



# SWAGAT

Indisches Restaurant

Reservierung  
Tel. 47 08 48 44  
Fax 47 08 48 48

## Neue Gerichte im Swagat

			€
Vorspeisen	<b>701</b>	<b>Mulktani Shorba</b> (Suppe) zubereitet mit Hühnerfleisch, Linsen, Reis und kräftigen Gewürzen (scharf) <sup>G</sup>	<b>6,50</b>
	<b>702</b>	<b>Tandoori gemischter Vorspeisenteller</b> <sup>F</sup>	für eine Person <b>10,50</b>
	<b>703</b>	verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmofen, mariniert in Joghurt, Safran, feinen Gewürzen, Spezialität unseres Chefkochs	für zwei Personen <b>19,50</b>
	<b>1703</b>	<b>Jeenga Chili-Riesengarnelen</b> zubereitet in frischen Chili Tomaten, Knoblauch, Ingwer (scharf)	<b>12,50</b>
Chicken	<b>704</b>	<b>Archari Murg</b> zartes Hühnerfleisch mit Mischung aus eingelegtem Obst & Gemüse (scharf) <sup>AMG</sup>	<b>16,50</b>
	<b>705</b>	<b>Chilli Chicken</b> zartes Hühnerfleisch nach traditioneller, nordischer Art (scharf) <sup>AG</sup>	<b>16,50</b>
	<b>706</b>	<b>Murg Malai Methi</b> zartes Hühnerfleisch zubereitet m. Bockshornklee in Safran-Mandel-Sauce <sup>GE</sup>	<b>16,50</b>
	<b>707</b>	<b>Chicken Bharta</b> zartes Hühnerfleisch aus Holzkohle-Lehmofen mit frischen pürierten Auberginen	<b>16,50</b>
	<b>708</b>	<b>Chicken Kashmiri</b> zartes Hühnerfleisch aus Holzkohlelehmofen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer <sup>G</sup> - wird in Pfanne serviert	<b>19,50</b>
	<b>709</b>	<b>Achari Chicken Tikka</b> zarte marinierte Hühnerfleischstücke m. gegrillter u. eingelegter <sup>G</sup> Mischung aus Obst u. Gemüse	<b>17,50</b>
	<b>710</b>	<b>Murg Kesari</b> Hähnchenfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mariniert in Joghurt, Safran, Mandeln <sup>G</sup>	<b>17,50</b>
Lamm/Ente	<b>711</b>	<b>Mutton Kasmiri</b> zartes mariniertes Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen m. frischem Joghurt, <sup>G</sup> Paprika, Zwiebeln, Ingwer	<b>23,50</b>
	<b>712</b>	<b>Achari Ghosht</b> zartes Lammfleisch zubereitet m. einer eingelegten Mischung aus Obst u. Gemüse nach traditioneller, nordischer Art (pikant)	<b>17,50</b>
	<b>713</b>	<b>Ente Madras oder Vindaloo</b> zartes Entenbrustfilet zubereitet m. speziellem Gewürz aus Süd Indien (scharf)	<b>20,50</b>
Fisch	<b>714</b>	<b>Kashmiri Seeteufel</b> Seeteufel m. frischen Tomaten, Knoblauch, Safran, zubereitet in einer <sup>GD</sup> kräftigen Sauce m. Spezial-Safran	<b>23,50</b>
	<b>715</b>	<b>Seeteufel Goa</b> Seeteufel in Kokos-Sauce m. ausgewählten Gewürzen nach Goa Art (sehr scharf) <sup>GD</sup>	<b>23,50</b>
	<b>716</b>	<b>Jeenga Kasmiri</b> Riesengarnelen mit frischen Tomaten, Knoblauch, Safran, zubereitet in einer <sup>GD</sup> kräftigen Sauce mit Spezial-Safran	<b>24,50</b>
Vegetarisch	<b>717</b>	<b>Chili Paneer</b> frischer hausgemachter Käse, zubereitet in Tomaten-Chili-Sauce, <sup>GA</sup> nach traditioneller, nordindischer Art	<b>15,50</b>
	<b>718</b>	<b>Paneer Tikka Butter Masala</b> frischer hausgemachter Käse in Butter Masala Sauce <sup>GE</sup>	<b>15,50</b>
	<b>719</b>	<b>Paneer Malai Methi</b> frischer hausgem. Käse zubereitet m. Bockshornklee in Safran-Mandel-Sauce <sup>GE</sup>	<b>15,50</b>
	<b>720</b>	<b>Paneer Bharta</b> frischer hausgemachter Käse m. pürierten Auberginen u. verschiedenen Gewürzen <sup>G</sup>	<b>15,50</b>
	<b>721</b>	<b>Malai Kofta</b> Kartoffeln- u. Käseklösschen in einer Safran-Mandel-Sauce <sup>GE</sup>	<b>15,50</b>
	<b>722</b>	<b>Dal Makhani Swagat</b> schwarze Linsen m. Spezialgewürzen u. Butter zubereitet <sup>G</sup>	<b>16,50</b>
	<b>723</b>	<b>Kashmiri Mix Vegetable Jalfrezi</b> verschiedene, gemischte, frische Gemüse werden nach <sup>G</sup> Kashmiri Art zubereitet (scharf)	<b>16,50</b>