

NAMASTE



Herzlich willkommen im Café Zafran.

Genießen Sie bei uns authentische indische Köstlichkeiten in gemütlichem Ambiente.

Sofern nicht anders ausgewiesen, servieren wir alle Hauptspeisen leicht scharf. Bitte sagen Sie uns Bescheid, falls Sie es bevorzugen lieber mild, mittelscharf, scharf oder extrascharf zu essen.

Bei Fragen, Wünschen, Anregungen oder Kritik können Sie uns jederzeit gerne ansprechen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt & guten Appetit.

Ihr Café Zafran Team

P.S. Unsere Gerichte und Lassis erhalten Sie auch zum Mitnehmen.

P.P.S. Kennen Sie schon unseren Business Lunch Di-Fr mittag? Diese Mittagsangebote finden Sie ganz hinten in der Karte.



Kinder

Für Kinder eignen sich unsere Brote (z.B. Butter Naan), sowie Vorspeisen und Hauptgerichte, die Sie »mild« bestellen können. Zusätzlich bieten wir an:

Gebratener Reis mit Gewürzen (mild) [V/G]	3.90
- auf Wunsch zusätzlich mit Ei [G]	4.90
Pommes Frites mit Ketchup [V/G/N]	3.50
Bio-Eiscreme (Schoko [G/N] oder Himbeer [V/G/N])	3.50

ZAFRAN Specials

Wechselnde indische Spezialitäten, die wir nur begrenzte Zeit anbieten.

Chicken Palak Zartes Hähnchenbrustfilet in indisch gewürzter Spinatsauce, serviert mit Basmatireis [G/N] 12.90

Mattar Mushroom Frische Champignons und grüne Erbsen in würziger nordindischer Currysauce, serviert mit Basmatireis [VM/G] 11.90

Cheese Naan Handgemachtes Brot aus dem Lehmofen, gefüllt mit Paneer-Käse und indischen Gewürzen. Auf Wunsch mit Tofu (vegan) [VM/N] 4.90



Vorspeisen, Suppen & Snacks

Der erste Appetit auf Indien - Kleinigkeiten zum Genießen

- 11 **Papadam** Zwei knusprige Linsenfladen mit Minzdip [VM/G/N] 2.90
- 12 **Samosas** Zwei Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Erbсен-Füllung und Koriander-Chutney [V/N] 4.90
- 13 **Pakora** In Kichererbsenmehl ausgebackenes Gemüse mit Koriander-Chutney [V/G/N] 4.90
- 14 **Dal Shorba** Wohltuende indische Linsensuppe [V/G/N] 4.50
- 15 **Sabzi Soup** Gemüsesuppe [V/N] 4.50

Brote, Beilagen & Co.

Hervorragende Ergänzungen, die Vielfalt auf den Tisch bringen. Vorab oder zum Hauptgericht bestellbar.



Brote Von Hand im Lehmofen frisch gebacken

- 25 **Naan** Hefebrot aus Weizenmehl [V/N] 2.80
- 26 **Butter Naan** Hefebrot aus Weizenmehl mit Butter bestrichen [VM/N] 3.00
- 27 **Garlic Naan** Hefebrot aus Weizenmehl mit Butter und Knoblauch [VM/N] 3.40
- 28 **Adrak Naan** Hefebrot aus Weizenmehl mit Butter und Ingwer [VM/N] 3.40
- 29 **Roti** Hefebrot aus Vollkorn-Weizenmehl [V/N] 2.60 mit Butter [VM/N] 2.80

Beilage

- 66 **Mini Mix Veg** Kleine Portion gemischtes Gemüse in Currysauce [VM/G] 4.60

Dips & Joghurt Viele neue Geschmackseindrücke

60 **Drei Dips** Zusammenstellung aus drei verschiedenen Dips: Joghurt-Minze, eingelegte Mango und Ingwer-Tamarinden-Chutney [VM/G/N] 3.50

601 Joghurt-Minze Dip [VM/G/N] | 602 Eingelegte Mango Dip [V/G/N] | 603 Ingwer-Tamarinden-Chutney [V/G/N] 1.50

61 **Raita** Naturjoghurt, mildert Schärfe [VM/G/N] 2.90

62 **Raita Masala** Indisch gewürzter Joghurt mit Gurken, Tomaten und frischem Koriander [VM/G/N] 4.20

Salate mit Essig-Öl-Dressing



63 **Kleiner Salat** Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika [V/G/N] 5.40

64 **Salat mit Champignons** Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika und gebratene Champignons [V/G/N] 7.90

65 **Salat mit Hähnchen** Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika und im Lehmofen gegartes Hähnchenbrustfilet [G] 8.90

Reisspezialitäten & Biryanis

Biryanis [Hauptgerichte] Gebratener Basmatireis mit indischen Gewürzen, begleitet von einer kleinen Portion Joghurt.

- 67 **Veg Biryani** mit gemischtem Gemüse [VM/G] 11.40
- 68 **Chicken Biryani** mit Hähnchenbrustfilet [G] 12.90
- 69 **Lamm Biryani** mit Lammfleisch [G] 14.90

Dhal Linsencurrys

Die Klassiker der indischen Küche. Serviert mit Basmatireis.

- 34 **Pili Dhal** Klassisches Curry aus gelben Linsen [V/G/N] 9.90
- 35 **Dhal Palak** Curry aus gelben Linsen mit frischem Blattspinat [V/G/N] 10.50

Gemüsespezialitäten

Vegetarischer Variantenreichtum. Serviert mit Basmatireis.

- 40 **Aloo Gobi** Curry mit Kartoffeln und Blumenkohl [VM/G] 11.40
- 41 **Veg Kofta** Hausgemachte Gemüsebällchen in pikanter Currysauce [VM] 11.90
- 42 **Veg Korma (mild)** Gemüse & Paneer (Rahmkäse) mit Nüssen und Rosinen in sahnig-milder Safransauce 11.90
- 43 **Mix Veg** Gemischtes Gemüse in würziger Currysauce [VM/G] 11.40



Paneer

Hauptgerichte mit Paneer - handgeschöpftem indischem Rahmkäse aus frischer Milch. Der Käse kann auf Wunsch durch Tofu ersetzt werden (laktosefrei/vegan). Serviert mit Basmatireis.

- 30 **Palak Paneer** Paneer in würziger Spinatsauce [VM/G/N] 11.40
- 31 **Shahi Paneer** Paneer in süßlich-milder Tomaten-Cashewsauce [VM/G] 11.40
- 32 **Karahi Paneer** Paneer in Currysauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln [VM/G] 11.90
- 33 **Mango Paneer** Paneer in fruchtig-aromatischer Mango-Safransauce [VM/G] 11.90

Spezialitäten vom Lamm

Serviert mit Basmatireis.

- 36 **Bhuna Ghost** Zarte langsam gegarte Lammfleischspezialität in intensiv-aromatischer Currysauce [G] 15.90
- 37 **Lamm Vindaloo (scharf)** Lammfilet mit Kartoffeln in Zwiebel-Chilisauce und südindischen Gewürzen [G] 15.90
- 38 **Lamm Nilgiri** Lammfilet in würziger Spinat-Minze-Sauce mit Kokosmilch [G] 15.90



Hähnchenspezialitäten

Zartes Hähnchenbrustfilet. Serviert mit Basmatireis.

- 51 **Chicken Masala** Zartes Hähnchenbrustfilet in Zwiebel-Tomaten-Cashew-Sauce [G] 12.90
- 52 **Butter Chicken** Im Lehmofen gegartes Hähnchenbrustfilet in würziger Buttersauce [G] 13.40
- 53 **Chicken Tikka** Marinierte Hähnchenbrust-Stücke aus dem Lehmofen (ohne Sauce) mit Minzdip [G/N] 12.90
- 54 **Karahi Chicken** Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln [G] 12.90
- 55 **Chicken Vindaloo (scharf)** Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Zwiebel-Chilisauce und südindischen Gewürzen [G] 13.40
- 56 **Chicken Nilgiri** Hähnchenbrustfilet in würziger Spinat-Minze-Sauce mit Kokosmilch [G] 12.90
- 57 **Mango Chicken** Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Mango-Sauce [G] 12.90
- 58 **Chicken Korma (mild)** Hähnchenbrustfilet in sahniger Cremesauce [G] 12.90



Desserts

Der süße Abschluss auf indische Art - natürlich hausgemacht.

- 80 **Safran Kheer** Milchreis mit Cashews, Kokosnuss und Rosinen, gewürzt mit Safran und Kardamom [G] 4.90
- 81 **Gajar Ka Halva** Süßer Dessertpudding aus geriebenen Karotten [V/G] 4.90
- 82 **Mangocreame** Sahnig-fruchtige Mangocreame [G/N] 4.70

....oder genießen Sie unsere Lassis (Joghurt drinks) nach dem Essen!

Lassis

Erfrischende indische Joghurtgetränke. Auf Wunsch auch mit Sojajoghurt (vegan/laktosefrei). [VM/G/NM]

Mango Lassi 0.2l 3.50

0.4l 5.40

Klassik Lassi (Süßes Lassi mit Rosensirup^{1,4})

0.4l 5.20

Kokos Lassi 0.4l 5.40

Lychee Lassi 0.4l 5.40

Salziges Lassi 0.4l 4.90



Tee

Indischer Chai Süßer Tee mit Ingwer und Milch 3.20

Minztee Mit frischer Pfefferminze 3.20

Beuteltee Früchtetee | Schwarztee | Grüntee 2.90

Säfte & Schorlen

	0.2l	0.4l
Orangensaft	2.50	3.60
Apfelsaft naturtrüb	2.50	3.60
Schw. Johannisbeere	2.50	3.60
Rhabarbernektar	2.50	3.60
Mangonektar	2.50	3.60
Guavennektar	2.50	3.60
Alle Schorlen	2.40	3.50

Wasser

Tafelwasser	0.2l	0.4l
Still	1.80	2.70
Medium	1.80	2.70
Spritzig	1.80	2.70

Mineralwasser Frankenbrunnen

Exquisit Still 0,75l	5.20
Exquisit Spritzig 0,75l	5.20

Erfrischungsgetränke

Coca Cola ^{1,2,6}	0.33l	3.20
Coca Cola Zero ^{1,2,5,6}	0.33l	3.20
Mezzo Mix ^{1,2,6}	0.33l	3.20
Fanta ^{1,6}	0.33l	3.20
Sprite ⁴	0.33l	3.20
Zitronenlimo ⁴	0.40l	3.20

Kaffee [VM/G/N]

Espresso	2.10
Doppelter Espresso	2.80
Cappuccino	2.80
Kaffee	2.70
Milchkaffee	2.80

Biere [V/N]

Vom Fass

Mahr Ungespundenes 0.4l 3.20

Keesmann Herrenpils 0.4l 3.20

Aus der Flasche

Clausthaler Alkoholfrei 0.33l 3.00

Gutmann Helles Weizen 0.5l 3.50

Erdinger Weizen Alkoholfrei 0.5l 3.50

Radler⁴ 0.4l 3.20



India Pale Ale (IPA) Hopfenbetontes bitteres Starkbier mit fruchtiger Note, einst von Engländern für das koloniale Indien erfunden. Heute ein beliebtes Craft-Beer.

Riedenburger Doldensud IPA 0.33l 4.50

Kingfisher Lager Leichtes indisches Bier, unter Lizenz gebraut in Österreich

Kingfisher Lager 0.33l 3.50

Spirituosen

Likör (Mango Lychee Guave)	2cl	3.20
Schnaps (Mango Kokos)	2cl	3.20
Old Monk Rum	5cl	5.20
Old Gold Single Malt Whiskey	5cl	5.20
Bombay Sapphire Gin	5cl	5.20

Bitte sprechen Sie uns bezüglich weiterer Spirituosenwünsche an.

Weine & Sekt [G/N]

Unsere Weine beziehen wir direkt vom Erzeuger - dem Weingut Bickel-Stumpf in Frickenhausen am Main. Unter dem Motto "Junges Weingut & Alte Böden" entstehen hier Qualitätsweine, die mit ihrer Frische die exotischen Aromen der indischen Küche hervorragend ergänzen.

Alle Weine sind trocken angelegt, die »twentysix« Weine haben jedoch auch fruchtige Noten.



WEISSWEIN ROTWEIN

»twentysix« rot

aromatisch / leicht

Glas 0.1	3.10
Glas 0.2l	4.90
Flasche 0.75l	16.00

Rothügel

vollmundig / trocken

Glas 0.1l	3.40
Glas 0.2l	5.90
Flasche 0.75l	19.00

»twentysix« weiss

duftig / leicht

Glas 0,1l	3.10
Glas 0.2l	4.90
Flasche 0.75l	16.00

Silvaner

belebend / trocken

Glas 0,1l	3.10
Glas 0.2l	4.90
Flasche 0.75l	16.00

Weißweinschorle

Glas 0.2l 3.70 | Glas 0.4l 5.60

Piccolo Sekt «Bamberg»

Flasche 0.2l 4.90

Alle angebotenen Speisen mit Ausnahme unserer Hähnchen- und Lammgerichte sind vegetarisch.

V Vegan

VM Vegan möglich

G Glutenfrei

GM Glutenfrei möglich

N Nussfrei

NM Nussfrei möglich

Bitte beachten Sie dass Spuren von Gluten, Ei, Nüssen etc. vorhanden sein können, da diese Produkte in unserer Küche verarbeitet werden.

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Zusatzstoffe

(1) enthält Farbstoffe

(3) chininhaltig

(5) enthält Phenylalaninquelle

(2) koffeinhaltig

(4) mit Konservierungsstoff

(6) mit Antioxidationsmittel

Allergene

(1) enthält Farbstoffe

(3) chininhaltig

(5) enthält Phenylalaninquelle

(2) koffeinhaltig

(4) mit Konservierungsstoff

(6) mit Antioxidationsmittel

Bitte sprechen Sie bezüglich anderer Allergene unser Personal an.

