

# Restaurant Ariana

## Suppen

<b>20. Ariana Suppe</b>	€
Indische Linsen Suppe	<b>5,90</b>
<b>21. Tomaten Suppe</b>	<b>5,90</b>
<b>22. Tarkari Suppe</b>	<b>5,90</b>
Gemüse Suppe	

## Salate

<b>23. Gemischte Salate</b>	<b>5,50</b>
Gemischter Salat nach Indischer Art	
<b>24. Kheera ka Raita</b>	<b>4,90</b>
Joghurt mit Gurken	

## Warme Vorspeisen

<b>25. Alu Pakora</b>	<b>6,90</b>
Kartoffeln im Kichererbsen Teig gebacken	
<b>26. Peyaz Pakora</b>	<b>6,90</b>
Zwiebel im Kichererbsen Teig gebacken	
<b>27. Murgh Pakora</b>	<b>7,90</b>
Hähnchenstücke im Kichererbsen Teig gebacken	
<b>28. Paneer Pakora</b>	<b>7,90</b>
Hausgemachter Käse im Kichererbsen Teig gebacken	
<b>29. Gemischte Pakora</b>	<b>7,90</b>
<b>30. Alu Samosa</b>	<b>7,90</b>
Orientalische Pastetchen gefüllt mit Kartoffel Zubereitet	

# Vegetarische Spezialitäten

	€
<b>31. Dal Bukhara mit Reis</b> Gemischte Linsen verfeinert mit Gewürzen nach Afghanischer Art	<b>16,90</b>
<b>32. Banarasi Choly mit Reis</b> Kichererbsen in Curry mit frischem Käse, Tomaten, Ingwer und Knoblauch	<b>16,90</b>
<b>33. Alu Gobi Masala mit Reis</b> Kartoffeln mit Blumenkohl, Ingwer, gekochtem Knoblauch	<b>16,90</b>
<b>34. Palak Paneer mit Reis</b> Frischer Spinat mit Hausgemachtem Käse, köstlich	<b>16,90</b>
<b>35. Vegetable Curry mit Reis</b> Gemischtes frisches Gemüse nach Indischer Art	<b>16,90</b>
<b>36. Sabnam Curry mit Reis</b> Champignons mit Erbsen und Gewürzen nach Indischer Art	<b>16,90</b>
<b>37. Nortem Korma mit Reis</b> Gemischtes frisches Gemüse Zubereitet aus der Moghul Küche mit Cachewnüssen	<b>16,90</b>
<b>38. Bhindi Masala mit Reis</b> Frisches Orientalisches Okra Gemüse mit Zwiebeln und Tomaten	<b>17,90</b>

**Zu jedem Gericht servieren wir hausgemachtes Nan (Fladenbrot).**

**Bitte bestimmen Sie selbst die schärfe Ihres Gerichtes!**

Von nicht scharf, leichtscharf, mittelscharf, scharf bis extrascharf.

# Spezialität vom Huhn

	€
<b>39.Chicken Jalfrezi mit Reis</b> Hähnchenfilet Zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Karotten verfeinert mit Gewürzen	<b>17,90</b>
<b>40.Tika Malai mit Reis</b> Hähnchenstücke zubereitet nach einem Rezept aus der Königlichen Moghul –Küche, serviert in der Pfanne Karahi	<b>17,90</b>
<b>41.Murgh saag Curry mit Reis</b> Hühnerfleisch mit Spinat nach Indischer Art	<b>17,90</b>
<b>42.Murgh Botte Masala mit Reis</b> Hähnchen Curry mit Paprika, pikant Gewürzt	<b>17,90</b>
<b>43.Murgh Khumb mit Reis</b> Hühnerfleisch mit frischen Champignons , Erbsen in Joghurt Curry	<b>17,90</b>
<b>44.Murgh Korma mit Reis</b> Hähnchenfilet zubereitet mit Tomaten und Cashewnuss Sauce	<b>17,90</b>
<b>45.Murgh Ariana mit Reis</b> Hühnerfleisch in Curry mit verschiedenen saisonalen Gemüsearten	<b>17,90</b>
<b>46.Murgh Mango mit Reis</b> Hühnerfleisch mit kräftiger Mango Sauce	<b>17,90</b>

**Zu jedem Gericht servieren wir hausgemachtes Nan (Fladenbrot).**

**Bitte bestimmen Sie selbst die schärfe Ihres Gerichtes!**

Von nicht scharf, leichtscharf, mittelscharf, scharf bis extrascharf.

## Spezialitäten vom Kalb

	€
<b>47. Kalb Chana Masala mit Reis</b> Kalbfleisch mit Kichererbsen in Zwiebel Sauce	<b>18,90</b>
<b>48. Kalb Korma mit Reis</b> Zartes Kalbfleisch zubereitet mit Tomaten und Cashewnuss Sauce	<b>18,90</b>
<b>49. Kalb Kachalu mit Reis</b> Kalbfleisch zubereitet mit Kartoffeln nach Afghanischem Rezept und mit verschiedenen Gewürzen verfeinert	<b>18,90</b>
<b>50. Kalb Masala mit Reis</b> Kalbfleischstücke mit Paprika in Curry Saucen	<b>18,90</b>
<b>51. Kalb Dal mit Reis</b> Kalbfleisch zubereitet mit verschiedenen Linsen verfeinert mit Gewürzen nach Afghanischer Art	<b>18,90</b>
<b>52. Kalb Ariana mit Reis</b> Kalbfleisch in Curry mit verschiedenen saisonalen Gemüsearten	<b>18,90</b>
<b>53. Kalb Palak mit Reis</b> Kalbfleisch zubereitet mit orientalischem Spinat	<b>18,90</b>

## Spezialitäten vom Lamm

<b>54. Dal Lamm mit Reis</b> Original orientalische Linsen mit Lammfleisch nach Südländischer Art	<b>19,50</b>
<b>55. Lamm Qorma mit Reis</b> Zartes Lammfleisch zubereitet mit Tomaten und Cashewnuss Sauce	<b>19,50</b>
<b>56. Lamm Palak mit Reis</b> Lammfleisch zubereitet mit orientalischem Spinat	<b>19,50</b>
<b>57. Kabuli Gosht mit Reis</b> Lammfleisch mit Kichererbsen in Zwiebel Sauce	<b>19,50</b>
<b>58. Mutton Botte Masala mit Reis</b> Lammfleischstücke mit Paprika in kräftiger Curry Sauce	<b>19,50</b>
<b>59. Lamm Ariana mit Reis</b> Lammfleisch in Curry mit verschiedenen saisonalen Gemüsearten	<b>19,50</b>

**Zu jedem Gericht servieren wir hausgemachtes Nan (Fladenbrot).**

**Bitte bestimmen Sie selbst die schärfe Ihres Gerichtes!**

**Von nicht scharf, leichtscharf, mittelscharf, scharf bis extrascharf.**

## Spezialitäten von Biryani

*Diese Gerichte sind mit dem  
köstlichen Basmati Reis zubereitet.*

	€
<b>60. Murgh Biryani</b>	<b>17,90</b>
Gewürztes Hähnchenfleisch in Safranreis nach Mughlai Art	
<b>61. Kalb Biryani</b>	<b>18,90</b>
Gebratenes und gewürztes Kalbfleisch in Safranreis nach Kaschmiri Art	
<b>62. Lamm Biryani</b>	<b>19,50</b>
Gebratenes und gewürztes Lammfleisch in Safranreis nach Kaschmiri Art	
<b>63. Jheenga Biryani</b>	<b>19,90</b>
Gebratene Garnele in Safranreis nach Bengali Art	
<b>64. Vegetable Biryani</b>	<b>16,90</b>
Safranreis mit Gemüse der Saison	

## Spezialitäten von Fisch & Garnelen

	€
<b>65. Jheenga Bangali Curry mit Reis</b>	<b>21,50</b>
Riesengarnelen in kräftiger Curry Sauce	
<b>66. Jheenga Jalfrezi mit Reis</b>	<b>21,50</b>
Riesengarnelen mit Zwiebeln und Paprika	
<b>67. Fisch Masala mit Reis</b>	<b>21,50</b>
Seelachsfilet nach Ostindischer Art zubereitet	

**Zu jedem Gericht servieren wir hausgemachtes Nan (Fladenbrot).**

**Bitte bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes!**

Von nicht scharf, leichtscharf, mittelscharf, scharf bis extrascharf.

## Nachspeise

	€
<b>68. Mango Lassi</b>	<b>4,50</b>
<b>69. Gulab Jaman</b> Indische frittierte süße Bällchen	<b>4,90</b>
<b>70. Chai</b> Schwarztee mit indischen Gewürzen Milch und Zucker	<b>4,50</b>

## Eis

	€
<b>71. 1 Kugel Eis</b> Vanille, Schoko, Stracciatella, Erdbeere & Zitronen	<b>1,90</b>
<b>72 1 Portion Schlagobers</b>	<b>1,20</b>
<b>73 1 Portion Schokosause</b>	<b>1,20</b>