













Saffron
Restaurant
Authentisch | Frisch | Indisch

The word "Saffron" is written in a large, elegant, orange-to-yellow gradient script font. The word "Restaurant" is in a smaller, bold, black sans-serif font. Below it, the tagline "Authentisch | Frisch | Indisch" is written in a smaller, orange-to-yellow gradient sans-serif font. A small, stylized saffron flower icon is positioned above the letter 'f' in "Saffron".

Vorspeisen / Starters

Aus der Nordindische Kueche/ from north Indian Kitchen:

- 1 Papadam** 
Dünnes, knuspriges, scheibenförmiges Brot, hergestellt aus Linsenmehl, Kichererbsenmehl, gewürzt mit verschiedenen Gewürzen wie Kreuzkümmel, schwarzem Pfeffer und Salz.
Thin, crispy disc-shaped bread made from lentil flour, chickpea flour, seasoned with various spices such as cumin, black pepper, and salt. 4,10 €
- 2 Onion Bhaji** ^o 
Tiefgekocht, geschnittene Zwiebeln in einer gewürzten Kichererbsenmehlpanade mit verschiedene Gewürze.
deep-fried sliced onions marinated in seasoned chickpea flour batter with spices like cumin, coriander, turmeric, and chili powder. 6,00 €
- 3 Vegetable Samosa** ^{w,o} 
2 stk dünnen Teighülle aus Weizenmehl gefüllt aus gewürzten Kartoffeln, Erbsen, Gewürzen wie Kreuzkümmel, Koriander.
Pastry shell made from wheat flour filled with a spiced mixture of potatoes, peas, and various spices such as cumin, coriander 7,80 €
- 4 Paneer Pakoda** ^o 
In einer gewürzten Kichererbsenmehlpanade frittierte Paneer (indischer Frischkäse) mit Gewürzen wie Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma
Deep-fried paneer (Indian cottage cheese) coated in a seasoned chickpea flour batter including cumin, coriander, turmeric 8,00 €
- 5 Mix Vegetable Pakora** ^o 
In einer gewürzten Kichererbsenmehlpanade frittierte mundgerechte Stücke verschiedener frischer Gemüsesorten
Deep-fried a variety of fresh vegetables coated in a seasoned chickpea flour batter with spices like cumin, coriander, turmeric. 7,50 €
- 6 Chicken Pakora** ^o 
Tiefgekochene, marinierte Hühnerstücke in gewürzter Kichererbsenmehlpanade mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Chili-Pulver für Geschmack und Aroma.
Deep-fried, marinated chicken in seasoned chickpea flour with cumin, coriander, turmeric, and chili powder 8,00 €
- 7 Jheenga Pakora** ^{s,o} 
Tiefgekochte marinierte Garnelen in einer gewürzten Kichererbsenmehlpanade, üblicherweise angereichert mit Gewürzen
deep-fried marinated shrimp coated in a seasoned chickpea flour batter, typically infused with spices 9,50 €
- 8 Mix Veg. Platter (2 Personen Portion)** ^{M,O} 
Grosse Vorspeise Teller mit eine Mischung aus vegetarischen Vorspeisen
Mix Platter of Vegetable starters options 13,00 €
- 9 Mix Veg & Non-Veg. Platter (2 Personen Portion)** ^{M,S,O}  
Eine gemischte Kombination aus Vegetarische & Nicht Vegetarische Vorspeisen
Mix Platter of Veg. & Non-Veg Starter options 16,00 €

Vorspeisen / Starters







Aus der Suedindische Kueche/ from South Indian Kitchen:

- 10 Medhu Vadai** 
2 stk Mittlere frittierte Linsenmehl & Reismehl-Donuts serviert mit Kokos-Chutney und Sambar
2 pieces of Medium Fried lentil flour doughnut served with coconut chutney & sambar. 6,50 €
- 11 Sambar Vadai** 
Frittierte Linsen-Donut, eingetaucht in regionale Linsensoße (Sambhar), garniert mit Zwiebeln und Koriander.
Fried lentil doughnut immersed in regional lentil gravy (Sambhar) garnished with onion & coriander 6,50 €
- 12 Rasa Vadai** ^{5,0} 
2 Stk Frittierte Linsen-Donut, getaucht in würzige südindische Tamarinden-Currysuppe.
2 pieces of Lentil fried doughnut dipped in spicy South Indian Tamarind Curry soup 8,00 €
- 13 Curd Vadai** ^{M,O} 
2 stk Gebratener Linsen-Donut, eingetaucht in saure Joghurtsoße, garniert mit Karotten und Koriander.
2 pieces of Fried lentil doughnut immersed in sourless yoghurt garnished with carrots & coriander. 8,00 €
- 14 Vegetable Bajji** 
Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert und mit Gewürzen überzogen
Deep fried Vegetable in Gram flour coated with spices. 6,00 €
- 15 Mysore Bonda** ^{W,O} 
2 stk Gebratene Teigtaschen aus Mehl, Reismehl, Quark und Gewürzen, außen knusprig und innen luftig.
2 pieces fried dumplings made with flour, rice flour, curd and spices, crispy outside and fluffy inside 6,00 €
- 16 Masala Vada** ^O 
2 stk Kross und knusprig zubereitete Vada, hergestellt mit schwarz Bengal Lentil als Hauptzutat und Gewürzen
2 pieces of crispy and crunchy vada made with Chana dal as the main ingredient along with aroma rich spices Vegetarian 7,50 €
- 17 Chilli Paneer** ^{M,O}  
Indo-chinesisches Vorspeise, bei dem frittiertes Paneer in süß-saurer und würziger Chilisauce geschwenkt wird
Indo-Chinese starter made by tossing fried paneer (cottage cheese) in sweet sour and spicy chilli sauce 9,50 €
- 18 Mushroom Pepper-Fry** ^{3,5,6,0}  
Beliebte Indo-Chinesische Fusion mit tiefgekochte und pfannengerührten Champignons, mariniert mit schwarzem Pfeffer und chinesischen Gewürzen
Popular Indo-chinese fusion with deep fried & pan tossed Mushrooms marinated with black pepper and chinese spices 9,50 €

Brot Specialities / Indian Breads

- 19 Tandoori Roti** 
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl
Indian flat bread made from wholemeal flour. 3,50 €
- 21 Aaloo Parantha** ^{M, O} 
Warme pffanen Brot aus Vollkornmehl mit einer Füllung aus gekochten Kartoffeln & Gewürzen
Warm puffed bread made from whole wheat flour with a filling of boiled potatoes & spices 7,50 €
- 22 Masala Kulcha** 
Indisches Vollkornmehl Fladenbrot gefüllt mit Gemüse.
Indian wholemeal flour flat bread stuffed with vegetables. 6,50 €
- 23 Naan** ^{E, M, W} 
Knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig.
Crusty indian flat bread made from dough. 4,50 €
- 24 Garlic Naan** ^{E, M, W} 
Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch
Delicious indian flat bread flavoured with garlic.. 5,50 €
- 25 Butter Naan** ^{E, M, W} 
Indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert.
Flat bread with butter. 5,00 €
- 26 Methi Naan** ^{E, M, W} 
Indisches Fladenbrot mit Bockshornkleeblätter und grünen Kräutern
Flat bread stuffed with Fenugreek leaves and green herbs 5,50 €
- 27 Veggie Naan** ^{E, M, W} 
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse
Flat bread stuffed with vegetables 5,50 €
- 28 Paneer-Olive Naan** ^{E, M, W} 
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Oliven
Flat bread stuffed with Olives 6,50 €

Suppen / Soups

- 29 Tomato Soup**^{M, 2} 
Tomaten & zahne suppe nach Art des Hauses
Tomato Cream soup with Herbs prepared with Indian spices 6,00 €
- 30 Corn Soup**^{M, 4} 
Indisch-chinesische Suppe mit gemischtem Gemüse, süßen Maiskörnern und Pfeffer
Indo-Chinese style soup made with mixed veggies, sweet corn kernels, and pepper 6,50 €
- 31 Lemon & Coriander Soup**^{O, 2} 
Köstliche und leckere Suppe, zubereitet mit einer erfrischenden Kombination aus Zitronensaft, frischem Koriander und Gemüsesorten
scrumptious and delicious soup made with a refreshing combination of lemon juice, fresh coriander leaves & vegetables 6,50 €
- 32 Tomato Rasam** 
Vegane Suppe mit saftigen Tomaten, kräftigen Gewürzen, Ingwer und Knoblauch mit intensiven, würzigen Geschmack
Vegan soup with juicy tomatoes, bold spices, ginger and garlic for an extra pungent, wonderfully tangy flavor 6,50 €
- 33 Dal Soup**^{M, 4, 2} 
Nährstoffreiche Suppe aus Linsen, gewürzt mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern
nutritious soup made from lentils and flavored with various spices and herbs 6,50 €
- 34 Chicken Soup**^{M, 4, 2} 
Würzige und aromatische Suppe, die zarte Hühnerstücke mit einer pikanten und würzigen Brühe kombiniert.
flavorful and aromatic soup that combines tender chicken pieces with a spicy and tangy broth 7,50 €
- 35 Lamb Soup**^{4, 2} 
traditionelle indische Gericht aus Lammfleisch und Gewürzen
traditional Indian soup made from lamb meat and spices 8,50 €

Salate / Salads












- 36 Onion - Tomaten Salat** 
Rote Zwiebeln -Tomatensalat Essig und öl mit pepperoni und Limette
Red Onion -Tomato salad, vinegar and oil with Green Chilli & Lemon 7,50 €
- 37 Saffron Salat**^S 
Gemischter Salat mit Tandoori-Garnelen, gegrilltem Hühnchen, Ananas und Mais
Mixed Salad with Tandoori Prawns, Grilled Chicken, Pineapple & corn 18,50 €
- 38 Beilagen Salat** 
Frischer Salat mit Tomaten, gurken, Paprika, Karotten, Zwiebeln und Mais
Fresh salad with tomatoes, cucumbers, capsicum, carrots, onions and sweetcorn 8,50 €

Suedindische Spezialitäten / South Indian dishes

Idli, Dosa & Uthapams

(Serviert mit Sambar und verschiedenen Chutney-Dips / served with sambar & varieties of chutney dips)

- 39 Idly** 
2 stk - Gedämpfter Reiskuchen, serviert mit verschiedenen Chutneys, Sambar und Gun Powder
2 pieces of steamed rice pan cake served with varieties of chutney, sambar & Gun powder
8,00 €
- 40 Idly Vada Sambar** ^o 
Gedämpfter Reiskuchen und frittierte Linsen-Donuts, serviert mit verschiedenen Chutneys, Sambar und Gun Powder.
Steamed rice pan cake and fried lentil doughnut served with varieties of chutney, sambar & Gun powder
11,50 €
- 41 Mini Ghee Sambar Idly** ^M 
4 stk - Mini-Idlys, geköchelt in köstlicher südindischer Linsensoße, garniert mit Ghee (Ind. Butter).
4 pieces of Mini idlys simmered in delicious South Indian lentil gravy garnished with ghee
11,50 €
- 42 Plain Dosa** 
Dünne knusprige Reis- und Linsen-Crepes.
Thin crispy rice & lentil crepe
10,50 €
- 43 Masala Dosa** 
Reiscrepe und Linsencrepe gefüllt mit würzigen Kartoffeln
Rice crepe & lentil crepe stuffed with spicy potatoes
12,90 €
- 44 Ghee Roast Dosa** ^M 
Dünne, lange Reis- und Linsen-Crepes, beträufelt mit Ghee (indischer Butter).
Thin long rice & lentil crepe sprinkled with ghee (Indian Butter)
12,90 €
- 45 Ghee Roast Masala** ^M
Dünne, lange Reis- und Linsen-Crepes, beträufelt mit Ghee & gefüllt mit würzigen Kartoffeln
Thin long rice & lentil crepe sprinkled with ghee stuffed with spicy potatoes
13,50 €
- 46 Mysore Masala Dosa** ^o  
Rote Chilischoten-Chutney auf dünnem Reis- und Linsenpfannkuchen, gefüllt mit Kartoffelpüree und Zwiebeln
Red chilli chutney spread on thin rice & lentil crepe filled with mashed potatoes and onions.
13,50 €
- 47 Onion Dosa** 
Dünner knuspriger Reis- und Linsenpfannkuchen mit Zwiebeln oben drauf.
Thin crispy rice and lentil crepe topped with onions
12,90 €
- 48 Onion Masala Dosa** 
Dünner knuspriger Reis- und Linsenpfannkuchen, belegt mit Zwiebeln und Kartoffeln
Thin crispy rice and lentil crepe topped with onions and potatoes
13,50 €

- 49 Rava Dosa**^{W, O} 
 Dünner und knuspriger Pfannkuchen aus Hartweizengrieß und Reis, leicht gewürzt und garniert. 13,50 €
 Dünner und knuspriger Pfannkuchen aus Hartweizengrieß und Reis, leicht gewürzt und garniert.
- 50 Paneer Dosa**^M 
 Dünner Reis-Pfannkuchen gefüllt mit Indische Hausgemachte käse 14,50 €
 Thin rice crepe filled with cottage cheese
- 51 Milagaipodi Dosa**^O 
 Dünner Reis- und Linsenfannkuchen, gefüllt mit einer Mischung gemahlener trockener Gewürze, die getrocknete Chilischoten enthält 13,50 €
 Thin rice & lentil crepe filled with mixture of ground dry spices containing dry chillies,
- 52 Plain Uthappam** 
 Dicker Reis- und Linsenfannkuchen 11,50 €
 Thick rice and lentil pancake
- 53 Vegetable Uthappam** 
 Dicker Reis- und Linsenfannkuchen mit gemischtem Gemüse obenauf 12,90 €
 Thick rice and lentil pancake topped with mixed vegetables.
- 54 Onion Uthappam** 
 Dicker Reis- und Linsenfannkuchen mit Zwiebeln. 12,90 €
 Thick rice and lentil pancake topped with onion.
- 55 Onion & Chilli Uthappam** 
 Dicker Reis- und Linsenfannkuchen mit Zwiebeln und grüner Chilischote 12,90 €
 Thick rice and lentil pancake topped with onion and green chilli
- 56 Tomato Uthappam** 
 Dicker Reis- und Linsenfannkuchen mit Tomaten 12,90 €
 Thick rice and lentil pancake topped with tomato
- 57 Tomato & Onion Uthappam** 
 Dicker Reis- und Linsenfannkuchen mit Tomaten und Zwiebeln. 11,50 €
 Thick rice and lentil pancake topped with tomato & onion.
- 58 Tomato – Onion -Chilli & Olive Uthappam**  
 Dicker Reis- und Linsenfannkuchen mit Tomaten, Zwiebeln, Chilli & Oliven 12,90 €
 Thick rice and lentil pancake topped with tomato, onion, chilli and Olives

Tandoori Spezialitäten / from Tandoori Oven

Serviert mit Naan Brot, Basmati Reis & Soße / Service with Naan Bread, Rice & Sauce

- 60 **Tandoori Chicken**^{M,6} (Gewuerzig)  Hähnchenbruststücke am Spieß im Tandoorofen gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor oven 18,00 €
- 61 **Haryali Chicken Tikka Tandoori**^{M,6} (Gewuerzig)  Zartes mariniertes Hühnerfleisch marniert in Spinat-, Minze- und Koriandersoße.
Grilled chicken marinated in spinach, mint and coriander sauce 18,00 €
- 62 **Malai Chicken Tikka Tandoori**^{D,M,6} (Gewuerzig)  Zartes mariniertes Hühnerfleisch marniert in Sahne & Cashewsoße.
Grilled chicken marinated in crème & cashew sauce 19,00 €
- 63 **Lamb Tikka Tandoori**^{M,6} (Gewuerzig)  Herrlich mariniertes Lammfleisch am Spieß im Tandoorofen gegrillt
Delightfully marinated lamb grilled on a spit in the Tandoor oven. 22,50 €
- 64 **Fish Tikka Tandoori**^{S,M,6} (Gewuerzig)  Seelachsfillet mit gewuerzen mariniert und in Joghurt eingelegt, in tandoori ofen gegrillt
Salmon fish filet marinated with spices & yoghurt, grilled in Tandoori oven 25,50 €
- 65 **Jheenga Tandoori**^{S,M,6} (Gewuerzig)  Riesengarnelen mit gewuerzen mariniert, in tandoori ofen gegrillt
Tiger prawns marinated with spices grilled in Tandoori oven 25,50 €
- 66 **Vegetable Tandoori**^{M,6} (Gewuerzig)  Gemüse mit gewuerzen mariniert und in Joghurt eingelegt, in tandoori ofen gegrillt
Vegetables marinated with spices & yoghurt, grilled in Tandoori oven 19,50 €
- 67 **Paneer Tikka Tandoori**^{M,D} (Gewuerzig)  Unser köstlicher Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten am Spieß im Tandoorofen gegrillt.
Our delicious homemade cheese with capsicum grilled on a spit in the Tandoor oven. 22,50 €
- 68 **Tandoori Mix**^{D,M,6} (Gewuerzig)  Eine Zusammenstellung aus unseren köstlichen Spezialitäten, mit Non-Vegetarische Tandoori gerichte
A compilation of our delicious specialties from Non-Vegetarian Tandoori specialties 24,80 €

Hähnchen Spezialitäten/ Chicken Specialities

Serviert mit Basmati Reis / Served with Basmati Rice







- 70 **Chicken Curry** ^o  (Gewuerzig)
Typisches indisches Chicken-Curry mit Masala Soße
Typical Indian chicken curry with mix of spices sauce 16,50 €
- 71 **Butter Chicken** ^{D,O,M,6} (Mild)
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten Butter Soße
Grilled Chicken from clay oven in Tomato Butter Sauce 16,90 €
- 72 **Chicken Tikka Masala** ^{D,O,M,6} (Gewuerzig)
Zartes Hühnerbrustfilet aus dem Lehmofen in Masala-Tomaten- Soße
Tender chicken from clay oven in Masala sauce 17,50 €
- 73 **Chicken Madras** ^{D,O,M,6} (Scharf) 
Typisches indisches Chicken-Curry mit Masala Soße
Typical Indian chicken curry with mix of spices sauce 16,90 €
- 74 **Chicken Korma** ^{D,O,M,6} (Mild)
Hühnerbrustfilet in Safran-Mandel & sahne Soße
Tender chicken in saffron, almond and creme sauce 16,90 €
- 75 **Chicken Nilgiri** ^{D,O,M,6} (leicht scharf)
Hühnerbrustfilet mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, Chilli, Minze & Spinat
Tender chicken in coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chilly, mint and spinach 16,90 €
- 76 **Chicken Mango** ^{D,O,M,6} (Mild)
Hühnerbrustfilet in Mang-Safran- Cashewnuss Soße
Tender chicken in mango-saffron-almond Sauce 17,50 €

Lamb Spezialitäten / Lamb Specialities

Serviert mit Basmati Reis / Served with Basmati Rice



- 80 **Lamm Karahi** ^{D,M,O} (mittel scharf) 
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und intensive gewuerzen
Lamb with capsicum and Onions with intensive spices 17,90 €
- 81 **Lamm Kohlapuri** ^{D,O} (Scharf)
Zartes Lammfleisch, frische Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, grüne Chili
Tender Lamb meat with Onions, Bell Pepper, ginger, garlic 18,50 €
- 82 **Lamm Vindaloo** ^{D,M,O,6} (mittel scharf)
Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch Curry Soße
Lamb with potato in Garlic Curry sauce 18,30 €

- 83 Lamm Korma**^{D,M,O} (Mild)  Zartes Lammfleisch in Safran-Mandel & Sahne Soße
Lamb in saffron Almond & Crème sauce 18,90 €
- 84 Lamm Madras**^{D,M,O} (Scharf)   Zartes Lammfleisch nach „Südindischer Art“, mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomatensoße zubereitet.
Delicate „South Indian“ Lamb meat, with fried onions, Mushrooms, coconut and ginger in a spicy tomato sauce. 18,90 €
- 85 Lamm Sabji**^{D,M,O} (mittel scharf)  Lammfleisch mit gemischtem Gemüse und Gewürzen.
Lamb pieces with mixed fresh vegetables and spices 18,50 €

Fisch & Garnelen Spezialitäten / Fish & Prawns Specialities

Serviert mit Basmati Reis / Served with Basmati Rice

- 90 Fish Curry**^{M,O,S} (mittel scharf)   Lachsfilet in einer milden Currysauce
Salmon fillet in a mild curry sauce. 18,50 €
- 91 Fish Korma**^{D,M,O,S} (Mild)  Lachsfilet in einer schmackhaften Soße aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnüssen und feinen Gewürzen.
Salmon fillet in a tasty cream sauce with almonds, coconut, cashews and fine spices 19,50 €
- 92 Jheenga Mushroom**^{D,M,O,S} (mittel scharf)   Garnelen mit Champignon, knoblauch, ingwer und zwiebeln Soße
Prawns peeled, with fresh mushrooms in ginger, garlic and onion sauce 20,50 €
- 93 Jheenga Masala**^{D,M,O,S} (mittel scharf)   Garnelen in einer köstlich orientalisches gewürzten Sauce mit grünen Kräutern.
Prawns in a delicious oriental spices with green herbs sauce 20,50 €
- 94 Jheenga Korma**^{D,M,O,S} (Mild)  Garnelen ohne Kopf und Schale, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Cashewnuss, Kokosnuss und feinen Gewürzen
Prawns without heads and shells are cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices. 16,90 €

Thalis (Verschiedene Gerichte auf einen Teller) / Thali - a mix of selected dishes from our Menu

- 95 Saffron Vegetable Thali**^{D,M,O,6}  4 verschiedene Vegetarische (Dal Tadka, Paneer Palak, Mix. Veg., Chana Masala), Joghurt Raita, Pappad, Klein Naan und Basmati-Reis
4 different vegetarian (Dal Tadka, Paneer Palak, Mix. Veg., Chana Masala) dishes with yoghurt, Pappadam, small Naan & Basmati rice. 21,50 €
- 96 Saffron Non-Vegetarische Thali**^{D,M,O,6}  4 verschiedene Vegetarische & nicht-vegetarische (Butter Chicken, Lamm Vindaloo, Bhindi Masala, Mix Veg.) gerichte, Joghurt Raita, Pappad, Klein Naan und Basmati-Reis & nachspeise
4 different non-veg & vegetarian dishes (Butter Chicken, Lamm Vindaloo, fish curry, Mix Veg.) with yoghurt, Pappadam, small Naan & Basmati rice & sweet dish 25,50 €





Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specialities

Serviert mit Basmati Reis / Served with Basmati Rice

- 99 Chole Bhatura** ^{M, W} 
Fluffiges, aufgegangenes Brot aus einem fermentierten Teig aus Weizenmehl, Joghurt
Kicherererbse Indian flat bread made from wholemeal flour. 15,90 €
- 100 Mix Vegetable** ^O 
Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes gemischtes Gemüse und erlesene Gewürze.
Fresh mixed vegetables North Indian Style -and exquisite spices. 15,50 €
- 101 Dal Tadka** ^O 
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln in Butter, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander.
Lentils prepared with roasted onions in butter, tomatoes, ginger, garlic and fresh coriander 15,50 €
- 102 Dal Palak** ^O 
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Tomaten & geschmort mit Spinat, feinen Gewürzen
Combination of Lentil & Spinach prepared with onions, tomatoes and Spices. 15,90 €
- 103 Bhindi Masala** ^O 
Frische Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern, Gewürzen
Fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices 15,90 €
- 104 Chana Masala** ^O 
Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala-Soße und Kräuter.
Chickpeas in a delicate Indian masala sauce and herbs 15,90 €
- 105 Aloo Gobhi** ^O 
Herrlich zubereitete Kartoffeln mit Blumenkohl und feinen Gewürzen.
Delicious prepared potatoes with Cauliflower and fine spices 15,90 €
- 106 Vegetarian Kofta** ^{O, W} 
Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen gebraten
Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices. 17,50 €
- 107 Vegetarian Korma** ^{M, O} 
Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in cashewnuss & sahn Sauce
Fresh vegetables in Cashewnuts, Raisins, cashewnut & crème sauce 16,50 €
- 108 Paneer Butter Masala** ^{D, M, O} 
Hausgemachter Käse in einer reichhaltigen, cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen
Homemade Cheese in a rich, creamy sauce of cream, Tomatoes and curry with cashew nuts and fine spices. 17,50 €
- 109 Paneer Karahi**  
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices. 16,90 €
- 110 Paneer Palak** ^{M, O} 
Spinat mit hausgemachtem Käse /Spinach with Homemade cheese 16,50 €

Biryani / Reis Spezialitäten / Biryani-Rice specialities

Serviert mit Joghurt Sosse / Served with Joghurt Sause or Curry Sauce

- 111 Vegetable Biryani** 
Frisches Gemüse mit Nüssen und Rosinen und separat servierter Joghurt
Fresh vegetables with almonds, raisins and a side dish of yoghurt 18,20 €
- 112 Chicken Tikka Biryani** 
Hühnerfleisch & Reis mit Mandeln, Rosinen und separat servierter Joghurt
Chicken pieces & Rice with almonds, Raisins and a side dish of yoghurt 18,80 €
- 113 Lamm Tikka Biryani** 
Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und separat servierter Joghurt
Lamb pieces with almonds, Raisins and a side dish of yoghurt 19,50 €
- 114 Jheenga Tandoori Biryani** 
Garnelen mit Mandeln, Rosinen und separat servierter Joghurt
Prawns with almonds, Raisins and a side dish of yoghurt 21,50 €

Beilagen / Side-dishes

- 115 Plain Curd / Joghurt** ^M 
Einfacher Joghurt
One portion of Yoghurt 4,50 €
- 116 Kheera Raita** ^{M,O} 
Kalter Joghurt mit Gurken und fein gewürzt. / Cold Yoghurt with Cucumbber and spices 6,30 €
- 117 Mix Raita** ^{M,O} 
Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten.
Delicately spiced yogurt with onions, cucumber and tomatoes 6,50 €
- 118 Jeera Aaloo** 
Gekochte Kartoffeln mit Kreuzkümmel in der Pfanne geröstet
Cooked potatoes tossed in pan with cumin 6,50 €
- 119 Paneer Bhurji** 
Gehackte hausgemachte Käse mit grünen Erbsen & Zwiebeln geröstet
Crumbled Paneer (cottage cheese) with green peas & onions 8,50 €
- 120 Plain Rice** 
Gekochte Basmati Reis
One portion of Basati Rice 4,50 €
- 121 Jeera Rice** ^O 
"Kreuzkümmelreis" - Basmatireis mit Kreuzkümmel und anderen Gewürzen
Basmati Rice tossed in pan with cumin & butter 6,50 €
- 122 Pulao Rice** ^O 
Basmati Reis mit verschiedenen Gewürzen und grünen Erbsen
Basmati Rice tossed in pan with green peas & spices 7,50 €

Für unsere kleinen Gäste / Kids Menu

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert/ All dishes served with Basmati rice

- 125 Vegetable Corma**^{D,M,O}  Frische Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen
Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices 9,90 €
- 126 Chicken Mango**^{M,O}  Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Mango-Curry-Sahnesoße.
Chicken breast fillets in a delicious mango-curry-cream sauce 10,50 €
- 127 Chicken Nuggets mit Pommes frites**^{W,E,1}  Chicken nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayo
French fries with Chicken Nuggets with Tomato Ketchup and Mayonese 8,50 €




Nachspeise / Desserts

- 130 Mango Creme**^{D,M} Hausgemachte Mangocreme mit Sahne
Homemade mango cream 5,90 €
- 131 Gulab Jamun**^{D,M} Bällchen aus Milch und Quarke
Balls made from milk and cheese. 4,90 €
- 132 Saffron Phirni**^{D,M} Namaste Phirni Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom.
Homemade sweet rice pudding with almonds and cardamom 6,50 €
- 133 Eis**^M Kugel eis / Scoop Eis
Wahlweise: a) Vanille, b) Erdbeer, c) Schoko 5,90 €

Mittags-Menü / Lunch Menu

Montag - Freitag 11.00 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Suedindische Spezialitäten / South Indian dishes

- 500 Idly** 
2 stk - Gedämpfter Reiskuchen, serviert mit verschiedenen Chutneys, Sambar und Gun Powder
2 pieces of steamed rice pan cake served with varieties of chutney, sambar & Gun powder 6,00 €
- 501 Plain Dosa** 
Dünne knusprige Reis- und Linsen-Crepes.
Thin crispy rice & lentil crepe 8,50 €
- 503 Masala Dosa** 
Reiscrepe und Linsencrepe gefüllt mit würzigen Kartoffeln
Rice crepe & lentil crepe stuffed with spicy potatoes 9,90 €

Traditionelle Indische Thali

Verschiedene Gerichte auf einem Teller/*Various dishes on a plate*

- 504 Mix Thali** 
Chicken Korma + Lamm Karahi Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert
Chicken Korma + Lamm Karahi Basmati Rice, Salad, yoghurt Raita and Dessert 12,50 €
- 505 Vegetarische Thali** 
Vegetable Korma + Tadka Dal (linsen) Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert
Vegetable Korma + Tadka Dal (lentils) Basmati Rice, Salad, yoghurt Raita and Dessert 11,50 €

ALLE MITTAGS-MENÜS ZUM MITNEHMEN SIND OHNE SALAT UND NACHTISCH
ALL LUNCH MENU OPTION IN TAKE-AWAY ARE WITHOUT SALAD AND DESSERT

Mittags-Menü / Lunch Menu

Montag - Freitag 11.00 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

- 506 Dal Tadka**^O 
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln in Butter, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander.
Lentils prepared with roasted onions in butter, tomatoes, ginger, garlic and fresh coriander 9,90 €
- 507 Vegetarian Korma**^{M,D,O,6} 
Frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Safran Mandel & Sahne Sauce
Fresh vegetables in Cashewnuts, Raisins, saffron almond & crème sauce 9,90 €
- 508 Paneer Palak**^{M,O,6} 
Spinat mit hausgemachtem Kase /Spinach with Homemade cheese 9,90 €
- 509 Chana Masala**^O 
Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala-Soße und Kräuter.
Chickpeas in a delicate Indian masala sauce and herbs 9,90 €
- 510 Lamm Karahi**^{D,M,O}  
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und intensive gewuerzen
Lamb with capsicum and Onions with intensive spices 10,90 €
- 511 Lamm Korma**^{D,M,O} (Mild) 
Zartes Lammfleisch in Safran-Mandel & Sahne Soße
Lamb in saffron Almond & Crème sauce 10,50 €
- 512 Fish Curry**^{M,O,S}  
Lachsfilet in einer milden Currysauce
Salmon fillet in a mild curry sauce. 10,50 €
- 513 Fish Korma**^{D,M,O,S} (Mild) 
Lachsfilet in einer schmackhaften Soße aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnüssen und feinen Gewürzen.
Salmon fillet in a tasty cream sauce with almonds, coconut, cashews and fine spices 10,90 €
- 514 Chicken Curry**  
Typisches indisches Chicken-Curry mit Masala Soße
Typical Indian chicken curry with mix of spices sauce 10,50 €
- 515 Chicken Korma**^{M,D,O,6} (Mild) 
Hühnerbrustfilet in Safran-Mandel & sahne Soße
Tender chicken in saffron, almond and creme sauce 10,50 €
- 516 Chicken Palak**^{O,M} (Mild) 
Hühnerbrustfilet mit Spinat
Tender chicken with spinach 10,50 €
- 517 Chicken Mango**^{M,D} (Mild) 
Hühnerbrustfilet in Mang-Safran- Cashewnuss Soße
Tender chicken in mango-saffron-almond Sauce 10,50 €

ALLE MITTAGS-MENÜS ZUM MITNEHMEN SIND OHNE SALAT UND NACHTISCH
ALL LUNCH MENU OPTION IN TAKE-AWAY ARE WITHOUT SALAD AND DESSERT

Getraenke / Drinks

Alkoholfreie Getränke / Wasser, Soft Drinks

		0,2 l	0,3 l	0,4 l	0,5 l	0,75 l
200	Tafel wasser (medium oder still)		2,50 €	2,90 €		
201	Selters Gourmet (Classic, Medium oder Still) – 0,5 lit				4,60 €	
203	Selters Gourmet (Classic, Medium oder Still) – 0,75 lit					5,90 €
204	Afri Cola		3,20 €			
205	Bluna Orange		3,20 €			
206	Bluna Cola Mix		3,20 €			
207	Bluna Zitrone		3,20 €			
208	Cola	2,80 €	3,50 €			
209	Cola Zero	2,80 €	3,50 €			
210	Spezi	2,80 €	3,50 €			
211	Sprite	2,80 €	3,50 €			
212	Fanta	2,80 €	3,50 €			
213	Bitter Lemon	3,20 €				
214	Ginger Ale	3,20 €				
215	Tonic Water	3,20 €				

Säfte & Schorlen- / Juice & Fruit drinks

216	Guaven-Fruchtsaftgetränk					
217	Lychee-Fruchtsaftgetränk		3,90 €			
218	Maracuja-Fruchtsaftgetränk		3,90 €			
219	Mango-Fruchtsaftgetränk		3,90 €			
220	Apfelsaft		3,90 €			
221	Orangensaft		3,90 €			
222	Guaven-Fruchtsaftschorle			3,90 €		
223	Orangen-Fruchtsaftschorle			3,90 €		
224	Johannisbeersaftschorle			3,90 €		
225	Mangoschorle			3,90 €		
226	Maracujaschorle			3,90 €		
227	Apfelschorle			3,90 €		

Indische Lassi / Indian Lassi

Joghurt Getränke / Yoghurt drink

	0,2 l	0,3 l	0,4 l	0,5 l	0,75 l
228	Mango Lassi		4,80 €		
229	Sweet Lassi		4,80 €		
230	Masala Lassi		4,80 €		
231	Kokosnuss Lassi		4,80 €		

Tee / Tea

Tee,s

Tasse

232	Saffron Chai (Indischer Haustee)	3,80 €
233	Chai Latte	4,80 €
234	Tulsi - Mischung (INDISCHE BASILIKUM) (Lemongras, Suessholz, Ingwer, Zitrone, Rotbusch, Tulsi (Indische Basilikum) Minze, Rosa Pfeffer Eigenschaften: Wuerzig und frische - nicht anregend	3,80 €
235	Ingwer Minze Tee (Ginger Mint Tea)	3,50 €
236	Jasmine Tee (Jasmine leaves)	3,50 €
237	Black Tee	3,50 €
238	Yogi Tee	3,50 €
239	Pfferminze Tee / Peppermint Tea	3,50 €

Kaffee's / Coffee

	Doppelt (Tasse)	Tasse
240	Espresso	2,50 €
241	Kaffee	3,90 €
242	Cappuccino	3,80 €
243	Latte Macchiato	4,50 €

Biere / Beer



0,3 l

0,5 l

244	Helles vom Fass / Draught Lager Beer		4,90 €
245	Hefeweizen vom Fass / Draught Whear Beer		4,90 €
246	Pils / Pilsner	4,10 €	
247	Alkoholfreies Bier / Alcohol free Beer	4,10 €	
248	Alkoholfreies Weizen / Alcohol free wheat Beer		4,90 €
249	Indisches Premium Lagerbier / Indian Beer	4,70 €	
250	Radler (süß oder sauer) / Lemonade mixed Beer		4,90 €
251	Cola Weizen / Wheat Beer mixed with Cola		4,90 €

Weißweine / White wine

0,20 l

0,75 l

252	Indischer Weisswein (lieblich)	6,50 €	25,50 €
253	Storz Cleebr. Michaelsberg Riessling Trocken	5,50 €	28,50 €
254	Pinot Grigio (trocken)	5,50 €	24,50 €

Rosé / Rose wine

0,20 l

0,75 l

255	Storz Lemberger Rose (trocken)	5,50 €	18,50 €
256	Storz Spaetburgunder weissgerbst	5,50 €	27,50 €
257	„Indische-Rosé (Indischer Qualitätswein, trocken)	5,50 €	24,50 €

Rotwein / Red wine

0,20 l

0,75 l

258	Indischer Qualitätswein (trocken)	6,50 €	24,50 €
259	Primitivo Vino del Salento (halbtrocken)	5,50 €	22,50 €
260	Storz Trollinger mit Lemberger (halbtrocken)	5,50 €	30,50 €
261	Tempranillo Bodegaz Munoz (halbtrocken)	5,50 €	22,50 €

Weinschorle (auf Wunsch süß oder sauer)

Wine drink (sweet or Sour)

Weinschorle (auf Wunsch süß oder sauer)

0,20 l

262	Weißweinschorle	5,90 €
263	Rotweinschorle	4,90 €
264	Roséschorle	4,90 €

Longdrinks

Auf Wunsch erhalten Sie Ihren Longdrink entweder mit Coca-Cola, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale oder Sodawater

Longdrinks

ALKOHOL%

0,2 l

265	Bombay Sapphire Gin	37,5 % vol.	6,90 €
266	Black Label Whisky (12 years old)	40,0 % vol.	7,90 €
267	Jack Daniels Whisky (10 years old)	40,0 % vol.	7,90 €
268	Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky (12 years old)	40,0 % vol.	7,90 €
269	Bacardi	38,0 % vol.	6,10 €
270	Indian Whisky	40,0 % vol.	6,10 €

Apéritifs

Apéritifs

ALKOHOL%

5 cl

0,1 l

0,2 l

271	Glas Prosecco	15 % vol.	3,90 €
272	Campari (Maracuja, Lemon, Soda, Orangensaft)	25 % vol.	5,20 €
273	Martini	15 % vol.	5,20 €
274	Ramazzotti	30 % vol.	5,20 €
275	Hugo	6,9 % vol.	5,80 €
276	Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)	40,0 % vol.	5,50 €

Spirituosen

ALKOHOL%

2 cl

277	Jägermeister	35 % vol.	4,90 €
278	Grappa Riserva	35 % vol.	4,90 €
279	Wodka	40 % vol.	4,90 €

Indische Spirituosen / Indian Spirits

	Indische Spirituosen	ALKOHOL%	2 cl
280	Mangoschnaps	40 % vol.	4,80 €
281	Mango Likör	24 % vol.	4,80 €
282	Kokosnuss-Schnaps	40 % vol.	4,80 €
283	Indischer Rum (Old Monk)	42,8 % vol.	4,80 €

Brandy - Cognac

	Brandy - Cognac	ALKOHOL%	2 cl
284	Hennessy / Fine de Cognac	40 % vol.	6,50 €
285	Remy Martin	40 % vol.	6,50 €



■ Etwas ueber unsere Gewuerze/Description of Spices

Kurkuma

Kurkuma gehört in zahlreiche Gewürzmischungen und gibt vielen Currygerichten ihre goldgelbe Farbe. Es würzt und färbt außerdem Geflügel, Gemüse, Kartoffeln, Fisch und Fleisch und auch Soßen.

Kreuzkümmel

Kreuzkümmel hat einen intensiven, würzig-süßen Duft und einen leicht bitteren, scharfen Geschmack - er schmeckt also ganz anders als „unser Kümmel“. Er würzt Couscous, Curries, Dals, Suppen, Eintöpfe, Fleisch, Geflügel und Backwaren.

Ingwer

Im Altertum war Ingwer schon in der chinesischen und indischen Medizin von Bedeutung, denn die scharfe Wurzel, die eigentlich gar keine Wurzel ist, hilft bei Verdauungsbeschwerden, gegen Übelkeit, fördert die Durchblutung, wirkt gegen Erkältungen und gilt sogar als Aphrodisiakum.

Zimt

Zimt gehört zu den ältesten Gewürzen der Welt. Um 2800 vor Christi Geburt wird im Kräuterbuch des chinesischen Kaisers Schennung „kwai“ angeführt. Neben der Verwendung für zahlreiche Süßspeisen wird er auch als Antiseptikum und als Heilmittel gegen Darmwind, Übelkeit, Erkältungen und erhöhten Blutdruck benutzt.

Fenugreek

Bekannt in Europa als Bockshornklee, hat einen stark aromatischen Geruch und ist Bestandteil vieler Curries und Chutneys. Er eignet sich auch hervorragend zu Fleisch- und Fischgerichten. Stimuliert die Herzfunktion, ist gut gegen hohes Cholesterin und gegen Haarausfall.

Kardamom

Kardamom ist Bestandteil vieler Würzmischungen, etwa von Garam Masala und Currypulver, würzt aber auch Fleisch, Geflügel, Reis, Desserts und Obst. Zudem ist er zum Aromatisieren von Tee beliebt; in arabischen Ländern dient er als unverzichtbares Kaffeegewürz.

Koriander

Korianderwurzeln erfreuen sich in Asien großer Beliebtheit. Sie werden in Kombination mit Knoblauch, Chillis und dem Grün der Pflanze vor allem für Marinaden verwendet.

Allergies:

Schalenfruechte, Dry Fruits (Mandels, Cashews, Pista)
Eier
Milch Produkte
Nuesse / Nuts
Gewuerzmischung
Meeresfruechte (Sea Food)
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Mehl)

D
E
M
N
O
S
W

Zusatzstoffe

Konservierungsstof 1
Geschmaksverstaerker 2
Antioxidationsmitte 3
Suessungsmittel 4
Farbstof 5
Saeuerungsmittel 6
Kaffeinhaltig, Coffien 7

Vegan



Vegetarisch



Nicht-Vegetarisch



Gewuerzstufe



Gewuerzig / Medium /Scharf

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung • Stand 01.2024

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.



Planiestraße 20, 71063 Sindelfingen

saffron.sindelfingen@gmail.com

+49 7031 871811