

Suppen

1	Madras Rasam (I) Rote Linsen Suppe nach Südindischer Art	4.40 €
2	Tomaten Shorba (I,VII) Tomatencremesuppe nach Nordindischer Art	4.20 €
3	Mulligatawney Suppe (I,VI) Hühnersuppe mit indischen Kräutern, leicht würzig	4.90 €

Vorspeisen

4	Gobi Pakora Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert	4.90 €
5	Panneer Pakora (VII) Hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehl frittiert	5.80 €
6	Onion Pakora Zwiebeln in Kichererbsenmehl frittiert	3.90 €
7	Chicken Pakora Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert	6.50 €
8	Scampi Pakora Scampi in Kichererbsenmehl frittiert	9.80 €
9	Samosas (I) 2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, dazu Salatbeilage und Saucen.	5.90 €
10	Vegetable Pakora (VII) für 2 Personen gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras, Blumenkohl, Rahmkäse, Auberginen und Zwiebelringe	9.60 €
11	Mixed Pakora (VII) für 2 Personen gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras Blumenkohl, Rahmkäse, Hühnchen, Aubergine und Zwiebelringe	10.90 €

Allergene:

I glutenhaltiges Getreide II Krebstiere III Eier
IV Fisch V Erdnuss VI Soja VII Milch
VIII Schalenfrüchte IX Sellerie
X Senf XI Sesamsamen XII Lupinen - Erzeugnisse
XIII Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
XIV Schwefeldioxid und Sulfite in einer
Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 ml/l

Vegetarisches

17	Chana Masala Kichererbsen mit fein geschnittenem Ingwer und Tomaten, nach Nordindischer Art.	10.90 €
18	Daalmakhni (VII) Linsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln gebraten, auf typische Dhabaa - Art zubereitet	10.90 €
19	Mirchi Subji (VII) Gemüse der Saison mit indischem Rahmkäse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch	11.20 €
20	Mix Subji (Vegan) Gemüse der Saison zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander	10.90 €
21	Palak Paneer (VII) Hausgemachter Rahmkäse und Spinat mit verschiedenen Gewürzen gebraten	12.60 €
22	Navratan Korma (mild) (V,VII) Frisches Gemüse und Obst, indischer Käse, verschiedene Nüsse in milder Sahnesauce zubereitet	12.90 €
23	Paneer Mirchi (VII) Indischer Rahmkäse mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in scharfer Soße	12.90 €
24	Matter Paneer (VII) Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen und Sahne-Currysauce	12.80 €
25	Shahi Paneer (V,VII) Hausgemachter Rahmkäse in einer Sauce nach Art des Hauses mit Cashewnüssen und Mandeln	12.90 €
26	Malai Kofta (I,V,VII) Zwei Koftas mit Käse, Kartoffeln und Cashews in exotischer Sahnesauce	12.60 €

doll-design.de



Salate

12	Beilagen Salat mit Eisbergsalat, Weißkohl, Gurken, Tomaten und Mais	4.00 €
13	Gemischter Salat mit Eisbergsalat, Weißkohl, Gurken, Tomaten und Mais	6.80 €
14	Mirchi Salat (VII) Gemischter Salat mit gebratenen indischem Rahmkäse und Mangostücken	7.50 €
15	Chicken Salat Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen und Mangostücken	8.80 €
16	Scampi Salat Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen,	11.80 €

Hühnchengerichte

29	Chicken Curry Hühnerbrustfilet in pikanter Currysoße	12.60 €
30	Chicken Subji Hühnerbrustfilet mit Gemüse der Saison zubereitet, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander	12.90 €
31	Chicken Saag (VII) Hühnerbrustfilet geschnetzelt mit Spinat und indischen Gewürzen	13.90 €
32	Chicken Madras (mittelscharf) Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce,	13.90 €
33	Chicken Korma (mild) (V,VII) Hühnerbrustfilet geschnetzelt mit Käse, Cashewnüssen, Mandeln und Kokosflocken in Sahnesauce	13.90 €
34	Chicken Mango (mild) (V,VII) Hühnerbrustfilet in Mango-Currysauce	13.90 €
35	Butterchicken (VII) Hühnerbrustfilet in Tomatensauce fein gekocht, mit Butter abgerundet	13.90 €
36	Mirchi Tikka Masala (V,VII) Hühnerbrustfilet mit Cashewkernen, frischen Tomaten, Paprika in Butter leicht gebraten, dann in exotischer Sauce zubereitet	13.90 €



www.indien-mirchi.de

Bismarckstraße 2
78315 Radolfzell
Inhaber Deepak Joshi

Telefon: 0 77 32 - 94 54 19 0
oder: 0 77 32 - 94 54 19 1
E-Mail: indienmirchi@yahoo.de

Öffnungszeiten:
Montag - Sonntag
11.00 - 14.30 und 17.00- 23.00 Uhr

Lamm Spezialitäten			Tandoori - Spezialitäten			Meeresspezialitäten			Brot und Beilagen		
37	Mutton Curry Lammfleisch in pikanter Currysauce	13.90 €	50	Mirchi Mixed-Grill-Platte (VII) Feine Mischung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka und Lamm Tikka gegrillt	18.40 €	71	Jhinga Curry (II) Großgarnelen nach Nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce zubereitet	18.90 €	87	Bhatura (I) frittiertes indisches Fladenbrot	2.90 €
38	Mutton Subji Saftiges Lammfleisch, geschnetzelt mit Gemüse der Saison in Currysauce	13.90 €	51	Scampi Tikka (VII) Großgarnelen mit Ingwer und Knoblauch nach Nordindischer Art zubereitet, gegrillt	18.90 €	72	Prawn Butter Masala (II,V,VIII) Garnelen mit Cashewkernen, frischen Tomaten, Paprika in Butter leicht gebraten, dann in exotischer Soße zubereitet	18.90 €	88	Naan (I) Südostasiatisches, flaches Fladenbrot	2.40 €
39	Mutton Saag (VII) Saftiges Lammfleisch, geschnetzelt mit Spinat in verschiedenen Gewürzen	13.90 €	52	Mutton Tikka (VII) Lammfleischwürfel, mariniert in einer Joghurt-Gewürzmischung, fein gegrillt	17.90 €	73	Jhinga „Mirchi“ Masala (II) Riesengarnelen geschmort mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit feinen indischen Gewürzen zubereitet	18.90 €	89	Käse Naan (I,VII) mit indischem Rahmkäse	3.80 €
40	Lamm Madras (scharf) Saftiges Lammfleisch mit Kokosmilch in Madras-Currysauce	13.90 €	Enten - Gerichte			Reisgerichte			90	Tandoori Roti (I) Volkorn Fladenbrot	2.50 €
41	Lamm Vindaloo (scharf) Lammfleisch mit Kokos und Kartoffeln, nach südindischer Art	13.90 €	53	Ente Curry Entenbrustfilet in Currysauce mit Zwiebeln und Tomaten	14.90 €	74	Subji Biryani (V) gedämpfter Basmatireis gebraten, mit Nüssen, Gemüse, Zwiebeln, Paprika und Koriander	12.90 €	92	Butter Naan (I) Naan mit Butter	3.60 €
42	Lamm Korma (V,VII) Lammfleisch mit Rahmkäse, Mandeln und Cashewkernen in milder Sahnesauce	14.90 €	54	Ente Subji Entenbrustfilet mit frischem Gemüse der Saison in Currysauce	14.90 €	75	Chicken Biryani (V) Basmatireis gebraten, mit Hühnerbrustfilet, Nüssen, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander	13.90 €	93	Raita (VII) gewürzter Joghurt mit Kräutern und Gurken	2.90 €
43	Mirchi Ghost (scharf) Lammfleischwürfel mit frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln, gut gebraten, pikant serviert	14.60 €	55	Ente Korma (mild) (V,VII) Entenbrustfilet mit Cashewnüssen und Mandeln in cremiger Sauce	16.90 €	76	Lamm Biryani (V) Basmatireis gebraten, mit Lammfleisch, Nüsse, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander	14.90 €	94	Papadam (I) knuspriges Mehlbrot	1.00 €
Tandoori - Spezialitäten Tandoori = indischer Tonofen			56	Mirchi Ente Masala Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, mit indischen Gewürzen	16.90 €	Kinder - Gerichte			95	Pickels Mixed	2.20 €
			Meeresspezialitäten						96	Mango - Chutney - Sauce	2.20 €
45	Vegetable Sizzer (VII) Gemischtes Gemüse mit Käse, mariniert und gegrillt	12.90 €	57	Fisch Curry (IV) Rotbarschfilet in Currysauce nach traditionell Indischer Art, würzig oder scharf	13.90 €				97	Basmatireis	2.20 €
46	Tandoori Chicken (VII) Hähnchen (mit Knochen), 24 Stunden in Joghurt-Safransauce mit 21 Gewürzen mariniert, und gegrillt	14.90 €	58	Fisch Madras (mittelscharf) (IV) Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce	13.90 €	83	Chicken Mango (V,VII) Hühnerstückchen mit Mandeln in Mango Sahnesauce	6.40 €	98	Mango Cream (V,VII) Mango Pulp mit Sahne und Nüssen	4.40 €
47	Chicken Tikka (VII) Zartes Hähnchenfilet, mariniert in Joghurt-Safransauce, gegrillt	14.90 €	59	Mirchi Fisch Masala (IV) Fischfilet mit Knoblauch, Paprika und Zwiebeln in einer Tomaten-Currysauce	13.90 €	84	Cheese Korma (V,VII,VIII) Hausgemachter Rahmkäse in einer Soße nach Art des Hauses mit Cashewnüssen und Mandeln	6.40 €	99	Gebratene Banana kleine gebackene Bananen mit Honig und Nüssen	4.80 €
48	Paneer Tikka (VII) Hausgemachte Rahmkäsestücke, mariniert in verschiedenen Gemüsen, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	14.60 €	60	Fisch Subji (IV) Rotbarschfilet mit Gemüse der Saison zubereitet mit Zwiebeln Tomaten, Ingwer und Koriander	13.90 €	85	Pommes	3.40 €	100	Gebratene Ananas (V,VII) Kleine gebackene Ananas mit Honig und Nüssen	4.80 €
49	Reshmi Tikka (VII) Hähnchenbrustfilet, mariniert in leicht gewürzter Sauce und gegrillt	13.90 €	70	Jhinga „Coconut“ (II) Garnelen mit Curryblättern leicht gedünstet in Kokoskräutersauce würzig zubereitet	18.90 €	86	Chicken Nuggets (I) Hähnchenbrustfilet, mariniert in leicht gewürzter Sauce gegrillt, mit Pommes, Ketchup oder Mangodip	7.00 €	101	Gulab Jamun mit Vanille Eis (V,VII) Frittierte Teigbällchen mit Rosensirup	5.90 €