Liebe Gäste !
Willkommen in unserem Spezialitäten Restaurant !

Das Restaurant hält Köstlichkeiten aus allen Teilen Indiens für Sie bereit. Ein großer Teil der Gerichte kommt aus dem Norden des Landes.
Unsere Reisgerichte (Biryanis) sind ein Überbleibsel aus der Zeit, in der die Mogul in Indien geherrscht haben. Sie waren große Feinschmecker, die auch die große Vielzahl an Gewürzen mit ins Land brachten.
Die indische Küche ist aber nicht nur ein Gaumenschmaus, sondern auch sehr gesund.
Neben der vielfältigen Auswahl an vegetarischen Gerichten stehen vor Allem die Gewürze im Vordergrund. Jedes Gewürz hat eine heilende Wirkung und ist für die Verdauung sehr gut. Alle Speisen sind frei von künstlichen Zusatzstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern,
Genießen Sie unsere sorgfältig zubereiteten Gerichte nach originellen Rezepten! Es ist auch sehr wichtig zu erwähnen, dass das indische Essen nicht scharf sein muss.
Sie können in unserem Restaurant selbst bestimmen ob Ihr Essen mild, mittelscharf oder scharf sein soll.
Wir hoffen, dass wir Sie mit unseren Spezialitäten und unserem neuen Gesicht verzaubern können
Wir werden versuchen all ihren Wünschen gerecht zu werden und Sie rundum zufrieden zustellen. Sollten Sie dennoch einmal nichts nach Ihrem Geschmack finden, sprechen sie uns an und fordern uns heraus.

Auch für Ihre kleinen und großen Feiern
(Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, oder Weihnachtsfeier....)
sind wir bestens gerüstet.

Zahlungsmöglichkeiten
Ec, Visa, Mastercard, Bar
Wir akzeptieren als Zahlungsmittel auch Ihre Essensmarken.
(Wir akzeptieren nur die Essensmarken und Gutscheine der bei uns bekannten Firmen und Institute)

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit in unserem Restaurant
Ihre Familie Singh-Khehra / Namaskar Team

Speisekarte

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf seite 11)

Mittagsmenü zum mitnehmen
Tel. 071191463570

Von Dienstag - Freitag außer an Feiertagen von 12:00 bis 14:00

Vegetarische Köstlichkeiten »

Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf

400. **Dal** [a,b] — 7,90
Indische Linsen mit feinem Buttergeschmack

401. **Chana Masala** [a,b] — 7,90
Kichererbsen mit Tomaten, Knoblauch, Ingwer ausgesuchten Gewürzen in einer feinen Currysosse

402. **Aloo Mutter** [a,b] — 7,90
Kartoffeln und Erbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen zubereitet

403. **Aloo Gobi** [a,b] — 7,90
Blumenkohl mit Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, feinen Gewürzen gebraten

404. **Palak Paneer** [a,b] — 7,90
Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat in Butter gebraten und mit Sahne verfeinert

405. **Aloo Baigan Massala** [a,b] — 7,90
Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten

406. **Mix Vegetable** [a,b] — 7,40
Verschiedenes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander in Butter gebraten

Fleischspezialitäten »

Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf

407. **Chicken Curry** [a,b] — 8,90
Zartes Hähnchenfilets mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen in einer würzigen Currysosse

408. **Lamm Curry** [a,b] — 9,90
Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen in einer würzigen Currysosse

409. **Beaf Curry** [a,b] — 9,90
Zarte Rindfleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen in einer würzigen Currysosse

410. **Murgh Vindaloo** [a,b] — 8,40
Zarte Hühnerfleischstücke mit Kartoffeln Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen gebraten

411. **Chicken Palak** [a,b] — 8,90
Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Gewürzen und frischem Blattspinat gebraten

412. **Murg Chana Masala** [a,b] — 8,90
Hähnchenfilets mit Kichererbsen und Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ausgesuchten Gewürzen gebraten

413. **Murgh Tikka Masala** [a,b] — 9,90
Hühnerbrustfilet in einer exotischen Gewürzkombination mariniert und im Ofen gegrillt, danach mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern in der Pfanne gebraten

414. **Maschi Greevie** [a,b] — 11,90
Fischfilet mit Knoblauch, Gewürzen, Petersilie, frischem Ingwer und würziger Sosse

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Basmati Reis

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf seite 11)

Suppen

1.	Dal Soup [a,b] Würzige traditionelle indische Linsensuppe	4,60
2.	Murgh Soup [a,b] Kräftige Hühnersuppe	5,80
3.	Tomaten-Kokos-Soup [a,b,c] Tomatencremesuppe mit Kokos	4,90

Vorspeisen

4.	Samosa (2 Stück) Knusprige vegetarische Teigtaschen	6,50
5.	Murgh Tangarhi kebab [a,b] Marinierte Hühnerkeule Gegrillt	6,90
6.	Broccoli Pakora [a] Broccoli in Kichererbsenteig gebacken	6,50
7.	Paneer Pakora [a,b] Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig gebacken	7,90
8.	Baingan ke pakore [a] Auberginenscheiben in Kichererbsenmehlteig frittiert	6,50
9.	Onion Bhaji [a] Zwiebelringe mit indischen Gewürzen in Kirchererbsenteig gebacken	6,50
10.	Papadam [a] Knusprige Linsenwaffeln	2,90

(Zu allen Vorspeisen servieren wir verschiedene Dips)

Salate

11.	Gemischte Salat [a,b] Gemischter Salat Teller mit Paprika, Mais, Gurken, Tomaten	5,50
12.	Salat Namaskar [a,b] Bunter Salat mit marinierter Frisch Gegrillte Hühnerbrustfilet, Hausgemachter Frischkäse, Tomaten, Gurken, Paprika und Mais	7,90
13.	Paneer chat [a,b] Erfrischender Salat mit Hausgemachter Frischkäse, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Mais	8,90
14.	Onion lachcha Salad [a,b] Zwiebelsalat	3,50

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf seite 11)

Vegetarische Spezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis

» *Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf*

15.	**Karahi Paneer** [a,b] *Hausgemachter Frischkäse in Butter gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Kräuter zubereitet*	13,90
16.	**Palak Paneer** [a,b] *Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat in Butter gebraten und mit Sahne verfeinert*	13,90
17.	**Shahi Paneer** [a,b,c] *Hausgemachter Frischkäse mit gemahlene cashewkerne, Mandeln, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und mit Sahne verfeinerte Sosse*	13,50
18.	**Mix Vegetable** [a,b] *Frisches Verschiedenes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander in Butter gebraten*	13,90
19.	**Pachrangi Korma** [a,b,c] *Verschiedenes Gemüse in einer milden Kokos-Cashewnuss-Sahnesosse und Kardamom zubereitet*	13,90
20.	**Dal** [a,b] *Indische Linsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen in feinem Buttergeschmack*	12,90
21.	**Bhartha** [a,b] *Geröstetes Auberginenpüree mit Koriander, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen in Butter gebraten*	13,90
22.	**Aloo Baigan Massala** [a,b] *Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und ausgesuchten Gewürzen gebraten*	13,50
23.	**Aloo Gobi** [a,b] *Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer in einer feinen Currysosse gekocht*	12,90
24.	**Ghiya Tori ki sabji** [a,b] *Zucchini mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln in pikanter Massala-Sosse gebratenen*	12,90
25.	**Aloo Soya Chunks Sabji** [a,b] *Sojabällchen Kartoffeln mit verschiedenen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Kurkuma, Kümmel und Zitrone gekocht*	12,90
26.	**Chana Masala** [a,b] *Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ausgesuchten Gewürzen nach Punjabi Art gebraten*	1,90

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf seite 11)

Hühnerspezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis

» *Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf*

27. **Murgh Karahi** [a,b] — 14,90
Entbeinte Hühnerfleischstücke mit verschiedenen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern im Karahi (Wok) serviert

28. **Murgh Tikka Masala** [a,b] — 15,90
Hühnerbrustfilet in einer exotischen Gewürzkombination mariniert und im Ofen gegrillt, danach mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern in der Pfanne gebraten

29. **Butter Chicken** [a,b] — 14,90
Zartes Hühnerfilet in einer cremig-milden Tomaten-Buttersauce, fein abgeschmeckt mit Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen

30. **Murgh Muglay Korma** [a,b,c] — 14,90
Hühnerbrustfilet in einer milden Kokos-Cashewnuss-Sosse mit Kardamom zubereitet und mit Sahne verfeinert

31. **Murgh Palak Wala** [a,b] — 14,90
Zarte Hühnerfleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen und frischem Blattspinat gebraten

32. **Murgh Chana Masala** [a,b] — 13,90
Hähnchenfilets mit Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ausgesuchten Gewürzen gebraten

33. **Murg Vindaloo** [a,b] — 13,90
Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, Kartoffeln gebraten in einer pikanten Sosse

34. **Mango Chickencurry** *(süß-sauer)* [a,b,c] — 14,90
Hühnerbrustfilet mit Mango, gemahlene cashewkerne, Kardamom, frischem Ingwer, und Kurkuma in Mangososse zubereitet

Fisch Spezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis

» *Auf Wunsch: Pikant / Scharf / sehr Scharf*

35. **Maschi Greevie** [a,b,c] — 16,90
Fischfilet mit Knoblauch, Gewürzen, Petersilie, frischem Ingwer, und würziger Sosse

36. **Maschi Narial Korma** [a,b,c] — 18,90
Fischfilet in einer milden Kokos-Cashewnuss-Sahnesosse und fein gewürzt gekocht

37. **Jeenga Baigan Masala** [a,b] — 17,90
Garnelen mit Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern, in feinen indischen Gewürzen gebraten

38. **Jeenga Korma Badami** [a,b,c] — 17,90
Garnelen mit Champignons fein Gewürzt in einer milden Kokos-Cashewnuss soße und mit Sahne verfeinert

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf seite 11)

Spezialitäten vom Rind als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis

» *Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf*

39. **Beef Karahi** [a,b] — 17,90
Zarte Rindfleischstücke mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Frische Ingwer, Tomaten und Kräutern zubereitet

40. **Balti Gosht** [a,b] — 18,90
Ein Eimerchen Rindfleisch in einer ausgewogenen pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischem Paprika

41. **Mango Beef** [a,b] — 17,90
Zarte Rindfleischstücke mit Mangos, gemahlene Cashewkerne, Mandeln, Kardamom, frischem Ingwer zubereitet und mit Sahne verfeinert

42. **Gobi Gosht** [a,b] — 17,90
Zarte Rindfleischstücke mit Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen gebraten

Spezialitäten vom Lamm als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis

» *Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf*

43. **Lamm Karahi** [a,b] — 18,90
Zartes Lammfleisch in einer exotischen Kombination aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern zubereitet

44. **Lamm Tikka Masala** [a,b] — 19,90
Lammfleisch in einer exotischen Gewürzkombination mariniert und im Ofen gegrillt, danach mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern in der Pfanne gebraten

45. **Lamm Palak** [a,b] — 17,90
Zarte Fleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen und frischem Blattspinat gebraten

46. **Lamm Vindaloo** [a,b] — 17,90
Lammfleisch in einer pikanten Vindaloo Sosse mit Kartoffeln gebraten

47. **Lamm Korma Badami** [a,b,c] — 18,90
Lammfleisch in einer milden Kokos-Cashewnuss-Sosse, Mandeln, Knoblauch, Ingwer, und Kardamom zubereitet und mit Sahne verfeinert

48. **Lamm Chana Masala** [a,b] — 17,90
Zartes Lammfleisch mit Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ausgesuchten Gewürzen gebraten

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf seite 11)

Tandoori Spezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis und Sosse

» *Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf*

49.	**Murg Tikka** [a,b] *Hühnerbrustfilet in einer exotischen Gewürzkombination mariniert und im Ofen gegrillt*	17,90
50.	**Lamm Tikka** [a,b] *zartes Lammfleisch wird in einer Marinade aus verschiedenen Gewürzen eingelegt und gegrillt*	22,90
51.	**Maschi Tikka** [a,b] *Zart mariniertes Fischfilet nach nordindischen art gegrillt*	21,90
52.	**Paneer Tikka** [a,b] *Hausgemachter Frischkäse mit verschiedenen Gewürzen, Bockshornkle, Paprika, Zwiebeln und Tomaten gebacken*	17,90

Reisspezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Sosse

» *Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf*

53.	**Chicken Biryani** [a,b,c] *Basmatireis mit Zwiebeln, Tomaten, Frische Ingwer, Nüssen, und Gewürzen angebraten danach mit Hühnerbrustfilet gedämpft*	14,90
54.	**Mutton Biryani** [a,b,c] *Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt, Nüssen und gedämpft*	17,90
55.	**Mix Biryani** [a,b,c] *Basmatireis mit Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Gemüse, Nüssen, und verschiedenen Gewürzen zubereitet*	18,90
56.	**Mix Vegetable Biryani** [a,b,c] *Basmatireis mit Frisches Verschiedenes Gemüse, Zwiebeln, Rosinen, Nüssen, und verschiedenen Gewürzen gedämpft*	15,90
57.	**Soya Chunks Biryani** [a,b,c] *Gebratener Basmatireis mit Sojabällchen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt, Nüssen und verschiedenen Gewürzen*	15,90

Beilagen

58.	Naan [a,b] (Frisches Fladenbrot im Ofen gebacken)	3,20
59.	Garlic Naan [a,b] (Frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch)	3,60
60.	Chili Naan [a,b] (Frisch gebackenes Fladenbrot mit Frische Peperoni)	3,80
61.	Chapati [a] (Fladenbrot aus Vollkornmehl)	2,80
62.	Paratha [a,b] (Blätterteig ähnliche Fladenbrot mit feinem Butteraroma)	4,20
63.	Kheera Raita Joghurt mit Gurken, Kräuter und Gewürzen zubereitet	3,90

Dessert

64.	Mango Cream [b,c] Dessert aus Mangos, Sahne, Vanilleeis und Nüssen zubereitet	4,90
65.	Firni [b,c] Dessert aus Sahne, Reis, Honig, Nüssen und Vanilleeis	4,90
66.	Gajar Ka Halwa [b,c] Dessert aus Möhren, Milch, Kardamom und Nssen	4,90
67.	Mango Eis [b,c]	4,20
68.	Gulab Jamun [b,c] Milchbällchen in Zuckersirup	4,80

Joghurt-Milch Getränke

69.	Lassi - ein ayurvedischer Gesundheitsdrink [b] Natur / Salzig / Süß	4,20
70.	Mango Lassi [b]	4,60
71.	Kokos Lassi [b,c]	4,80
72.	Bananen-Milchshake [b]	4,90

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf seite 11)

Indische Warme Getränke

73.	Kanne Masala Chai [6] Assam Tee mit Frische Milch , Frische Ingwer, Fenchel, Thymian und Kardamom	4,90
74.	Kanne Kahwa Schwarze Tee mit verschiedenen Gewürzen	4,80
75.	Kurkuma Latte [6] Frische Kurkuma mit Frische Milch, Kardamom, Zimt und Honig	4,90

Warme Getränke

76.	Espresso [7]	1,60
77.	Kaffee [7]	2,40
78.	Cappucino [6,7]	3,20
79.	Kaffee Latte [6,7] (Milch Kaffee)	3,90
80.	Latte Machiato [6,7] (Espresso mit Milchschaum)	3,90
81.	Tee (verschiedene Sorten) Schwarze, Grüne, Pfefferminz, Kamelie und Früchte Tee	2,80
82.	Heiße Schokolade [6] mit Milch und Sahne	3,80

Obstbrände / Klare

83.	Indischer Mangoschnaps	2cl	2,90
84.	Williams-Birne	2cl	2,80
85.	Grappa	2cl	3,80

Liköre [12,13]

86.	Amaretto	2cl	2,80
87.	Sambuca	2cl	2,80
88.	Fernet Branca	2cl	2,80
89.	Underberg	2cl	2,80
90.	Ramazzotti	2cl	2,80

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf seite 11)

Aperitif

91.	Martini Bianco [12]	5 cl	3,80
92.	Sherry trocken oder medium	4 cl	3,80
93.	Cmapari[4] Soda	5 cl	4,80
94.	Campari[4] Orange oder Mango	5 cl	5,80

Sekt

95.	Piccolo [12]	0,2 l	5,60
96.	Fürst von Metternich [12]	0,75l	26,90
97.	Henkel Trocken [12]	0,75l	26,90
98.	Asti Cinzano [12]	0,75l	22,90

Alkoholfreie Getränke

99.	Cola, Cola Light, Spezi, Limonade [3,4,5,6,7]	0,2 l	2,80
100.	Cola, Cola Light, Spezi, Limonade [3,4,5,6,7]	0,4 l	3,60
101.	Bitter Lemon [3,8,]	0,2 l	2,90
102.	Mineralwasser	0,2 l	2,20
103.	Teinacher Medium	0,50 l	3,40
104.	Teinacher Natural (Still)	0,50 l	3,40

Fruchtsäfte

105.	Orangensaft	0,2 l	2,90
106.	Bananennektar [3]	0,2 l	2,90
107.	Kirschnektar [3]	0,2 l	2,90
108.	Kiba [3] (Kirschnektar mit Bananennektar)	0,4 l	3,90
109.	Mangonektar [3]	0,3 l	3,20
110.	Apfelsaftschorle [3]	0,2 l	2,40
111.	Apfelsaftschorle [3]	0,4 l	3,40

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf seite 11)

Biersorten

112.	Dinkelacker CD Pils [11]	0,3l	2,90
113.	Dinkelacker CD Pils [11]	0,4l	3,90
114.	Dinkelacker Privat [11]	0,5l	4,60
115.	Sanwald Hefeweizen [11]	0,5l	4,80
116.	Sanwald Sport Weizen [11] alkoholfrei	0,5l	4,80
117.	Sanwald Kristallweizen [11]	0,5l	4,80
118.	Sanwald Dunkelweizen [11]	0,5l	4,80
119.	Clausthaler Alkoholfrei	0,5l	4,80

Biermischgetränke

120.	Radler süß/ Sauer [3,6,11]	0,5 l	4,20
121.	Diesl (Bier mit Cola) [4,7,11]	0,5 l	4,20
122.	Rüssel (Hefe mit Sprite) [3,6,11]	0,5 l	4,60
123.	Bananen - Weizen (mit Bananan Nektar) [3,11]	0,5 l	4,90

Enthält folgende Allergene

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen)
B= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
C= Schalenfrüchte (Mandel, Cashew,)

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker,
3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat,
6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle
11= Glutenhaltiges Getreide 12= SchwefeldioxidundSulfite

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf seite 11)

Italienische Weißweine

124.	Pinot Grigio [12] würzig, fruchtig, trocken	0,25l	5,80
125.	Frascati Seco trocken [12]	0,25l	5,90

Italienische Rotweine

126.	Chianti – Melini [12]	0,25l	5,90

Weißherbst/Rosewein

127.	Weißherbst [12] Qualitätswein	0,25l	5,90

Deutsche Weißweine

128.	Riesling trocken [12] Heilbronner Stiftsberg Qualitätswein	0,25l	5,90
129.	Riesling [12] Heilbronner Stauffenberg Qualitätswein	0,25l	5,90

Deutsche Rotweine

130.	Trollinger mit Lemberger [12] Heilbronner Stauffenberg Qualitätswein	0,25l	5,90
131.	Trollinger trocken [12] Heilbronner Stiftsberg Qualitätswein	0,25l	5,90

Weinschorle

132.	Weinschorle [12] (Weis)	0,25l	3,90
133.	Weinschorle [12] (Rot)	0,25l	3,90
134.	Weinschorle [12] (Weißherbst)	0,25l	3,90

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf seite 11)

Indische Gewürze und deren Bedeutung

Bockshornkleesamen
Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutungen.

Chili
Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und D, verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

Fenchel
Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

Kardamom
Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

Ingwer
Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

Knoblauch
Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

Koriander
Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

Kreuzkümmel
Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

Kurkuma
Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Galle- und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten.

Nelken
Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen in Hals und Rachen, sowie gegen Mundgeruch.

Pfeffer
Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.

Safran
Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

Zimt
Verdauungsfördernd, streßhemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.

Thymian
Thymian ist eine wichtige Heilpflanze im Bereich Husten und Desinfektion

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf seite 11)