

Herzlich willkommen bei Nirwana

Seit über 30 Jahren ist Nirwana ein fester Bestandteil der Gastronomie in Frankfurt (Oder). Was als Familienrestaurant mit der Leidenschaft für die authentische indische Küche begann, hat sich über die Jahrzehnte weiterentwickelt. Heute dürfen wir unsere Gäste sowohl in Frankfurt (Oder) als auch in Eisenhüttenstadt willkommen heißen – und bleiben dabei unseren Werten treu: Qualität, Frische und echte Gastfreundschaft.

Jedes Gericht wird frisch für Sie zubereitet. Unser Paneer stammt aus der Region Oder-Spree und wird dort mit großer Sorgfalt hergestellt. Auch bei unseren Fleischwaren setzen wir auf höchste Qualitätsstandards und wählen für unsere Hähnchen- und Lammgerichte ausschließlich sorgfältig ausgewählte Produkte, die unserem Anspruch an Frische und Qualität gerecht werden.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Unsere Standorte:

Nirwana – Frankfurt (Oder) · Marktplatz 3 · 15230 Frankfurt (Oder)

Nirwana – Eisenhüttenstadt · Saarlouiser Straße 41 · 15890 Eisenhüttenstadt

Beide Restaurants werden von der Nirwana Familien GmbH & Co. KG betrieben

Welcome to Nirwana

For over 30 years, Nirwana has been an established part of the culinary scene in Frankfurt (Oder). What began as a family restaurant with a passion for authentic Indian cuisine has continued to evolve over the decades. Today, we are pleased to welcome our guests both in Frankfurt (Oder) and in Eisenhüttenstadt – while remaining true to our values: quality, freshness, and genuine hospitality.

Every dish is freshly prepared for you. Our paneer comes from the Oder-Spree region, where it is produced with great care. We also uphold the highest quality standards when it comes to our meat products and use only carefully selected ingredients for our chicken and lamb dishes, meeting our commitment to freshness and quality.

We thank you for your trust and wish you an enjoyable stay.

Our locations:

Nirwana – Frankfurt (Oder) · Marktplatz 3 · 15230 Frankfurt (Oder) Nirwana – Eisenhüttenstadt ·

Saarlouiser Straße 41 · 15890 Eisenhüttenstadt Both restaurants are operated by Nirwana Familien

GmbH & Co. KG

www.Restaurant-Nirwana.de

Tagesmenü

VEGETARISCHE GERICHTE

- 370 **SUBJI** 10,00
verschiedene Gemüse in Currysauce mit Reis
- 371 **SAAG PANIER** 10,00
Indischer Rahmkäse in Spinat dazu Salat, Reis
- 372 **PANIER TIKKA** 10,00
gegrillter Rahmkäse mit Paprika und Zwiebeln
mit frischem Ingwer dazu Reis und Salat
- 373 **SHAHI MUSHROOM** 10,00
frische Champignons mit
indischem Rahmkäse in Sahnesauce
mit Rosinen, Mandeln, Salat & Reis
- 374 **SHAHI BENGAN** 10,00
Auberginen-Curry mit Erbsen & indischem
Rahmkäse in Sahnesauce
mit Rosinen, Mandeln, Salat & Reis
- 375 **SUBJI JHAL FEREZI** (mittelscharf) 10,00
Gedämpfte dünn geschnittenes, frisches,
verschiedenes Gemüse mit frischem Ingwer,
Knoblauch, Tomaten, indischen Gewürzen
Salat & Reis
- 376 **SUBJI KIMA** 10,00
gehacktes Gemüse, Nüsse und Mandeln,
pikant abgeschmeckt mit Reis & Salat

HÄHNCHEN-SPEZIALITÄTEN

- 377 **CHICKEN CURRY** 10,50
Hähnchenbrustfilet in Currysauce
mit Salat & Reis
- 378 **PALAK CHICKEN** 10,50
Hühnerbrustfilet in Spinat mit Salat & Reis
- 379 **KHUMBI CHICKEN** 10,50
Hähnchenbrustfilet mit frischen
Champignons in Currysauce mit Salat & Reis
- 380 **CHICKEN KURMA** 10,50
Hähnchenbrustfilet in spezieller Sauce mit
Mandeln, Käse & Kokosflocken mit Salat & Reis
- 381 **CHILLI CHICKEN** 10,50
Hühnerbrustfilet mit Grillgewürzen,
frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln
und Ingwer (scharf) mit Salat & Reis
- 382 **NAWABI CHICKEN** 10,50
gebratenes Hühnerbrustfilet mit Ananas,
Apfel & frischem Ingwer in Currysauce
mit Salat & Reis
- 383 **CHICKEN BIRYANI** 10,50
Gedämpfter Reis mit Hühnerbrustfilet,
Gemüse, Nüssen & Rosinen und indischer
Sauce & Salat

LAMM-SPEZIALITÄTEN

- 384 **MUTTON CURRY** 11,50
Lammfleisch in pikanter Sauce,
mit Salat & Reis
- 385 **MUTTON-ALAHABADI** 11,50
gebratenes Lammfleisch mit Ingwer,
Knoblauch und Ananas mit Salat & Reis
- 386 **MUTTON-PALAK** 11,50
Lammfleisch in Spinat
mit Salat & Reis
- 387 **MUTTON VINDALOO (SCHARF)** 11,50
Lammfleisch mit Kartoffeln
nach südindischer Art, mit Salat & Reis
- 388 **SHAHI KORMA** 11,50
Lammfleisch in Käse und Mandeln in
Sahnesauce, mit Salat & Reis
- 389 **MUTTON-SUBJI** 11,50
Lammfleisch in pikanter Sauce
mit verschiedenen
Gemüse dazu Reis
- 396 **MUTTON KHUMBI** 11,50
Lammfleisch mit frischen Champignons
in Currysauce mit Reis

FISCH-SPEZIALITÄTEN

- 397 **FISH TIKKA** 11,50
Gegrilltes Rotbarschfilet mit grüner
Paprika, Zwiebel, frischem Ingwer &
pikanten Gewürzen in Currysauce
mit Salat & Reis
- 398 **FISH MASALA** (mittelscharf) 11,50
Gegrilltes Rotbarschfilet mariniert mit
Zitronensaft und indischen Gewürzen
frischem Koriander dazu mit Salat & Reis

**gilt NUR in der Zeit von: Mo - Fr. 11.00 - 15.00 Uhr
und NUR im Haus oder Selbstabholung
GILT NICHT AN FEIERTAGEN**

Tel.: 03364 - 770 68 52



Huhnspezialitäten



- 70 CHICKEN CURRY** 17,00
Hühnerbrustfilet in Currysauce, dazu Reis und Bhatura
- 71 CHICKEN SPEZIAL** 17,50
Hühnerbrustfilet mit Gemüse, dazu Reis und Bhatura
- 72 CHICKEN SAAG** 17,50
Hühnerbrustfilet mit Spinat dazu Reis und Bhatura
- 73 BUTTER CHICKEN** 17,50
Hähnchenbrustfilet mit Butter und Tomatensauce
dazu Reis und Bhatura
- 74 CHICKEN CHAMPIGNONS** 17,50
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce,
dazu Reis und Bhatura
- 75 CHICKEN KORMA** 18,50
Hühnerbrustfilet in Spezialsauce,
mit Mandeln, Käse und Kokosflocken, dazu Reis und Bhatura
- 76 CHICKEN DO PIAZ** 17,00
Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten und Erbsen in pikanter Zwiebelsauce,
dazu Reis und Bhatura
- 67 Chilli Chicken** (mittelscharf) 19,00
Hühnerbrustfilet mit Grillgewürzen mariniert in Sojasauce,
mit frischem Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, dazu Reis und Bhatura
- 78 KASHMIRI CHICKEN** 21,50
gegrilltes Hühnerbrustfilet, mariniert in Mogulai-Sauce,
mit Mandeln, Rosinen, Bananen und Äpfeln, dazu Reis und Bhatura
- 79 MURGH JAHANGIRI** 17,50
Hähnchenbrustfilet mit gebratener Ananas in Currysauce,
dazu Reis und Bhatura



Lammspezialitäten

80 MUTTON CHAMPIGNONS 22,50

Lammfleisch mit frischen Champignons in Tomaten - Sahnesauce,
mit Reis und Bhatura

81 MUTTON CURRY 22,50

Lammfleisch in pikanter Sauce,
dazu Reis und Bhatura

82 MUTTON SUBJI 22,50

Lammfleisch in Sauce mit verschiedenen Gemüsesorten,
dazu Reis und Bhatura

83 MUTTON SAAG 22,50

Lammfilet mit Spinat dazu Reis und Bhatura

84 MUTTON BUNA 25,50

gebratene Lammfleischstücken mit frischem Ingwer, Knoblauch,
Koriander, Fenchel und Anis sowie indische Gewürze
dazu Reis und Bhatura

85 MUTTON JUCKNI 25,50

Lammfleisch in Safran-Sahne-Sauce mit Mandeln Reis und Bhatura

86 SHAHI KORMA 25,50

Lammfleisch in Käse und Mandeln in Sahnesauce,
mit Reis und Bhatura

87 MUTTON CHILLI 25,50

mittelscharf indische Art) gegrilltes Lamm mit indischen Gewürzen
und frischem Ingwer, Koriander, Tomaten, Paprika, Zwiebeln
und Knoblauch dazu Reis und Bhatura

88 MUTTON HADRABADI 25,50

gebratenes Lammfleisch mit frischer Paprika, Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch und Ananas dazu Reis und Bhatura



Fischspezialitäten & Großgarnelen

90 FISH CHILI 23,00

Zartes, gegrilltes Rotbarschfilet in einer aromatischen ChilliIngwer-Sauce mit Knoblauch, Paprika und Zwiebeln. Fein abgestimmt mit indischen Gewürzen

- ein harmonisches Spiel aus Schärfe und Würze. Serviert mit Basmatireis und Bhatura.

91 FISH MASALA 23,00

Rotbarschfilet, mariniert in einer würzigen Mischung aus indischen Masala-Gewürzen, Zitronensaft, frischem Koriander, Ingwer und Knoblauch. Anschließend schonend gegart

- kräftig, duftend und wunderbar ausgewogen. Dazu Basmatireis und Bhatura.

92 FISH JHAL FEREZI 23,00

Ein pikantes Gericht aus mariniertem Rotbarschfilet mit Anis, Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten und grüner Paprika. Klassisch nach bengalischer Art zubereitet

- leicht scharf, aromatisch und besonders geschmacksvoll. Serviert mit Reis und Bhatura.

93 FISH TIKKA 26,00

Fein gewürztes Rotbarschfilet, in einer Marinade aus frischem Ingwer, Knoblauch, Zitronensaft und Koriander gegrillt. Zart im Inneren, leicht geröstet außen

- ein Klassiker aus dem Tandoorstil. Serviert mit Reis und Bhatura.

94 FISH ANARKALI 26,00

Gegrilltes Rotbarschfilet nach Goa-Art in einer cremigen Sauce aus Ingwer, Knoblauch, Zitronensaft, Koriander und mildem Sahnearoma. Eine harmonische Verbindung aus südindischer Würze und feiner Cremigkeit. Dazu Reis und Bhatura.

95 PRAWN CURRY 26,50

Großgarnelen in einer reichhaltigen, aromatischen Currysauce mit frischer Kokosnuss, Koriander, Tamarinde, Cumin und Paprika - inspiriert von den Küsten Gras.

Exotisch, cremig und wunderbar duftend. Serviert mit Reis und Bhatura.

96 SCAMPI JHAL FEREZI 26,50

Würzig angebratene Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Anis, grüner Paprika und Tomaten, nach bengalischer Art. Mittelschorf, fruchtig und aromatisch zugleich.

Serviert mit Reis und Bhatura.

97 SCAMPI MASALA 26,50

Zarte Garnelen in einer klassischen Masala-Sauce aus Ingwer, Zitronensaft, Knoblauch und Koriander. Mittelschorf und fein abgestimmt - ein authentischer Geschmack Indiens. Dazu Reis und Bhatura.

98 TANDOORI PRAWNS 29,50

Marinierte Riesen-Garnelen, über Holzkohle im Tandoor gegrillt. Verfeinert mit Ingwer, Zitronensaft, Knoblauch und Koriander - außen leicht rauchig, innen wunderbar saftig.

Serviert mit Reis und Bhatura.



Vegetarische Gerichte & Salate

- 27 GEMISCHTER SALATTELLER** klein, Kräutersoße 6,50
- 28 GEMISCHTER SALATTELLER** groß, mit Kräutersoße 8,50
- 29 THUNFISCHSALAT** gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Zwiebel 11,50
- 31 SHAHI MUSHROOM** 16,00
frische Champignons mit indischem Rahmkäse in Sahnesauce mit Rosinen,
Mandeln dazu Reis und Bhatura
- 34 CHAMPIGNON BAHITI** 16,00
frische Champignons mit Paprika, Zwiebel, Ingwer in Currysauce (pikant)
dazu Reis und Bhatura
- 36 SHAHI PANIER** 16,00
indischer Rahmkäse in Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln
und Nüssen, dazu Reis und Bhatura
- 37 SHAHI BENGAN** 16,00
Auberginen-Curry, mit Erbsen und Rahmkäsestück und Rosinen, dazu Reis und Bhatura
- 38 SHAHI TOMATEN** 16,00
Tomaten, gefüllt mit indischem Rahmkäse, Nüssen und Gemüse, mit Reis und Bhatura
- 39 Navaratan Subji** 16,00
zerkleinertes frisches verschiedenes Gemüse mit Mandel
in Currysauce (pikant) dazu Reis und Bhatura
- 41 SAAG PANIER** 16,00
indischer Rahmkäse in Spinat, dazu Reis und Bhatura
- 42 MALAI KOFTA** 16,00
Gemüsebällchen in Sahnesauce mit Kokosflocken Und Rosinen,
mit Reis und Bhatura
- 43 ALU GOBI** 16,00
Blumenkohl mit Kartoffeln, pikant gewürzt, mit frischem Ingwer
und Koriander, dazu Reis und Bhatura
- 44 PANIER JHAL FEREZI** (mittelscharf) 16,50
indischer Rahmkäse frischem verschiedenem Gemüse mit frischem Ingwer
und Knoblauch, in pikanter Currysauce
- 45 GEMÜSE JHAL FEREZI** (MITTELSCHARF) 16,50
Gedämpfte dünn geschnittenes, frisches, verschiedenes Gemüse mit
frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten, indischen Gewürzen, Reis und Bhatura



Südindische Spezialitäten indischer Art

390 CHICKEN SCHAKUTI (leicht scharf) 22,50

Hühnerbrustfilet mit frischer Kokosnuß, Koriander, Kümmel,
frischem Ingwer und Knoblauch,
dazu Reis und Bhatura

391 CHICKEN JHAL FEREZI (mittel scharf) 22,50

Hühnerbrustfilet mit frischem Ingwer,
Knoblauch, frischen Tomaten und grüner Paprika,
dazu Reis und Bhatura

392 CHICKEN VINDALOO (mittel scharf) 22,50

Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach südindischer Art,
dazu Reis und Bhatura

393 CHICKEN MADRAS (mittel scharf) 22,50

Hühnerbrustfilet nach Madras- Art,
dazu Reis und Bhatura

395 MUTTON JHAL FEREZI (mittel scharf) 23,50

Lammfilet mit frischem Ingwer, Knoblauch,
frischen Tomaten und grünem Paprika, in pikanter Curry-Sause
dazu Reis und Bhatura

399 MUTTON VINDALOO (SCHARF) 23,50

Lammfleisch mit Kartoffeln nach südindischer Art,
dazu Reis und Bhatura



Grillspezialitäten

- 60 TANDOORI CHICKEN** 25,00
24 Stunden in Joghurt-Safransauce mariniertes Hühnerbrustfilet,
mit 21 verschiedenen Gewürzen, gegrillt, dazu Reis und Bhatura
- 61 CHICKEN TIKKA** 25,00
Hühnchenbrustfilet nach Tandoori - Art, mariniert in JoghurtSafransauce,
dazu Reis und Bhatura
- 62 CHICKEN RESHMI KEBAB** 25,00
gegrilltes Hühnerbrustfilet, mariniert in Joghurt, Knoblauch, Zitronensaft,
Ei, weißer Pfeffer und Sahnesauce, dazu Reis und Bhatura
- 63 CHICKEN KASTURI KEBAB** 25,00
gegrilltes Hühnerbrustfilet, mariniert in Joghurt Pfefferminz,
Knoblauch, Zitronensaft, Ei, weißem Pfeffer und Sahnesauce
dazu Reis und Bhatura
- 64 LASANI KEBAB** 26,00
gegrilltes, mariniertes Hühnerbrustfilet in frischem Ingwer, Knoblauch,
Zitronensaft, Käse, Eier, weißem Pfeffer, dazu Reis und Bhatura
- 77 BIRBAL CHOOZA KEBAB** 26,00
Hühnerfilet, mariniert in Käse-Sahne-Sauce, gegrillt mit
Knoblauch und Pfeffer, dazu Reis und Bhatura
- 65 MUTTON TIKKA** 29,50
gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Grillgewürzen, frischem Ingwer,
Koriander und frische Paprika dazu Reis und Bhatura
- 66 MUTTON RESHMI KEBAB** 29,50
Lammfleisch gegrillt in Sahnesauce mit Indischen Gewürzen
dazu Reis und Bhatura
- 471 GRILL PLATTE** 29,50
gegrilltes Hühnerbrustfilet und gegrillte Lammstückchen,
gegrillter indischer Rahmkäse mit Zwiebeln und frischer Paprika
frischer Ingwer und frischer Koriander
dazu Reis und Bhatura



Beilagen

115	CHAPATTI	Vollkornfladenbrot	3,00
116	PURI	frittiertes Vollkornbrot	3,00
117	NAN	gegrilltes Weißmehlbrot	3,00
118	BHATURA	frittiertes Fladenbrot	3,00
119	PULAU	Basmatireis mit Erbsen	4,00
122	CHUTNEY	Tamarindenfruchtsauce	2,50
123	PICKLES	eingelegte scharfe Früchte	3,50
124	PAPADAM	knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl	1,50

Für unsere kleinen Gäste

110	CHICKEN CURRY	11,50
Hühnerbrustfilet in Currysauce mit Reis		
111	CHICKEN SPEZIAL	11,50
Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Gemüse, mit Reis		
112	MALAI KOFTA	11,50
Gemüsebällchen in Sahnesauce mit Kokosflocken und Rosinen, dazu Reis		
113	CHICKEN KURMA	11,50
Hähnchenbrustfilet in spezieller Sauce mit Mandel, Käse und Kokosflocken, dazu Reis.		
114	PALAK CHICKEN	11,50
Hähnchenbrustfilet in Spinat, dazu Reis		
108	MURGH CHICKEN	11,50
Hühnerbrustfilet mit Sahnesauce, Beilage Kartoffeln oder Reis		



Exklusive Platten

NIRWANA PLATTE ...**317** (für 2 Personen) ... 52,00**318** (für 4 Personen) ... 94,00

GEMÜSESUPPE

TANDOORI CHICKEN 24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce
marinierte Hühnerbrust, gegrillt

LAMM CURRY Lammfleisch in pikanter Sauce

GEMÜSE CURRY verschiedene Gemüsesorten nach Saison,

BEILAGEN Reis, Salat, Bhatura und verschiedene Saucen

SPEZIAL PLATTE**319** (für 2 Personen) ... 52,00**320** (für 4 Personen) ... 94,00

LINSENSUPPESUPPE

LAMM JUCKNI Lammfleisch in Safran-Joghurt-Sauce mit Mandeln

CHICKEN TIKKA Hähnchenbrustfilet nach Tandoori-Art,
mariniert in Joghurt-Safransauce,

SUBJI KIMA pikantes gehacktes Gemüse mit Nüssen und Mandeln,
Pulau mit Erbsen, Salat

BEILAGEN Reis, Salat Bhatura und verschiedene Saucen

GOA PLATTE**353** (für 2 Personen) ... 55,00**354** (für 4 Personen) ... 98,00

HÜHNERSUPPE

MUTTON TIKKA gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurt-Safransauce,

CHILLI CHICKEN Mittelscharf Hühnerbrustfilet mit Grillgewürzen mariniert in
Sojasauce, mit frischem Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln,

CHAMPIGNON BAHITI frische Champignons mit Paprika,
Zwiebel, Ingwer und Currysauce (pikant)

BEILAGEN Reis, Salat Bhatura und verschiedene Saucen

GRILL PLATTE**322** (für 2 Personen) ... 55,00**323** (für 4 Personen) ... 98,00

LINSENSUPPE

PANIR TIKKA gegrillter Rahmkäse mit Paprika und Zwiebeln,
frischem Ingwer und indischem Gewürz

TANDORI CHICKEN 24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce
marinierte Hühnerbrust, gegrillt

MUTTON CHILLI mittelscharf indische Art, gerilltes Lamm mit indischen Gewürzen
und frischem Ingwer, Koriander, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch

BEILAGEN Reis, Salat Bhatura und verschiedene Saucen



Platten & Thali

351 VEGETARISCHE PLATTE ... (für 2 Personen) ... 45,00 .. (für 4 Personen) ... 82,00

INDISCHE LINSENSUPPE

PANIR TIKKA gegrillter Rahmkäse mit Paprika und Zwiebeln,
frischem Ingwer und indischem Gewürz

MALAI KOFTA Gemüsebällchen in Currysahnesauce mit Mandeln

NAVARATAN SUBJI zerkleinertes frisches Gemüse, Nüsse und Mandeln
in pikanter Currysauce

BEILAGENE Salat, Fladenbrot versch. Saucen

352 SHAI PLATTE (für 2 Personen) ... 45,00 (für 4 Personen) ... 82,00

KNOBLAUCHSUPPE

SHAHI PANIR (indischer Rahmkäse in Sahnesauce)

NAVARATAN SUBJI zerkleinertes frisches Gemüse, Nüsse und Mandeln
in pikanter Currysauce

CHAMPIGNON TIKKA gebratene frische Champignons mit frischem Ingwer,
Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und indischen Gewürzen

BEILAGEN kleiner gemischter Salat, Reis und Fladenbrot

100 NIRWANA THALI (für 1 Personen) ... 24,00 (für 2 Personen) 46,00

CHICKEN KORMA Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln und Rosinen

MUTTON JUCKNI Lammfleisch in Safran-Joghurt-Sauce

SAAG PANIR Spinat mit indischem Rahmkäse Beilage Reis

BEILAGE Reis

104 SHAHI THALI (für 1 Personen) ... 22,50 (für 2 Personen) 42,00

SHAHI PANIR indischer Rahmkäse in Sahnesauce

BENGAN CURRY Aubergine in Curry-Sahne-Sauce

MALAI KOFTA Gemüsebällchen in Mandelsahnesauce

BEILAGE Reis und Bhatura





Vorspeisen

- | | |
|---|------|
| 11 GOBI PAKORA | 7,00 |
| Blumenkohl in Spezialteig | |
| 12 PANIR PAKORA | 7,00 |
| Käse in Teig mit Sauce und Salat | |
| 13 BENGAN PAKORA | 7,00 |
| Auberginen in Spezialteig gebacken | |
| 15 MURGH PAKORA | 7,00 |
| Hühnerbrust, in Kichererbsenmehl gebacken,
mit verschiedenen Gewürzen und Salat | |
| 16 ONION BHAIJ | 7,00 |
| gehackte Zwiebeln, gebraten mit Gewürzen | |
| 17 FISCH PAKORA | 7,00 |
| Rotbarschfilet, in Kichererbsenmehl gebacken,
mit verschiedenen Gewürzen und Salaten | |
| 18 CHAMPIGNON PAKORA | 7,00 |
| Champignons, in Kichererbsenmehl gebacken,
mit verschiedenen Gewürzen und Salaten | |

Suppen

- | | |
|---|------|
| 21 GEMÜSE-SHORBA Gemüsesuppe | 6,50 |
| 22 MADRAS RASAM Rote Linsensuppe | 6,50 |
| 23 TOMATEN-SHORBA Tomatensuppe | 6,50 |
| 24 MULLIGATAWNEY Hühnersuppe | 6,50 |
| 25 EGG SHORBA Eiersuppe | 6,50 |
| 26 KNOBLAUCHSUPPE indische Art | 6,50 |

Dessert



EIS ENGELCHEN

MANUFAKTUR

UNSER EIS

Für unsere Eisdesserts verwenden wir hochwertiges Manufakteureis der Eis Engelchen Manufaktur. Mit ausgewählten Zutaten und traditioneller Handwerkskunst hergestellt – für cremigen Genuss und höchste Qualität.

WARME GULAB JAMUN MIT VANILLEEIS 8,50

Zwei warme Gulab Jamun in feinem Zuckersirup,
serviert mit cremigem Vanilleeis und knusprigen Pistazien.
Die perfekte Kombination aus warm und kalt.

GEBRATENE BANANE MIT EIS 8,50

Goldbraun karamellisierte Banane, verfeinert mit einer Prise
Kardamom und serviert mit einer Eiskugel Ihrer Wahl.

KULFI EISBECHER 8,50

Cremiges Vanilleeis mit Safran, Kondensmilch und Pistazien
– inspiriert vom traditionellen indischen Kulfi.

SCHWEDISCH GUT 8,50

Vanilleeis mit fruchtigem Apfelmus, cremigem Eierlikör, Sahne und
gerösteten Mandeln. Ein beliebter Dessertklassiker mit
skandinavischem Charme.

EISKUGELN

1 KUGEL MANUFAKTUREIS 2,20

2 KUGELN MANUFAKTUREIS 4,20

3 KUGELN MANUFAKTUREIS 6,20

Eissorten der Eis Engelchen Manufaktur:

- * Pistazie Gourmet
- * Nutella Schoko
- * Vanille Madagaskar
- * Erdbeere
- * Mango-Himbeer
- * New York Cheesecake Strawberry