

Herzlich Willkommen im Arjun



INDISCHES RESTAURANT

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen die Vielfalt und den besonderen Geschmack der indischen Küche näherzubringen.

Unsere Gerichte werden täglich frisch und mit viel Sorgfalt nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei verwenden wir ausgewählte Zutaten, frisches Gemüse und eine Vielzahl aromatischer Gewürze, die unseren Speisen ihren unverwechselbaren Geschmack verleihen.

Der Name Arjun stammt aus dem berühmten indischen Epos Mahabharata.

Arjun ist eine der bedeutenden Figuren dieser Geschichte und ein außergewöhnlicher Bogenschütze. Er steht für Disziplin, Konzentration, Stärke und das Streben nach dem Besten. Genau diese Werte möchten auch wir in unserem Restaurant widerspiegeln – mit Leidenschaft, Sorgfalt und Liebe zum Detail in jedem Gericht.

Ob mild, mittelscharf oder original indisch scharf – wir bereiten Ihr Essen gerne nach Ihrem persönlichen Geschmack zu. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder einmal nicht ganz zufrieden sein, sprechen Sie uns bitte jederzeit an. Wir möchten, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, schöne gemeinsame Momente und einen guten Appetit.

Ihr Arjun-Team

APERITIF

400 HUGO (auch alkoholfrei)	0,4 l	7,50
(Holunderblüte, Prosecco, Soda, Minze)		
401 APEROL SPRITZ	0,4 l	7,50
(Aperol, Prosecco, Soda)		
402 APEROL MARACUJA	0,4 l	7,50
(Maracuja, Aperol, Prosecco, Soda)		
403 LIMONCELLO SPRITZ	0,4 l	7,50
(Limoncello, Prosecco, Soda, frische Limo)		
404 HIMBEERE ERDBEERE SPRITZ	0,4 l	7,50
(Beeren gemixt, Limette, Prosecco, Minze)		
405 LILLET BERRY	0,4 l	7,50
(Lillet, Wild Berry, Beeren, Soda)		
406 GLAS PROSECCO	0,1 l	3,50
407 INDIAN SUN	0,1 l	3,90
(Mango Saft, Prosecco)		

ERFRISCHENDE HAUSLIMONADE

0,4 l

Durch Verwendung bester, frischer Zutaten – wenig Zucker.
Mit vielen frischen Früchten ist sie leicht spritzig und sehr erfrischend.

414 ADRAK MIX	5,90
(Ingwer, Zitronensaft, frische Minze)	
415 ORANGEN MIX	5,90
(Ingwer, Orangensaft, Zitronensaft, frische Minze)	
416 BEEREN MIX	5,90
(Erdbeere, Himbeere, Orange, Minze)	
417 MARACUJA ZITRONE	5,90
(Maracuja Lemon, Soda, Maracuja-Sirup, frische Minze)	

RUM ODER SCHNAPS

2 cl

424 INDISCHER RUM (OLD MONK)	3,90
425 MANGO SCHNAPS	3,90

¹ mit Farbstoff, ² Chininhaltige Limonade, ³ Koffeinhaltige Limonade, ⁴ Konservierungsstoffe

COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

0,4 l

- 430 „ARJUN SPEZIAL“** 7,90
(Aperol, Wodka, Prosecco, Mango Saft)
- 431 REKHA KA JADOO (MOJITO)** 7,90
(Rum, Limette, Soda, Zucker, Minze)
» Erdbeere
» Maracuja
» Himbeere
- 432 MULE MIT SPICY GINGER** 7,90
» Moskow-Wodka
» London-Gin
- 433 SHEILA KI JAWANI** 7,90
(Gin, Holunderblüte, Cranberry, Soda, Zucker)
- 434 GÕA COLADA** 7,90
(Kokossahne, Ananas, Rum)

COCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

0,4 l

- 440 LAAL PARI** 6,90
(Verschiedene Säfte, Zitrone, Granatapfel, Soda)
- 441 ADRAK FIZZ** 6,90
(Ingwer, Limette, Soda, Ginger Ale, Minze)
- 442 FRUIT KI BAHAR** 6,90
(Maracuja, Ananas, Holunder, Zitrone, Cranberry)
- 443 SWIMMING POOL** 6,90
Ananas, Kokossahne, Blue Curacao alkoholfrei
- 444 VIRGIN MOJITO** 6,90
Limette, Soda, Zucker, Minze
» Erdbeere
» Maracuja
» Himbeere

BIER

- 448 HELLES VOM FASS (PAULANER)** 0,5 l 4,50
Hell, Dunkel oder Alkoholfrei
- 449 HEFEWEISSBIER** 0,5 l 4,50
Hell, Dunkel, Leicht oder Alkoholfrei
- 450 PILS (BECKS)** 0,33 l 4,50
- 451 RADLER** 0,5 l 4,50
- 452 INDISCHES BIER** 0,33 l 4,90

¹ mit Farbstoff, ² Chininhaltige Limonade, ³ Koffeinhaltige Limonade, ⁴ Konservierungsstoffe

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

460	WASSER (STILL/ MIT SPRUDEL)	0,4 l	3,90
461	STILLES WASSER/ MIT SPRUDEL (ADELHOLZENER)	0,75 l	6,50
462	COCA COLA/ ZERO/ LIGHT ^{1 3}	0,33 l	3,50
463	PAULANER SPEZI ^{1 3}	0,33 l	3,50
464	SÄFTE Apfel, Orangen, Johannisbeer, Mango, Guave, Maracuja, Lychee, Rhabarber	0,2 l	3,50
465	SCHORLE Apfel, Orangen, Johannisbeer, Mango, Guave, Maracuja, Lychee, Rhabarber	0,4 l	4,50

INDISCHE GETRÄNKE

		0,3 l	
470	MANGO LASSI ⁹		4,50
471	LASSI (SÜSS ODER SAUER) ⁹		4,50
472	GRANATAPFEL LASSI ⁹		4,50
473	MARACUJA LASSI ⁹		4,50
474	BANANA LASSI ⁹		4,50
475	GUAVA LASSI ⁹		4,50
476	LYCHEE LASSI ⁹		4,50
477	ROSE MILK ⁹		4,50

HEISSE GETRÄNKE

		Tasse	
480	CHAI (INDISCHER GEWÜRZTEE)		2,90
481	TEE (SCHWARZ, HAGEBUTTE, PFEFFERMINZE, KAMILLE)		2,90
482	KASHMIRI TEE Ein sehr wohlriechender Tee nach einem Rezept aus Kaschmir, am Fuße des Himalaya		2,90
483	GOLDENE MILCH MIT KURKUMA ⁹		3,90
484	KAFFEE/ ESPRESSO		2,90
485	KAFFEE/ CAPPUCCINO ⁹		2,90
486	ESPRESSO DOPPELT		3,50

¹ mit Farbstoff, ² Chininhaltige Limonade, ³ Koffeinhaltige Limonade, ⁴ Konservierungsstoffe

SUPPEN

1	DAL SHORBA Kräftige indische Linsensuppe	5,50
2	LASAN SHORBA Knoblauchsuppe mit Ingwer	5,50
3	MALKATANI-SHORBA Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch	5,50

VORSPEISEN/ STARTERS

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene schmackhafte Saucen

5	FISCH PAKORA ^d Zartes Fischfilet, mariniert mit indischen Gewürzen und knusprig im Kichererbsenmehl ausgebacken	8,90
6	MIX PAKORA (auch Vegan möglich) Gemüse-Mix aus Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen, Pakoras Pakora ist ein beliebter Snack in jeder Familie in Indien.	1 Pers. 6,90 2 Pers. 12,90
7	MURGH PAKORAS ^g In Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke	7,50
4	VEGETABLE SAMOSA ^g 2 Pasteten mit frischem Gemüse gefüllt	6,90
8	SAMOSA CHAAT ^{a g} Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt. Samosas mit Kichererbsen Curry, Joghurt, Chutneys	7,90
9	PAPRI CHAAT ^{a g} Weizenchips belegt mit Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurt, Minze, Korriander, und Tamarind Chutney	6,90
10	PALAK CHAAT ^g Knuspriger Baby Spinat, Tomaten, Joghurt, Mango Chutney	7,90
11	GOBI MANCHURIAN ^{a b g} Manchurian mit Blumenkohl ist ein leckeres Indo - Chinesisches Gericht aus gebratenen Gemüsebällchen in einer würzigen Soya Sauce.	6,90
12	CHICKEN LOLLIPOPS ^g Knusprige Hähnchenflügel in hausgemachter BBQ-Masala-Sauce	8,90

SALATE

Bunter Salat mit frischer Mango, Avocado, Granatapfel, Balsamicodressing und Nan Brot, mit oder ohne Knoblauch.

- | | | |
|----|---|-------|
| 16 | SALAT VEGETABLE TANDOORI ^g | 15,90 |
| | Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und hausgemachtem Käse, mariniert, im indischen Lehmofen (Tandoor) am Spieß gegrillt | |
| 17 | SALAT CHICKEN TIKKA ^g | 15,90 |
| | Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Lehmofen gegrillt | |
| 18 | SALAT MALAI KEBAB ^{a g h} | 15,90 |
| | Hühnerbrust mariniert, mit Cashewnüssen und frischen authentischen, exotischen Gewürzen, im Lehmofen gegrillt | |
| 19 | SALAT JHEENGA TANDOORI ^b | 20,90 |
| | Garnelen nach Art des Hauses 24 Std. mariniert, am Spieß im Lehmofen gegrillt | |
| 20 | SALAT LAMM TIKKA ^{g h} | 20,90 |
| | Zartes mariniertes Lammfilet, am Spieß im Lehmofen gegrillt | |

INDISCHES BROT

- | | | |
|----|---|------|
| 26 | CHAPATI ^{a g} Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl | 2,90 |
| 27 | NAAN ^{a g} Fladenbrot aus Hefeteig | 3,50 |
| 28 | BUTTER NAAN ^{a g} Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter | 3,90 |
| 29 | LASEN NAAN ^{a g} Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch | 3,90 |
| 30 | PAPPADAMS Zwei dünne, knusprige Linsenwaffel | 2,90 |
| 31 | ALU PARANTHA ^{a g} Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung | 4,20 |
| 32 | PANEER NAAN ^{a g} Fladenbrot aus Hefeteig
gefüllt mit hausgemachtem Käse, Gewürze und Zwiebeln | 4,30 |
| 33 | PISWARI NAAN ^{a g} Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosflocken | 4,30 |
| 34 | MINZ NAAN ^{a g} Fladenbrot aus Hefeteig mit Minze | 3,90 |

EXTRA BEILAGEN

- | | | |
|----|--|------|
| 40 | BASMATI REIS | 3,90 |
| 41 | BOMBAY-POTATOES Kartoffeln mit Curry und Kümmel | 4,90 |
| 42 | MIXED JEERA RAITA ^g
Joghurt mit milden Gewürzen, Gurken, Tomaten und Zwiebeln | 4,90 |

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Gegrilltes aus dem indischen Lehmofen.

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.

- | | | |
|----|---|-------|
| 50 | VEGETABLE TANDOORI ^g (AUCH VEGAN MÖGLICH) | 14,90 |
| | Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und hausgemachter Käse, mariniert und am Spieß gegrillt im indischen Lehmofen (Tandoor) | |
| 51 | PANEER & BROCCOLI TIKKA ^g | 15,90 |
| | Hausgemachter Paneer und frischer Brokkoli, mariniert in einer cremigen Joghurt-Gewürzmischung, im Tandoor gegrillt, serviert mit aromatischer Butter-Tomaten-Sauce | |
| 52 | CHICKEN GARLIC TIKKA ^g | 16,90 |
| | Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch | |
| 53 | SPEZIAL MIX GRILL ^{b g} | 20,90 |
| | 24 Stunden mariniertes, verschiedenes Hühnerfleisch, Lamm und Garnelen | |
| 54 | CHICKEN TIKKA ^g | 15,90 |
| | Hühnerbrustfilet, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart, mit Naan | |
| 55 | MALAI KEBAB ^{a g h} | 16,90 |
| | Hühnerbrust mariniert mit Cashewnüssen und frischen authentischen exotischen Gewürzen, im Lehmofen gegrillt, mit Naan und Salat | |
| 56 | LAMM TIKKA ^{g h} | 21,90 |
| | Zartes mariniertes Lammfilet am Spieß aus dem Lehmofen mit Naan und Salat | |
| 57 | ENTE TANDOORI ^g | 21,90 |
| | Gegrillte Ente, mariniert in Ingwer, Kardamon, Joghurt und im Tandoor gegrillt, serviert in der Pfanne und Masala-Sauce, mit Salat | |
| 58 | JHEENGA TANDOORI ^b | 22,90 |
| | Garnelen mariniert nach Art des Hauses am Spieß im Tandoori, mit Salat und Naan - nur bekannt im Indus-Tal | |
| 59 | CHEF'S TANDOORI LACHS TIKKA ^{d g} | 22,90 |
| | Saftiges Fischfilet, 24h mariniert in Joghurt und indischen Gewürzen, im Tandoor gegrillt – verfeinert mit cremiger Butter-Tomaten-Sauce | |

THALIS/ GEMISCHTE PLATTEN

- | | | |
|----|--|-------|
| 65 | JAIPUR VEGETARISCH THALI ^{a g h} | 18,90 |
| | Drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Reis und Salat | |
| 66 | „HOUSE SPECIAL“ THALI ^{a g h} | 19,90 |
| | Zwei Fleisch-Curries, ein Gemüsegericht, Raita, Chapati, Reis und Salat | |

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

70	ALOO GOBI (AUCH VEGAN MÖGLICH) Ein traditionelles vegetarisches Gericht aus Blumenkohl und Kartoffeln, gewürzt mit Knoblauch, Garam Masala und weiteren aromatischen Gewürzen	14,90
71	MATAR PANEER Hausgemachter indischer Frischkäse (Paneer) mit grünen Erbsen in einer mild-würzigen Tomaten-Currysauce. Serviert mit feinen Gewürzen und frischem Koriander	14,90
72	BHINDI MASALA (AUCH VEGAN MÖGLICH) Frisches Okragemüse mit Knoblauch und Ingwer	14,90
73	KARAH PANEER ^g Hausgemachter indischer Rahmkäse im Wok zubereitet, mit frischem grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen	14,90
74	PALAK PANEER ^g Ein traditionelles Punjabi Gericht aus Spinat und Stücken von indischem Käse, gekocht mit Butter, Tomaten, Ingwer, Sahne und authentischen Gewürzen	14,90
75	DAL MAKHNI Herzhaftes indisches Linsengericht in feiner Gewürzmelange, über Nacht im Schongarverfahren zubereitet, mit besonders cremiger Buttersauce	14,90
76	VEGETABLE JALFREZI ^g (AUCH VEGAN MÖGLICH) Gemischtes Gemüse, mit Paprika, Tomaten und indischem Käse, pikant	14,90
77	BENGEN KA BHARTA (AUCH VEGAN MÖGLICH) Im Lehmofen gegrillte, gehackte Auberginen, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten	14,90
78	PANEER MAKHNI BUTTER MASLA ^g Saftige gekochte Hirtenkäse-Stücke in Tomatensauce und leicht gewürzte Creme mit Butter-Sahne Geschmack und Sauce	14,90
79	CHANA PANEER MASALA Kichererbsen und Stücke von indischem Käse in einer mild-würzigen Tomaten-Currysauce, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen	14,90
80	TOFU JALFREZI VEGAN Zart gebratener Tofu mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer pikanten Jalfrezi-Sauce, verfeinert mit Ingwer und frischem Koriander	15,90
81	TOFU METHI MASALA VEGAN Zarter Tofu mit aromatischen Bockshornkleeblättern in einer würzigen Masala-Sauce, verfeinert mit Tomaten und ausgewählten Gewürzen	15,90

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.

HUHN SPEZIALITÄTEN

90	CHICKEN CURRY	15,90
	Hühnerbrustfilet in Currysauce, auf traditionell nordindische Art zubereitet	
91	CHICKEN TIKKA MASALA ^{g h}	15,90
	Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Mandel-Sahne-Sauce	
92	CHICKEN KORMA ^{g h}	15,90
	Hähnchen ohne Knochen in spezieller auf Cashews basierender Sauce	
93	MURGH HYDERABADI ^{e g}	15,90
	Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Sauce, leicht scharf	
94	CHILI CHICKEN	15,90
	Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Gemüse, scharf	
95	MURGH VINDALOO	15,90
	Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce, sehr scharf	
96	BUTTER CHICKEN ^{g h}	15,90
	Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Butter-Sahne-Sauce	
97	CHICKEN MANGO ^{g h}	15,90
	Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashew-Sahne-Sauce	
98	MURGH TIKKA JALFREZI ^g	15,90
	Hühnerbrustfilet, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart mit frischem Gartengemüse, pikant	
99	CHICKEN BARTHA	15,90
	Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und gegrillten Auberginen	
100	MURGH NILGIRI ^g	15,90
	Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Spinat, Kokosmilch, grünem Chili, frischer Minze in orientalischer Kräutersauce, leicht scharf	
101	BANANA CHICKEN ^g	15,90
	Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce mit frischen Bananen	
102	GARLIC CHICKEN	15,90
	Hähnchenstücke in einer würzigen Knoblauch-Tomaten-Currysauce, perfekt ausbalanciert zwischen Schärfe und Würze	
103	CHICKEN MADRAS	15,90
	Zartes Hühnerfleisch in würziger Currysauce nach südindischer Art, mit Tomaten, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen, medium scharf	

LAMM SPEZIALITÄTEN

110	LAMM SHAHI KORMA ^{g h} Zartes Lammfleisch in Sahnesauce mit Cashews gekocht	18,50
111	MANGO LAMM ^{g h} Lammfleisch in einer fruchtigen Mango-Sauce und leichten indischen Gewürzen	18,50
112	LAMM VINDALOO Lammfleisch mit Kartoffeln und frischen Peperoni, sehr scharf	18,50
113	LAMM HYDERABADI ^{e g} Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Sauce, leicht scharf	18,50
114	KASHMIRI GOSHT Lammfleisch, gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander, scharf	18,50
115	LAMM NILGIRI ^g Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili, frischer Minze, Kräuter in orientalischer Sauce und Kokosmilch, leicht scharf	18,50
116	LAMM JALFREZI Zarte Lammstücke in einer aromatischen Tomaten-Currysauce, kombiniert mit Zwiebeln und Paprika, verfeinert mit Koriander und frischem Ingwer, pikant im Geschmack	18,50
117	LAMM ROGHAN JOSH Gewürfeltes Lammfleisch ohne Knochen, langsam in einer reichhaltigen, cremigen Sauce gegart, mit Kewra (Himalaya Screwpine Blume), Wasser, Safran und von unseren Köchen erlesenen Gewürzen, leicht scharf	18,50
118	LAMM MADRAS Ein würzig-scharfes südindisches Curry mit Lammfleisch, Tomaten, Zwiebeln und Madras-Gewürzmischung	18,50

CRISPY ENTEN SPEZIALITÄTEN

125	ENTE MANGO	17,90
	Zartes Entenbrustfilet mit fruchtiger Mango-Curry-Sauce	
126	ENTE JALFREZI	17,90
	Marinierte Entenbrust, gebraten mit Zwiebeln, Paprika und frischem Koriander, pikant	
127	ENTE MUSHROOM ^{g h}	17,90
	Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sauce	
128	ENTE MASALA ^{g h}	17,90
	Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce	
129	ENTE VINDALOO	17,90
	Zartes Entenbrustfilet in pikanter Curry-Sauce, sehr scharf	
130	CHILI ENTE	17,90
	Zartes Entenbrustfilet mit frischem Ingwer, Paprika und Zwiebeln gebraten Eine besondere Empfehlung, scharf	

MEERESFRÜCHTE SPEZIALITÄTEN

140	JHEENGA MASALA ^{b g h}	18,90
	Garnelen in einer Mandel-Sahne-Sauce	
141	JHEENGA MANGO ^{b g h}	18,90
	Garnelen in Mango-Sauce	
142	JHEENGA JALFREZI ^b	18,90
	Garnelen mit frisch gebratenem Gartengemüse, pikant	
143	JHEENGA GARLIC ^b Knoblauch Garnelen in Knoblauch Currysauce	20,90
144	FISCH MANGO ^{b g h}	17,90
	Fischfilet mit frischer Mango, in Mango-Sahne-Sauce	
145	FISCH CURRY ^b	17,90
	Fischfilet in Knoblauch, Ingwer in Curry Sauce	

BIRYANIS/ REISGERICHTE

Biryani ist ein in der Pfanne zubereitetes Reisgericht, das mit Mandeln, Rosinen und Kokosflocken verfeinert wird und mit Boondi Raita serviert wird.

150	„HOUSE SPEZIAL“ BIRYANI ^{b g h i} Reis mit Lammfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen	17,90
151	VEGETABLE BIRYANI ^{h i} Basmatireis mit frischem Gartengemüse, Mandeln und Rosinen, fein gewürzt	14,90
152	MURGH BIRYANI ^h Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt	15,90
153	LAMM BIRYANI ^h Lammfleisch in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt	17,90

NACHSPEISEN

160	KULFI ^{g h} Eis mit Honigmilch, Cashewnüssen, Mandeln und Pistazien	5,90
161	MANGO CREME ^g Frische Mango, Eis mit Sahne	5,90
162	GULAB JAMUN ^{g h} 3 Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	5,90
163	MOONG DAL HALWA ^h Traditioneller indischer Dessertklassiker aus goldgelben Linsen, langsam mit Ghee, Kardamom und Mandeln geröstet – warm serviert	5,90
164	GAJAR HALWA ^{g h} Warmer indischer Karottenpudding, langsam mit Milch, Ghee und Kardamom gekocht, verfeinert mit Mandeln und Rosinen	5,90



INDISCHES RESTAURANT



WWW.ARJUN-RESTAURANT.DE

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

- a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut)
- b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Laktose
- h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
- m) Süßlupinen, n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken), m) geschwefelt

Zusatzstoffe Speisen

- | | | |
|------------------------|-------------------|------------------|
| 1 Konservierungsstoff | 5 Farbstoff | 9 Phosphat |
| 2 Geschmacksverstärker | 6 Geschwärzt | 10 Süßungsmittel |
| 3 Antioxidationsmittel | 7 Säuerungsmittel | 11 Chininhallig |
| 4 Nitritpökelsalz | 8 Koffeinhallig | 12 Taurin |