

Das indische Restaurant in Fürth

Der kleine Jnder



Der kleine **Jinder**



K. H. G. G.

Der kleine **Indier**

Liebe Freunde der indischen Küche,

seit 2004 bemühen wir uns, Ihnen den bestmöglichen Eindruck einer fremdländischen Küche zu vermitteln. Unser Bestreben ist es, die traditionelle indische Küche mit ihren vielseitigen Facetten zu pflegen.

Unsere Speisen werden stets frisch zubereitet, wobei die Zutaten von uns genau kontrolliert und ausgewählt werden.

Durch die Vielzahl der indischen Gewürze ergibt sich ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Einige Beispiele zu den Gewürzen:

Koriander: „Indische Petersilie“. Es werden nur die Früchte und Blätter geerntet. Der Geschmack ist frisch und würzig.

Kurkuma: Kurkuma oder auch Gelbwurz wird als indischer Safran bezeichnet. In Indien wird Kurkuma zum Verfeinern von Reisgerichten verwendet.

Kardamom: In Indien ist vor allem der schwarze Kardamom beliebt. In der Küche werden nur die Samen verwendet, die ein frisches und kräftiges Aroma verbreiten.

Curryblätter: Die Blätter des Currybaums, beheimatet in Indien, sind insbesondere in Südindien ein beliebtes Gewürzmittel. Die Curryblätter sind jedoch in dem bekannten Curry-Gewürzpulver meist nicht enthalten.

Das vielfältige Angebot an Gerichten ermöglicht Ihnen sicherlich die Ihrer Geschmacksrichtung entsprechende Wahl.

Auf Wunsch können die Gerichte auch mit unterschiedlicher „Schärfe“ bestellt werden. Wir unterscheiden:

mild - pikant - euro - indisch - extrem indisch

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.

Wir verwenden keinerlei Geschmacksverstärker oder Farbstoffe.

Eine Karte über Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Der kleine **J**nder

Suppen

A	Dal Shorba	<i>Rote Linsensuppe</i>	4,20
B	Sabzi Shorba	<i>Gemüsesuppe</i>	4,60
C	Murgh Shorba	<i>Hühnersuppe</i>	4,80

Vorspeisen

1	Gemischter Salat	<i>Grüner Salat, Gurken und Tomaten</i>	5,50
2	Salat des Hauses	<i>Karotten, Weißkohl (süß - sauer)</i>	5,20
3	Hühnersalat	<i>Hühnerbrustfilet auf gemischtem Salat</i>	7,80
4	Samosa	<i>Zwei gefüllte Teigtaschen mit Gemüse, Rosinen, Mandeln Erdnüssen und Tamarinden-Chutney</i>	5,20
5	Papadam	<i>Knusprig gebackenes Linsenbrot (mit Joghurt-Dip +0,80€)</i>	1,20
6	Ghobi Pakora	<i>In Kichererbsenteig frittierte Blumenkohlröschen mit Tamarinden-Chutney serviert</i>	4,80
7	Kumbhi Pakora	<i>In Kichererbsenteig frittierte Champignon mit Tamarinden- Chutney serviert</i>	5,20
8	Murgh Pakora	<i>In Kichererbsenteig frittierte Hühnerfleischstückchen mit Tamarinden-Chutney serviert</i>	5,20
9	Schrimps Pakora	<i>In Kichererbsenteig frittierte Schrimps mit Tamarinden-Chutney serviert</i>	5,20

Vegetarisch

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 11 | Dal Tarka
<i>Rote Linsen in Currysoße mit Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch zubereitet</i> | 11,20 |
| 12 | Gemüse Curry
<i>Verschiedene Gemüsesorten in würziger Currysoße</i> | 11,40 |
| 13 | Palank Panir
<i>Blattspinat in cremiger Currysoße mit hausgemachtem indischen Rahmkäse</i> | 11,20 |
| 14 | Mattar Panir
<i>Erbsen in cremiger Currysoße mit hausgemachtem indischen Rahmkäse</i> | 11,10 |
| 15 | Begun Curry
<i>Auberginenstückchen in pikanter Currysoße</i> | 11,40 |
| 15a | Begun Curry spezial
<i>Auberginenstückchen in cremiger Currysoße mit hausgemachtem indischen Rahmkäse</i> | 11,90 |
| 16 | Alu Ghobi
<i>Blumenkohl und Kartoffeln auf indische Art zubereitet</i> | 11,40 |
| 17 | Malai Kofta
<i>Zwei handgeformte Gemüsebällchen in feiner Tomaten-Buttersahnesoße, hausgemachten indischen Rahmkäse, Mandeln und Rosinen</i> | 12,50 |
| 19 | Gemüse Korma
<i>Verschiedene Gemüsesorten in Butter-Sahnesoße mit erlesenen indischen Gewürzen</i> | 11,40 |

Der kleine **J**nder

Vegan

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 60 | Gemüse Bombay
<i>Gemüse mit Tofuwürfel und Ananas in einer Tomatensoja-
milchsoße</i> | 11,30 |
| 61 | Sabjee Peanut
<i>Gemüse in einer Kokosmilch-Tomaten-Erdnusssoße</i> | 11,40 |
| 62 | Dal Machni
<i>Vier verschiedene Hülsenfrüchte mit Tofuwürfeln</i> | 11,60 |
| 63 | Sabjee Madras
<i>Gemüse in einer Kokosmilch-Madrasssoße auf südindische Art</i> | 11,50 |
| 64 | Channa Curry
<i>Kichererbsen mit Kartoffeln und Spinat in einer Currysoße</i> | 11,50 |
| 65 | Palank Tofu
<i>Spinat mit Tofuwürfel in pikanter Curry-Kokosmilchsoße</i> | 11,80 |
| 66 | Begun Chali
<i>Aubergine mit roten Kidneybohnen in einer Curry-Tomatensoße</i> | 11,90 |
| 67 | Dal Palank
<i>Rote Linsen mit Spinat in einer Curry-Kokosmilchsoße</i> | 11,90 |
| 68 | Coco Tofu
<i>Tofustücke mit Kartoffeln und Kokosflocken in einer Currysoße</i> | 11,60 |

**Weitere vegane Gerichte finden Sie unter dem Reiter „Vegetarisch“
oder fragen Sie einfach unseren Service !**

Der kleine **Indier**

Huhn

- | | | |
|----|--|-------|
| 21 | Chicken Curry
<i>Hühnerfleischstückchen in pikanter Currysoße</i> | 11,80 |
| 22 | Chicken Sabjee
<i>Hühnerfilet mit Gemüse in herzhafter Currysoße</i> | 11,20 |
| 23 | Chicken Bombay (süß - sauer)
<i>Hühnerfilet mit Ananas in einer herzhaften Currysoße</i> | 11,30 |
| 24 | Chicken Korma
<i>Hühnerfilet in Butter-Sahnesoße mit erlesenen indischen Gewürzen</i> | 12,20 |
| 25 | Chicken Spezial
<i>Hühnerfilet mit Zwiebeln, Paprika, Rosinen und Mandeln in indischer Joghurtsoße</i> | 12,40 |
| 26 | Chicken Spinat
<i>Hühnerfilet mit Spinat in Currysoße</i> | 12,80 |
| 27 | Chicken Madras
<i>Hühnerfilet mit Kokosmilch - Madrasssoße auf südindische Art</i> | 12,60 |
| 28 | Chicken Coco
<i>Hühnerfilet mit Kokosflocken in Currysoße mit einer sahnigen Note</i> | 12,90 |
| 29 | Chicken Peanut
<i>Hühnerfilet in einer milden Erdnuss - Curry - Soße</i> | 12,90 |
| 30 | Chicken Tikka
<i>Hühnerfilet, Paprikastreifen und Zwiebeln in der Pfanne angeschwenkt mit cremiger Joghurtsoße, serviert im Eisengusspfännchen</i> | 14,80 |

Der kleine **Index**

Lamm

- | | | |
|-----|---|-------|
| 31 | Lamm Curry
<i>Lammfleisch in pikanter Currysoße</i> | 13,90 |
| 32 | Lamm Chittagong
<i>Lammfleisch in pikanter Kokosmilch - Madraßsoße</i> | 14,50 |
| 33 | Lamm Sag
<i>Lammfleisch mit Spinat in Currysoße</i> | 14,30 |
| 34 | Lamm Sabjee
<i>Lammfleisch mit gemischten Gemüse in würziger Currysoße</i> | 14,40 |
| 35 | Lamm Korma
<i>Lammfleisch in Buttersahnesoße mit erlesenen indischen Gewürzen, Rosinen und Mandeln</i> | 14,90 |
| 36 | Rogen Josh
<i>Lammfleisch in Curry - Paprika - Soße</i> | 14,40 |
| 37 | Lamm Bindalo
<i>Lammfleisch süß - sauer mit Paprika und Zwiebeln</i> | 14,80 |
| 38 | Lamm Channa
<i>Lammfleisch mit Kichererbsen in einer nussigen Currysoße</i> | 14,90 |
| 39 | Lamm Tikka
<i>Lammfleisch, Paprikastreifen und Zwiebeln in der Pfanne angeschwenkt mit cremiger Joghurtsoße, serviert im Eisengusspfännchen</i> | 16,90 |
| 40a | Lamm Aloo
<i>Lammfleisch mit Kartoffelstückchen in einer cremigen Currysoße</i> | 14,60 |

Der kleine **Index**

Ente

- | | | |
|----|---|-------|
| 40 | Ente Mukul
<i>Entenfleisch mit Zwiebeln und Paprika auf indische Art</i> | 14,90 |
| 41 | Ente mit Ananas
<i>Entenfleisch mit Ananas auf indische Art (süß-sauer)</i> | 15,20 |

Biryani

- | | | |
|----|--|-------|
| 42 | Vegetable Biryani
<i>Basmatireis angeschwenkt mit Zwiebeln, gem. Gemüse, Rosinen und Mandeln</i> | 12,90 |
| 43 | Chicken Biryani
<i>Basmatireis angeschwenkt mit Zwiebeln, Paprika, Hühnerfilet, Rosinen und Mandeln</i> | 14,20 |
| 44 | Lamm Biryani
<i>Basmatireis angeschwenkt mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Lammfleisch, Rosinen und Mandeln</i> | 16,40 |
| 45 | Shrimps Biryani
<i>Basmatireis angeschwenkt mit Zwiebeln, Paprika, Schrimps, Rosinen und Mandeln</i> | 16,60 |

Der kleine **Index**

Fisch

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 51 | Fisch Sabjee
<i>Fischfilet mit Gemüse in pikanter Tomaten-Curry-Soße</i> | 14,20 |
| 52 | Fisch Mattar
<i>Fischfilet mit Erbsen in pikanter Curry-Soße</i> | 14,80 |
| 53 | Fisch Madras
<i>Fischfilet in Kokosmilch - Madraßsoße auf südindische Art</i> | 14,20 |
| 54 | Malai Curry
<i>9 geschälte Garnelen in nussiger Kokosmilchsoße</i> | 14,90 |
| 55 | Chingri Bunah
<i>9 geschälte Garnelen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Currysoße</i> | 14,90 |
| 56 | Chingri Bombay
<i>6 geschälte Garnelen mit Ananas (süß - sauer)</i> | 15,20 |

Unsere hausgemachten Dips

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 70 | Mangochutney
<i>Süß-saure mußartige Paste zum nachwürzen und verfeinern verschiedener Gerichte</i> | 1,80 |
| 71 | Mixed Mango
<i>Mango mit Gewürzen, verschiedenen Gemüse- und Fruchtarten in Öl eingelegt, scharf !!</i> | 1,80 |
| 72 | Kokosnuss-Pfefferminz
<i>Herb und Süß</i> | 1,60 |

Der kleine **Index**

Beilagen

- | | | |
|----|---|------|
| 46 | Extra Portion Reis | 3,50 |
| 47 | Bhatura
<i>Frittiertes Hefeteigbrot</i> | 3,20 |
| 48 | Naan
<i>Gebackenes Hefeteigbrot</i> | 3,20 |
| 49 | Garlic Naan
<i>Gebackenes Hefeteigbrot mit Knoblauch bestrichen</i> | 3,60 |
| 50 | Raita
<i>Joghurt mit indischen Gewürzen und fein geschnittener Salatgurke</i> | 3,80 |

Hausgemachte indische Desserts

- | | | |
|-----|--|------|
| 100 | Schemai
<i>Süße indische Nudeln (Weizenmehlnudeln)
mit Milch, Mandeln und Rosinen aufgekocht; kalt serviert.</i> | 4,20 |
|-----|--|------|

Der kleine **Index**

Alkoholfreie Getränke

700	Mineralwasser	0,2 l	2,20
701	Mineralwasser	0,4 l	3,10
702	Coca Cola ^{2,3}	0,2 l	2,40
703	Coca Cola ^{2,3}	0,4 l	3,60
704	Coca Cola light/zero ^{2,3,4,5}	0,2 l	2,40
705	Coca Cola light/zero ^{2,3,4,5}	0,4 l	3,60
706	Fanta ³	0,2 l	2,40
707	Fanta ³	0,4 l	3,60
708	Spezi ^{2,3}	0,2 l	2,40
709	Spezi ^{2,3}	0,4 l	3,60
710	Sprite	0,2 l	2,40
711	Sprite	0,4 l	3,60

Säfte und Lassis

713	Mangolassi	0,2 l	3,40
714	Mangolassi	0,4 l	4,60
715	Lassi, salzig	0,2 l	3,20
716	Lassi, salzig	0,4 l	4,30
717	Mangoschorle	0,2 l	2,80
718	Mangoschorle	0,4 l	3,80
719	Mangosaft	0,2 l	2,80
720	Mangosaft	0,4 l	4,20
721	Litschischorle	0,2 l	3,40
722	Litschischorle	0,4 l	4,60
723	Apfelsaftschorle	0,4 l	3,50
724	Johannisbeerschorle	0,4 l	3,60
725	Maracujaschorle	0,4 l	3,80

² mit Coffein ³ mit Farbstoff ⁴ enthält eine Phenylalaninquelle

⁵ Nährwertangaben je 100ml:
Brennwert <1,0kJ(<0,25kcal) / Eiweiß <0,1g / Kohlenhydrate <0,1g / Fett 0g

Der kleine **J**nder

Biere

82	Pils	0,5 l	4,20
83	helles Bier	0,5 l	4,20
84	dunkles Bier	0,5 l	4,20
85	helles Hefeweizen	0,5 l	4,20
86	alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,20
87	alkoholfreies Bier	0,5 l	4,20
88	Radler	0,5 l	4,20

Weine

90	Viña Azabache	Rosé, trocken, leicht und frisch	0,2 l	4,60
91	Albali	Rot, trocken, aromatisch	0,2 l	4,20
92	Pinot Grigio	Weiß, trocken, fruchtig, frisch	0,2 l	4,20
102	Weinschorle, süß		0,2 l	3,20
103	Weinschorle, süß		0,4 l	5,80
104	Weinschorle, sauer		0,2 l	3,20
105	Weinschorle, sauer		0,4 l	5,80

Der kleine **Jnder**

Exklusive Spirituosen

R	Original indischer Rum	2 cl	3,80
M	Mangoschnaps	2 cl	3,60
ML	Mangolikör	2 cl	3,60

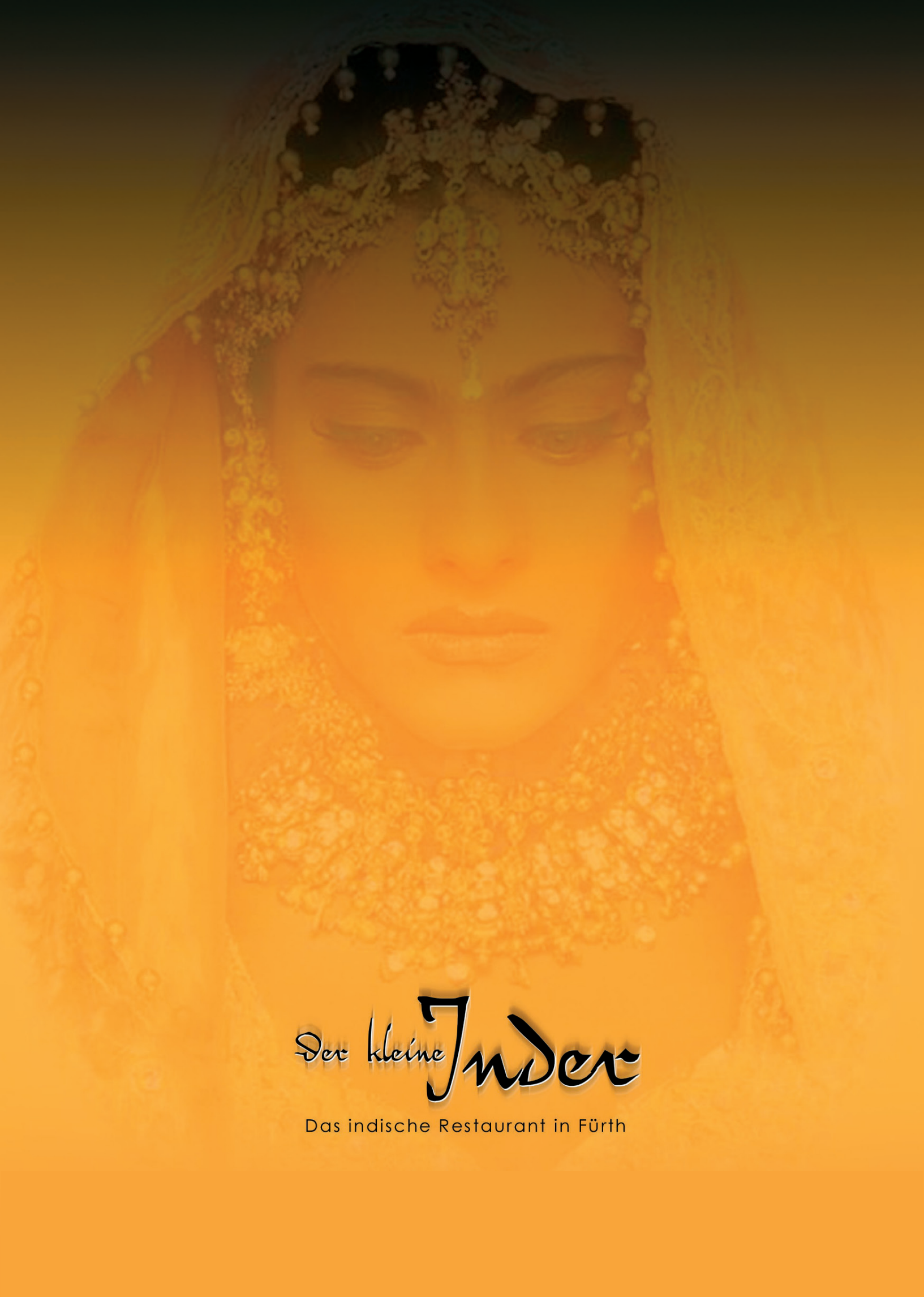
Heiße Getränke

114	Indischer Tee, Chai	0,2 l	3,60
115	Kaffee	0,2 l	3,20
116	Espresso		2,20
117	Tee	0,2 l	2,80

Der kleine **Jinder**



K. H. G. G.



Der kleine **Jnder**

Das indische Restaurant in Fürth