



**Liebe Gäste,
herzlich willkommen im »Saraja«!**

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine kleine, aber feine Auswahl an traditionellen Gerichten aus Indien. Wir sind vor 30 Jahren aus Sri Lanka nach Eckernförde gekommen, das zu unserer neuen Heimat geworden ist. Nachdem wir vielfältige Erfahrungen in der einheimischen Gastronomie gesammelt und dabei auch die schleswig-holsteinische Küche zu schätzen gelernt haben, freuen wir uns, Sie nun in einem eigenen Restaurant begrüßen zu dürfen. Sie finden bei uns Spezialitäten der nordindischen sowie der südindischen Küche. Die nordindische Küche ist gekennzeichnet durch Fleischgerichte zum Beispiel mit Tandoori-Gewürzen. In der südindischen Küche finden sich dagegen eher vegetarische Speisen. Sie werden angerichtet als sogenannte Thalīs, bestehend aus Reis, verschiedenen Gemüsesorten in unterschiedlichen Saucen, Chutneys und Gebäck (Papadam). In unserer Küche ist die südliche Küche stärker vertreten, so dass auch die Fleischgerichte ergänzt werden durch Elemente der Thali-Gerichte. Kreativ wurden außerdem hierzulande typische Zutaten in die Gerichte integriert, die mit indischen Gewürzcreations zubereitet werden.

Sie fragen sich sicher, was »Saraja« bedeutet: Es ist einfach ein Kunstwort, das aus den Anfangsilben unserer geliebten drei Enkelinnen zusammengesetzt ist.

Fragen Sie uns auch gerne nach unseren täglich wechselnden Tagesgerichten und Desserts. Unser vegetarisches Angebot bereiten wir Ihnen auf Wunsch gerne auch in einer veganen Variante ganz ohne Zutaten tierischen Ursprungs zu. Gerne richten wir für unsere kleinen Gäste auch Kinderportionen an. Fast alle Hauptgerichte gibt es in 6 Schärfevariationen, wählen Sie aus:

mild (0) medium (1) scharf (2) sehr scharf (3) indisch (4) extra indisch (5)

**Fühlen Sie sich bei uns wohl und
Guten Appetit!
Ihre Familie Thilaganathan**



VORSPEISEN

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Pakoras | 4,20 EUR |
| verschiedene frische Gemüsesorten in Kichererbsenteig frittiert, mit Joghurt-Dip | |
| 2. Indische Rote-Linsen-Suppe | 3,60 EUR |
| klassische indische Linsensuppe mit traditionellen Gewürzen, garniert mit Mandelsplittern | |
| 3. Indische Hühnersuppe | 3,80 EUR |
| klassische indische Hühnersuppe mit traditionellen Gewürzen, garniert mit Mandelsplittern | |
| 4. Vegetarische Frühlingsrollen | 3,90 EUR |
| hausgemachte indische Frühlingsrollen aus Reispapier, gefüllt mit Gemüse der Saison | |
| 5. Hähnchen-Frühlingsrollen | 4,80 EUR |
| hausgemachte indische Frühlingsrollen aus Reispapier, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Gemüse der Saison | |

HÄHNCHENGERICHTE

- | | |
|--|------------------|
| 6. Chicken Masala | 14,80 EUR |
| Hähnchenbruststreifen in Masala-Sauce mit hausgemachter Gewürz-
kreation an Basmatireis und Gemüse der Saison, dazu kleiner Salatteller | |
| 7. Chicken Tandoori | 14,80 EUR |
| Hähnchenbruststreifen in Joghurtmarinade mit nordindischer Gewürz-
kreation an Basmatireis und Gemüse der Saison, dazu kleiner Salatteller | |
| 8. Chicken Garam Masala | 14,80 EUR |
| Hähnchenbruststreifen in Garam-Masala-Sauce mit hausgemachter Gewürz-
kreation an Basmatireis und Gemüse der Saison, dazu kleiner Salatteller | |
| 9. Chicken Curry Madras | 14,80 EUR |
| Hähnchenbruststreifen in milder Madras-Curry-Sauce an Basmatireis
und Gemüse der Saison, dazu kleiner Salatteller | |
| 10. Chicken Kurkuma | 14,80 EUR |
| Hähnchenbruststreifen in Kurkuma-Pfeffer-Sahnesauce an Basmatireis
und Gemüse der Saison, dazu kleiner Salatteller | |



- 11. Ceylon Chicken Curry (sehr scharf) 14,80 EUR**
Hähnchenbruststreifen in Curry-Sauce nach traditioneller Art an Basmatireis und Gemüse der Saison, dazu kleiner Salatteller
- 12. Chicken Mango 14,80 EUR**
Hähnchenbruststreifen mit Mango, Cashewnüsse in Kurkuma-Kokos-Sauce, mild zubereitet, an Basmatireis und Gemüse der Saison, dazu kleiner Salatteller
- 13. Chicken Biryani 14,80 EUR**
Hähnchenbruststreifen in Gemüsepfanne mit Basmatireis, Rosinen und Cashewnüssen, zubereitet nach indischer Art

LAMMGERICHTE

- 14. Lamm Masala 16,80 EUR**
Lammfleisch in Masala-Sauce mit hausgemachter Gewürzcreation an Basmatireis und Gemüse der Saison, dazu kleiner Salatteller
- 15. Lamm Tandoori 16,80 EUR**
Lammfleisch in Joghurtmarinade mit nordindischer Gewürzcreation an Basmatireis und Gemüse der Saison, dazu kleiner Salatteller
- 16. Ceylon Lamm Curry (sehr scharf) 16,80 EUR**
Lammfleisch in Curry-Sauce nach traditioneller Art an Basmatireis und Gemüse der Saison, dazu kleiner Salatteller
- 17. Lamm Garam Masala 16,80 EUR**
Lammfleisch in Garam-Masala-Sauce mit hausgemachter Gewürzcreation an Basmatireis und Gemüse der Saison, dazu kleiner Salatteller

FISCHGERICHTE

- 18. Seelachs Kurkuma 13,50 EUR**
in Kurkuma-Pfeffer-Sahnesauce an Basmatireis und Gemüse der Saison, dazu kleiner Salatteller
- 19. Garnelen Masala 14,80 EUR**
Garnelen in Masala-Sauce mit hausgemachter Gewürzcreation an Basmatireis und Gemüse der Saison, dazu kleiner Salatteller
- 20. Lachsforelle Kurkuma 15,50 EUR**
Lachsforellenfilet in Zitronen-Kokos-Sauce an Basmatireis mit Gemüse der Saison, dazu kleiner Salatteller



VEGETARISCHE SPEISEN

- auf Wunsch auch vegan -

- | | |
|---|------------------|
| 21. Bohnen Masala | 13,80 EUR |
| in Masala-Kokos-Sauce aus hausgemachter Gewürzcreation mit Bohnen, Spinat und Dal aus roten Linsen an Basmatireis, dazu kleiner Salatteller | |
| 22. Auberginen Masala | 13,80 EUR |
| Auberginen in Masala-Kokos-Sauce mit hausgemachter Gewürzcreation, Spinat und Dal aus roten Linsen, dazu Basmatireis und kleiner Salatteller | |
| 23. Vegetarische Biryani | 13,80EUR |
| Blumenkohl, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Tomaten und Basmatireis, zubereitet nach indischer Art in der Pfanne mit Rosinen und Cashewnüssen, dazu kleiner Salatteller | |
| 24. Kichererbsen Gemüse | 13,80 EUR |
| Kichererbsen in der Pfanne zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln in Masala-Kokos-Sauce, dazu Spinat, Dal aus roten Linsen, Basmatireis und kleiner Salatteller | |
| 25. Okra Gemüse | 13,80 EUR |
| Okraschoten in Masala-Kokos-Sauce mit hausgemachter Gewürzcreation, dazu Spinat, Dal aus roten Linsen, Basmatireis und kleiner Salatteller | |
| 26. Palak Panir | 13,80 EUR |
| hausgemachter indischer Weichkäse mit Rahmspinat, Dal aus roten Linsen, dazu Basmatireis und kleiner Salatteller | |
| 27. Karahi Panir | 14,80 EUR |
| hausgemachter indischer Weichkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in Currysauce, serviert in der Pfanne, dazu Dal aus roten Linsen, Basmatireis und kleiner Salatteller | |

SARAJA SPEZIALMENÜ

- | | |
|--|------------------|
| 28. Menü für zwei Personen | 42,00 EUR |
| Als Vorspeise reichen wir indische Linsensuppe. Der Hauptgang, bestehend aus Ceylon-Curry (wahlweise mit Hähnchen- oder Lammfleisch) wird mit Spinat, Rote Beete, Dal aus roten Linsen an Biryani-Reis serviert, dazu gibt es einen kleinen Salat. Ein exotischer Obstsalat mit Vanilleeis rundet das Menü ab. | |