Zaffran

Suppen

1. Tomatensuppe
Nach indischer Art — **5,00€**

2. Daal Linsensuppe
Nach indischer Art — **5,00€**

3. Hähnchen Suppe
Nach indischer Art — **6,00€**

4. Mulligatawny Suppe
Linsensuppe mit Hähnchen nach indischer Art — **6,50€**



Zaffran

Vorspeisen

5. Veg. Samosa [A]
Zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen — **5,00€**

6. Chicken Samosa [A]
Zwei Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen — **5,50€**

7. Aloo Tiki [K]
Zwei frittierte Kartoffeln und Gemüsemix in Kichererbsenteig — **5,00€**

8. Mix Pakora [K]
Zwiebeln, Kartoffeln, Aubergine und Blumenkohl in Kichererbsenteig — **5,50€**

9. Paneer Pakora [G]
Frittierter indischer Frischkäse in Kirchererbsenteig — **6,00€**

10. Aloo Pakora [G]
Frittierte Kartoffeln in Reismehl und Kichererbsenteig mit speziellen Gewürzen — **5,50€**

11. Gobi Pakora [G]
Frittierter Blumenkohl in Reismehl und Kichererbsenteig mit speziellen Gewürzen — **5,50€**

12. Mashroom Pakora [5, 6, G]
Frittierte Champignons in Reismehl und Kichererbsenteig mit speziellen Gewürzen — **5,50€**

13. Chicken Pakora [5, 6, G]
Frittiertes Hähnchenfleisch in Reismehl und Kichererbsenteig mit speziellen Gewürzen — **6,00€**

14. Prawn Pakora [F]
Frittierte Garnelen in Kichererbsenteig — **7,50€**

Zaffran

Veganes

15. Vegi Mix
Mischgemüse in indischer Currysoße **13,00€**

16. Palak Aallu
Spinat und Kartoffeln mit indischen Kräutern **13,00€**

17. Saag Aallu
Raps und Kartoffeln mit indischen Kräutern **13,00€**

18. Tarka Daal
Linsencurry mit indischen Kräutern **12,50€**

19. Bhindi Masala
Okra in Zwiebel - Tomaten - Curry **13,00€**

20. Baingen Aallu
Aubergine und Kartoffeln in Zwiebel - Tomaten - Curry **13,00€**

21. Mushroom Aallu
Champignons und Kartoffeln in Zwiebel - Tomaten - Curry **13,00€**

22. Gobi Aallu
Blumenkohl und Kartoffeln in Zwiebel - Tomaten - Curry **13,00€**

23. Channa Masala
Kichererbsen in Zwiebel - Tomaten - Curry **12,50€**

Zaffran

Vegetarisches

24. Veg. Korma [G, E]
Mischgemüse, Tomaten - Sahne - Currysoße mit Mandeln, Cashews, Rosinen und Kokosraspeln — **13,50 €**

25. Nauratan Korma [G, E]
Mischgemüse und Cocktailfrüchte in Tomaten - Sahnesoße mit Mandeln, Cashews, Rosinen und Kokosraspeln — **14,00 €**

26. Shahi Paneer [G, E]
Indischer Frischkäse in Tomaten - Sahne - Curry mit Cashews — **14,00 €**

27. Paneer Tikka Masala [G]
Indischer Frischkäse in Zwiebel -, Tomaten - Curry — **14,50 €**

28. Paneer Jalfrezi [G]
Indischer Frischkäse in Tomaten - Curry mit Zwiebeln und Paprika — **14,00 €**

29. Paneer Bhunna Masala [G]
Indischer Frischkäse in Tomaten - Curry mit Paprika — **14,00 €**

30. Palak Paneer [G]
Indischer Frischkäse und Spinat mit indischen Kräutern — **14,00 €**

31. Paneer Muttar Aallu [G]
Indischer Frischkäse mit grünen Erbsen und Kartoffeln in Zwiebel -, Tomaten - Curry — **14,50 €**



Chicken

32. Chicken Curry
Hähnchenfleisch in Zwiebel - Tomaten - Curry **14,50 €**

33. Chicken Tikka Masala
Gegrilltes Hähnchenfilet in Tomaten - Curry **15,50 €**

34. Chicken Korma [G, E]
Hähnchenfleisch, Tomaten - Sahne - Currysoße mit Mandeln, Cashews, Rosinen und Kokosraspeln **15,00 €**

35. Butter Chicken [G, E]
Gegrilltes Hähnchenfilet in Tomaten - Sahne - Buttersoße mit Cashews & Ingwer **15,50 €**

36. Kashmiri Chicken [G, E]
Hähnchenfleisch mit Früchten in Tomaten - Sahnesoße mit Mandeln, Cashews, Rosinen und Kokosraspeln **15,50 €**

37. Chicken Goan Curry [G]
Hähnchenfleisch mit Mango in Tomaten - Sahne - Curry mit Kokosraspeln **15,50 €**

38. Chicken Jalfrezi
Hähnchenfleisch in Tomaten - Curry mit Zwiebeln und Paprika **15,50 €**



Zaffran

39. Chicken Kadai [G]
Hähnchenfleisch in Tomaten - Joghurt - Curry mit grünem Chili und Ingwer **15,50€**

40. Chicken Bhuna
Hähnchenfleisch in Zwiebel - Tomaten - Curry mit Paprika **15,50€**

41. Vegi Chicken
Hähnchenfleisch in Zwiebel - Tomaten - Curry mit Mischgemüse **15,00€**

42. Chicken Palak
Hähnchenfleisch mit Spinat und indischen Kräutern **15,50€**

43. Chicken Dhansik
Hähnchenfleisch mit Linsen **15,50€**

44. Chicken Madras
Hähnchenfleisch in pikantem Zwiebel - Tomaten - Curry mit Zitrone und Kokosraspeln **15,50€**

45. Chicken Vindalo
Hähnchenfleisch in sehr pikantem Zwiebel - Tomaten - Curry mit Kartoffel **15,50€**



Zaffran

Lamm

46. Lamb Curry
Lammfleisch in Zwiebel - Tomaten - Curry **17,00€**

47. Lamb Tikka Masala
Gegrilltes Lammfilet in Tomaten - Curry **17,50€**

48. Lamb Korma [G, E]
Lammfleisch in Tomaten - Sahne - Currysoße mit Mandeln, Cashews, Rosinen und Kokosraspeln **17,00€**

49. Butter Lamb [G, E]
Gegrilltes Lammfilet in Tomaten - Sahne - Buttersoße mit Cashews und Ingwer **17,50€**

50. Kashmiri Lamb [G, E]
Lammfleisch mit Früchten in Tomaten - Sahnesoße mit Mandeln, Cashew, Rosinen und Kokosraspeln **17,50€**

51. Lamb Goan Curry [G, E]
Lammfleisch mit Mango in Tomaten - Sahne - Curry mit Kokosraspeln **17,50€**



Zaffran

52. Lamb Jalfrezi
Lammfleisch in Tomaten - Curry mit Zwiebeln und Paprika **17,50€**

53. Lamb Kadai
Lammfleisch in Tomaten - Joghurt - Curry mit grünem Chili und Ingwer **17,50€**

54. Lamb Bhuna
Lammfleisch in Zwiebel - Tomaten - Curry mit Paprika **17,50€**

55. Vegi Lamb
Lammfleisch in Zwiebeln - Tomaten - Curry mit Mischgemüse **17,00€**

56. Lamb Palak
Lammfleisch mit Spinat und indischen Kräutern **17,50€**

57. Lamb Dhansik
Lammfleisch mit Linsen **17,50€**

58. Lamb Madras
Lammfleisch in pikantem Zwiebel - Tomaten - Curry mit Zitrone und Kokosraspeln **17,50€**

59. Lamb Vindalo
Lammfleisch in sehr pikantem Zwiebel - Tomaten - Curry mit Kartoffel **17,50€**

Fisch & Garnelen

60. Prawn Curry [B]
Tigergarnelen gekocht in Zwiebel - Tomaten - Curry mit indischen Gewürzen **18,50 €**

61. Prawn Korma [B, E, G]
Tigergarnelen in Tomaten - Sahne - Currysoße mit Mandeln, Cashews, Rosinen und Kokosraspeln **18,50 €**

62. Prawn Tikka Masala [B]
Marinierte Tigergarnelen aus dem Tandoor Ofen in Tomaten - Curry **18,50 €**

63. Fish Curry [D]
Lachsfilet gekocht in Zwiebel - Tomaten - Curry mit indischen Gewürzen **18,50 €**

64. Fish Tikka Masala [D]
Mariniertes Lachsfilet aus dem Tandoor Ofen in Tomaten - Curry **18,50 €**



Tandoori

65. Chicken Tikka
Mariniertes Hähnchenfilet in Joghurt und Tandoori Masala aus dem Tandoor Ofen **17,50€**

66. Tandoori Chicken
Hähnchenschenkel mariniert in Joghurt und Tandoori Masala aus dem Tandoor Ofen **17,50€**

67. Malai Tikka [E, G]
Hähnchenfilet mariniert in Sahne - Joghurt - Cashews mit milden Gewürzen **17,50€**

68. Haryali Tikka
Hähnchenfilet mariniert in grünem Chili - Sahne - Joghurt, Cashews und Koriander **17,50€**

69. Lamb Tikka
Lammfleisch mariniert in Joghurt und Tandoori Masala aus dem Tandoor Ofen **18,50€**

70. Lamb Chops
Lammkotelett mariniert in Joghurt und Tandoori Masala aus dem Tandoor Ofen **20,50€**

71. Seekh Kabab
Lammhackspieß mit Zwiebeln und indischen Gewürzen **19,50€**

72. Prawn Tikka [B]
Tigergarnelen mariniert in Joghurt und Tandoori Masala aus dem Tandoor Ofen **20,50€**

73. Paneer Tikka [G]
Indischer Frischkäse mariniert in Joghurt und Tandoori Masala aus dem Tandoor Ofen **17,50€**

74. Fish Tawa Fry [D]
Lachsfilet in indischen Gewürzen mariniert und knusprig auf der Tawa gebraten **20,50€**

75. Zafrani Mix Grill
Spezieller Grillteller mit Hähnchenfilet, Lammfleisch Tikka, Lammkotelett und Seekh Kabab aus dem Tandoor Ofen **24,00€**

Zaffran

Biryani

Alle Biryanis werden mit einer milden Currysoße serviert.

76. Vegi Biryani
Basmatireis mit Mischgemüse und feinen Gewürzen in der Pfanne zubereitet **14,50 €**

77. Chicken Bombay Biryani
Basmatireis mit Hähnchenfleisch und feinen Gewürzen in der Pfanne zubereitet **16,50 €**

78. Lamb Karachi Biryani
Basmatireis mit Lammfleisch und feinen Gewürzen in der Pfanne zubereitet **17,50 €**

79. Prawn Zafran Biryani [B]
Basmatireis mit Tigergarnelen und feinen Gewürzen in der Pfanne zubereitet **20,50 €**



Tandoori Naan

80. Frisches Tandoori Brot [A]
Indisches Brot aus Vollkornmehl, traditionell im Tandoor gebacken **3,50€**

81. Chapati Roti [A]
Dünnes indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl, in der heißen Pfanne gebacken **3,50€**

82. Naan [A, G]
Brotsorte nach indischer Art, traditionell im Tandoor gebacken **3,00€**

83. Allo Naan [A, G]
Naanbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln **4,50€**

84. Cheese Naan [A, G]
Naanbrot gefüllt mit Käse **5,00€**

85. Butter Naan [A, G]
Naanbrot mit Butter bestrichen **3,50€**

86. Garlic Naan [A, G]
Naanbrot gefüllt mit Knoblauch und Koriander **4,50€**

87. Tandoori Parantha [A, G]
Mehrlagiges knuspriges und aromatisches Paranthabrot aus Weizenmehl gebacken **4,50€**



Zaffran

Soßen & Beilagen

88. Mint Sauce [G]
Joghurt und Minze — **3,00 €**

89. Natur Joghurt [G] — **2,50 €**

90. Raita [G]
Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken — **4,00 €**

91. Mango Chutney [L] — **3,00 €**

92. Imli (Tamarind) Chutney [L] — **3,00 €**

93. Laal Chutney (scharfe Sambal-Soße)
Mit roten Chilischoten und Knoblauch — **3,50 €**

94. Green Chutney
Mit Minze, Koriander und grünen Chilischoten — **3,50 €**

95. Pickles [J, L] — **3,50 €**

96. Soße nach Wahl
Butter-, Curry-, Korma-, Kashmiri-Soße — **5,00 €**



Zaffran

Kinder Menüs

97. Gemüse - Frühlingsrollen
Zwei knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit frischem Gemüse und indischen Gewürzen — **5,00€**

98. Pommes frites — **3,50€**

99. Chicken Nuggets (6 Stk.) — **4,50€**



Zaffran

Reis

100. Basmati - Reis	**3,50€**
101. Zeera - Reis Reis mit Kreuzkümmel	**4,00€**
102. Zafrani - Reis Reis mit Safran	**5,50€**



Salate

103. Gemischter Salat
Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Eisbergsalat mit Joghurtsoße **6,00€**

104. Chicken Salat
Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Eisbergsalat mit Chicken Tikka und Joghurtsoße **7,50€**

105. Zafrani Chicken Salat
Rote und weiße Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Eisbergsalat mit
Chicken Tikka und Joghurtsoße sowie einer Nussmischung **8,50€**



Zaffran

Dessert

106. Mango Kulfi [G]
Mango Fruchteis **5,50€**

107. Almond Kulfi [E, C]
Milcheis mit Mandeln und Kardamon **5,50€**

108. Pista Kulfi [E, C]
Milcheis mit Pistazien und Kardamon **5,50€**

109. Gulab Jamun [G, H]
Zwei Milchbällchen mit Kokosraspeln **5,50€**

110. Ras Malai [E, C]
Weiche Käsebällchen in süßer und aromatischer Milch **5,50€**



Zaffran

Getränke

111. Lassi [G]	0,3 l	4,00 €
112. Mango Lassi [G]	0,3 l	4,50 €
113. Rosé Lassi [G]	0,3 l	4,50 €
114. Coca Cola [10, 14]	0,33 l	3,50 €
115. Cola Zero [9, 14]	0,33 l	3,50 €
116. Sprite	0,33 l	3,50 €
117. Fanta	0,33 l	3,50 €

Cocktails (alkoholfrei)

118. Pinacolada [G]	0,5 l	5,50 €
119. Mint - Margarita	0,5 l	5,50 €
120. Ipanema	0,5 l	5,50 €

Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe:
1) mit Farbstoffen 2) Schwärzungsmittel 3) mit Konservierungsstoffen 4) Schwefeloxid 5) mit Phosphat 6) mit Antioxidationsmittel 7) mit Geschmacksverstärkern 8) gewachst 9) mit Süßungsmittel 10) mit Zuckerart(en) 11) enthält eine Phenylalaninquelle 12) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13) chininhaltig 14) koffeinhaltig 15) Stärke 16) Eiklar 17) Sojaeiweiß 18) mit Milcheweiß

Allergene:
A) enthält Weizen B) enthält Krebstiere C) enthält Eier D) enthält Fisch E) enthält Erdnüsse F) enthält Soja G) enthält Milch/Laktose H) enthält Pistazien I) enthält Sellerie J) enthält Senf K) enthält Sesamsamen I) enthält Schwefeldioxid und Sulfite M) enthält Lupine N) enthält Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Bisherige Angebote verlieren Ihre Gültigkeit — Änderungen, Irrtümer, Druckfehler vorbehalten. Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. Alle Preise inkl. MwSt.. Angebote, Produkt- oder Rezepturänderungen sind möglich. Es kann keine Garantie für eine 100 % Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.