

ORIENTALISCHE EINTÖPFE

-ORIENTAL STEWS



Die orientalische Küche bietet intensive Geschmacksrichtungen und aromatische Gerichte. Die Speisen sind meist sehr aromatisch-würzig, oft verwendete Gewürze sind Safran, Cayennepfeffer, Zimt, Koriander und Kurkuma

Orientalischer Zimt – Hackfleischtopf
mit Kartoffeln ^{L, J} 12,50
Minced meat stew with potatoes and cinnamon

Kichererbsen-Trockenfrüchte-Eintopf
mit Tofu ^{F, I, J, L} 11,50
Chick peas stew with dried fruits and tofu

Arabischer Bohneneintopf
mit Schafskäse und Weißbrot ^{A1, G, I, J} 11,50
Bean stew with sheep's milk cheese and white bread

Orientalische Zucchini-Zwiebel-Pfanne
mit Bulgur und gebratener Poulardenbrust ^{A1, G, H, I, J} 14,50
Zucchini-onions-pan with bulgur and grilled stripes of spring chicken

Indisches Fischcurry
mit Basmatireis, Kokos, Chili und Limette ^{B, D, G, I, L} 12,50
Indian style fish stew with coconut, chili, lime and basmati rice

Bago Bago
tomatisierte Reispfanne mit Huhn, Meeresfrüchten und
Ananas ^B 17,50
Rice dish with tomatoes, chicken, seafood and pineapple

Rotes Curry vom Lamm
mit Kokos und Gemüse serviert mit Basmatireis ^G 18,50
Red lamb curry with coconut and vegetables served with basmati rice