

LALUMA

Indisches Spezialitäten Restaurant



MENÜ



LALUMA
Markterstraße 5
84489 Burghausen
Tel.: +49 (0) 8677 877560
E-Mail: info@laluma-burghausen.de

SUPPE

- | | | |
|---|---|-----------|
| 1 | TOMATENSUPPE – Indisch gewürzt | // 5,20 € |
| 2 | PFANNKUCHENSUPPE | // 5,20 € |
| | Feine Brühe trifft fluffige Pfannkuchen | |

SALAT

Mit Essig & Öl, French, Honig Senf oder Joghurt Dressing

- | | | |
|----|---|------------|
| 10 | BEILAGENSALAT KLEIN | // 4,90 € |
| 11 | BEILAGENSALAT GROSS | // 6,90 € |
| 12 | CHICKEN SALAT | // 16,50 € |
| | Leicht, bunt und voller Power – mit saftig gegrillten Hähnchenstreifen | |
| 13 | THUNFISCH SALAT – INDIA | // 16,50 € |
| | Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Paprika & Chana | |
| 14 | PANNER SALAT | // 16,50 € |
| | cremig & knackig, mit selbstgemachten Käse & feinen Zwiebeln | |
| 15 | CALMAR | // 16,90 € |
| | Knusprig gebackene Calamares auf frischen Blattsalat | |
| 16 | ALASKA | // 18,90 € |
| | Zarter, gegrillter Lachs auf knackigem Salat – frisch & leicht | |
| 17 | KRÄUTERBUTTER BAGUETT | // 3,90 € |
| 18 | CHICKEN TIKKA SALAT | // 18,90 € |
| | großer gemischter Salat mit zarter in Joghurt eingelegter Hähnchenbrust | |

AUS DEM HERZEN INDIENS

mit Fleisch (serviert mit Reis als Beilage)

100	CURRY CHICKEN	// 15,90 €
	Zartes Hähnchen in aromatischer Currysauce	
101	CHILI CHICKEN (scharf)	// 17,90 €
	Spezial Currysauce mit Hähnchenfilet, Paprika & Zwiebeln	
102	CHICKEN MASALA	// 15,90 €
	Hähnchen in Masala-Sauce mit original indischen Gewürzen	
103	CHICKEN SABZI	// 17,90 €
	Hähnchen mit frischem Gemüse in einer milden Currysauce	
104	CHICKEN PALAK	// 15,90 €
	Hähnchen trifft Spinat in einer cremigen grünen Currysauce	
105	CHICKEN CHANNA	// 15,90 €
	Hähnchen und Kichererbsen in aromatischer Currysauce	
106	LAMM SABZI	// 21,90 €
	Zartes Lamm trifft auf aromatisches Gemüse	
107	LAMM CURRY	// 21,90 €
	Traditionelles Lammcurry mit feinen Gewürzen	
108	LAMM DO PYAZA	// 21,90 €
	Lamm und Zwiebeln in einer herzhaften Currysauce	
109	CHICKEN TIKKA MASALA	// 18,90 €
	gegrillte marinierte Hähnchenbrust in würziger Tomatensauce	
133	BUTTER CHICKEN	// 15,90 €
	zarte Hähnchenbrust in buttriger aromatischer Currysauce	
67	TAKATAK PFANNE (Hähnchen) scharf	// 16,90 €
	Hähnchen, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & Wrap	
68	TAKATAK PFANNE (Rind) scharf	// 21,90 €
	Zartes Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & Wrap	
69	TAKATAK PFANNE (Schwein) scharf	// 15,90 €
	Mit Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & Wrap	

VON DEN KÜSTEN INDIENS

Mit Fisch (serviert mit Reis als Beilage)

110	FISCH CURRY	// 17,90 €
	Zartes Seelachsfilet in aromatischer Currysauce	
111	FISCH MASALA	// 17,90 €
	Zartes Seelachsfilet in Masala- Sauce mit original indischen Gewürzen	
112	JHEENGA SABZI CURRY	// 18,90 €
	Riesengarnelen mit Gemüse in aromatischer Currysauce	
113	KOKOS CURRY	// 18,90 €
	in Kokosnussmilch mit Spinat, Kichererbsen & Süßkartoffeln	
	Mit Hähnchenbrustfilet oder	// 18,90 €
	Mit Riesengarnelen	// 18,90 €

INDIEN ERLEBEN – VEGETARISCH

120	DAL MAKHANI	// 14,90 €
	Sämige schwarze Linsen mit Butter, Ingwer, Knoblauch & frischen Tomaten	
121	CHANNA MASALA (mit ganzen Gewürzen)	// 14,90 €
	Kichererbsen in würziger Tomatensoße, Ingwer, & Zwiebel	
122	EGG CURRY	// 13,90 €
	Würzige Currysauce trifft auf gekochtes Ei	
123	MIXED VEGETABLES	// 14,90 €
	Saisonales Gemüse in goldener Currysauce – leicht & gesund	
124	PALAK PANEER	// 15,90 €
	Hausgemachter Käse in grünem Spinat – mild & frisch	
125	SCHEI PANEER	// 14,90 €
	Hausgemachter Käse in cremiger Currysauce	
126	KARAHI PANEER	// 15,90 €
	Hausgemachter Käse mit Paprika & Zwiebeln	

INDISCHE THALI

Abwechslungsreiche Gerichte mit mehreren kleinen Portionen typisch indischer Spezialitäten – ideal zum Probieren und Teilen

130	THALI (vegetarisch)	// 16,90 €
	Gemüse, Dal, Raita, Salat, Papadam, Mixed Pickels, Reis & Roti	
131	PUNJABI THALI	// 17,90 €
	Hähnchen, Dal, Raita, Salat, Papadam, Mixed Pickels, Reis & Roti	
132	HAUS THALI	// 19,90 €
	Hähnchen, Lamm, Dal, Raita, Salat, Papadam, Mixed Pickles, Reis & Roti	

Indische Begriffe kurz erklärt:

Paneer – Hausgemacher, milder Frischkäse – cremig & sättigend

Dal – Herhaftes Linsengericht, mit Gewürzen, Butter & Tomaten

Channa – Kichererbsen – nussig, würzig super sättigend

Masala – Aromatische Gewürze – je nach Gericht mild bis scharf

Palak – Spinat – cremig püriert, mit Knoblauch verfeinert

Raita – Joghurt- Dip mit frischen Kräutern oder Gemüse

Papadam – Knusprig – dünner Linsenfladen – ideal zum Snacken oder Dippen

Roti – Weiches Fladenbrot – perfekt zu jeder Currysauce

Pickles – Eingelegtes Gemüse – süß-sauer, scharf & typisch indisch

Sabzi - Gemüse