



# KURKUMA

feines indisches Restaurant



HERZLICH WILLKOMMEN  
IM

# KURKUMA

*„Um Vergangenes soll man nicht trauern,  
an Zukünftiges nicht denken,  
Weise leben in der Gegenwart.“*

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische Küche näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über 36 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Koch auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen.

Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!







Ihr **KURKUMA** Restaurant Team



# Mittagstisch


Dienstag- Freitag 11.00- 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

**Zu jedem Gericht servieren wir saisonal Suppe oder Salat + Reis + Dessert**  
**We serve seasonal soup or salad + rice + dessert with every dish**

900. **Tagesgericht** (fragen Sie bitte unseren Kellner) ..... 10,50 €
901. **Chicken Curry** <sup>0,G</sup> ..... 10,50 €  
Hähnchenfleisch in einer milden Currysoße
902. **Chicken Korma** <sup>0,G</sup> ..... 10,50 €  
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)
903. **Chicken Vindaloo** <sup>0</sup>  ..... 10,50 €  
Hähnchenfleischstücke und Kartoffeln, zubereitet in einer köstlichen scharfen Currysoße
904. **Chicken Palak** <sup>0,G</sup> ..... 10,50 €  
Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat.
905. **Mango Chicken** <sup>0,G,6</sup> ..... 10,50 €  
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
906. **Vegetable Korma** <sup>6,0,G,H</sup> (Veg. ) ..... 10,50 €  
Frisches Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
907. **Palak Paneer** <sup>0,G</sup> (Veg. ) ..... 10,50 €  
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
908. **Dal Makhni** <sup>0,G</sup> (Veg. ) ..... 10,50 €  
Schwarze Linsen zubereitet mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, in Butter geröstete Zwiebel und milden Gewürzen (mit einem Hauch Sahne)
909. **Vegetables Kadhai** <sup>0,G</sup> (Veg. ) ..... 10,50 €  
Gemischtes Gemüse in einer indisch gewürzten Soße mit gerösteten Paprika und Zwiebeln.
910. **Chana Masala** <sup>0,G</sup> (Veg. ) ..... 10,50 €  
Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala Soße und Grüne Kräuter

## Thallis

(zwei verschiedene Gerichte + Reis + saisonal Suppe oder Salat + Dessert )

920. **Tages Thalli** <sup>6,0,G,H</sup> (fragen Sie bitte unseren Kellner)..... 12,50 €  
Zwei Gerichte dazu Basmatireis, saisonal Suppe oder Salat und Dessert.
930. **Vegetarisch Thalli** <sup>6,0,G,H</sup> (Veg. ) ..... 11,50 €  
Ein Kombination von zwei verschiedene vegetarischen Gerichten Vegetable Korma (163) und Tarka dal (162) dazu Basmatireis, saisonal Suppe oder Salat und Dessert.
931. **Kurkuma Thalli** <sup>6,0,G,H</sup> ..... 12,50 €  
Ein Kombination von Lamm und Chicken. Chicken Korma (124) Lamm Karahi (138) dazu Basmatireis, saisonal Suppe oder Salat und Dessert
932. **Mango Thalli** <sup>6,0,G,H</sup> ..... 12,50 €  
Mango Chicken (132) u. Lamm Palak (139) dazu Basmatireis, saisonal Suppe od. Salat u. Dessert.

**ALLE MITTAGS-MENÜS ZUM MITNEHMEN SIND OHNE SALAT UND NACHTISCH**

Alle Speisen nach Wunsch **scharf / sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chilli Level



Vegetarisch

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der vorletzten Seite.



#### **Zusatzstoffe:**

1: mit Konservierungsstoff • 2: mit Geschmacksverstärker • 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Farbstoff  
5: mit Phosphat • 6: mit Süßungsmittel • 7: koffeinhaltig • 8: chininhaltig 9: geschwärzt  
10: enthält Phenylalaninquelle • 11: mit Säuerungsmittel

#### **Allergenen:**

A: glutenhaltiges Getreide (A: Weizen, A1: Roggen) B: Krebstiere und krebstierezeugnisse • C: Eier & Eierzeugnisse • D: Fisch & Fischzeugnisse E: Erdnüsse & Erdnüssezeugnisse • F: Soja & Sojazeugnisse • G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) & Zeugnisse H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie) & Schalenfrüchtezeugnisse • I: Sellerie & Selleriezeugnisse J: Senf und Senf Zeugnisse • K: Sesamsamen L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l • M: Lupinen N: Weichtiere und zeugnisse  
O: Unsere Gewürzmischung bestehend aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach!)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung • Stand 07.2022

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

**Kartenzahlung erst ab 15,- EURO**