

Potpourri – die Eventgastronomie im Kurhaus

Restaurant und Eventlocation

Indian Food

IM RESTAURANT ODER AUßER HAUS
WIR LIEFERN AUCH ZU IHNEN!

Sebastian-Kneipp-Platz 1
29683 Bad Fallingbostel

Tel. 05162-902988

www.potpourri-fallingbostel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Sonntag:
17:00 – 22:00 Uhr

Liebe Gäste und Freunde der guten Küche,

Fernreisen sind zur Zeit passé - deshalb bieten wir Ihnen eine
kulinarische Traumreise.

Tauchen Sie in die Welt der indischen Küche ein, einmalig im
Heidekreis!

Die Küche Indiens ist eine der ältesten der Welt. Die Vielzeit der
Gewürze regen den Stoffwechsel an, dienen zur Verträglichkeit,
geben den Speisen ihren vielfältigen und einzigartigen Geschmack.

Wir freuen uns auf Sie!

Tischreservierung unter 05162-902988 oder per e-mail
info@potpourri-fallingbiostel.de

Weiterhin bieten wir alle Gerichte außer Haus.

Bitte rufen sie spätestens eine Stunde vor der Abholung (gern auch
früher) an und geben ihre Bestellung auf. Sie können die gewählten
Speisen von 17:00 bis 21:00 bei uns im Restaurant abholen.

Wenn sie Anregungen oder Wünsche haben sagen sie uns gerne
Bescheid.

BEI LIEFERUNGEN GILT EIN MINDESTBESTELLWERT:

Lieferung innerhalb Bad Fallingbostel

Mindestbestellwert 20,00

zuzüglich Lieferservice 2,00

Lieferung außerhalb Bad Fallingbostel

Mindestbestellwert 30,00

zuzüglich Lieferservice 3,00

Indische Spezialitäten

Vorspeisen

Fladenbrot Roti / Chapati 3 Stück (a)

Pfannenbrot aus Kichererbsenmehl frisch gebacken € 2,50

Fladenbrot Naan 2 Stück (a, g)

frisch gebacken € 2,50

Raita (Joghurt Dip) (g)

mit Gurke und Minze, wird zu allen Gerichten gegessen
oder als Vorspeise mit Roti € 2,50

Tamatar Dhani Dip (g)

Tomaten-Joghurt-Dip € 2,50

Mango-Joghurt-Dip (g) € 2,50

Minz-Joghurt-Dip (g) € 2,50

Samosa 2 Stück (a, g)

mit Gemüse gefüllte Teigtasche gebacken,
dazu werden 2 Saucen gereicht € 5,50

Vadai 3 Stück (g)

Indische Kichererbsenplätzchen an dreierlei Dips € 3,50

Bahji (g)

gebackene Zwiebeln im Würzteig mit Raita € 3,50

Tandorri Aloo (g)

Indische Bratkartoffeln mit Raita € 3,50

Palak Paneer (a, g)

Indischer Sauermilchkäse gebraten mit Spinat, dazu Naan € 5,00

Suppen

Dal Suppe mit Kokosnuss (h)

Linsensuppe mit Kokosnuss € 3,50

mit Gambas 2 Stück € 6,50

Murgh Shorba

Indische Hühnersuppe € 3,50

Vegan und vegetarisch

Aloo Gobi Gemüse Masala vegetarisch (j)

Kartoffel, Blumenkohl,

mit Tomaten und frischem Blattkoriander,

dazu Basmatireis € 10,50

mit Kichererbsenbällchen € 12,50

Aloo Palak Gemüse Masala vegan (j)

Kartoffel, Spinat,

mit Tomaten und frischem Blattkoriander,

dazu Basmatireis € 10,50

Kichererbsen/Palak Masala vegan (j)

Kichererbsen/Spinat Masala, dazu Basmatireis € 10,50

Fisch

Fish Masala scharf (d, g, h, j, n)

Muscheln, Garnelen, Lachs,

Zitronengras und Kokosnuss, dazu Basmatireis € 16,50

Fleisch

Vindaloo Pork (a, g, j)

Ragout vom Schwein mit Cashewkernen,
Joghurt, Basmatireis und Naan € 14,50

Mutton Satay mit Dal (h, j)

3 Lamm-Spieße auf Linsenragout
mit Basmatireis € 18,50

Crisby Chicken mit Peanut Cream (a, c, h)

Knusprig gebackene Hähnchen Drumps
mit pikanter Erdnuss Sauce, Basmatireis und Salat € 12,50

Butter Chicken Masala (g, h, j)

Hähnchen Curry mit Kokosnuss und frischem Blattkoriander, dazu
Basmatireis € 13,50

Chicken Kasoori Masala (g)

Hähnchenbrust mit Mung Linsen, Kasoori Methi, dazu
Basmatireis € 13,50

Chicken Tikka (a, g, j)

gebackene marinierte Hähnchenbruststücke
mit Palak, Raita und Naan € 12,50

Madras Lamb scharf (a, g, j)

Geschmortes Lamm aus der Keule pikant, Joghurt,
dazu Basmatireis und Naan € 16,50

Grünes Kaninchen Masala (g)

Geschmortes Kaninchen mit Joghurt
und Basmatireis € 14,50

Dessert

Gaja Haiwa (g)

Karottenpudding mit Mandeln & Rosinen € 4,50

Deftig regional

Currywurst (1,2,3,7,i,j,S)

mit pikanter Currysauce und Pommes frites € 7,50

Chicken Nuggets mit Pommes frites (a) € 6,50

Alle genannten Preise in Euro inklusive gesetzlichen Mehrwertsteuer

ALLERGENE

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeloxid, Sulfid
- m. Lupine
- n. Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1. Mit Farbstoff
- 2. Mit Konservierungsstoff
- 3. Mit Antioxidationsmittel
- 4. Mit Geschmacksverstärker
- 5. Geschwefelt
- 6. Geschwärzt
- 7. Mit Phosphat
- 8. Mit Milcheiweiß
- 9. Koffeinhaltig
- 10. Chininhaltig
- 11. Mit Süßungsmitteln
- 12. Enthält eine Phenylalaninquelle
- 13. Gewachst