahori Nan</b><br><i>Nan mit Masalah, Ingwer, Knoblauch und Kräutern gebacken, mit Podina Chutney</i>                          | <b>2,20</b> |
| <b>23. Raughan Nan</b><br><i>Nan mit Nüssen, Mandeln, Sonnenblumenkernen und Rosinen, mit Mango Chutney</i>                           | <b>2,20</b> |
| <b>24. Paper</b><br><i>Dünnere knuspriger Fladen aus Linsenmehl, mit Podina Chutney</i>                                               | <b>0,80</b> |





# Extras

*In Pakistan gehören zu kleinen und großen Mahlzeiten Spritzer dieser würzigen Mischung, die man Chutney Aschar oder Reita nennt*

## - Chutneys -

- |                                                                                                                                      |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>24a. Amli chutney</b><br><i>süß-sauer - Tamarin mit verschiedenen Gewürzen</i>                                                    | <b>0,80</b> |
| <b>25. Podina Chutney</b><br><i>aus Joghurt, Pfefferminze, Koriander und anderen Gewürzen</i>                                        | <b>0,80</b> |
| <b>26. Mango Chutney</b><br><i>aus Mango und Ascher zubereitet</i>                                                                   | <b>1,00</b> |
| <b>27. Reita</b><br><i>aus Cumin, Joghurt und Kurkuma</i>                                                                            | <b>1,20</b> |
| <b>28. Bengan Aschar</b><br><i>Pikant- süßlicher Auberginen- Ingwer- Pickle</i>                                                      | <b>1,00</b> |
| <b>29. Mix Aschar</b><br><i>Scharfer Pickle aus Lemon, Mango und anderen sauren Früchten</i>                                         | <b>1,00</b> |
| <b>30. Scharfe Sauce</b><br><i>Kräftige scharfe Sauce, aus Peperoni, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und diversen Gewürzen zubereitet</i> | <b>1,30</b> |

## - Div. Extras -

- |                                                                                                          |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>31. Pulau Reis</b><br><i>Feiner Basmati- Reis mit grünen Erbsen, Kichererbsen, Nüssen und Rosinen</i> | <b>3,90</b> |
| <b>32. Palak</b><br><i>Spinat mit Butter, Tomaten, Gewürzen pikant zubereitet</i>                        | <b>4,90</b> |
| <b>33. Dal</b><br><i>Dal- Linsen mit Ingwer und Knoblauch zubereitet</i>                                 | <b>4,90</b> |





# Salate

*Unsere Salate werden mit gesunden Zutaten und frischen biologischen, Pflanzenöl, frischen Kräuter- Saucen und Vollmilchjoghurt zubereitet.*

- 35. Multan Salat** 6,20  
*Ein Salatteller mit gekochtem Getreide, verschiedenen Keimsorten und Apfelstückchen, mit einer besonderen Sauce aus frischer Minze und getrockneten Granatapfelkernen angemacht.*
- 36. Bahar Salat** 6,20  
*Ein Salatteller aus grünem Blattsalat, Tomaten, Paprika, Gurken, verschiedenen Keimsorten, Bananenstückchen, mit frischer Joghurt- Minzesauce und Mandeln.*
- 37. Lahori Salat** 6,50  
*aus gekochten roten Bohnen, Paprika, verschiedenen Keimsorten, Schafskäse, Tomaten, grünem Blattsalat und mit einer Sauce aus frischer Minze und getrockneter Granatapfelkernen.*
- 38. Chat Salat** 6,50  
*Hier haben wir grünen Salat, kombiniert mit gekochtem Getreide, Kichererbsen, Gurken, Keimsprossen, Schafskäse, Bananen- und Apfelstückchen, dazu Joghurt- Minzesauce mit Walnuss -und Sonnenblumenkernen.*
- 39. Balutschistan- Spezial Salat** 6,90  
*Ein großer gemischter Salatteller mit Hähnchenfilet aus dem Tandoor und mit einer Sauce aus frischer Minze und Granatapfelkernen.*
- 41. Jhinga Salat** 7,50  
*Ein großer gemischter Salatteller mit Krabben, Scampis aus dem Tandoor und einer Sauce aus frischer Minze.*





# Vegetarische Hauptgerichte

## - Thalias (große Tellergerichte) -

43. **Dal Sabzi Pakora Thali** 11,20  
Ein großer Teller mit Gemüse der Jahreszeit mit Dal- Linsen, dazu Pakora, 3 Chutneys, Basmati- Reis, Salat, Schafskäse, Oliven und Roti.
44. **Alu Palak Samosa Thali** 11,20  
Spinat, Kartoffeln mit Methi- Kräutern, Butter, 3 Chutneys, Basmati- Reis, Salat, Schafskäse, Samosa, Oliven und Roti.
45. **Dal Bhendi Pakora Thali** 11,30  
Okraschoten mit Dal- Linsen, 3 Chutneys, Basmati- Reis, Salat, Schafskäse, Roti und Pakora.
46. **Bangan Bhurta** 11,50  
Im Tandoori gebackene Auberginen mit Tomaten und Gewürzen zubereitet, dazu Basmati- Reis, Salat, 3 Chutneys, Roti, Schafskäse, Oliven und Palak Pakora.
47. **Balutschistan Thali** 11,90  
Ein Thali mit Dal- Chana, roten Bohnen und Gemüse, dazu ein Shami, Pakora, 3 Chutneys, Basmati- Reis, Roti, Salat, Schafskäse und Oliven.
48. **Seitan Lobia Thali** 11,50  
Seitan, Gemüse und Rote Bohnen mit Samosa in Kormasauce, dazu Basmati- Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und Chutneys.
49. **Alu Bengan Thali** 11,20  
Auberginen und Kartoffeln mit Shami Kabab in pikanter Sauce, dazu Basmati- Reis, Salat, Schafskäse, Oliven und Chutneys.
50. **Bengan Chana Thali** 11,50  
Auberginen und Kichererbsen in Tikkasauce mit Kräutern und ein Samosa, dazu Basmati- Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und Chutneys.



# Vegetarische Hauptgerichte

## - Karhai-Gerichte -

*Hier haben wir die berühmte Zubereitungsart aus Balutschistan:  
In einem Topf, hier als Wok bekannt geworden, kurz gebraten in Butter und  
Sonnenblumenöl mit unseren speziellen Gewürzmischung*

**Zu jedem Karhai-Gericht reichen wir als Beilage:  
Salat, Basmati- Reis und eine Flade**

51. **Sabsi Karhai** 11,50  
*Ein Gericht mit frischem Gemüse der Jahreszeit in Karhai- Art  
mit Ingwer und anderen Gewürzen.*
52. **Seitan Karhai** 11,60  
*Ein Karhai mit Seitan und verschiedenen Gemüse in süß- pikanter  
Mandel- Curry- Sauce*
53. **Seitan Bhendi Karhai** 11,90  
*Ein Karhai mit Seitan, Okrachoten und Tomaten.*
54. **Bhuni Bhendi Karhai** 11,90  
*Ein Karhai nach Quetta- Art mit pakistanischem Gemüse, Okra,  
Zwiebeln und Tomaten.*

## - Exotische Shahi- Gerichte -

*Phantasievoll und raffiniert zubereitete milde Speisen*

55. **Panir Palak Mewa** 11,80  
*Pakistanischer Käse mit Spinat und Tomaten, Pinienkerne,  
Pistazien, Cashewnüssen, dazu Basmati- Reis, Salat und Roti*
56. **Kofta Curry Lichi** 11,80  
*Ein runder Gemüse- Kabab in Korma- Sauce mit Lichifrüchten,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti.*



**57. Malai Kofta Amm** **11,80**  
*Ein runder Gemüse-Kabab mit gemahlene(n) Cashewnüssen in Kokosnußsauce mit Mango, dazu Basmati- Reis, Salat und Roti*

**58. Bengan Panir** **11,50**  
*Auberginen mit Panir (pakistanischer Käse), Tomaten, Ingwer, Koriander in Mackhansauce mit Pinienkernen*

**59. Sabsi Shahi** **11,50**  
*Verschiedene Gemüsesorten nach Jahreszeit und Panir mit Cashewnüssen, Mandeln und Lichi in Kormasauce*

**- Biryani -**

*Zu diesen Speisen servieren wir:  
Salat und Reitasauce (eine Joghurtsauce mit Cumin)*

**60. Sabsi Channa Biryani** **11,50**  
*Ein Reisgericht mit Basmati- Reis, Gemüse der Saison, Kichererbsen und Rosinen, Sonnenblumenkernen, Mandeln*

**61. Sabsi Lobia Biryani** **11,50**  
*Ein Reisgericht mit verschiedenen Gemüsesorten, roten Bohnen, Kichererbsen, Mandeln, Cashewnüssen und getrockneten Aprikosen*

**62. Seitan Sabsi Biryani** **11,60**  
*Ein Reisgericht mit verschiedenen Gemüsesorten, Seitan, Kichererbsen, Mandeln, Cashewnüssen und Sonnenblumenkernen*





# Hauptgerichte

- Lamm -

- THALIES (Große Tellergerichte) -

- 
63. **Dumba Palak Thali** 11,80  
Lammfleisch mit Spinat, Tomaten und Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys
64. **Dumba Sabsi Thali** 11,80  
Lammfleisch mit Gemüse der Saison, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys
65. **Dumba Bhendi Thali** 11,90  
Lammfleisch mit Okraschoten und Tomaten, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys
66. **Dumba Biryani** 12,20  
Ein berühmtes Reisgericht mit Lammfleisch, Cashewnüssen, Mandeln, Sonnenblumenkernen, Rosinen, Reitasauce und dazu ein kleiner frischer Salat
67. **Dumba Bengan Thali** 11,70  
Lammfleisch mit Auberginen in Massalah-Sauce, dazu Basmati-Reis, Roti, Oliven, Schafskäse und verschiedene Chutneys
68. **Dumba Dal Thali** 11,60  
Lammfleisch und Dal-Linsen in Kormasauce mit Cashewnüssen, dazu Basmati- Reis, Roti, Schafskäse, Oliven



## **- KARHAI-GERICHTE -**

*Hier haben wir wieder eine berühmte Zubereitungsart aus Balutschistan.  
In einem hier als Wok bekannt gewordenen Topf, kurz gebraten mit unserer  
Gewürzmischung-eine Köstlichkeit.*

- 69. Dumba Curry Karhai** **12,50**  
*Gebratenes Lammfleisch mit Tomatensauce,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
- 72. Balutschistan Dumba Karhai** **12,70**  
*Gebratenes Lammfleisch nach Balutschistan-Art mit frischen  
Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
- 73. Dumba Tikka Masalah Karhai** **13,90**  
*Hier servieren wir Ihnen auf traditioneller Art Lammfleisch gegrillt  
im Tandoor (Lehmofen) und in Tikkasauce gebraten mit Kräutern,  
dazu Basmati-Reis, frischen Salat und Roti*
- 74. Dumba Adrak Karhai** **12,50**  
*Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Koriander und frischer  
Minze, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti. Ein pikantes Gericht.*

## **- EXOTISCHE SHAHI-LAMMGERICHTE -** *Phantasivoll und raffiniert zubereitete milde Speisen*

- 76. Dumba Korma** **12,50**  
*Lammfleisch in einer köstlichen Sauce mit Kokosnuß, gemahlenem  
Badam, Cashewnüsse, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
- 77. Dumba Amm** **12,50**  
*Lammfleisch mit Mango in einer sahnigen Kormasauce, dazu  
Basmati-Reis, Salat und Roti*
- 78. Dumba Lichi** **12,90**  
*Lammfleisch mit Lichi in einer hellen Sauce, Safran, Kurkuma und  
Pistazien, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
- 79. Dumba Shahi** **13,90**  
*Lammfleisch aus dem Tandoor, gegrillt, mit Mackhansauce und  
Pinienkernen, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*



# Hauptgerichte

- Rind -

## - THALIES (Große Tellergerichte) -

80. **Gosht Palak Thali** 11,80  
*Rindfleisch mit Spinat, Tomaten, Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys*
81. **Gosht Sabzi Thali** 11,80  
*Rindfleisch mit Gemüse der Saison, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys*
82. **Gosht Bhendi Thali** 12,00  
*Rindfleisch mit Okraschoten und Tomaten, dazu Basmati-Reis, Salat, Roti, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys*
83. **Gosht Bengan Thali** 11,80  
*Rindfleisch mit Auberginen in pikanter Sauce, dazu Basmati-Reis, Roti, Salat, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys*





# Hauptgerichte

- Rind -

## - KARHAI-GERICHTE -

*Hier haben wir wieder eine berühmte Zubereitungsart aus Balutschistan. In einem hier als Wok bekannt gewordenen Topf, kurz gebraten mit unserer Gewürzmischung-eine Köstlichkeit.*

86. **Gosht Dopiaza Karhai** 12,50  
*Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
87. **Gosht Vindalu Karhai** 12,60  
*Ein bekanntes Rindgericht mit einer mittelscharfen Sauce und Kartoffeln, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
89. **Balutschistan Gosht Karhai** 12,90  
*Gebratenes Rindfleisch nach Balutschistan-Art mit frischen Kräutern, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*

## - EXOTISCHE SHAHI-RINDGERICHTE -

*Phantasivoll und raffiniert zubereitete, milde Speisen*

90. **Gosht Korma** 12,70  
*Rindfleisch in einer köstlichen Sauce mit Kokosnuß, gemahlenem Badam, Cashewnüsse, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
91. **Gosht Amm** 12,80  
*Rindfleisch mit Mango in einer sahnigen Kormasauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
92. **Gosht Lichi** 12,80  
*Rindfleisch mit Lichi in einer hellen Sauce, Safran, Kurkuma und Pistazien, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*



# Hauptgerichte

- Hähnchen -

## - THALIES (Große Tellergerichte) -

94. **Murghi Chana Thali** 11,90  
*Ein großes Tellergericht mit Hähnchenfilet, Kichererbsen und Masalagewürze, dazu Basmati-Reis, Roti, Salat, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys*
95. **Murghi Dal Thali** 11,70  
*Ein großes Tellergericht mit Hähnchenfilet, Dal-Linsen, dazu Basmati-Reis, Roti, Salat, Schafskäse, Oliven und verschiedene Chutneys*
96. **Murghi Shorba Thali** 11,00  
*Hähnchenfilet in Tikka-Masalah-Sauce nach Karachi-Art, dazu Basmati-Reis, Salat, Schafskäse, Oliven, Roti und verschiedene Chutneys*
97. **Murghi Biryani** 12,50  
*Ein Biryani-Reisgericht mit Hähnchenfilet in Gemüse, Kichererbsen, Mandeln, Cashewnüsse, Sonnenblumenkernen und Rosinen, dazu ein kleiner Salat und Reita*

## - KARHAI-GERICHTE -

*Hier haben wir wieder eine berühmte Zubereitungsart aus Balutschistan. In einem hier als Wok bekannt gewordenen Topf, kurz gebraten mit unserer Gewürzmischung-eine Köstlichkeit.*

98. **Murghi Makhan Karhai** 13,50  
*Im Lehmofen gegrilltes Hähnchenfilet in Mackhansauce zubereitet, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
99. **Murghi Jalfaresi Karhai** 13,80  
*Hähnchenfilet in einer Cashewnußsauce aus Kurkuma und Safran, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*



**100. Murghi Lahori Karhai** **12,90**  
*Hähnchenfilet mit Kokosnuß und einer Weißmohnsauce,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*

**101. Murghi Palak Karhai** **12,50**  
*Hähnchenfilet mit Spinat in Masalah gebraten,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*

**102. Murghi Chili Karhai** **12,80**  
*Hähnchenfilet in einer scharfen Masalah-Chilisauce mit Ingwer,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*

**103. Murghi Tikka Tandoori Masalah** **13,90**  
*Hier servieren wir Ihnen ein Hähnchenfilet, auf traditionelle Art  
im Lehmofen zubereitet, mit Ingwer, Knoblauch, Kurkuma und  
Masalahgewürzen, dazu Basmati-Reis, Roti und Salat*

**104. Murghi Sabsi Karhai** **12,80**  
*Hähnchenfilet mit verschiedenem Gemüse, frischen Kräutern,  
dazu Basmati-Reis, Roti und Salat*

**105. Safrani Murghi Karhai** **12,80**  
*Hähnchenfilet mit Mandeln, Safran, Kardamom in Kormasauce,  
dazu Basmati-Reis, Roti und Salat*

**- EXOTISCHE SHAHI HÄHNCHENGERICHTE -**  
*Phantasievoll und raffiniert zubereitete, milde Speisen*

**106. Murghi Amm** **13,20**  
*Hähnchenfleisch mit Mango in einer sahnigen Kormasauce,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*

**107. Murghi Lichi** **13,20**  
*Hähnchenfleisch mit Lichi in einer hellen Sauce, Safran, Kurkuma  
und Pistazien, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*

**108. Murghi Shahi** **13,20**  
*Hähnchenfilet mit Orangen, Mandeln und Pinienkernen in einer  
Mackhansauce, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*

**109. Murghi Alu** **12,30**  
*Hähnchenfilet mit Kartoffeln in Mackhansauce,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*



# Hauptgerichte

## - Ente -

**110. Murghabi Jalfaresi Karhai** **13,80**  
*Gebratene Ente in einer Cashewnußsauce mit Kurkuma und Safran,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*

**111. Murghabi Dopiaza Karhai** **13,80**  
*Gebratene Ente mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*

**112. Murghabi Chili Karhai** **13,60**  
*Gebratene Ente in einer scharfen Masalah-/Chilisauce mit Ingwer und  
Koriander, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*

**113. Murghabi Mughlai Karhai** **13,90**  
*Gebratene Ente in Kokosnuß, Cashewnüsse, Pistazien mit Curry und  
Pinienkernen, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*

## - EXOTISCHE SHAHI ENTENGERICHTE - Phantasievoll und raffiniert zubereitete milde Speisen

**114. Murghabi Amm** **14,20**  
*Gebratene Ente mit Mango in einer sahnigen Kormasauce,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*

**115. Murghabi Lichi** **14,20**  
*Gebratene Ente mit Lichi in einer Orangensauce und Pistazien,  
Safran, dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*

**116. Murghabi Mackhan** **14,50**  
*Gebratene Ente mit Orangen in Mackhansauce mit Pinienkernen,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*



# Hauptgerichte

## - Fisch -

### - Karhai-Gerichte -

*Hier haben wir die berühmte Zubereitungsart aus Balutschistan:  
In einem hier als Wok bekannt gewordenen Topf, kurz gebraten in unserer  
Gewürzmischung-eine Köstlichkeit.*

- 
- 118. Machli Curry Karhai** 12,50  
*Rotbarschfilet in Tomaten-Masalah-Koriandersauce,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
- 119. Machli Chili Masalah Karhai** 12,30  
*Rotbarschfilet mit Masalah, in Kichererbsenmehl gebacken,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
- 120. Machli Amm Shahi** 12,90  
*Lachsfilet in einer besonderen Kormasauce mit Mangofrüchten,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
- 121. Machli Alu Karhai** 11,80  
*Rotbarschfilet mit Kartoffeln in pikanter Sauce und Vindalugewürz,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
- 122. Machli Korma Karhai** 11,80  
*Rotbarschfilet mit Mandeln in Kormasauce  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
- 123. Machli Tikka Masalah Karhai** 12,90  
*Lachsfilet aus dem Lehmofen in pikanter Tikkasauce  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
- 124. Jhinga Dopiazza Karhai** 11,50  
*Krabben in roter Currysauce mit Ingwer und Zwiebeln,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*



# Hauptgerichte

## - Garnelen -

- 126. Jhinga Korma** **14,20**  
*Garnelen in Kormasauce mit Mandeln und Cashewnüssen,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
- 127. Jhinga Bhuna Karhai** **14,50**  
*Garnelen mit Zwiebeln, Ingwer und Koriander gebraten,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
- 128. Jhinga Amm** **14,80**  
*Garnelen mit Mackhansauce, Mango und Pinienkernen,  
dazu Basmati-Reis, Salat und Roti*
- 129. Jhinga Biryani** **14,20**  
*Biryani-Reisgericht mit Krabben, Garnelen und feingehacktem  
Gemüse und Nüssen. Dazu reichen wir Salat und Reita*





# Hauptgerichte

## - Tandoori -

Hier haben wir das traditionelle Lehmofen-Gericht nach unserer Art zubereitet. Zartes Fleisch in einer besonderen Joghurt-Kräutermischung eingelegt und im Tandoori gegrillt.

Zu diesen Speisen servieren wir Nan-Brot, sowie Salat, Basmati-Reis und verschiedene Chutney

- |                                                                                                                                                                                    |                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>130. Lahori Murghi Tandoori</b><br>Hähnchenfilet gegrillt in Kirchererbsenmehl knusprig frittiert, dazu servieren wir Nan, Salat und Chutneys                                   | <b>13,50</b>                   |
| <b>131. Murghi Tikka Tandoori</b><br>Hähnchenfilet aus dem Tandoor gegrillt, dazu servieren wir Nan, Salat und Chutneys                                                            | <b>13,80</b>                   |
| <b>132. Dumba Tikka Tandoori</b><br>Lammfleisch aus dem Tandoor-gegrillt, dazu servieren wir Nan, Salat und Chutneys                                                               | <b>13,80</b>                   |
| <b>133. Tandoori Mix</b><br>Hähnchen und Lamm aus dem Tandoor-gegrillt, dazu servieren wir Nan, Salat und Chutneys                                                                 | <b>14,50</b>                   |
| <b>134. Machli Tandoori</b><br>Rotbarschfilet in würzigem Kichererbsenmehl paniert, frittiert, und Lachsfilet aus dem Tandoor gegrillt, dazu servieren wir Nan, Salat und Chutneys | <b>14,50</b>                   |
| <b>136. Balutschistan Tandoori</b><br>Eine Tandoori-Platte mit Hähnchen-, Lamm-, Lachsfilet und Garnelen, dazu Basmati-Reis, verschiedene Chutneys, Tikka-Currysauce und Nan       | <b>34,50</b><br>für 2 Personen |





# Vegetarische Menues

## 137. Sada Menue

*Paper mit Chutney*

*Dünne Flade aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney*



*Mulgathani Suppe*

*Eine köstliche Suppe aus Dal-Linsen, Äpfeln  
und pakistanischen Kräutern*



*Dal Tarka*

*Dal-Linsen in Butter, Ingwer und Knoblauch*

*Seitan Sabsi*

*Seitan und Gemüse in Kormasauce,  
Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti*



*Firni*

*Eine pakistanische Süßspeise aus Reis, Milch, Rosenwasser,  
Mandeln und Pinienkernen*

*Für 2 Personen 31,00*

## 138. Sindh Menue

*Paper mit Chutney*

*Dünne Flade aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney*



*Samosa und Salat*

*Gefüllte Teigtasche mit Sabsi-Nüssen und dazu Chutney*



*Palak Panir*

*Spinat mit pakistanischem Käse und Pinienkernen  
in Mackhahn-Sauce*

*Malai Kofta Amm*

*Gemüse Kofta in Kormasauce mit Mango und Kokosnuß,  
Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti*



*Dessert*

*Dahi Amm*

*Eine Süßspeise aus Joghurt, Soja Dessert und Mango*

*Für 2 Personen 35,00*



# Vegetarische Menues

## 139. Sabsi Menü

*Paper mit Chutney*

*Dünne Flade aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney*



*Großer Teller mit verschiedenen Vorspeisen*

*z.B. Samosa, Pakora, Shami, Kofta*



*Began Bhurta*

*Auberginen aus dem Lehmofen in pikanter Sauce gebraten*

*Sabsi Bhuni*

*Kurzgebratenes Gemüse nach Jahreszeit  
mit Masalah, Ingwer und Koriander*

*Palak Panir*

*Spinat mit pakistanischem Käse und Pinienkernen*



*Dessert*

*Gulab Jamun*

*Eine sehr bekannte Süßspeise aus Pakistan  
Bällchen aus karamelisierter Milch und Panier zubereitet,  
mit Ahornsirup, Mandeln und Pistazien*

*Für 2 Personen 41,00*





# Menues mit Fleisch

## 141. Lahore Menue

*Paper mit Chutney*

*Dünne Flade aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney*



*Mulghathani Suppe*

*aus Dal-Linsen, Kräutern und mit Hähnchenfleisch*



*Hähnchen Tikka und Shami*

*Hähnchen Tikka aus dem Tandoor und vegetarische Shami-Kabab*



*Murghi Bhuni*

*Hähnchenfilet mit Joghurt, Kräutern und Ingwer gebraten*

*Dumba Masalah*

*Lammfleisch in pikanter Masalahaussauce, Beilage: Basmati-Reis Salat und Roti*



*Firni*

*Eine pakistanische Süßspeise aus Reismehl mit Kokosnuß, Rosenwasser und Mandeln*

*Für 2 Personen 41,00*

## 142. Shahi Menue

*Paper mit Chutney*

*Dünne Flade aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney*

*Murgh Yakhni*

*Eine Suppe mit Hähnchenfleisch, Kokosnuß und Kräutern auf pakistanische Art zubereitet*



*Dumba und Murghi Tikka*

*Lamm- und Hähnchen Tikka aus dem Tandoor*



*Murghabi Mackhen*

*Ente in Mackhansauce mit Orangen*

*Gosht Karhai*

*Rindfleisch mit Masalah und Ingwer in einer pikanten Sauce  
Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti*



*Dessert: Gulab Jamun*

*Eine sehr bekannte Süßspeise aus Pakistan - Bällchen aus karamelisierter Milch und Panier zubereitet, mit Ahornsirup, Mandeln und Pistazien*

*Für 2 Personen 42,50*



## 143. **Karachi Menue**

**Aperitif**  
**Lichi-Wein**



**Paper mit Chutney**  
**Dünne Flade aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney**



**Murgh Yakhni**  
**Eine Suppe mit Hähnchenfleisch, Kokosnuß und Kräutern  
auf pakistanische Art zubereitet**



**Tandoor Murghi Tikka und Shami**  
**Hähnchenfilet aus dem Tandoor und vegetarische Shami-Kabab  
Chutney**



**Dumba Bhendi**  
**Gebratenes Lammfleisch mit Okraschoten,  
Tomaten und Koriander**

**Palak Panir**  
**Spinat mit pakistanischem Käse und Pinienkernen**

**Murghi Amm**  
**Hähnchenfilet mit Mango in Buttersauce  
Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti**



**Dessert**  
**Soja Khir**  
**Cremiger Soja-Dessert mit Vanilleeis, Lichi-Früchte, Pistazien**

**Für 2 Personen 44,00**





## 144. **Quetta Menue**

*ab 4 Personen*

**Aperitif**  
**Ingwer-Wein**



**Paper mit Chutney**  
**Dünne Flade aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney**



**Pachrang**  
**Eine große Vorspeisenplatte,**  
**z.B. Lamm Tikka, Hähnchen Tikka, Tali-Fisch, Bengan Pakora mit**  
**Salat und verschiedenen Chutneys**



**Dumba Korma**  
**Lammfleisch in Kormasauce mit Cashewnüssen und Mandeln**

**Murghi Bhuni**  
**Hähnchenfilet in Ingwer, Koriander und Masalah gebraten**

**Murghabi Amm**  
**Ente mit Mango, Mandeln und Pistazien in Mackhansauce**

**Dal Bhendi**  
**Okrachoten und Dal-Linsen mit Koriander und Ingwer - pikant**  
**Beilage: Basmati-Reis, Salat, Roti und Nan**



**Dessert**  
**Eis mit Lichi**

*pro Person 22,50*



## 145. *Fisch Menue*

*Aperitif*  
*Ingwer-Wein*



*Paper mit Pudina Chutneys*  
*Jhinga Suppe*  
*cremige Krabbensuppe mit Pakistanische-Kräutern*



*Machli Amm*  
*Lachsfilet mit Mango in Mackhansauce*

*Jhinga Bhuna*  
*Krabben mit Ingwer, Koriander und Tomaten gebraten*  
*Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti*



*Firni*  
*Eine pakistanische Süßspeise aus Reismehl mit Kokosnuß,*  
*Rosenwasser und Mandeln*

*Für 2 Personen 35,90*





# Dessert

- 148. Firni** 3,00  
*Eine Süßspeise aus Reismehl, Milch Rosenwasser, Ursüße, Mandeln und Pistazien*
- 149. Amm Dahi** 3,00  
*Eine Süßspeise aus Joghurt, Soja Dessert und Mango*
- 150. Soja Khir** 3,90  
*Cremiger Soja-Dessert mit Vanilleeis, Lichi-Früchte und Pistazien*
- 151. Eis mit Mango** 3,50
- 152. Gulab Jamun** 3,50  
*Eine sehr bekannte Süßspeise aus Pakistan. Bällchen aus karamelisierter Milch und Panir, die wir mit Ahornsirup, Mandeln und Pistazien servieren.*

