

Badsha

Indisches Restaurant



Löwe vom Punjab Badsha Maharaja Ranjit Singh Jatt Sikh wurde 1780 als Sohn von Sardar Maha Singh in Punjab geboren. Er war ein Angehöriger der Sikh und der Erste Herrscher des geeinigten Punjab. Sein Grab befindet sich in Lahore in Pakistan.

Die Küche Indiens



Eine der ältesten der Welt!

Das unvergessliche Aroma Indiens besteht nicht nur aus Jasmin und Rosen, sondern auch aus den Düften der Gewürze der indischen Küche - besonders bei der Curry-Zubereitung. „Curry“ ist eine englische Ableitung von Kari und heißt nichts weiter als „würzige Sauce“. Dabei handelt es sich um eine delikate und subtile Mischung aus Kurkuma, Kardamon, Ingwer, Koriander, Muskatnuss und Kreuzkümmel. Dem indischen Koch stehen an die 25 verschiedene, frisch vor Gebrauch geröstete und gemahlene Gewürze zur Verfügung, um die richtige Zusammensetzung der Masalas auszutüfteln. Die Zusammensetzungen variieren zwischen den verschiedenen Regionen erheblich.

Es gibt in der indischen Küche eine außerordentlich große Vielzahl wohlschmeckender Gemüsegerichte.

Im Norden sind Fleischgerichte häufiger: Lamm-Curry, Chicken-Curry und das feine Biryani (Huhn oder Lamm mit Reis, mit Zucker und Rosenwasser abgeschmeckt). Hauptbeilage ist neben Reis vor allem flaches Brot: Chappati und Nan. Diese Küche ist gehaltvoll, cremig, gut gewürzt und mit vielen Nüssen und Safran versehen. Die sehr beliebten Tandoori-Gerichte (mariniertes Huhn, Fleisch oder Fisch im Tandoori gebacken) und Kebabs sind ebenfalls Spezialitäten des Nordens.

Im Süden gibt es viele scharf gewürzte Gemüsegerichte. Besondere Spezialitäten sind Bhaji (Gemüsecurry), Biryani (Reisgericht mit Curry). Kokosnüsse spielen in der südindischen Küche eine große Rolle. Hauptbeilage: Reis.

Überall in Indien - vom vornehmsten Hotelrestaurant bis hin zum billigen Imbissstand - kann man Dhal (scharfe Linsensuppe) und Dhali (Joghurt als Beilage) bestellen, letzteres ist nicht nur sehr schmackhaft, sondern hilft auch, die mitunter sehr stark gewürzten Gerichte zu entschärfen, besser als ein Glas Wasser oder Bier.

Samosa, Pakora - frittierte, mit Gemüse oder Fleisch gefüllte Teigtaschen - sind als kleine Vor- oder auch Zwischenspeise sehr beliebt.

Nachspeisen sind indische Süßigkeiten, deren Hauptzutat oft angedickte Milch, Zucker, Ghee, Nüsse und Sirup sind. Besonders unwiderstehlich sind Kulfi (indisches Eis), Gulab, Jamun (Mehl, Zucker und gemahlene Mandeln) und Jalebi (in Fett gebackenes, spiralförmiges Sirupgebäck). Natürlich gibt es auch ausgezeichnetes Obst, je nach Region und Jahreszeit z.B. Orangen, Bananen, Mangos, Granatäpfel, Melonen, Aprikosen, Äpfel, Papayas, Ananas und Erdbeeren.

Um die Verdauung zu fördern und den Mundraum zu neutralisieren, kaut man nach dem Essen Pan (in Betelblatt eingewickelte Gewürze wie Anis und Kardamon).

Getränke: Tee ist das beliebteste Getränk, viele Teesorten aus Indien sind weltweit bekannt.

Lassi (ein Joghurt-Getränk) pur, salzig, süß oder aber mit Früchten versehen, ist ein angenehmer Durstlöcher.

Gönnen Sie sich ein wenig Zeit bei Ihrem Besuch, denn alle Speisen werden erst nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet und genießen Sie die unvergleichlichen Gerichte Indiens.

*Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!*



Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 1. | Fisch Pakora
Fisch ^{12,D,L,N} in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen | 6,90 |
| 2. | Jhinga Pakora Garnelen ^{11,B} serviert mit verschiedenen Gewürzen | 8,90 |
| 3. | Chicken Pakora Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen | 5,90 |
| 4. | Panir Pakora fr. indischer Käse ^{1,F,G,H} in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen | 5,90 |
| 5. | Ring Pakora Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen | 5,90 |
| 6. | Gobi Pakora Blumenkohl in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen | 5,90 |
| 7. | Aubergine Pakora Auberginenscheiben in Kichererbsenmehl gebacken, mit ind. Gewürzen | 5,90 |
| 8. | Khum Pakora Champignons in Kichererbsenmehl gebacken, mit versch. Gewürzen | 5,90 |
| 9. | Vegetable Mix Pakora (für 2 Personen) versch. Gemüse | 9,50 |
| 10. | Badsha Spezial Pakora (für 2 Personen) von jedem etwas | 10,50 |
| 11. | Vegetable Samosa Teigtaschen ^{A,G} gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Käse ^{1,F,G,H} und ind. Gewürzen und mandeln, cashewkerne, rosinen | 6,50 |
| 12. | Papadam 2 Stück knuspriges Brot aus Bohnenmehl | 1,00 |



Tandoori (Lehmofen) - Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|------|
| 25. | Mutton Tikka Lammfilet, kleine Stücke im Lehmofen gegrillt | 8,90 |
| 26. | Allischan Mix Tikka (kleine Stücke) Hähnchenfilet Tikka, Putenfilet ^{2,12} Tikka, Schweinefleisch Tikka mit indischen Gewürzen im Tandoori gegrillt | 8,90 |
| 27. | Lassan Naan Tandoori-Brot ^A mit Knoblauch | 3,90 |
| 28. | Alu Kulcha Tandoori-Brot ^A mit Kartoffeln, Zwiebeln und indischen Gewürzen | 3,90 |
| 29. | Panir Kulcha Tandoori-Brot ^A gefüllt mit indischem Käse ^{1,F,G,H} und indischen Gewürzen | 3,90 |
| 30. | Chicken Kulcha Tandoori-Brot ^A mit Hähnchenfilet und indischen Gewürzen | 3,90 |

Suppen



- | | | |
|-----|---|------|
| 40. | Dal Soup gelbe Linsen nach indischer Art | 5,00 |
| 41. | Chicken Soup Hühnersuppe nach ind. Art | 5,00 |
| 43. | Tomato Soup Tomatensuppe mit Kokosflocken | 5,00 |
| 44. | Vegetable Soup Gemüsesuppe | 5,00 |
| 45. | Jhinga Soup Garnelen ^{11,B}
mit Knoblauch und indischen Gewürzen | 7,50 |



Salate

- | | | |
|-----|--|------|
| 60. | Panjabi Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken, Peperoni ³ ,
Kartoffeln, indischer Käse ^{1,E,G,H} (nach nordindischer Art) | 7,90 |
| 61. | Maharani Salat
grüner Salat mit Ananas ¹⁰ , Mango, frischem Dressing ^{10,G} | 7,90 |
| 63. | Badsha Salat
Grüner Salat mit fr. Haus gem. Käse mit Tomaten, Gurken
und Hähnchen | 7,90 |

Beilagen - Fladenbrot

- | | | |
|-----|---|------|
| 75. | Naan Tandoori-Brot frisches Brot ^{A,C} im Lehmofen gebacken | 1,90 |
| 76. | Roti Tandoori Roti aus Flockenmehl ^A | 2,50 |
| 77. | Butter Naan | 2,50 |
| 78. | Bhatura | 2,50 |



Beilagen

- | | | |
|-----|---|------|
| 90. | Naturreis | 3,00 |
| 92. | Palau Vegetable Reis mit frischem Gemüse | 5,00 |
| 93. | Madras Reis (scharf) Reis mit Knoblauch | 5,00 |
| 94. | Dahi Natur-Joghurt ^G | 4,00 |
| 95. | Punjabi Raita Joghurt ^G mit Gurken, Tomaten,
Zucker, Salz | 5,00 |
| 96. | Badsha Allischan Raita Joghurt ^G mit Mandeln,
Cashewkernen, Rosinen und Früchten | 5,50 |
| 97. | Mix Pickel | 3,00 |





Tandoori-Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot^A, Reis und Salat

- | | | |
|------|--|-------|
| 110. | Badsha Mix Tandoori Hähnchenkeule, Lamm Tikka, Puten ^{3,12} Tikka, Schweine Tikka Chicken Tikka ^A , mariniert in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und Gewürzen, am Spieß im Lehmofen gegrillt | 18,90 |
| 111. | Chicken Tikka (kleine Stücke) 24 Std. in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und versch. ind. Gewürzen marinierte Hühnerfleischstücke, am Spieß im Lehmofen gegrillt | 15,90 |
| 112. | Chicken Tandoori Hähnchenkeule nach Art des Hauses in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und versch. indischen Gewürzen, am Spieß im Lehmofen gegrillt | 15,90 |
| 113. | Lamm Tikka Lammfiletstücke in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und versch. indischen Gewürzen, am Spieß im Lehmofen gegrillt | 17,90 |
| 114. | Schikar Tikka Schweinefleischstücke in einer feinen Gewürzmischung mariniert, am Spieß im Lehmofen gegrillt | 16,90 |
-
- | | | |
|------|---|-------|
| 116. | Murgh Tandoori 24 Std. in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und versch. indischen Gewürzen marinierte Putenbruststücke ^{3,12} , am Spieß, im Lehmofen gegrillt | 16,90 |
| 117. | Tandoori Lammkotelett eingelegte Lammkoteletts in einer exotischen Gewürzsauce am Spieß im Lehmofen gegrillt | 16,90 |
| 118. | Alischan Tikka Vindalo (scharf) 24 Std. in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran, versch. ind. Gewürzen marinierte Schweine- und Putenfleischstücke ^{3,12} am Spieß, im Lehmofen gegrillt, dazu Kartoffeln ind. Art | 16,90 |
| 119. | Bombay Tandoori Tikka 24 Std. in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und versch. ind. Gewürzen marinierte Hähnchen- und Lammfleischstücke, am Spieß im Lehmofen gegrillt | 16,90 |
| 120. | Goa Tandoori 24 Stunden in einer Sauce aus Joghurt ^G , Safran und versch. indischen Gewürzen marinierte Hähnchenbrust- und Schweinefleischstücke am Spieß, im Lehmofen gegrillt | 16,90 |
| 121. | Panir Tikka Panir ^G , Paprika, Zwiebeln, im Lehmofen gegrillt | 17,90 |
| 122. | Chicken Nawabi 24 Std. marinierte Hühnerfleischstücke mit Cashewkernen, Mandeln, Ingwer und Knoblauch, serviert mit einer Korma Sauce | 16,90 |



Badsha-Spezialitäten / Mehrgänge-Menüs

BADSHA TANDOORI-PLATTE

135. Für 2 Personen

40,00

136. Für 4 Personen

75,00

Papadam, Vegetable Soup (Gemüsesuppe), Salat,
Hähnchenkeule, Chicken Tikka (Hähnchenfilet^G)
Lammkotelett und Murgh Tandoori (Putenfleisch^{3,12}),
Fisch^{12,D,L,N} Tikka am Spieß im Lehmofen gegrillt

Beilagen: Nan (Tandoori-Brot^A), Reis

Nachtisch: Gulab Jamin (Bällchen aus Spezialteig^{A,C} mit
Milch^G und Mango in Honig gebraten.)

PUNJABI PLATTE

137. Für 2 Personen

40,00

138. Für 4 Personen

75,00

Papadam, indische Linsensuppe, Salat,
Chicken Chili^C, Mutton Karahi
Chicken Ananas¹⁰ (Hähnchenfleisch mit Ananas¹⁰),

Beilagen: Nan (Tandoori-Brot^A), Reis

Nachtisch: Gulab Jamin



JAI PUR PLATTE

139. Für 2 Personen

40,00

140. Für 4 Personen

75,00

Papadam, Tomatensuppe, Salat, Fisch^{12,D,L,N} Jalferezi,
Lamm Korma, Schweine Tikka, Chicken Tikka

Beilagen: Nan (Tandoori-Brot^A), Reis

Nachtisch: Gulab Jamin

MAHA RANI GEMÜSE PLATTE

141. Für 2 Personen (mittel scharf)

35,00

Papadam, Indische Linsensuppe, Salat, versch. frisches Gemüse gebraten,
Knoblauch, Ingwer, exotische Gewürzmischung nach nordischer Art

Beilagen: Nan (Tandoori-Brot^{A,C}), Basmatireis

Nachtisch: Gulab Jamin



Thali (Indischer Teller)

155. **Vegetable Thali** Dal Makhni (indische Linsen), Palak Panir (Spinat und Käse^{1, E, G, H}), Mix Subji (Gemüse), Raita, Salat, Reis und Tandoori-Brot^A 15,90
156. **Non Vegetable Thali** Chicken Korma, Lamm Vindaloo (scharf), Chickencurry, Raita, Salat, Reis und Tandoori-Brot^A 17,90



Reisgerichte

Beilagen: Tandoori-Brot und Salat

170. **Jhinga Biryani** 16,90
Scampi^{11, B} ohne Kopf und Schale, gebraten mit Safranreis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und indischen Gewürzen
171. **Chicken Biryani** 14,90
Hühnerfleisch gebraten mit ind. Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und indischen Gewürzen
172. **Lamm Biryani** 15,90
Lammfleisch gebraten mit ind. Basmatireis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen und indischen Gewürzen
174. **Fisch Biryani** 15,90
Fisch^{12, D, L, N} gebraten mit ind. Basmatireis, Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und indischen Gewürzen
175. **Vegetable Biryani** 13,90
Basmatireis gebraten mit versch. Gemüsesorten Mandeln, Cashewkernen und Rosinen mit Safran und Curry



Vegetarische Gerichte

Beilagen: Tandoori-Brot,
Reis und Salat



- | | | |
|------|--|-------|
| 185. | Bhindi Champignons Masala (vegan) fr. indische Okra, Champignons, indische Gewürze, gebraten mit Tomaten und Zwiebeln | 13,90 |
| 186. | Badsha Tandoori versch. fr. Gemüse im Lehmofen gegrillt, dazu Sahne-Curry-Safransauce, | 13,90 |
| 187. | Vegetable Kebab Gemüsebällchen am Spieß im Lehmofen gegrillt, dazu Mango-Sahne-Sauce | 13,90 |
| 188. | Panjabi Bengen Bartha (vegan) Auberginen im Lehmofen geröstet, gebraten, mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln Knob., Ingwer, ind. Gewürze | 12,90 |
| 189. | Dal Makhni indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten nach indischer Art | 12,90 |
| 190. | Matar Panir hausgemachter Käse ^{1,F,G,H} mit grünen Erbsen, Currysauce | 12,90 |
| 191. | Khumb Chili¹ (scharf) Champignons paniert ^{A,C} mit Mehl, Ei ^C , gebr. mit Röstpaprika, Weißkohl, scharfer Currymischung, fr. Peperoni ³ | 13,90 |
| 192. | Palak Panir frischer hausgemachter Käse ^{1,G} in Spinat, gebraten mit Knoblauch und indischen Gewürzen | 12,90 |
| 193. | Alu Gobi (mittelscharf, vegan) Kartoffeln, Blumenkohl, gebr. mit Knoblauch, Ingwer, Currymischung | 12,90 |
| 194. | Neun Rattan Korma fr. hausgemachter Käse ^{1,G} in Sahnesauce ^{10,G} mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Möhren, Mandeln, Rosinen, Ananas ¹⁰ , Mango, Cashewkernen | 13,90 |
| 195. | Vegetable Karahi (vegan) gem. Gemüse, gebr. mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen | 12,90 |
| 196. | Malai Kofta Bällchen aus Käse ^{1,F,G,H} mit Kartoffeln, Nüssen, Rosinen, exotischem Curry und Sahnesauce ^{10,G} | 13,90 |
| 197. | Gemüse Vindaloo (scharf, vegan) Kartoffeln, Paprika, Blumenkohl, Möhren, Champignons, Auberginen und Tomaten nach indischer Art | 12,90 |
| 198. | Karahi Panir hausgemachter Käse ^{1,F,G,H} , gebr. mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten mit einer exotischen Gewürzmischung | 13,90 |
| 199. | Samosa Scholle 2 Teigtaschen ^{A,C} gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Käse ^{1,F,G,H} und indischen Gewürzen und Kichererbsen in Currysauce | 13,90 |
| 200. | Butter Panir Masala (mittelscharf) Knoblauch, hausgemachter Käse mit fr. Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und indische Gewürzen dazu Mandeln, Cashewkernen und Rosinen | 13,90 |
| 201. | Butter Panir hausgemachter Käse ^{1,F,G,H} mit Butter ^G garniert, in Tomatensauce ² gebraten dazu Mandeln, Cashewkernen und Rosinen | 13,90 |
| 202. | Sabji Madras (scharf) Gemüse gebraten, mit Kokosflocken, Curryblätter und Gerebisauc ^{E,H} | 12,90 |
| 203. | Yellow Dal Tadka (vegan) Gelbe Linsen mit Knob., Ingwer, Tomaten und Zwiebeln mit indischen Gewürzen | 12,90 |
| 204. | Butter Sabji versch. Gemüse mit Tomaten-Curry-Sahnesauce ^G dazu Mandeln, Cashewkerne und Rosinen | 12,90 |

Besonders zu empfehlen:



Beilagen: Tandoori-Brot^A und Reis und Salat

Die Fleischstücke sind 24 Std. in einer Joghurt- Safran-Sauce mariniert, anschließend im Lehmofen halb gegrillt, dann gebraten mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch und exotischen Gewürzen.

- | | | |
|------|--|-------|
| 215. | Chicken Tikka Masala Hühnerfleischstücke | 14,90 |
| 216. | Mutton Tikka Masala Lammfleischstücke | 16,90 |
| 217. | Schikar Tikka Masala Schweinefleischstücke | 15,90 |
| 218. | Murgh Tikka Masala Putenfleischstücke ^{3,12} | 15,90 |
| 219. | Chicken Tandoori Masala
Hähnchenkeule mit Mint Sauce, nach Punjabi Art | 14,90 |
| 220. | Badsha Tikka Masala von jedem etwas:
Hähnchen-, Lamm-, Schweine-, Putenfilet ^{3,12}
in Stücken | 18,90 |



Hühnerfleisch-Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot^{A,C}, Reis und Salat

- | | | |
|------|--|-------|
| 235. | Chicken Curry Hühnchenfiletstückchen in Currysauce | 14,90 |
| 236. | Chicken Korma Hühnchenbrustfleisch
mit Gerebisauc ^{E,H} , Sahne ^G , Cashewkernen und Rosinen Mandeln | 15,00 |
| 237. | Fruit Chicken Hühnchenbrustfiletstücke gebraten
mit versch. exotischen Früchten in einer Curry-Sahnesauce | 14,90 |
| 238. | Chicken Palak Hühnchenfleisch mit Spinat, Tomaten, Ingwer,
Knoblauch und indischen Gewürzen | 14,90 |
| 239. | Chicken Jalferezi zarte Hühnerfleischstücke gebraten
mit fr. Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl, Möhren, ind. Gewürzen | 14,90 |
| 240. | Chicken Papaya Hähnchenbrustfiletstücke, gebraten mit Papaya,
Kokosflocken, in einer Safran-Sahne-Currysauce | 14,90 |
| 241. | Chicken Vindaloo (scharf) Hühnerfleisch
mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce gebraten | 14,90 |
| 242. | Chicken Madras (scharf) Hühnerfleisch
gebraten, mit Kokosflocken, Curryblätter und Gerebisauc | 14,90 |
| 243. | Chicken Mango Hühnerfleisch ohne Knochen,
mit Mango und Kokosflocken in Currysauce gebraten | 14,90 |





Hühnerfleisch-Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot^{A,C}, Reis und Salat

- | | | |
|------|--|-------|
| 244. | Chili Chicken (scharf) Hähnchenfilets paniert ^{A,C} mit Mehl und Ei ^C , gebr., Röstpaprika, Weißkohl, mit scharfer Currymischung und fr. Peperoni ³ | 14,90 |
| 245. | Butter Chicken in 21 Gewürzen eingelegtes Hähnchenfilet im Lehmofen gegrillt, mit Butter ^G garniert, in Tomatensauce ² gebraten mit Mandeln, Cashewkernen und Rosinen | 14,90 |
| 246. | Safran Chicken Hühnerfleischstücke gebraten mit einer Sauce aus Safran und Curry, mit Käse ^{1,G} überbacken | 16,90 |

Mutton (Lammfleisch) - Gerichte

Beilagen: Tandoori-Brot^A, Reis und Salat

- | | | |
|------|---|-------|
| 260. | Maharaja Lamm Spezial Lammfleisch gebraten mit einer Safran Sahne Currysauce mit Käse ^{1,F,G,H} überbacken | 17,90 |
| 261. | Mutton Curry Lammfleisch gebraten in Currysauce | 16,90 |
| 262. | Lamm Korma Lammfleisch gebraten mit Gerebisaucе, Sahne ^G , Cashewkernen Rosinen und Mandeln | 16,90 |
| 263. | Mutton Bombay Potato Lammfleisch gebraten mit Kartoffeln in einer Safransauce, mit Käse ^{1,G} überbacken | 16,90 |
| 264. | Mutton Karahi Lammfleischstücke gebraten mit versch. Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer | 16,90 |
| 265. | Mutton Palak Lammfleischstücke gebraten mit frischem Spinat nach Art des Hauses | 16,90 |
| 266. | Mutton Vindaloo (scharf) Lammfleisch gebraten mit Kartoffeln in Currysauce | 16,90 |
| 267. | Mutton Mango Lammfleischstücke gebraten mit Mango und Kokosflocken in Currysauce | 16,90 |
| 268. | Mutton Jalferezi zarte Lammfleischstücke gebraten mit fr. Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl, Möhren, ind. Gewürzen | 16,90 |
| 269. | Mutton Chili ¹ (scharf) Lammfleischstücke paniert ^{A,C} mit Mehl und Ei ^C , Weißkohl, gebraten mit Zwiebeln, Röstpaprika und frischer Peperoni ³ | 16,90 |
| 270. | Mutton Madras (scharf) Lammfleisch gebraten, mit Kokosflocken, Curryblätter und Gerebisaucе | 16,90 |





Murgh (Putenfleisch) - Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot^A, Reis und Salat

- | | | |
|------|--|-------|
| 300. | Badsha Spezial Murgh Putenfleisch ^{3,12}
mit Mango und Ananas ¹⁰ gebraten
in einer exotischen milden Sauce aus Curry und Sahne ^G | 15,90 |
| 301. | Murgh Agra (mittelscharf) Putenfleisch ^{3,12} nach nordindischer Art
mit Knoblauch, Ingwer und mit einer exotischen Currysauce gebraten | 15,90 |
| 302. | Murgh Mughlai Putenfleisch ^{3,12} gebraten mit Ei ^C ,
Mandeln, Cashewkernen und Sahne ^G in Currysauce | 15,90 |
| 303. | Maharaja Murgh Putenfleisch ^{3,12} , gebr. mit einer Spezialsauce
aus Safran und Curry, mit Käse ^{1,G} überbacken | 16,90 |
| 304. | Murgh Masala Putenfleisch ^{3,12} gebraten mit Zwiebeln, Tomaten,
Ingwer, Knoblauch mit einer exotischen Currymischung | 15,90 |
| 305. | Murgh Chili¹ (scharf) Putenfleischstücke ^{3,12} paniert ^{A,C}
mit einer Spezialmischung mit Mehl und Ei ^C ,
gebraten mit fr. Peperoni ³ und Weißkohl | 15,90 |
| 306. | Murgh Madras (scharf) Putenfleisch gebraten,
mit Kokosflocken, Curryblätter und Gerebisauc | 15,90 |



Nudelgerichte

Beilagen: Tandoori-Brot^A und Salat

- | | | |
|------|---|-------|
| 320. | Vegetable Nudeln^{A,C} Nudeln ^{A,C} mit versch. Gemüse in einer Curry
Tomaten Sahnesauce | 12,00 |
| 321. | Chicken Nudeln Nudeln ^{A,C} mit Hühnerfleisch in einer Curry Tomaten
Sahnesauce | 13,00 |



Fisch-Spezialitäten

Beilagen: Tandoori-Brot^A, Reis und Salat

- | | | |
|------|---|-------|
| 335. | Machi Tikka Victoria-Barschfilet ^{12,D,L,N} ,
mariniert in einer Gewürzmischung, im Lehmofen gegrillt | 18,90 |
| 336. | Fisch Karahi Barschfilet ^{12,D,L,N} gebr. mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten,
Paprika, Knoblauch und indischen Gewürzen | 16,90 |
| 337. | Fisch Chili ¹ (scharf) Barschfilet ^{12,D,L,N}
mit einer Spezial-Currysauce paniert ^{A,E,H,K,M} ,
gebraten mit fr. Peperoni ³ , Paprika, Zwiebeln, Weißkohl | 16,90 |
| 338. | Fisch Jalferezi Barschfilet ^{12,D,L,N} gebraten
mit fr. Paprika, Blumenkohl, Möhren, Zwiebeln, ind. Gewürzen | 16,90 |
| 339. | Fisch Mansoori Barschfilet ^{12,D,L,N} paniert ^{A,E,H,K,M}
mit Kichererbsenmehl, gebraten mit Knoblauch,
mit einer exotischen Sauce aus Curry, Ingwer und Sahne ^G | 16,90 |
| 340. | Jhinga Muglai Scampi ^{11,B} gebraten mit Ei ^C , Zwiebeln, Tomaten und
indischen Gewürzen mit Mandeln, Cashewkernen | 17,90 |
| 341. | Jhinga Palak Scampi ^{11,B} , gebraten mit Spinat, ind. Gewürzen | 17,90 |
| 342. | Chili Jhinga ¹ (scharf) Scampi ^{11,B} paniert ^{A,E,H,K,M} ,
gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Weißkohl
in einer scharfen Currymischung mit Peperoni ³ | 17,90 |
| 343. | Machi Korma Fisch gebraten, mit Gerebi-Sahnesauce ^{10,G} , dazu Mandeln,
Cashewkerne und Rosinen | 16,90 |
| 344. | Machi Mango (süß) Fisch gebraten mit Mango und Kokosflocken
in einer Sahne-Currysauce | 16,90 |
| 345. | Fisch Madras (scharf) Fisch gebraten
mit Kokosflocken, Curryblätter und Gerebisauce | 16,90 |
| 346. | Jhinga Masala Scampis ^{11,B} , gebraten mit Zwiebeln,
Tomaten, Ingwer, Knoblauch mit einer exotischen Currymischung | 17,90 |
| 347. | Jhinga Madras (scharf) Scampis ^{11,B} , gebraten
mit Kokosflocken, Curryblätter und Gerebisauce | 17,90 |
| 348. | Jhinga Mango Scampis ^{11,B} gebraten mit Mango und Kokosflocken in
einer Sahne-Currysauce | 17,90 |

Desserts



360. **Gulab Jamin** Bällchen aus Milch^G, mit Mango in Honig gebacken und Sahne^G 4,90
361. **Kulfi Faluda** selbstgem. Eis^G nach ind. Art mit Sahne^G 4,90
362. **Gejrela** indischer Milchkuchen (Milch^G, geraspelte Möhren, Mandeln, Nüsse und Rosinen) 4,90



Kinderteller

375. **Balu** Hühnerfleisch mit Mango und Ananas¹⁰ 8,00
376. **Mogli** 2 kleine Schweine Tikka mit Pommes frites 8,00
377. **Sindbad** Hähnchen Tikka mit Pommes frites 8,00
378. **Pommes** mit Ketchup¹⁰ 3,50



Getränke

INDISCHE GETRÄNKE (alkoholfrei - Lassi = Joghurtgetränk)

390. **Lassi** salzig, **Lassi** süß, **Lassi** natur 0,2 l 3,50
391. **Maracuja-Lassi** 0,2 l 3,50
392. **Kokos-Lassi** 0,2 l 3,50
393. **Mango-Lassi** 0,2 l 3,50
394. **Mango-Shake** 0,2 l 3,50
395. **Roohafza-Shake** 0,2 l 3,50
396. **Kokos-Shake** 0,2 l 3,50
397. **Mango-Lassi (Groß)** 0,4 l 6,00



HEISSE GETRÄNKE

398. **Cappuccino** Tasse 3,00
399. **Espresso** Tasse 3,00
400. **Kaffee** Tasse 3,00
401. **Latte** Macchiato Tasse 3,00



TEE

404. **Tee** Grüner Tee, Pfefferminze Glas 3,00
oder Jasmin Tee
405. **Indischer Tee** mit Milch & Zucker Tasse 3,00
406. **Indischer Tee** Kännchen 5,00
mit Milch und Zucker
407. **Kaschmir Tee** ohne Milch Tasse 3,00
408. **Kaschmir Tee** ohne Milch Kännchen 5,00
409. **Yogi-Tee** mit Honig Tasse 3,00
410. **Yogi-Tee** mit Honig Kännchen 5,50
411. **Masala Tee** Kännchen 5,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

412. Mineralwasser	0,25 l	2,30
413. Mineralwasser	0,4 l	3,50
414. Mineralwasser Fl.	0,7 l	5,50
415. Cola ^{1,13,L}	0,2 l	2,50
416. Cola ^{1,13,L}	0,4 l	4,00
417. Cola light ^{1,10,11,13,14,L}	0,4 l	4,00
418. Fanta ^{1,3,10,15,L}	0,2 l	2,50
419. Fanta ^{1,3,10,15,L}	0,4 l	4,00
420. Sprite ^{11,L}	0,2 l	2,50
421. Spezi ^{11,L}	0,2 l	2,50
422. Spezi ^L	0,4 l	4,00
423. Bitter-Lemon	0,2 l	3,00
424. Tonic Water	0,2 l	3,00
425. Ginger Ale	0,2 l	3,00
536. Ginger Ale	0,4 l	5,00

SÄFTE

426. Mangosaft	0,2 l	3,50
427. Guavensaft	0,2 l	3,50
428. Orangensaft ¹⁰	0,2 l	3,00
429. Apfelsaft ¹⁰	0,2 l	3,00
430. Bananennektar	0,2 l	3,00
431. Kirschnektar	0,2 l	3,00
432. Kiba	0,2 l	3,00
433. Apfelschorle	0,2 l	3,00
434. Apfelschorle	0,4 l	4,50
535. Mangosaftschorle	0,4 l	5,00
537. Lycheesaft	0,2 l	3,50

BIER VOM FASS

435. Bier	0,3 l	3,50
436. Bier	0,5 l	4,50
437. Alsterwasser	0,3 l	3,50
438. Diesel	0,3 l	3,50
Bier mit Cola ^{1,13,L}		

FLASCHENBIER

439. Weizen hell/kristall	0,5 l	4,50
440. Weizen dunkel	0,5 l	4,50
441. Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,50
442. Diebels Alt	0,33 l	3,50
443. Alkoholfrei Pils	0,33 l	3,50
444. Indisches Bier	0,33 l	4,00

SPIRITUOSEN

445. Malteser	2 cl	3,00
446. Mangoschnaps	2 cl	3,00
447. Ouzo	2 cl	3,00
448. Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,00
449. Metaxa 7 Sterne	2 cl	3,00
450. Wodka	2 cl	3,00
451. Johnny Walker	2 cl	3,00
452. Indischer Whisky	2 cl	3,00
453. Bacardi	2 cl	3,00
454. Paan Liqueur	2 cl	3,00
455. Indischer Rum	2 cl	3,00
456. Remy Martin	2 cl	3,50
457. Hennessy	2 cl	3,50
458. Martini weiß / rot	5 cl	3,00
459. Bailey's	2 cl	3,00
460. Mangolikör	2 cl	3,00

KRÄUTER

461. Fernet Branca	2 cl	3,00
462. Jägermeister	2 cl	3,00
463. Kümmerling	2 cl	3,00
464. Underberg	2 cl	3,00
465. Ramazzotti	2 cl	3,00



MIXGETRÄNKE

466.	Campari Orange	5,50
467.	Batida Orange	5,50
468.	Batida Kirsch	5,50
469.	Batida Apfel	5,50
470.	Gin-Tonic	5,50
471.	Bacardi Cola ^{2,13}	5,50
472.	Whisky Cola ^{2,13}	5,50
473.	Aperol Spritz	5,50



QUALITÄTSWEINE IN FLASCHEN

474.	Indischer Wein rot oder weiß, trocken	0,75 l	17,90
------	---------------------------------------	--------	-------

OFFENE WEINE

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Indischer Wein rot oder weiß, trocken	475. 4,90	476. 11,00	--,--
Makedonikos rot o. weiß, halbtrocken	477. 3,90	478. 8,90	479. 17,90
Imiglikos rot oder weiß, lieblich	480. 3,90	481. 8,90	482. 17,90
Apelia rot oder weiß, trocken	483. 3,90	484. 8,90	485. 17,90
Domestika rot oder weiß, trocken	486. 3,90	487. 8,90	488. 17,90
Kourtaki rosé, leicht, trocken	489. 3,90	490. 8,90	491. 17,90
Samos süß	492. 3,90	493. 8,90	494. 17,90
Weinschorle	495. 3,90	--,--	--,--

SEKT

496.	Rotkäppchen trocken, halbtrocken	0,75 l	14,00
497.	Mumm trocken	0,75 l	16,00
498.	Piccolo nach Angebot	0,2 l	4,50



Zusatzstoffe:

1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-geschwärzt, 5-geschwefelt, 6-gewachst, 7-mit Phosphat, 8-mit Geschmacksverstärker, 9-Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt, 10-mit Süßungsmittel und Zucker, 11-mit Säuerungsmittel, 12-mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 13-koffeinhaltig, 14-enthält eine Phenylalaninquelle, 15-mit Stabilisatoren, *-vom Drehspeiß, 16-aus Rindfleisch, 17-zur Hälfte aus Rindfleisch und Schweinefleisch, 18-aus Schweinefleisch, 19-vom Truthahn, 20-Surimi-Krebstfleischimitat, 21-modifizierte Stärke, 22-Verdickungsmittel, 23-Aroma, 24-Backtriebmittel, 25-Emulgatoren

Allergene: A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch, H= Schalenfrüchte (Nüsse), L= Sellerie, M= Senf, N= Sesamsamen, O= Schwefeldioxid und Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Eine Liste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal gegebenenfalls über Allergien oder Unverträglichkeiten.

Für die Kennzeichnung von kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene ist allein der Bringdienst verantwortlich. Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt. Mit Veröffentlichung dieser Karte verlieren alle bisherigen Karten ihre Gültigkeit!



Badsha

Indisches Restaurant

Ölschlägern 31 - 32 • 38100 Braunschweig Telefon:
0531 / 2615987 • Handy : 0157 / 71434684
www.badsha.de
E-mail : info@badsha.de

