

Lammgerichte

als Beilage Basmati Reis

- 497 **Lamm Masala** € 12,50
Lammstücke in einer milden Currysauce
- 498 **Lamm Korma** € 12,90
Lammfleisch in milder Sauce mit Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen
- 499 **Lamm Karahi** € 12,90
Lammfleisch in einer feinen Curry-Sauce mit Ingwer, Tomaten und frisch gemahlene Gewürzen im Karahi zubereitet
- 500 **Lamm Tandoori Masala** € 13,90
Gegrilltes Lammfleisch in einer Spezial-Sauce
- 501 **Lamm Vindaloo (scharf)** € 13,50
Lammstücke mit Kartoffeln in einer scharfen Sauce
- 502 **Lamm Palak** € 13,50
Lammstücke mit Spinat in einer würzigen Sauce
- 503 **Lamm Haryali** € 13,50
Lammfiletstücke in einer Minz-Spinat Sauce

Meeresfrüchte

als Beilage Basmati Reis

- 527 **Fisch-Curry** € 12,50
Rotbarschstücke in einer Curry-Sauce
- 528 **Fisch-Korma** € 13,90
Rotbarschstücke in milder Sauce mit Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen
- 529 **Fisch-Karahi** € 12,90
Lachsfiletstücke in einer feinen Curry-Sauce mit Ingwer, Tomaten und frisch gemahlene Gewürzen im Karahi zubereitet
- 530 **Jhinga Korma** € 13,90
Garnelen in milder Sauce mit Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen
- 531 **Jhinga Karahi** € 13,90
Garnelen in einer feinen Curry-Sauce mit Ingwer, Tomaten und frisch gemahlene Gewürzen im Karahi zubereitet
- 532 **Jhinga Palak** € 13,90
Garnelen mit Blattspinat in aromatischer Gewürzmischung

Brote & Beilagen

- 427 **Nan**  € 2,00
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken
- 428 **Roti**  € 2,00
Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor gebacken
- 429 **Garlic Nan**  € 2,30
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch
- 430 **Cheese Nan** € 2,50
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Käse
- 426 **Cheese Garlic Nan** € 3,00
Cheese Nan mit Knoblauch
- 431 **Keema Nan** € 3,50
Lammhackfleisch im Fladenbrot gebacken
- 432 **Paneer Nan** € 3,50
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse
- 433 **Butter Nan** € 2,30
Fladenbrot mit Butter
- 434 **Raita** € 3,30
Gewürzter Joghurt mit Gurken

Nachtisch

- 610 **Gulab Jamun** € 3,50
Goldbraun gebackene Teigbällchen mit Zuckersirup verfeinert
- 611 **Mango-Cream** € 3,50
mit Sahne

Getränke

- 602 **Cola, Fanta, Sprite, Lift** 1,0 l € 2,90
- 606 **Mangolassi** 0,3 l € 3,30
- 607 **Lassi süß oder salzig** 0,3 l € 3,30

Telefon: 07661 9893 67
Höllentalstraße 33 · 79256 Buchenbach
info@rangoli-blackforest.com
www.rangoli-blackforest.com



Rangoli

Indisches Spezialitäten Restaurant

Neueröffnung

Speisekarte

Bestellungen:

Tel. 07661989367

Öffnungszeiten:

Täglich von 11:30 - 22:00 Uhr
durchgehend geöffnet

Liefer- & Abholkarte

Vorspeisen

- 401 Pakoras** VEGAN € 3,50
Gemüse im Kichererbesenteig ausgebacken
- 402 Paneer Pakora** € 3,90
Hausgemachter Käse in Kichererbsenteig ausgebacken
- 404 Samosa (2 Stück)** VEGAN € 3,90
Pastete gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln
- 405 Lamm Samosa (2 Stück)** € 4,50
Pastete gefüllt mit Lammhackfleisch
- 408 Papadams (Dünne Linsenuaffeln)** € 3,50
inkl. 3 verschiedenen Saucen

Suppen

- 410 Mullgtawany Soup** VEGAN € 4,00
Milde Linsensuppe
- 411 Sabzi Soup** VEGAN € 4,00
Gemüsesuppe

Salate

- 417 Punjabi Salat** € 4,50
Salat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Joghurt Dressing
- 418 Delhi Salat** € 4,90
Salat mit hausgem. Käse, Gurken, Tomaten, Essig-Öl-Dressing
- 419 Chana Chat** VEGAN € 4,00
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen
- 420 Kheera Chat** VEGAN € 4,00
Gurken mit Tomaten und Gewürzen

Vegetarische Gerichte

als Beilage Basmati Reis

- 437 Sabzi Bhaji** VEGAN € 9,50
Gemüse-Curry
- 438 Baingen Alu** VEGAN € 9,90
Aubergine mit Kartoffeln in einer feinen Curry-Sauce
- 439 Chana Masala** € 9,90
Kichererbsen zubereitet mit versch. Gewürzen, Sauce
- 440 Alu Palak** VEGAN € 9,90
Kartoffeln, Blattspinat, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch gebraten

- 441 Dall** € 9,90
Linsen in einer würzigen, aromatischen Sauce
- 442 Palak Paneer** € 11,50
Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Joghurt und Gewürzen gebraten
- 443 Matter Paneer** € 11,50
Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Joghurt und Gewürzen gebraten
- 444 Yellow Dall** VEGAN € 9,90
Gelbe Linsen in einer würzigen Sauce
- 445 Sabzi Korma** € 9,90
Gemüse in milder Sauce mit Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen
- 446 Alu Gobi Matter** VEGAN € 9,90
Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen in einer feinwürzigen Sauce
- 541 Bhindi Alu** VEGAN € 9,50
Okra-Gemüse mit Kartoffeln

Hähnchenfleischgerichte

als Beilage Basmati Reis

- 456 Chicken Curry** € 11,00
Hähnchenfleischstücke in einer feinen Curry-Sauce
- 457 Butter Chicken** € 11,50
Hähnchenbrustfilet in milder Currysauce mit Tomaten
- 458 Chicken Korma** € 12,50
Hähnchenbrustfilet in milder Sauce mit Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen
- 459 Chicken Karahi** € 12,50
Hähnchenfleisch in einer feinen Curry-Sauce mit Ingwer, Tomaten und frisch gemahlene Gewürzen im Karahi zubereitet
- 460 Chicken Mango Curry** € 12,50
Hähnchenfleisch in einer goldenen Mango-Curry Sauce
- 461 Chicken Tikka Masala** € 12,90
Im Tandoor gebratenes Hähnchenbrustfilet, orientalisch gewürzt, in einer Spezial-Sauce
- 462 Chicken Jalfrazie** € 12,50
Hähnchenfleisch zubereitet in einer würzigen Sauce mit Paprika
- 464 Chicken Madras (scharf)** € 12,90
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch gebraten in einer roten Chillisauce

- 465 Chicken Palak** € 11,90
Hähnchenfleischstücke mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
- 466 Chicken Chana** € 11,90
Hähnchenfleischstücke mit Kichererbsen in einer spez. Curry-Sauce
- 467 Chicken Narial** € 11,90
Hähnchenfleischstücke mit Kokosnuss und Paprika in einer feinen Curry-Sauce
- 468 Green Chili Chicken** € 12,90
Hähnchenbrustfilet in einer scharfen grünen Chili-Sauce

Tandoori Spezialitäten

als Beilage Basmati Reis und eine Curry Sauce

- 477 Murgh Resmi** € 12,90
Hähnchenbrustfilet in Kichererbesenteig mariniert und im Tandoor gegrillt
- 478 Murgh Tikka** € 12,90
Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Gewürzmischung und Safran mariniert, im Tandoor gegrillt
- 479 Murgh Haryali Kabab** € 13,50
Hähnchenbrustfilet mit Minze, Spinat und Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt
- 480 Lamm Tikka** € 14,50
Marinierte Lammfiletstücke im Tandoor gegrillt

Reis Spezialitäten

als Beilage eine Curry-Sauce

- 517 Vegetable Biryani** € 9,90
Fein gewürzter Basmati-Reis mit Gemüse
- 518 Chicken Biryani** € 11,90
Fein gewürzter Basmati-Reis mit Hähnchenfleisch
- 519 Lamm Biryani** € 12,50
Fein gewürzter Basmati-Reis mit Lammfleisch
- 520 Prawn Biryani** € 14,00
Fein gewürzter Basmati-Reis mit Garnelen
- 521 Spezial Biryani** € 14,50
Fein gewürzter Basmati-Reis mit Hähnchen- und Lammfleisch und Garnelen