



Gasthaus |  
zum Hirsch

# Traditionelle Indische Spezialitäten

## Vorspeisen

400	<b>Papadam</b> Hauchdünne Linsencracker   verschiedene Dips	3.20
401	<b>Samosa</b> Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln   Erbsen   als Dip Minzsauce	6.00
402	<b>Paneer Pakora</b> In Kichererbsenteig ausgebacken   hausgemachter Käse	7.80
403	<b>Chicken Pakora</b> In Kichererbsenteig ausgebacken   Hähnchenbrust	8.20
404	<b>Mixed Vegetable Pakora</b> In Kichererbsenteig ausgebacken mit Blumenkohl   Aubergine   Kartoffeln	7.80
406	<b>Onion Bhaji</b> Zwiebelringe im Kichererbsenteig gebacken	5.50

## Hähnchen-Gerichte

410	<b>Chicken Curry</b> Hähnchenbrust   Currysauce   Basmati Reis	10.80
411	<b>Chicken Tikka Masala</b> In Tandoor gegrilltes Hähnchen   Safransauce   Basmati Reis	13.50
412	<b>Butter Chicken</b> Hähnchenbrust   milde Tomatensauce   Butter   Basmati Reis	11.80
413	<b>Chicken Mango</b> Hähnchenbrust   Mango   Currysauce   Basmati Reis	12.50
414	<b>Chicken Palak</b> Hähnchenbrust   frischer Spinat   Currysauce   Basmati Reis	12.50
415	<b>Chicken Vindaloo</b> Hähnchenbrust   Kartoffeln   pikante Currysauce   Basmati Reis	12.50
416	<b>Chicken Korma</b> Hähnchenbrust   Currysauce   Cashewkerne   Mandeln   Kokos   Basmati Reis	13.50
418	<b>Chilli Chicken</b> Hähnchenbrust   Zwiebeln   Paprika   süß-scharfe Chilli-Sauce   Basmati Reis	13.50

## Lamm-Gerichte

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 430 | <b>Lamm Curry</b>  | 14.80 |
|     | Zartes Lammfleisch   Currysauce   Basmati Reis                                   |       |
| 431 | <b>Lamm Vindaloo</b>   | 15.50 |
|     | Zartes Lammfleisch   Kartoffeln   feine Sauce   Chilli   Basmati Reis            |       |
| 432 | <b>Lamm Korma</b>  | 16.50 |
|     | Zartes Lammfleisch   Currysauce   Cashewkerne   Mandeln   Kokos   Basmati Reis   |       |
| 433 | <b>Lamm Palak</b>  | 15.50 |
|     | Zartes Lammfleisch   Spinat   Sahne   Basmati Reis                               |       |
| 434 | <b>Lamm Rogan Josh</b>   | 16.50 |
|     | Zartes Lammfleisch in Joghurt mariniert   Rogan-Curry mit Tomaten   Basmati Reis |       |

## Tandoori-Gerichte

Fleischstücke in einer Marinade aus Joghurt | Chilli | Ingwer | Paprika | Kreuzkümmel im Tandoor Ofen gegrillt | als Dip Minzsauce | Feine Currysauce

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 440 | <b>Tandoori Chicken</b>   | 14,80 |
|     | Hähnchenschenkel   Basmati Reis   |       |
| 441 | <b>Chicken Tikka</b>  | 13,80 |
|     | Hähnchenbrust   Basmati Reis  |       |
| 442 | <b>Chicken Malai Tikka</b>  | 15,80 |
|     | Hähnchenbrust mariniert in Creme aus Joghurt   Cashewkerne   Mandeln   Basmati Reis |       |
| 443 | <b>Paneer Tikka</b>   | 13.50 |
|     | hausgemachter Käse   Basmati Reis   |       |
| 444 | <b>Lamm Tikka</b>   | 17.50 |
|     | zartes Lammfleisch   Basmati Reis   |       |
| 445 | <b>Mix Grill Tikka</b>  | 19.50 |
|     | Hähnchenbrust   zartes Lammfleisch   Fischfilet   Basmati Reis                      |       |

## Vegetarisch

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 450 | <b>Daal Makhani</b>   | 10.50 |
|     | Schwarze Linsen   rote Bohnen   leichte Tomatensahne-Sauce   Basmati Reis |       |
| 451 | <b>Dal Tarka</b>  | 10.50 |
|     | Gelbe Linsen   Currysauce   Basmati Reis                                  |       |
| 452 | <b>Aloo Mattur</b>  | 10.50 |
|     | Erbsen   Kartoffeln   Currysauce   Basmati Reis                           |       |
| 453 | <b>Mattur Paneer</b>  | 11.50 |
|     | Erbsen   hausgemachter Käse   Currysauce   Basmati Reis                   |       |
| 454 | <b>Palak Paneer</b>   | 11.50 |
|     | Blattspinat   hausgemachter Käse   Currysauce   Basmati Reis              |       |
| 455 | <b>Aloo Palak</b>   | 10.50 |
|     | Blattspinat   Kartoffeln   Currysauce   Basmati Reis                      |       |

## Der Tandoor

Es gibt einige Dinge im Leben, die durch die Zeit fast unverändert bleiben, die perfekt „geboren“ worden sind. Vor einigen Jahrtausenden erfunden, werden darin noch heute unglaublich schmackhafte Gerichte mit Hilfe von Feuer zubereitet.



Die Funktionsweise des Tandoor Ofens ist so einfach wie genial:

Durch ein im Ofeninneren entfachtetes Feuer lässt man Holz brennen, wobei die Hitze für längere Zeit in den dicken Wänden gespeichert und verteilt wird. Zusätzlich begünstigt wird dieser Vorgang durch die Form des Lehmofens.

Die besonderen Temperaturbedingungen ermöglichen es, die meisten Nährstoffe kaum verändert beizubehalten. Der Tandoor wird auch dafür geschätzt, dass das darin zubereitete Essen sehr saftig, schmackhaft und gesund ist.

Doch das ist noch nicht alles: Im Gegensatz zum Grillen am offenen Feuer, bilden sich im Tandoor keine krebserregenden Stoffe.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit bei unseren vielfältigen kulinarischen Kreationen.

<b>456 Mixed Vegetable</b>		<b>10.50</b>
Gemüsemix aus Blumenkohl   Erbsen   Bohnen   Zwiebeln   Paprika   Karotten   Basmati Reis		
<b>457 Vegetable Korma</b>		<b>12.50</b>
Gemüsemix aus Blumenkohl   Erbsen   Zwiebeln   Paprika   Cashewnüsse   Mandeln   Basmati Reis		
<b>458 Malai Kofta</b>		<b>13.80</b>
Hausgemachte Kartoffelbällchen mit Käse   milde Currysauce   Basmati Reis		
<b>461 Chilli Paneer</b>		<b>12.50</b>
Hausgemachter Käse   Paprika   scharfe Currysauce   Basmati Reis		
<b>462 Shahi Paneer</b>		<b>11.50</b>
Hausgemachter Käse   milde Tomatensauce   Sahne   Basmati Reis		

## **Brot – frisch aus dem Tandoor**

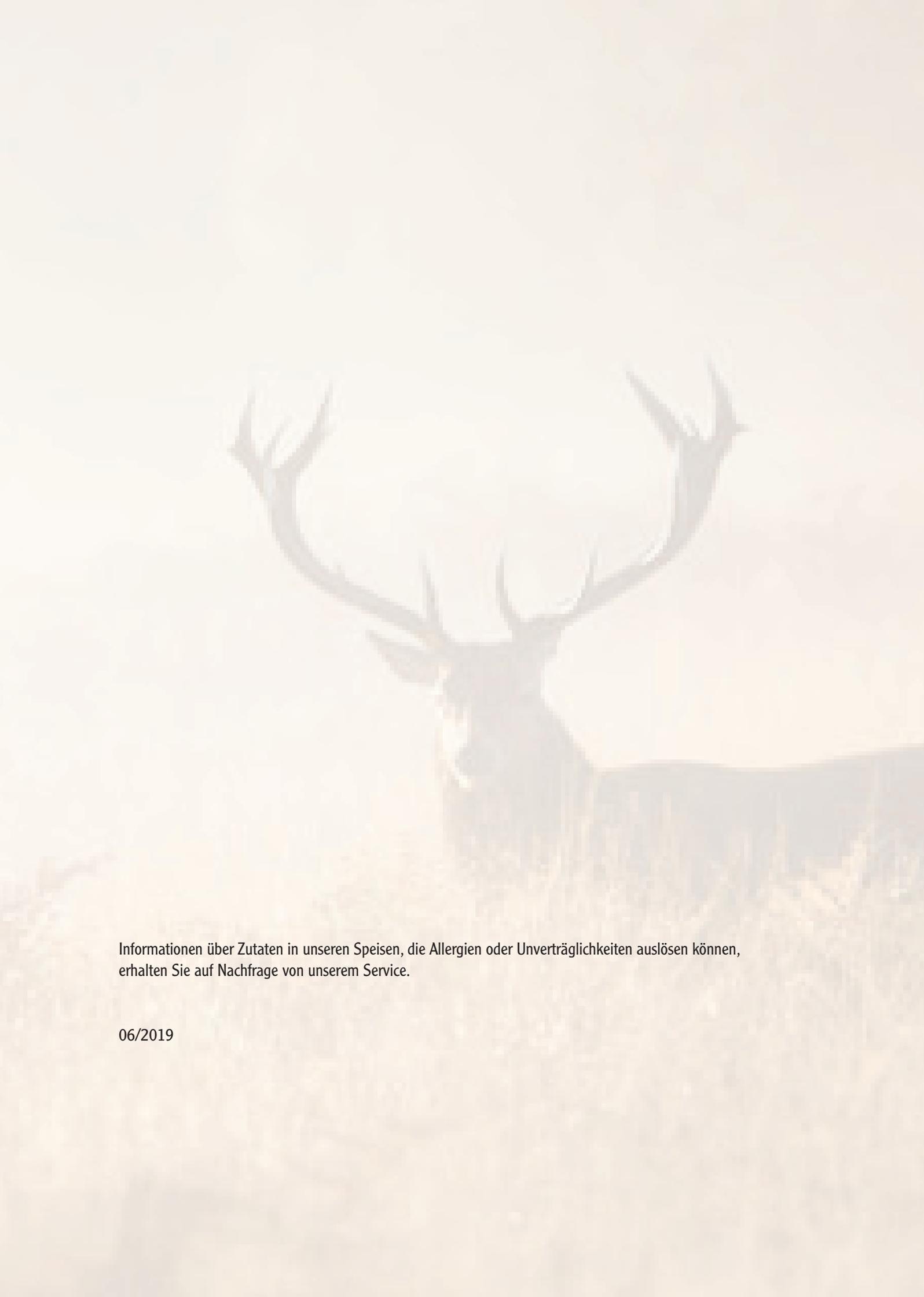
<b>480 Plain Naan</b>		<b>3.00</b>
Einfaches Fladenbrot aus Weizenmehl		
<b>481 Butter Naan</b>		<b>3.00</b>
Fladenbrot   Butter		
<b>482 Garlic Naan</b>		<b>3.50</b>
Fladenbrot   Knoblauch		
<b>483 Paneer Naan</b>		<b>4.50</b>
Fladenbrot   gefüllt mit hausgemachtem Käse		
<b>485 Tandoori Roti</b>		<b>2.50</b>
Fladenbrot aus Vollkornmehl		

## **Dessert**

<b>494 Gulab Jamun</b>		<b>4.80</b>
Milchbällchen   heiß serviert		
<b>496 Mango-Creme</b>		<b>5.50</b>

## **Getränke**

<b>497 Masala Tea</b>		<b>3.50</b>
Schwarztee   ausgesuchte Gewürze		
<b>498 Lassi – Salz   Süß</b>		<b>0,3   3.20</b>
Indischer Joghurtdrink		
<b>499 Lassi – Mango</b>		<b>0,3   3.50</b>



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Service.

06/2019



Gasthaus |  
zum Hirsch

Gasthaus zum Hirsch  
Kirchstraße 12 · 65830 Kriftel  
Telefon 06192 / 95 15 270  
[www.hirsch-kriftel.de](http://www.hirsch-kriftel.de)