

# Alt Oesselse

HOTEL - RESTAURANT

Griechisch indische Spezialität

DorfbrunnenStraße 5 - 30880 Laatzen



**Tel.: 05102 / 91 61 955**

[alt-oesselse-restaurant.de](http://alt-oesselse-restaurant.de)

**Öffnungszeiten**

**Mo bis Sa. 17:00 bis 22:00 Uhr  
So & Feiertag. 12:00 bis 14:30 & 17:00 bis 22:00**





# GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

## SUPPEN

- 1 Tomatensuppe** Eine fruchtige Suppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert mit einem Klecks frischer Sahne<sup>G</sup> **5,90€**

## KALTE VORSPEISEN

- 5 Tzatziki<sup>2,G</sup>** Cremiger griechischer Joghurt<sup>J</sup> mit geraspelten Gurkenstreifen, feinem Knoblauch und frischem Dill **5,90€**
- 6 Tarama<sup>G</sup>** Eine delikate Creme aus feinstem Fischrogen mit sanft gepressten Kartoffeln und erlesenem Olivenöl **5,90€**
- 7 Chipiti** Pikant pürierter, würziger Schafskäse, angemacht mit feurigem Chili, Paprika und mildem Olivenöl **5,90€**
- 8 Tris Cremes<sup>2,G</sup>** Eine Auswahl unserer drei beliebtesten Cremes: mit hausgemachtem Tzatziki, edlem Tarama und würziger Schafskäsecrème **6,90€**
- 9 Feta<sup>G</sup>** Original griechischer Schafskäse, verfeinert mit aromatischem Oregano, frischen Zwiebeln und saftigen Tomatenscheiben **8,90€**
- 10 Peperoni<sup>3</sup>** Milde Peperoni, eingelegt in Knoblauch und erstklassigem Olivenöl **4,90€**
- 11 Oliven<sup>4</sup>** Ausgesuchte Oliven in einer würzigen Marinade aus Knoblauch und Olivenöl **5,90€**
- 12 Saganaki II<sup>G</sup>** Gerösteter schafskäse garniert mit Tomaten **9,90€**
- 13 Saganaki III** mit honig und sesam **10,50€**

## WARM VORSPEISEN

zu allen oben genannten Gerichten reichen wir frisches Brot

- 15 Saganaki I<sup>G</sup>** Paniert, goldbraun gebackener Schafskäse, garniert mit frischen Tomaten **9,90€**
- 16 Kalamaris<sup>2,G</sup>** Knusprig gebackene Kalamaris-Ringe, serviert mit unserem hausgemachten Tzatziki **9,90€**
- 17 2 Riesen champignons** Gefüllt mit würzigem Käse überbacken, **8,90€**
- 18 Scampis** In bestem Olivenöl gebratene Scampis, verfeinert mit frischem Knoblauch, nach geheimer Art des Hauses **11,90€**
- 19 Gemischter Vorspeisenteller** Nach Art des Hauses **15,90€**
- 20 Aubergine<sup>2,G</sup>** Frische Aubergine, am Stück gebraten und serviert mit cremigem Tzatziki **6,90€**
- 21 Peperonis<sup>3</sup>** Gegrillte, leicht scharfe Peperoni in aromatischem Knoblauch **5,90€**
- 22 Bruschetta** Geröstetes Brot mit saftigen Tomaten, roten Zwiebeln, frischem Rucola, bestem Olivenöl und Knoblauch **6,90€**
- 23 Knoblauchbrot<sup>A,C</sup>** **4,90€**
- 24 Ofenkartoffel I<sup>2,G</sup>** Große Ofenkartoffel mit zarten Hähnchenstreifen, Tzatziki und frischen Kräutern **12,90€**
- 25 Ofenkartoffel II (vegetarisch)** Große Ofenkartoffel mit frischen Champignons, Tzatziki und Gartenkräutern **11,90€**



## VEGETARISCH

<b>30</b>	<b>Gemüsepfanne Metaxa<sup>G</sup></b>	Mit frischem Gemüse, Bütterreis und Käse in Metaxasauce überbacken	<b>13,90€</b>
<b>31</b>	<b>Champignon Pfännchen<sup>G</sup></b>	Frische Champignons mit Knoblauch und Kräutern, mit pikantem Käse überbacken	<b>11,90€</b>

## SALATE

zu allen genannten Gerichten reichen wir frisches Brot

<b>36</b>	<b>Choriatiki<sup>G,4</sup></b>	Typisch griechischer Bauernsalat mit frischen Tomaten, würzigem Schafskäse, knackigen Gurken und Oliven	<b>10,90€</b>
<b>37</b>	<b>Lamm Salat</b>	Gemischter Salat mit zartem, gegrilltem Lammfilet	<b>16,90€</b>
<b>38</b>	<b>Kotobulo Salat</b>	Gemischter Salat mit saftigen Hähnchenstreifen	<b>13,90€</b>
<b>39</b>	<b>Gyros Salat</b>	Gemischter Salat mit herhaftem Gyros	<b>12,90€</b>
<b>40</b>	<b>Griechischer Salat<sup>2,4,G</sup></b>	Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Weinblättern, Tarama, Tzatziki und Schafskäse	<b>15,90€</b>

## GRILLGERICHTE

zu den oben genannten Gerichten reichen wir als Beilage aromatischen Tomatenreis und knusprige Pommes

<b>45</b>	<b>Gyros</b>		<b>14,90€</b>
<b>46</b>	<b>Gyros</b>	Herhaftes Gyros mit goldbraun gerösteten Zwiebeln	<b>15,90€</b>
<b>47</b>	<b>Gyros überbacken<sup>G</sup></b>	Herhaftes Gyros überbacken mit Käse	<b>15,90€</b>
<b>48</b>	<b>Suflaki</b>	2 saftige Fleischspieße vom Schwein	<b>15,90€</b>
<b>49</b>	<b>Suzuki</b>	3 würzige Hackröllchen	<b>14,90€</b>
<b>50</b>	<b>Suflaki überbacken<sup>G</sup></b>	Saftiges Suflaki, überbacken	<b>17,90€</b>
<b>51</b>	<b>Suzuki überbacken<sup>1,2,G</sup></b>	Würzige Suzuki, überbacken	<b>16,90€</b>
<b>52</b>	<b>Hähnchen überbacken<sup>G</sup></b>	Zartes Hähnchen, überbacken	<b>17,90€</b>
<b>53</b>	<b>Bifteki (Hacksteak)</b>	Saftiges Bifteki, gefüllt mit cremigem Schafskäse	<b>16,90€</b>
<b>54</b>	<b>Rinderleber</b>	Zarte Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln, Röstzwiebeln und gebratenem Gemüse.	<b>16,90€</b>



# PLATTEN VOM GRILL

Alle Gerichte werden mit Reis, Pommes, roter scharfer Sauce und Beilagensalat serviert.

58	<b>Grillplatte<sup>1,2</sup></b> Mit Gyros, Suzuki, Lammkotelett, Fleischspieß	18,90€
59	<b>Ouzo-Platte<sup>1,2</sup></b> Mit Gyros, Fleischspieß, 2 Suzuki,	17,90€
60	<b>Herkules-Platte</b> Mit Fleischspieß, Schweinesteak, Hacksteak	16,90€
61	<b>Sirtaki-Platte</b> Mit Gyros, Fleischspieß	17,90€
62	<b>Nikolas-Platte<sup>1,2</sup></b> Mit Suflaki, Suzuki, Hähnchen und Gyros	18,90€
63	<b>Dimos-Platte</b> Mit Gyros, 2 Lammkoteletts, Leber	18,90€
64	<b>Steak-Platte</b> Mit Rumpsteak, Schweinesteak und Gyros	24,90€
65	<b>Filet-Platte</b> Mit Rinderfilet, Schweinefilet und Lammfilet	27,90€
66	<b>Zeus-Platte<sup>1,2</sup> (für 2 Personen)</b> Mit Gyros, 2 Suflaki, 2 Steaks, 2 Suzuki, Beilagen und Salat. Vorweg Tzatziki, Brot	53,90€

# LAMMSPEZIALITÄTEN

69	<b>Lammfilet</b> Mit 3 Lammfilets, gebratenem Gemüse, Folienkartoffel, Reis und Salat	27,50€
70	<b>Lammplatte</b> Mit 2 Lammfilets, 2 Lammkoteletts, gebratenem Gemüse, Folienkartoffel, Reis und Salat	29,90€
71	<b>4 Lammkoteletts aus der Krone</b> Mit gebratenem Gemüse, folienkartoffel, Reis und Salat	25,90€

# AUS DEM BACKOFEN

72	<b>2 Schweinefilets<sup>G</sup></b> Mit Champignons und Kräutern, mit Käse überbacken, dazu kretanische Kartoffeln	21,90€
73	<b>Hähnchenbrust<sup>G</sup></b> Mit käse überbacken, Champignons Kretanischen kartoffeln und Salat	19,50€

# PASTA

74	<b>Spaghetti mit Hähnchen<sup>G</sup></b> Wahlweise mit Sahnesauce oder Metaxasauce	15,90€
75	<b>Spaghetti Scampi</b> Mit Tomatensauce und Scampis	17,50€
76	<b>Spaghetti mit Metaxasauce &amp; überbacken<sup>G</sup></b> Frische Spaghetti in cremiger Metaxasauce, goldbraun überbacken	13,90€



# PFANNENGERICHTE

Alle Pfannengerichte mit weißbrot

77	<b>Gyros-Pfännchen<sup>G</sup></b>	Herhaftes Gyros in einer cremigen Metaxasauce	17,90€
78	<b>2 Schweinefilets in Metaxasauce<sup>G</sup></b>	Verfeinert mit Crème fraîche, Champignons und Kräutern	18,90€
79	<b>2 Schweinefilets</b>	Süß verfeinert mit Cassislikör, dazu Champignons und Kräuter	19,90€
80	<b>Geschnetzeltes Schweinefilet<sup>G</sup></b>	In Metaxasauce verfeinert mit Crème fraîche, Champignons und Paprika	18,90€
81	<b>Geschnetzeltes Hähnchenfilet</b>	In süßer Weißweinsauce, verfeinert mit Cassislikör, Champignons und Kräutern	18,90€
82	<b>Leber-Pfanne</b>	Mit Rinderleber, Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Reis	18,90€
83	<b>Fitness-Pfanne</b>	Mit Hähnchen, Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Reis	18,90€

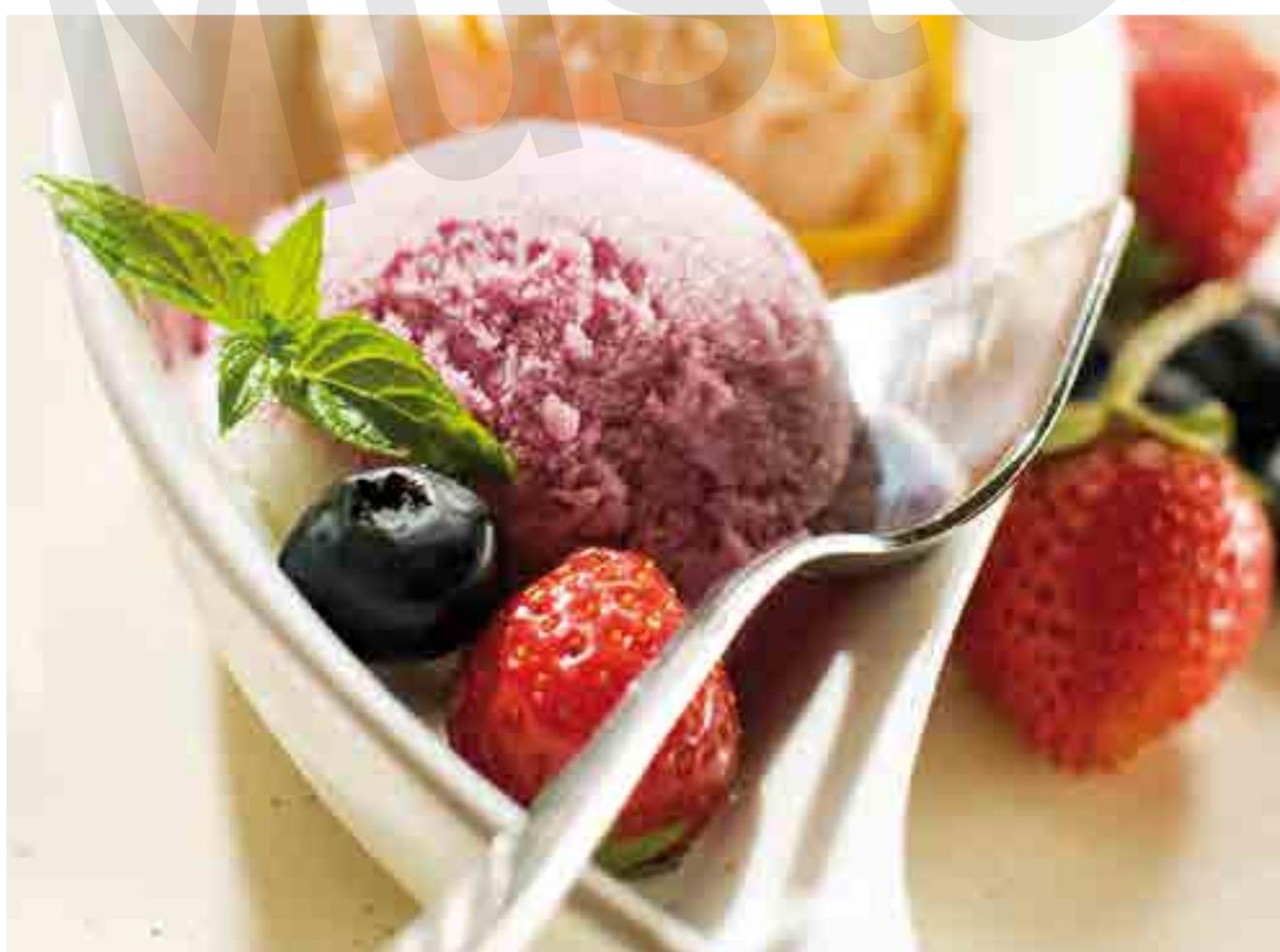
# STEAK + FILET VOM GRILL

86	<b>Rumpsteak<sup>G</sup></b>	Mit Röstzwiebeln, gebratenem Gemüse, Folienkartoffeln, Salat und Kräuterbutter	26,90€
87	<b>Zartes Rinder- und Schweinefilet<sup>G</sup></b>	Mit Röstzwiebeln, Tomatenreis, Kartoffeln, gebratenem Gemüse, Salat und Kräuterbutter	24,90€
88	<b>Rinderfilet (Argentinisch)<sup>G</sup></b>	Mit Pfeffersauce, kartoffelkroketten, gebratenem Gemüse, Tomatenreis, Salat und Kräuterbutter	27,90€
89	<b>3 Schweinefilets<sup>G</sup></b>	Mit Metaxasauce, Kartoffelkroketten, gebratenem Gemüse, Tomatenreis und Salat	21,90€
90	<b>Hähnchenbrustfilet<sup>G</sup></b>	Mit Rosa-Beeren-Sahnesauce, Rosmarinkartoffeln, Bütterreis und Salat	18,90€

# FISCH-SPEZIALITÄTEN

zu den Fisch-Spezialitäten reichen wir Ihnen einen Salat

94	<b>Riesengarnelen<sup>B</sup></b>	5 gebrillierte, große Garnelen mit einem Hauch Knoblauch, Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln	24,90€
95	<b>Scampi-Pfännchen<sup>B</sup></b>	6 Riesenscampi-Garnelen (geschält) in Cocktailsauce, mit Sherry abgeschmeckt	24,90€
96	<b>Kalamaris-Ringe<sup>D</sup></b>	Aus zartem Tintenfisch, knusprig gebraten, dazu Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und Bütterreis	19,90€
97	<b>Lachs<sup>D</sup></b>	Gegrillt mit Cocktailsauce, dazu Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und Bütterreis	22,90€
98	<b>Lachs-Pfännchen<sup>D,B</sup></b>	Enthäuteter Lachs mit Shrimps in Cocktailsauce	20,90€
99	<b>Seezungenfilet</b>	Gebraten mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	20,90€
100	<b>Zanderfilet</b>	Gegrillt nach Art des Hauses in Zitronensauce, dazu Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und Bütterreis	22,90€
101	<b>Fischplatte nach Art des Hauses<sup>B,D,1,G</sup></b>	Mit 2 Scampi, Zanderfilet, Lachs, Kalamaris, Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln, Bütterreis und Knoblauchsauce	28,90€



# VITAL

Alle Gerichte werden mit frischem Gemüse und roter scharfer Sauce serviert.

<b>105</b>	<b>Gyros</b>	<b>15,90€</b>
<b>106</b>	<b>Suflaki</b>	<b>16,90€</b>
<b>107</b>	<b>Lammfilet</b>	<b>24,90€</b>
<b>108</b>	<b>Hähnchen</b>	<b>17,90€</b>
<b>109</b>	<b>Lachs</b>	<b>20,90€</b>

## FÜR KLEINE GÄSTE (bis 12 Jahre)

Alle Gerichte mit Pommes frites und Ketchup/Mayonnaise/Metaxasauce.

<b>111</b>	<b>Gyros</b>	<b>8,90€</b>
<b>112</b>	<b>Suflaki</b>	<b>8,90€</b>
<b>113</b>	<b>Chicken Nuggets<sup>A,C</sup> (6 Stk.)</b>	<b>8,90€</b>
<b>114</b>	<b>Kinder Spaghetti</b>	<b>8,90€</b>
<b>115</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b>	<b>8,90€</b>

## DEUTSCHE KLASSIKER

<b>118</b>	<b>Currywurst</b> <sup>2,7,8,E</sup> Mit knusprigen Pommes Frites	<b>10,90€</b>
<b>119</b>	<b>Schweineschnitzel<sup>2,G</sup> „Wiener Art“</b> Mit Zitrone, Pommes Frites, Tzatziki und Salat	<b>16,90€</b>
<b>120</b>	<b>Schweineschnitzel</b> Mit Pommes Frites, Champignonsauce und Salat	<b>16,90€</b>
<b>121</b>	<b>Schweineschnitzel</b> Mit Pommes und Metaxasauce	<b>15,90€</b>

## EXTRA BEILÄGEN

<b>124</b>	<b>Pommes Frites</b>	<b>4,00€</b>
<b>125</b>	<b>Kartoffelkroketten</b>	<b>4,00€</b>
<b>126</b>	<b>Kretanische Kartoffeln</b>	<b>6,00€</b>
<b>127</b>	<b>Tomatenreis</b>	<b>3,90€</b>
<b>128</b>	<b>Ketchup oder Mayonnaise</b> <sup>2,C</sup>	<b>1,20€</b>
<b>129</b>	<b>Scharfe Sauce</b>	<b>2,50€</b>
<b>130</b>	<b>Metaxasauce</b>	<b>2,50€</b>
<b>131</b>	<b>Folienkartoffeln</b>	<b>4,90€</b>
<b>132</b>	<b>Rosmarinkartoffeln</b>	<b>4,50€</b>

## DESSERTS

<b>134</b>	<b>Jaourtí me melí<sup>G,H</sup></b> Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen	<b>5,90€</b>
<b>139</b>	<b>Joghurt<sup>J,H</sup></b> Mit frischem Obst, Walnüssen und Honig	<b>7,90€</b>
<b>140</b>	<b>Diogenese</b> Cremiges Vanilleeis mit heißer Himbeer Sauce	<b>6,90€</b>
<b>141</b>	<b>Aphrodite Eis</b> Cremiges Vanilleeis mit heißer Schokolade	<b>6,90€</b>
<b>142</b>	<b>gemischtes Eis</b> mit frischem Schlagsahne	<b>7,00€</b>
<b>142</b>	<b>gemischtes Eis</b> mit frischem Obst	<b>7,50€</b>



# GETRÄNKE

## BIER VOM FASS

Einbecher<sup>A</sup>

0,3L 3,50€ 0,4L 4,00€

## BIER AUS DER FLASCHE

Erdinger Hefeweizen<sup>A</sup>

0,5L 4,50€

Erdinger Kristallweizen<sup>A</sup>

0,5L 4,50€

Erdinger Hefeweizen Dunkel<sup>A</sup>

0,5L 4,50€

Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei <sup>A</sup>

0,5L 4,50€

Einbecher Alkoholfrei <sup>A</sup>

0,3L 3,50€

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola <sup>1,13,0</sup>

0,2L 3,00€ 0,4L 4,00€

Coca-Cola Zero <sup>1,7,10,13,14,0</sup>

0,2L 3,00€ 0,4L 4,00€

Fanta <sup>1,3,7,10,0</sup>

0,2L 3,00€ 0,4L 4,00€

Sprite <sup>7,0</sup>

0,2L 3,00€ 0,4L 4,00€

Spezi

0,2L 3,00€ 0,4L 4,00€

Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet

0,25L 3,00€ 0,75L 7,00€

Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet, still

0,25L 3,00€ 0,75L 7,00€

## SÄFTE

Apfelsaft <sup>10</sup>

0,2l 3,00 0,4l 4,50

Orangensaft <sup>10</sup>

3,00 4,50

Apfelschorle <sup>10</sup>

3,00 4,50

## WEISSWEIN

Trocken <sup>0</sup>

0,25L 5,00€ 0,5L 10,00€

Halbtrocken <sup>0</sup>

0,25L 5,00€ 0,5L 10,00€

Lieblich <sup>0</sup>

0,25L 5,00€ 0,5L 10,50€

## ROTWEIN

Trocken ◎  
Halbtrocken ◎  
Lieblich ◎

0,25L	<b>5,00€</b>	0,5L	<b>10,50€</b>
0,25L	<b>5,00€</b>	0,5L	<b>10,50€</b>
0,25L	<b>5,00€</b>	0,5L	<b>10,50€</b>

## SPIRITUOSSEN

Ouzo  
Ouzo Plomari auf Eis  
Ouzo Plomari auf Eis  
Ouzo 12 auf Eis  
Ouzo 12 auf Eis  
Metaxa 5 Sterne  
Metaxa 7 Sterne  
Jägermeister  
Williams Birne  
Obstler  
Baileys

38%	2cl	<b>2,50€</b>
40%	2cl	<b>3,00€</b>
40%	4cl	<b>4,50€</b>
40%	2cl	<b>3,00€</b>
40%	4cl	<b>4,50€</b>
38%	2cl	<b>3,00€</b>
40%	2cl	<b>4,50€</b>
35%	2cl	<b>3,00€</b>
40%	2cl	<b>4,00€</b>
30%	2cl	<b>3,50€</b>
17%	2cl	<b>3,50€</b>

## DIGESTIF

Averna auf Eis und Zitronen <sup>A,G</sup>  
Ramazzotti auf Eis und Zitronen <sup>A,G</sup>

2cl	<b>3,00€</b>
2cl	<b>3,00€</b>

## SPRITZ

Limoncello Spritz  
Sarti Spritz  
Aperol Spritz  
Wild Berry Lillet  
Hugo

<b>7,50€</b>

## WARMER GETRÄNKE

Griechischer Mokka  
Tasse Kaffee  
Cappuccino<sup>G</sup>  
Espresso  
Tasee Tee  
Latte Macchiato<sup>G</sup>

<b>3,00€</b>
<b>3,00€</b>
<b>3,50€</b>
<b>2,50€</b>
<b>2,70€</b>
<b>4,20€</b>



## INDISCHE SPEZIALITÄT

### VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmati Reis und Sauce (Nr 22, 24, 25, 32, 33 auch Vegan)

<b>147 Shahi Paneer</b> <sup>1,E,G</sup>	Hausge Käse mit verschiedenen Gewürzen in Butter <sup>G</sup> -Tomaten- Sahne <sup>G</sup> -Currysauce zubereitet (Spezialität des Hauses)	<b>15,90€</b>
<b>148 Aloo Gobi<sup>G</sup></b>	Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln & feinen Gewürzen in einer speziellen Sauce gebraten	<b>14,50€</b>
<b>149 Mix Vegetables<sup>G</sup></b>	Gem Gemüse, Sahne <sup>G</sup> , nach indischer Art zubereitet	<b>13,90€</b>
<b>150 Palak Paneer<sup>G</sup></b>	Hausge Käse <sup>G</sup> , zubereitet mit Spinat & Gewürzen	<b>14,50€</b>
<b>151 Kadahi Paneer<sup>G,2</sup></b>	Paneer zubereitet mit grünem Parika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Tomatensauce	<b>17,50€</b>
<b>152 Aloo Saag<sup>1,E</sup></b>	Kartoffel mit Spinat und Currysoße	<b>14,90€</b>

### MURGH CURRIES

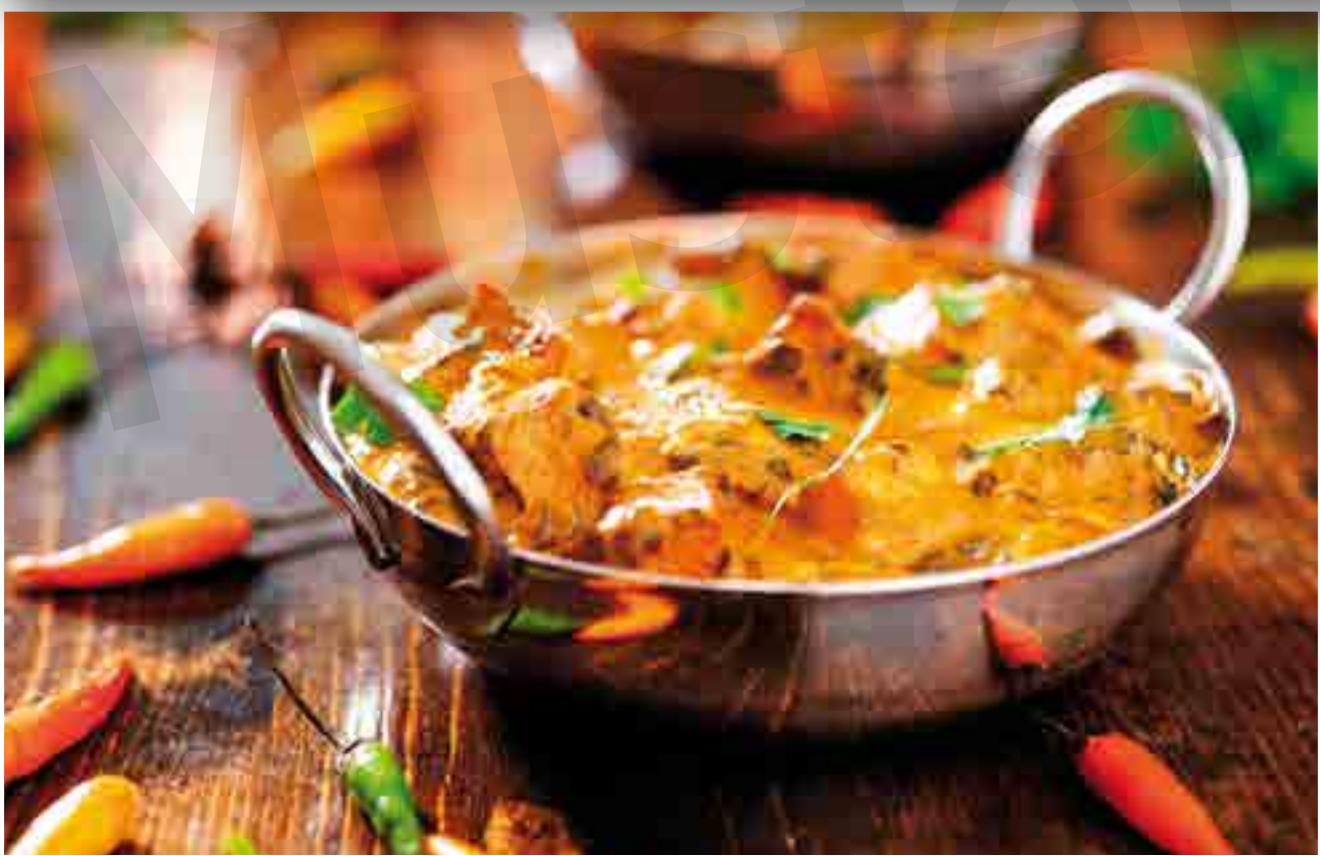
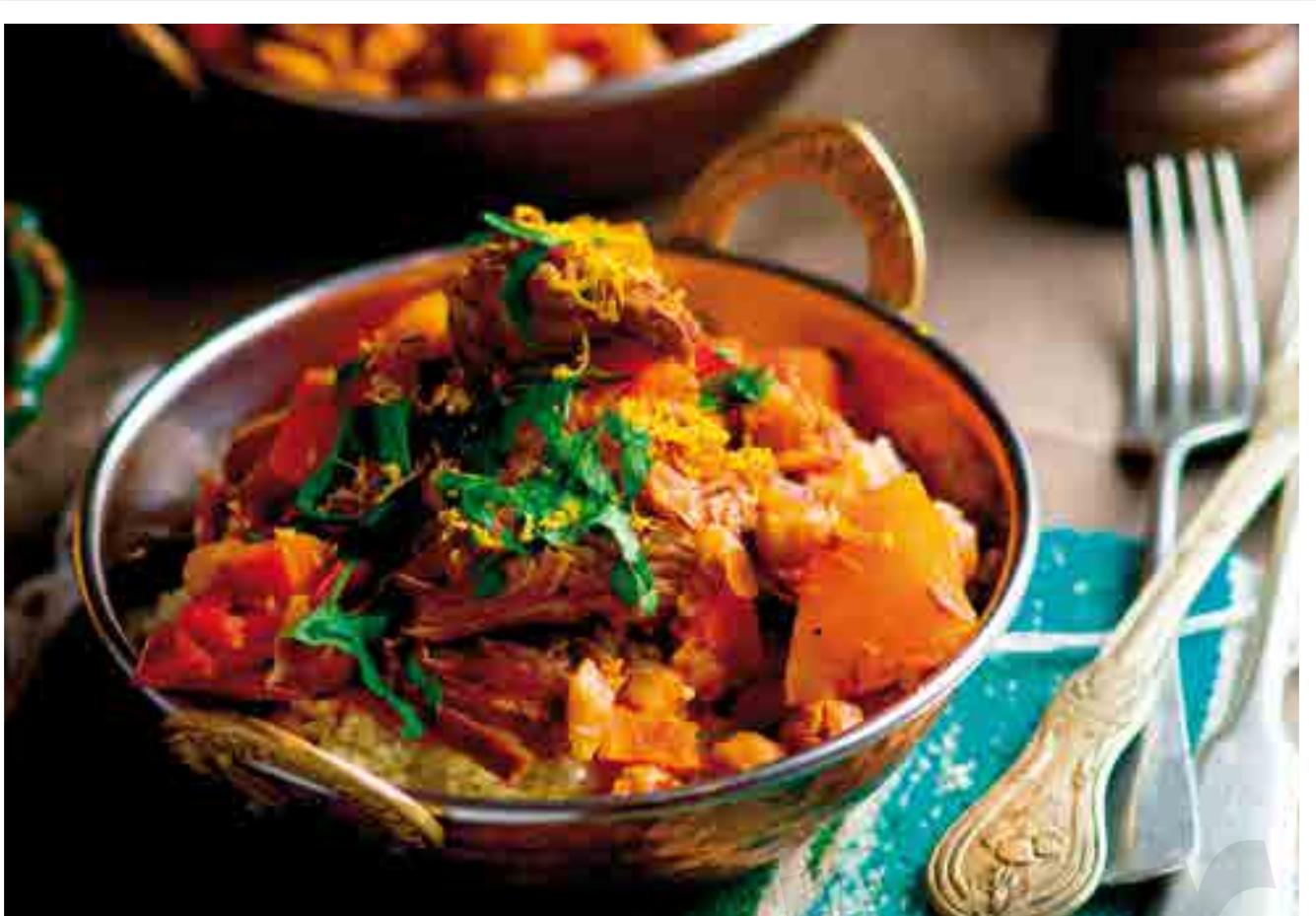
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Curries, serviert mit Basmati Reis

<b>156 Chicken Kali Mirch<sup>G,H</sup></b>	Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Gewürzen, in einer cremigen Sauce mit Sahne <sup>G</sup> , schwarzem Pfeffer, Cashewnüssen und Mandelpaste zubereitet	<b>16,40€</b>
<b>157 Chicken Currysauce<sup>1,E</sup></b>	Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gewürzen (Pikant) zubereitet	<b>15,40€</b>
<b>158 Chicken Korma<sup>G</sup></b>	Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Kokosnuss mit Sahne verfeinert	<b>16,00€</b>
<b>159 Chicken Madras<sup>1,E</sup></b>	Hähnchenbrustfilet, Kokosnuss, Currysauce, mit Tomaten	<b>15,40€</b>
<b>160 Chicken Vindaloo</b>	Hähnchenbrustfilet in sehr scharfer sauce mit Kartoffeln zubereitet	<b>16,20€</b>
<b>161 Kadahi Chicken<sup>1,2,E</sup></b>	Hähnchenbrustfilet zubereitet mit grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Tomatensauce	<b>16,40€</b>
<b>162 Butter Chicken<sup>1,E,G</sup></b>	Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce mit Mandeln & traditionellen Gewürzen	<b>16,40€</b>
<b>163 Chicken Jalfrazie<sup>1,E</sup></b>	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Currysauce	<b>16,40€</b>
<b>164 Chicken Saag<sup>1,E</sup></b>	Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Currysoße	<b>15,40€</b>

### MUTTON CURRIES

Lammfleisch mit verschiedenen Curries, serviert mit Kashmir Basmati Reis

<b>168 Lamm Kali Mirch<sup>G</sup></b>	Lammfleisch mit Zwiebeln & Gewürzen, in einer cremigen Sauce mit Sahne <sup>G</sup> , schwarzem Pfeffer, Cashewnüssen	<b>19,00€</b>
<b>169 Lamm Curry<sup>1,E</sup></b>	Lammfleisch in Pikanter Currysauce zubereitet	<b>18,40€</b>
<b>170 Lamm Korma<sup>G,H</sup></b>	Lammfleisch mit Mandeln, Kokosraspeln, mit Sahne <sup>G</sup> verfeinert	<b>18,70€</b>
<b>171 Lamm Madras<sup>1,E</sup></b>	Lammfleisch mit Kokosnuss, in scharfer Sauce mit Tomaten, Pikant Currysauce	<b>18,40€</b>
<b>172 Lamm Vindaloo<sup>1,E</sup></b>	Lammfleisch in scharfer Currysauce mit Kartoffeln zubereitet	<b>19,40€</b>
<b>173 Kadahi Ghosh<sup>2</sup></b>	Zartes Lammfleisch im Spezialtopf(Kadahi) grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer & Tomatensauce zubereitet	<b>19,40€</b>
<b>174 Mutton Lababdar</b>	Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Gewürzen nach indischer Art	<b>19,00€</b>
<b>175 Mutton Jalfrazi<sup>1,E</sup></b>	Lammfleisch mit Gemüse und mit Curry Soße	<b>18,40€</b>
<b>176 Lamm Saag<sup>1,E</sup></b>	Lammfleisch mit Spinat und Currysoße	<b>19,40€</b>



Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= geschwärzt, 5= geschwefelt, 6= gewachst, 7= mit Phosphat, 8= mit Geschmacksverstärker, 9= Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt, 10= mit Süßungsmittel, 12= mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 13= koffeinhaltig, 14= enthält eine Phenylalaninquelle, \*= vom Drehspieß, 16= aus Rindfleisch, 17= zur Hälfte aus Rindfleisch und Schweinefleisch, 18= aus Schweinefleisch, 19= vom Truthahn, 20= Surimi= Krebsfleischimitat, 21= modifizierte Stärke, 22= Verdickungsmittel, 23= Aroma, 24= Backtriebmittel, 25= Emulgatoren.

Allergene: A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch, H= Schalenfrüchte (Nüsse), L= Sellerie, M= Senf, N= Sesamsamen, O= Schwefeldioxid und Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere.