

Tandoori Grillspezialitäten

Alle Gerichte werden mit pakistanischem Basmatireis, Salat und Naanbrot A.G. serviert
All dishes are served with Pakistani basmati rice, salad and naan bread

- 50 Tandoori Chicken ^G** 14,90 €
Hähnchenkeule mit speziellen Gewürzen mariniert, 24 Stunden in Joghurt eingelegt und im Ofen gebacken
chicken leg marinated with special spices, marinated in yoghurt for 24 hours and baked in the oven



- 51 Paneer Tikka ^{A, G}** 16,90 €
hausgemachter frischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt mit Zwiebeln und Paprika, dazu Fladenbrot
homemade fresh cream cheese, marinated in yoghurt and many spices, grilled with ginger and peppers, served with flatbread

- 52 Chicken Tikka ^G** 17,90 €
Hühnerfilet in Joghurtsauce mit speziellen indischen Gewürzen eingelegt
chicken fillet in yoghurt sauce with special Indian spices



- 53 Lamm Tikka ^G** 18,90 €
zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika und Zwiebeln, mariniert in Joghurt mit zahlreichen Gewürzen
tender pieces of lamb grilled with ginger, peppers and onions, marinated in yoghurt with many spices



Thalis

Mit Basmatireis, Salat und Bhatura
With basmati rice, salad and bhatura

- 101 Sadhu Thali 1 Person ^{A, G, H}** 16,90 €
Palak Paneer, Dal Makhani und Shahi Kofta in einer speziellen Gewürzmischung
-Vegan Möglich-

- 102 Sadhu Thali 2 Person ^{A, G, H}** 31,90 €
Palak Paneer, Dal Makhani und Shahi Kofta in einer speziellen Gewürzmischung
-Vegan Möglich-

- 103 Punjabi Thali 1 Person ^{A, G}** 18,50 €
Lamm Curry, Butter Chicken und Paneer Jhalrezi

- 104 Punjabi Thali 2 Person ^{A, G}** 32,90 €
Lamm Curry, Butter Chicken und Paneer Jhalrezi



Dessert

- 140 Gulab Jamun ^G** 4,90 €
Käsebällchen mit Zucker
141 Mango Tango ^G 4,90 €
Vanilleeis mit Mangoscheiben
142 Milchreis ^G 4,90 €
Lamm Curry, Butter Chicken und Paneer Jhalrezi



Beilagen . Side Dishes

- 122 Naan ^{A, G}** 3,40 €
Fladenbrot aus Weizenmehl
wheat flour flatbread
123 Cheese Naan ^{A, G} 4,40 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit geriebenem Rahmkäse
flatbread made from wheat flour with grated cream cheese
125 Garlic Naan ^{A, G} 3,90 €
Fladenbrot mit Knoblauch
flatbread with garlic
124 Butter Naan ^{A, G} 3,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter
flatbread from wheat flour with butter
126 Papadam 0,50 €
knuspriges Fladenbrot
crispy flatbread
120 Bhatura ^{A, G} 3,20 €
frittiertes Fladenbrot
deep fried flatbread
128 Peshwari Naan ^{A, G, H} 3,90 €
Fladenbrot mit Käse, Mandeln und Rosinen
flatbread with cheese, almonds and raisins
121 Chapati ^A 3,50 €
Vollkornbrot
wholemeal bread
127 Laccha Parantha ^{A, G} 3,90 €
leicht gebuttertes Vollkornbrot
lightly buttered wholemeal bread
117 Basmatireis 2,90 €
basmati rice
118 Pilaw-Reis 4,90 €
pilaw rice
129 Raita ^G 3,90 €
speziell gewürzter Joghurt
specially flavored yogurt
130 Mixed Pickles ¹² 2,50 €
eingelegte Früchte
pickled fruit
131 Mango Chutney ^{A, G} 2,50 €
Mango mit Gewürzen und Zucker
mango with spices and sugar
132a Minzsauce ^{A, G, H} 1,50 €
132b Tamarindsauce ^{A, G, H} 1,50 €
132c Scharfe Sauce ^{A, G, H} 1,50 €
119 Pommes frites 4,90 €
mit Ketchup oder Mayonnaise
fries with ketchup or mayonnaise

Getränke . Beverages

- 176 Mango Lassi ^G** 0,3l 4,50 € 0,4l 5,90 €
169 Insebeck Malzbier ^{A, 1} 0,33l 3,42 €
428 Indisches Bier 0,33l 4,82 €
429 König Ludwig Weißbier Kristall 0,5l 4,42 €
429 König Ludwig Weißbier Dunkel 0,5l 4,42 €



Zusatzstoffe:

1: Konservierungsstoffe, 2: Künstliche Farbstoffe, 3: Emulgatoren, 4: Nitrite, 5: Preservatives, 7: Zitronensäure, 8: Sulfite (if prepackaged), 9: Konservierungsstoffe (for canned), 10: Geschmacksverstärker, 11: Verdickungsmittel.

Allergene:

A: Milchprodukte, B: Laktoseintoleranz, C: Keine, D: Kann Gluten enthalten, E: Spinatallergie (selten), F: Tomatenallergie, G: Nachtschatten-Unverträglichkeit, H: Pilzallergie (selten), J: Schweinefleischallergie, K: Gluten (Kreuzkontamination), L: Paprika-Allergie (selten), M: Zwiebelallergie, N: Ananasallergie (selten), O: Eier-Allergie, P: Dairy.

Haftungsausschluss: Zusatzstoffe & Allergien

Unsere Speisen enthalten gekennzeichnete Zusatzstoffe und Allergene. Trotz größter Sorgfalt können jedoch Spuren anderer Stoffe nicht vollständig ausgeschlossen werden. Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte vor der Bestellung unser Servicepersonal. Wir treffen Vorsichtsmaßnahmen, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, können jedoch keine absolute Freiheit von Allergenen garantieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Sadhu Restaurant

Mittagskarte Ab

9,40 €

Montag - Freitag von 11.00 - 16.00 Uhr
(ausser an Feiertagen) Alle Gerichte werden mit Suppe und Basmatireis serviert.

Genieße jetzt 10% Rabatt!

Bestelle direkt über Sadhu-lieferservice.de
und sichere dir den Sparvorteil!



sadhu-lieferservice.de



Mühlenbrücke 17-23552 Lübeck
Tel: 0451-506 35 900

Öffnungszeiten:
täglich von 11 Uhr bis 24 Uhr

vegetarisch

vegan

leicht scharf

sehr scharf

Suppen . Soups

- 01 Dal Shorba** ^{A, G, 1, 14} 4,90 €
Linsensuppe nach pakistanischer Art
Pakistani style lentil soup
- 02 Mulligatawny Shorba** ^{A, G, 1, 14} 4,90 €
Currysuppe mit Hühnerfleisch
curry soup with chicken
- 03 Sabzi Shorba** ^{A, G, 1, 14} 4,90 €
mit Gemüse
with vegetables



- 04 Hot Sour Soup** ^{A, G, 1, 14} 4,90 €
Sauer-Scharf-Suppe mit Lammfleisch
sour and spicy soup with lamb

Varspeisen . Starters

- 11 Samosa Chaat** ^{A, G, H} 6,90 €
Teigtaschen mit Zwiebeln, Kartoffeln,
Tomaten und Joghurt-Tamarindensauce
Samosas with onions, potatoes, tomatoes and
yoghurt-tamarind sauce
- 06 Samosas** ^{A, H} 6,90 €
wei gefüllte Gemüseteigtaschen mit
Rosinen, Mandeln und grünen Erbsen
two stuffed vegetable dumplings with raisins,
almonds and green peas
- 05 Jhinga Pakora** ^A 7,90 €
Großgarnelen in Kichererbsenmehl frittiert
(6 Stück)
king prawns deep-fried in chickpea flour
(6 pieces)
- 07 Paneer Pakoras** ^G 6,90 €
panierter Rahmkäse
breaded cream cheese
- 09 Ghobi Pakoras** ^G 6,90 €
Blumenkohl in Kichererbsenteig frittiert
cauliflower deep fried in chickpea batter
- 15 Gemischter Pakora-
Teller für (2 Personen)** ^{A, G, H} 10,90 €
eine Zusammenstellung aus den oben
compilation of the Vorspeisen
mixed Pakora plate: a vegetarian compilation
of the above starters
- 10 Chicken Pakoras** ^A 6,90 €
paniertes Hühnerfilet
breaded chicken fillets
- 08 Onion Bhaji** ^G 6,90 €
Zwiebeln in Kichererbsenteig frittiert
onions deep fried in chickpea batter
- 12 Tandoori Boti** ^G (6 Stück) 9,40 €
Zwiebeln in Kichererbsenteig frittiert
onions deep fried in chickpea batter



Salate . Salads

- 20 Sadhu Salat** ^G 7,90 €
gemischter kleiner Salat mit
Paprika und Käse
mixed small salad with peppers and cheese
- 21 Murgh Salat** 8,90 €
gemischter Salat mit leicht gebratenem
Hähnchenbrustfilet
mixed salad with lightly roasted
chicken breast fillet



Hauptgerichte . Main Courses

- 25 Sabzi** 12,60 €
Gemüsecurry aus wechselndem,
frischem Gemüse
vegetable curry made from
changing fresh vegetables
- 26 Palak Paneer** ^G 13,90 €
Rahmkäse mit Spinat, in verschiedenen
Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten gebraten
cream cheese with spinach, fried in various
spices, onions and tomatoes
- 28 Shahi Kofta** ^{A, H} 13,90 €
Röllchen aus Kartoffeln, Gemüse und
Rahmkäse mit Nüssen und Rosinen in
Sahnesauce gekocht
rolls of potatoes,
vegetables and cream
cheese cooked with nuts
& raisins
in cream sauce
- 33 Paneer JhalFREZI** ^G 13,90 €
Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit
gebratenem Blumenkohl, Ingwer, Knoblauch
und Paprika
cream cheese in hot spicy sauce with roasted
cauliflower, ginger, garlic and paprika
- 32 Paneer Shahi** ^{A, H} 13,90 €
hausgemachter Rahmkäse mit Nüssen
in Tomatensauce
homemade cream cheese
with nuts in tomato sauce
- 36 Alu Ghobi Masala** 12,90 €
frischer Blumenkohl und Kartoffeln in
Ingwer, Knoblauch und Tomaten gebraten
fresh cauliflower and potatoes fried in ginger,
garlic and tomatoes
- 39 Paneer Mango** ^{A, G, H} 13,90 €
Rahmkäse mit Mango und Mandeln
in Curry-Sahnesauce
cream cheese with mango and
almonds in curry cream sauce



- 31 Sabzi Korma** ^{A, H} 13,90 €
verschiedenes Gemüse mit Mandeln,
Rosinen und Käse in Sahnesauce
various vegetables with almonds,
raisins and cheese in cream sauce
- 34 Dal Makhni** ^G 13,90 €
verschiedene Linsen mit Knoblauch, Ingwer
und Tomaten, eine Nacht lang langsam über
dem Lehmofen gegart
various lentils with garlic, ginger and tomatoes,
cooked slowly over the clay oven for one night
- 30 Matter Paneer** ^G 13,40 €
hausgemachter Rahmkäse mit
grünen Erbsen in Currysauce
homemade cream cheese with
green peas in curry sauce
- 29 Punjabi Bengan** ^{A, H} 13,70 €
Auberginen in Tomaten-Sahnesauce, gefüllt
mit Kartoffeln, Gemüse und Nüssen
eggplant in tomato cream sauce, filled with
potatoes, vegetables and nuts
- 38 Bindi Masala** ^A 14,90 €
Okraschoten mit gebratenen Tomaten,
Paprika und Ingwer, dazu Reis, Fladenbrot
und Salat
okra with fried tomatoes, peppers and ginger,
served with rice, flatbread and salad
- 27 Mushroom Matter** ^{A, H} 13,40 €
frische Champignons mit Erbsen, Rosinen
und Mandeln in Sahnesauce, mit
geriebenem Rahmkäse garniert
fresh mushrooms with peas, raisins and almonds
in cream sauce, garnished with grated cream
cheese
- 35 Chana Masala** 12,90 €
pikante Kichererbsen in Currysauce
spicy chickpeas in curry sauce
- 37 Dal Tarka** ^G 13,90 €
Linsen in Butter, Knoblauch, Zwiebeln,
Ingwer und Tomaten
lentils in butter, garlic, onions, ginger
and tomatoes

Hauptgerichte . Chicken Dishes

- 65 Butter Chicken** ^{A, H} 14,90 €
Tandoori-Hähnchenfiletstücke mit Butter
in Tomaten-Sahnesauce
Tandoori chicken fillet pieces with butter
in tomato cream sauce
- 70 Chicken Tikka Masala** ^{A, 14} 15,90 €
Tandoori-Hähnchenfiletstücke mit
Zwiebeln und Paprika in pikanter
Tomaten-Masalasauce
Tandoori chicken fillet pieces with onions and
peppers in spicy tomato masala sauce
- 61 Chicken Mango** ^{A, G, H} 14,40 €
Hähnchenfilet mit Mango und Mandeln
in Curry-Sahnesauce
chicken fillet with mango and almonds
in curry cream sauce
- 60 Chicken Curry** ^G 14,60 €
Hähnchenfilet in Currysauce nach
pakistanischer Art zubereitet
chicken fillet in curry sauce
prepared Pakistani style
- 66 Chicken Dahiwal** ^{A, H} 14,90 €
gegrilltes Hühnerfleisch 1 2 Stunden in
einer Ingwer-Knoblauchpaste eingelegt, mit
leckeren Gewürzen und Mandeln in einer
Joghurtsauce
grilled chicken marinated for 1 2 hours in a
ginger-garlic paste, with delicious spices and
almonds in a yoghurt sauce
- 63 Chicken Saag** ^G 14,40 €
Hähnchenfilet in Spinat, gewürzt mit
Ingwer und Knoblauch
chicken fillet in spinach, seasoned with
ginger and garlic
- 68 Chicken Chili** ^{A, H} 14,40 €
frittiertes Hähnchenfilet in süß-saurer
Tomatensauce mit Zwiebeln,
Paprika und Ingwer
deep-fried chicken fillet in sweet and sour
tomato sauce with onions, peppers and ginger
- 67 Chicken Vindaloo** 14,90 €
regionale Hühnerspezialität mit
Kokosmilch und gebackenen Kartoffeln,
pikant zubereitet
regional chicken speciality with coconut milk and
jacket potatoes, spicy prepared
- 64 Chicken JhalFREZI** 14,40 €
Hühnerfilet mit Blumenkohl, scharf gewürzt
mit frischem Ingwer, Knoblauch und Paprika
chicken fillet with cauliflower,
spicy with fresh ginger, garlic and paprika



Reisgerichte . Biryanis

- 41 Sadhu Biryani** ^A 15,40 €
Basmatireis, gebraten mit verschiedenen
Gemüsesorten, Nüssen und feinen Gewürzen
basmati rice, fried with various vegetables,
nuts and fine spices
- 42 Chicken Biryani** ^A 16,40 €
zartes, gedünstetes Hühnerfilet, mit gebratenem
Basmatireis, Nüssen und Rosinen
tender steamed chicken fillet, with fried
basmati rice, nuts and raisins



- 43 Mutton Biryani** ^A 17,90 €
zartes Lammfleisch, gedünstet mit
Basmatireis, regionalen Gewürzen,
Nüssen und Rosinen
tender lamb stewed with basmati rice,
regional spices, nuts and raisins
- 44 Jhinga Biryani** ^{A, H} 18,90 €
Riesengarnelen gebraten mit Basmatireis,
Nüssen und Rosinen
king prawns fried with basmati rice,
nuts and raisins

Lammgerichte . Lamb Dishes

- 73 Lamm Curry** 14,40 €
Lammfleisch in Currysauce, nach
pakistanischer Art zubereitet
lamb in curry sauce, prepared
Pakistani style
- 80 Lamm Tinda** ^A 17,60 €
Lammfleisch in einer Currysauce mit
Kürbis, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch
und frischem Ingwer
lamb in a curry sauce with pumpkin, onions,
tomatoes, garlic and fresh ginger
- 78 Lamm Vindaloo** 16,90 €
regionale Lammfleischspezialität mit
gebackenen Kartoffeln, pikant zubereitet
regional lamb speciality with
baked potatoes, spicy prepared
- 76 Lamm Dahiwal** ^{A, H} 17,60 €
Lammfleischzubereitung nach regionaler
Art, mit verschiedenen Gewürzen und
Mandeln in einer Joghurtsauce
regional style lamb preparation, with various
spices and almonds in a yoghurt sauce
- 77 Lamm Korma** ^{A, H} 16,90 €
Lammfleisch in milder Sauce aus Gewürzen
und Sahne mit Mandeln, Rosinen und Nüssen
lamb in mild sauce of spices and cream
with almonds, raisins and nuts
- 79 Roghan Josh** 16,90 €
Lammfleisch in einer würzigen Mischung
aus Zwiebeln, Knoblauch und grüner
Paprika in einer Currysauce
lamb cooked in a spicy mixture of onions, garlic
and green paprika in a curry sauce
- 75 Lamm Saagwala** 16,40 €
Lammfleisch in Spinat nach pakistanischer
Art, mit frischem Ingwer und Knoblauch
lamb in spinach Pakistani style,
with fresh ginger and garlic
- 74 Lamm Sabzi** 16,60 €
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen,
in zahlreichen regionalen Gewürzen
lamb with various vegetables,
in many regional spices
- 81 Lamm Champignon** ^{A, G} 16,90 €
Lammfleisch mit frischen Champignons
in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh mushrooms
in curry cream sauce
- 82 Bhuna Gosht** ^{A, G} 16,90 €
mit Lammfleisch, Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer und Tomaten-Sahnesauce
with lamb, onions, garlic, ginger
and tomato cream sauce



Fisch & Garnelen . Fish & Prawns

- 87 Scampi Masala** ^{A, B} 18,90 €
Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch,
Paprika, Tomaten und feinen pakistanischen
Gewürzen, serviert mit Fladenbrot
king prawns with ginger, garlic, peppers,
tomatoes and fine Pakistani spices, served
with flatbread
- 88 Jhinga Dahiwal** ^{A, G, H} 18,90 €
Scampis, 1 2 Stunden in einer
IngwerKnoblauchpaste eingelegt, mit
leckeren Gewürzen und Mandeln in einer
Joghurtsauce
scampi, 12 hours in a ginger-garlic paste
with delicious spices and almonds
in a yoghurt sauce
- 85 Maschli Curry** ^{A, G} 15,90 €
Rotbarschfilet nach pakistanischer Art
in Currysauce
redfish fillet Pakistani style in curry sauce
- 86 Maschli Masala** ^{A, 14} 18,90 €
Rotbarschfilet mit Zwiebeln und Paprika
in pikanter Tomaten-Masalasauce
redfish fillet with onions and peppers
in spicy tomato masala sauce

Ente . Duck

- 90 Batakh Sabzi** 16,40 €
Entenfleischstücke mit verschiedenem
Gemüse mit zahlreichen regionalen Gewürzen
pieces of duck meat with various vegetables
and many regional spices
- 92 Batakh Vindaloo** 16,90 €
Entenfleisch nach pakistanischer Art mit
Kartoffeln, Zwiebeln und scharfem Curry
duck meat Pakistani style with
potatoes, onions and hot curry
- 91 Batakh Korma** ^{A, H} 16,90 €
Entenfleischstücke in einer milden Sauce
aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Rosinen
und Nüssen
pieces of duck meat in a mild sauce of spices,
cream, almonds, raisins and nuts
- 93 Batakh Chili** ^{A, 1, 14} 17,50 €
Entenfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce
pieces of duck meat with peppers, onions,
ginger and garlic in soy chili sauce