

# **Gaststätte Eintracht**

Inh. Maria Bodensohn

## **Indische und deutsche Spezialitäten**

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

**Mo.-Fr.:** 12:00 - 15:00 Uhr und 17:00 - 22:00 Uhr

**Sa. + So.:** 17:00 - 22:00 Uhr

**Tel.: 069 558435**

**Sie können wählen zwischen:**

**1. mild      2. mittel      3. scharf      4. sehr scharf (indische Art)**

**Wir wünschen Ihnen GUTEN APPETIT**

Catering ab 15 Portionen

**[www.gaststaette-eintracht-frankfurt.de](http://www.gaststaette-eintracht-frankfurt.de)**

**Oeder Weg 37 – 60318 Frankfurt am Main – Tel.: 069 / 558435**

## VORSPEISEN

1. **Samossa**<sup>12,14,22</sup> (2 kleine Teigtaschen gefüllt mit Gemüse) **mit Soßen**<sup>1</sup> **(vegan)** 4,50
2. **Samossa**<sup>12,14,22</sup> (2 kleine Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Hackfleisch) **mit Soßen**<sup>1</sup> 5,00
3. **Samossa**<sup>12,14,22</sup> (1 Teigtasche mit Gemüse und 1 Teigtasche mit Gemüse und Hackfleisch gefüllt) **mit Soßen**<sup>1</sup> 5,00
4. **Pakora**<sup>12</sup> (panierte Gemüseteile frittiert) **mit Soßen**<sup>1</sup> 8,00
5. **Chicken Pakora**<sup>12</sup> (panierte Hähnchenteile frittiert) **mit Soßen**<sup>1</sup> 9,00
6. **Fisch**<sup>15</sup> **Pakora**<sup>12</sup> (panierte Teile vom Fischfilet frittiert) **mit Soßen**<sup>1</sup> 9,00
7. **Onion Bhaji**<sup>12</sup> (Bällchen aus Zwiebeln) **mit Soßen**<sup>1</sup> 7,90
8. **Akhbari Kebab** (indische Frikadellen<sup>12</sup> aus Hähnchen- und Lammhackfleisch, gegrillt im Tandoori Ofen) 9,90

*Samossa und Pakora werden mit Tamarindensoße<sup>1</sup> und mit Mintsoße<sup>1</sup> serviert*

## SALATE

9. **Kleiner gemischter Salat**<sup>17,19,23</sup> **mit Brot**<sup>14,22</sup> 4,50
10. **Salatteller**<sup>17,19,23</sup> **mit Schinken**<sup>3,8,27</sup>, **Ei**<sup>12</sup>, **Käse**<sup>1,28</sup>, **Oliven**<sup>7</sup> **und Brot**<sup>14,22</sup> 11,90
11. **Salatteller**<sup>17,19,23</sup> **mit Hähnchenbrust in Sesampanade**<sup>12,14,20</sup> **und Brot**<sup>14,22</sup> 13,90
12. **Salatteller**<sup>17,19,23</sup> **mit gebratener Putenbrust, Champignons und Brot**<sup>14,22</sup> 13,90
13. **Indischer Salatteller**<sup>1,17,19,23</sup> **mit Chicken Tikka, Champignons und Brot**<sup>14,22</sup> 14,50

# TANDOORI SPEZIALITÄTEN

## BROTE AUS DEM TANDOORI OFEN

14. Naan <sup>12,14,19,22</sup>	3,30
15. Knoblauch Naan <sup>12,14,19,22</sup>	3,80
16. Butter Naan <sup>12,14,19,22</sup>	3,50
17. Roti <sup>14,22</sup>	2,00
18. Onion Kulcha <sup>12,14,19,22</sup> (gegrilltes indisches Brot gefüllt mit Zwiebeln)	5,50
19. Keema Kulcha <sup>12,14,19,22</sup> (gegrilltes indisches Brot gefüllt mit Hackfleisch)	5,50
20. Aloo Kulcha <sup>12,14,19,22</sup> (gegrilltes indisches Brot gefüllt mit Kartoffeln)	5,50
21. Saag Kulcha <sup>12,14,19,22</sup> (gegrilltes indisches Brot gefüllt mit Spinat)	5,50
22. Papadam (2 Papadam mit Mint und Tamarindensoße)	3,50

*Alle Tandoori-Gerichte servieren wir mit Krautsalat<sup>17</sup> und Dip Soße<sup>1</sup>.*

## HUHN

23. Chicken Tikka <sup>1,19</sup> (eingelegte Hähnchenteile gegrillt im Tandoori Ofen) und Naan <sup>12,14,22</sup>	16,90
24. Chicken Tikka Achari <sup>1,19</sup> (zarte Hähnchenteile eingelegt in Joghurt mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt im Tandoori Ofen) und Butter Naan <sup>12,14,19,22</sup>	16,90
25. Chicken Tikka Harialli <sup>1,19</sup> (Hähnchenteile mariniert in Minze und Korianderpaste mit indischen Gewürzen, gegrillt im Tandoori Ofen) und Naan <sup>12,14,22</sup>	17,50
26. Seekh Kebab <sup>1,12,19</sup> (Hähnchen- und Lammhackfleischbällchen gegrillt im Tandoori Ofen) mit Butter Naan <sup>12,14,19,22</sup>	14,50
27. Mix Tikka <sup>1,19</sup> (von den oben genannten Tikka je 1 Stück) mit Butter Naan <sup>12,14,19,22</sup>	17,90
28. Chicken Tikka Wanjara <sup>1,13,19</sup> (Hähnchenbrust mariniert in Cashewpaste und indischen Gewürzen, gegrillt im Tandoori Ofen) und Naan <sup>12,14,22</sup>	18,50
29. Chicken Tikka Spezial <sup>1,19</sup> (Hähnchenteile mariniert, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt im Tandoori Ofen) mit Butter Naan <sup>12,14,19,22</sup>	18,50
30. Kasoori Chicken Tikka <sup>13,19</sup> (Hähnchenbrustfilet mariniert in Cashew Rahm Marinade mit Bochshornkleblättern, Ingwer und Gewürzen gegrillt im Tandoori Ofen)	18,50

## LAMM

31. **Lamm Tikka**<sup>1,19</sup> (zartes Lamm mariniert in Joghurt mit ind. Kräutern, gegrillt im Tandoori Ofen) **und Naan**<sup>12,14,19,22</sup> **18,90**
32. **Lamm Tikka Spezial**<sup>1,19</sup> (Lammfleisch mariniert, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt im Tandoori Ofen) **und Knoblauch Naan**<sup>12,14,19,22</sup> **19,90**

## MIX TIKKA

33. **Mix Tandoori Grill**<sup>1,19</sup> (Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Prawn<sup>16</sup> und Gemüse gegrillt im Tandoori Ofen) **mit Krautsalat und Naan**<sup>12,14,19,22</sup> **21,50**

## VEGETARISCH

34. **Paneer Tikka Spezial**<sup>1,17,19</sup> (indischer Käse mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt im Tandoori Ofen) **und Butter Naan**<sup>12,14,19,22</sup> **16,90**
35. **Mix Gemüse Tikka**<sup>1,19</sup> (Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebel und Kartoffel gegrillt im Tandoori Ofen) **und Butter Naan**<sup>12,14,19,22</sup> **16,50**

## FISCH

36. **Lachsfilet Tikka**<sup>1,15,19</sup> (Lachsfiletstücke mariniert mit Liebstöckelsamen gewürztem Joghurt, gegrillt im Tandoori Ofen) **und Naan**<sup>12,14,19,22</sup> **20,90**
37. **Dorschfilet Tikka**<sup>1,15,19</sup> (Dorschfiletstücke mariniert mit Liebstöckelsamen gewürztem Joghurt, gegrillt im Tandoori Ofen) **und Naan**<sup>12,14,19,22</sup> **16,90**
38. **Tandoori Prawns**<sup>1,16,19</sup> (Riesengarnelen mariniert in Joghurt mit Knoblauch, Ingwer und mit indischen Kräutern gewürzt) **und Naan**<sup>12,14,19,22</sup> **22,50**

# CURRYGERICHTE

## VEGETARISCHE GERICHTE

*Als Beilage können Sie wahlweise Basmati-Reis<sup>22</sup> oder ein Naan<sup>12,14,19,22</sup> (Brot aus dem Tandoori Ofen) erhalten.*

<b>39. Dhal Makhani<sup>1</sup></b> (indisches Linsengericht)	<b>11,90</b>
<b>40. Tarka Dhal</b> (gelbe Linsen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriandersamen in Curry Massala Soße) <b>(vegan)</b>	<b>12,00</b>
<b>41. Aloo Methi Channa</b> (Kartoffeln mit Bochshornkleeblättern, Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten in Currysoße) <b>(vegan)</b>	<b>13,50</b>
<b>42. Aloo Gobi</b> (Blumenkohl und Kartoffel in Currysoße) <b>(vegan)</b>	<b>12,90</b>
<b>43. Mix Subzi</b> (frisches Gemüse auf besondere indische Art zubereitet in Massala Currysoße) <b>(vegan)</b>	<b>12,90</b>
<b>44. Mattar Paneer<sup>17,19,22</sup></b> (hausgemachter indischer Käse mit Erbsen in Currysoße)	<b>14,50</b>
<b>45. Palak Paneer<sup>17,19</sup></b> (Käse in pikantem Spinat)	<b>14,90</b>
<b>46. Bengan Bhartha</b> (geröstete Auberginen zubereitet auf indische Art in Currysoße) <b>(vegan)</b>	<b>13,90</b>
<b>47. Palak Kofta<sup>13</sup></b> (Gemüsebällchen in pikantem Spinat)	<b>12,90</b>
<b>48. Kofta Korma<sup>13,19</sup></b> (Gemüsebällchen mit Mandeln und Kokosnuss in heller Mandel Cashew Sahnesoße)	<b>14,50</b>
<b>49. Paneer<sup>17,19</sup> Tikka Massala<sup>1</sup></b> (indischer Käse gegrillt im Lehmofen mit Tomate, Paprika, Zwiebel und Ingwer in Massala Currysoße)	<b>16,50</b>

## VOM HUHN

*Als Beilage können Sie wahlweise Basmati-Reis<sup>22</sup> oder ein Naan<sup>12,14,19,22</sup> (Brot aus dem Tandoori Ofen) erhalten.*

<b>50. Chickencurry</b>	<b>14,50</b>
<b>51. Mango Chickencurry</b>	<b>15,50</b>
<b>52. Chicken Saag</b> (Hähnchenfleisch in pikantem Spinat)	<b>15,50</b>
<b>53. Chicken Korma<sup>2,13,19</sup></b> (Hähnchenbrust mit Mandeln, Rosinen und Kokosnuss in heller Mandel Cashew Sahnesoße)	<b>15,90</b>
<b>54. Chakri Chicken<sup>21</sup></b> (Hähnchenfleisch in Erdnuss-Currysoße)	<b>15,90</b>
<b>55. Chili Chicken<sup>1,26</sup></b> (Hähnchenfleisch mit Paprikastreifen und Schalotten in süß-saurer Soße)	<b>16,50</b>
<b>56. Chicken Tikka Massala<sup>1</sup></b> (gegrilltes Hähnchenbrust in Massalasoße)	<b>16,90</b>
<b>57. Chicken Jalfrezi<sup>1,13,26</sup></b> (Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Karotten, Zwiebeln und Tomaten in Tomaten Honig Mandel Currysoße)	<b>16,50</b>
<b>58. Badami Chicken<sup>13,19</sup></b> (gebratenes Hähnchenbrustfilet in Mandel Currysoße)	<b>16,50</b>
<b>59. Chicken Madras</b> (Hähnchenbrustfilet mit Senfkörnern und Ingwer in Kokosmilch Currysoße)	<b>15,50</b>
<b>60. Methi Chicken<sup>13</sup></b> (Hähnchenbrustfilet mit Bochshornkleeblättern in Cashew Currysoße)	<b>16,50</b>
<b>61. Butter Chicken<sup>1,13</sup></b> (Hähnchenbrustfilet gegrillt im Tandoori Ofen in Cashew Tomaten Currysoße)	<b>16,90</b>

## **VOM RIND**

*Als Beilage können Sie wahlweise Basmati-Reis<sup>22</sup> oder ein Naan<sup>12,14,19,22</sup> (Brot aus dem Tandoori Ofen) erhalten.*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>62. Rindercurry Madras Art</b> (Rindfleisch mit Senfkörnern und Kokosflocken in Kokosmilch Currysoße) | <b>15,90</b> |
| <b>63. Rindfleisch Massala</b> (mit Paprika und Tomaten)   | <b>15,90</b> |
| <b>64. Beef Bhuna</b> (Rindfleisch mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Currysoße)                       | <b>16,50</b> |
| <b>65. Chakri Beef<sup>19,21</sup></b> (Rindfleisch in Erdnusscurrysoße)                                 | <b>16,90</b> |
| <b>66. Beef Channa Kandhari</b> (Rindfleisch und Kichererbsen in Minz Koriander Currysoße)               | <b>16,50</b> |

## **FISCH**

*Als Beilage können Sie wahlweise Basmati-Reis<sup>22</sup> oder ein Naan<sup>12,14,19,22</sup> (Brot aus dem Tandoori Ofen) erhalten.*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>67. Prawn<sup>16</sup> Tikka<sup>1,19</sup> Massala<sup>13</sup></b> (Garnelen im Lehmofen gebraten mit Paprika, Zwiebel, und Tomaten in Massala Currysoße) | <b>20,90</b> |
| <b>68. Prawn<sup>16</sup> Curry</b> (Garnelen in Currysoße)  | <b>19,90</b> |
| <b>69. Fisch<sup>15</sup> Subzi Curry</b> (Fischfilet und Gemüse in Currysoße)   | <b>14,90</b> |

## **VOM LAMM**

*Als Beilage können Sie wahlweise Basmati-Reis<sup>22</sup> oder ein Naan<sup>12,14,19,22</sup> (Brot aus dem Tandoori Ofen) erhalten.*

<b>70. Lammcurry</b>	<b>15,90</b>
<b>71. Lamm Saag<sup>19</sup></b> (Lammfleisch in pikantem Spinat)	<b>17,00</b>
<b>72. Lamm Korma<sup>13,19</sup></b> (Lammfleisch mit Mandeln und Kokosnuss in heller Mandel Cashew Sahnesoße)	<b>17,90</b>
<b>73. Lamm Vindaloo</b> (Lammfleisch mit Kartoffeln in dunkler Currysoße Soße)	<b>15,90</b>
<b>74. Lamm Paschwhari<sup>13</sup></b> (Lammfleisch mit Pistazien und Nüssen in Pistazien Currysoße)	<b>17,90</b>
<b>75. Lamm Kandhari<sup>1</sup></b> (Lammfleisch in Mint- und Koriandersoße)	<b>17,90</b>
<b>76. Lamm Bhuna</b> (Lamm mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Currysoße)	<b>17,90</b>
<b>77. Lamm Tikka<sup>1,19</sup> Massala</b> (gegrilltes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in Tomaten Massala Currysoße)	<b>18,90</b>
<b>78. Lamm Channa Massala</b> (Lammfleisch mit Kichererbsen und Frühlingszwiebeln in Massala Currysoße)	<b>17,90</b>
<b>79. Lamm Tikka<sup>1,19</sup> Nawabi<sup>13</sup></b> (Lammfleisch gebraten im Lehmofen in Tomaten Mandel Honig Currysoße)	<b>18,90</b>



## **BYRIANI GERICHTE**

80. **Heidrabadi Byriani<sup>13,22</sup> (gedämpfter Reis mit Lammfleisch und Hähnchenfleisch, frischem Gemüse, Minze und Nüssen) und Raita<sup>19</sup>** **16,90**
81. **Chicken Byriani<sup>13,22</sup> (gedämpfter Reis mit Hähnchenfleisch und Gemüse) und Raita<sup>19</sup>** **14,90**
82. **Gemüse Byriani<sup>13,22</sup> (gedämpfter Reis mit Gemüse) und Raita<sup>19</sup>** **13,90**

## **SCHNITZEL VOM SCHWEIN**

*Für jedes Schnitzel verwenden wir Schweinerückensteak*

83. **Schnitzel Wiener Art<sup>12,14,22</sup> mit Pommes und Salat<sup>17,19,23</sup>** **13,50**
84. **Rahmschnitzel<sup>4,12,14,19,22</sup> mit Spätzle<sup>12,14,22</sup> und Salat<sup>17,19,23</sup>** **15,50**
85. **Jägerschnitzel<sup>4,12,14,19,22</sup> mit Pommes und Salat<sup>17,19,23</sup>** **15,90**
86. **Pfefferschnitzel<sup>4,12,14,22</sup> mit Pommes und Salat<sup>17,19,23</sup>** **15,90**
87. **Mangocurryschnitzel<sup>12,14,22</sup> mit Reis<sup>22</sup> und Salat<sup>17,19,23</sup>** **15,90**
88. **Teufelsschnitzel<sup>12,14,22</sup> (scharf) mit Pommes und Salat<sup>17,19,23</sup>** **15,90**
89. **Cordon bleu<sup>1,3,8,12,14,19,22,27,28</sup> mit Pommes und Salat<sup>17,19,23</sup>** **17,50**
90. **Schnitzel<sup>12,14,22</sup> mit gemischten Pilzen in Sherryrahmsoße<sup>4,19</sup>, Spätzle<sup>12,14,22</sup> und Salat<sup>17,19,23</sup>** **17,50**

## **KINDERGERICHTE**

91. **Fischstäbchen<sup>12,14,15,21</sup> (5 Stück) mit Pommes und Ketchup<sup>18,26,28</sup>** **6,00**
92. **Kinderschnitzel Wiener Art<sup>12,14</sup> mit Pommes und Ketchup<sup>18,26,28</sup>** **7,50**
93. **Chicken Nuggets<sup>12,14,21</sup> (5 Stück) mit Pommes und Ketchup<sup>18,26,28</sup>** **6,00**
94. **Mogli Teller (Mango Chicken Curry mit Basmati-Reis<sup>22</sup>)** **7,50**
95. **Balou Teller<sup>13,19</sup> (Chicken Korma mit Basmati-Reis<sup>22</sup>)** **7,90**

## VOM GRILL UND AUS DER GRILLPFANNE

96. Schweinefilet mit Rahmsoße <sup>4,19</sup> , Spätzle <sup>14,22</sup> und Salat <sup>17,19,23</sup>	16,90
97. Geschnetzelte Lende <sup>4,19</sup> mit frischen Champignons, Kroketten <sup>2,12,14</sup> und Salat <sup>17,19,23</sup>	16,90
98. Hacksteak <sup>12</sup> gefüllt mit Schafskäse <sup>19</sup> , Pommes und Salat <sup>17,19,23</sup>	12,90

## BEILAGEN

Basmati-Reis <sup>22</sup>	3,90
Roti <sup>14,22</sup>	2,00
Tamarindensoße <sup>1</sup>	2,00
Mintsoße <sup>1</sup>	2,00
Boondi Raita (gewürzter Joghurt <sup>19</sup> mit Bällchen aus Kichererbsenmehl und Koriander)	4,00

## DESSERT

Lassi <sup>19</sup> (indisches Joghurtgetränk) <b>salzig oder süß</b>	0,4 l	3,50
Mango Lassi <sup>19</sup>	0,4 l	4,00
Bananen Lassi <sup>19</sup>	0,4 l	4,00
Mango Creme <sup>13</sup> (Creme aus Mango, Kokosmilch, Mandeln und Kokosflocken) <b>(vegan)</b>		4,50
Gulab Jamun <sup>19</sup> (indische süße Bällchen mit Kokosflocken)		4,00
Kheer <sup>13,19,22</sup> (hausgemachter Milchreis mit Pistazien)		4,50

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Gerolsteiner Mineralwasser</b>	0,7 l Fl	<b>2,50</b>
<b>Fanta<sup>1,3</sup>, Cola<sup>1,9</sup>, Sprite</b>	1 l Fl	<b>3,00</b>
<b>Cola Light<sup>1,9,26</sup>, Zero Cola<sup>1,9,10</sup></b>	1 l Fl	<b>3,00</b>
<b>Iced Tea Arizona<sup>1,3,9</sup></b>	0,475 l Fl	<b>3,30</b>

## FLASCHENBIER

<b>Schneider Kristallweizen</b>	0,5 l	<b>2,80</b>
<b>Schneider (Weizen) alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>2,90</b>
<b>Schneider Hefe dunkel</b>	0,5 l	<b>2,80</b>
<b>Kingfisher (indisches Bier)</b>	0,33 l	<b>2,50</b>
<b>Warsteiner Pils</b>	0,5 l	<b>2,20</b>
<b>Binding Römer Pils</b>	0,5 l	<b>2,20</b>
<b>Bayreuther Hell</b>	0,5 l	<b>2,30</b>
<b>Hövels</b>	0,5 l	<b>3,30</b>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und **Allergene:**

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> geschwefelt, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>5</sup> gewachst, <sup>6</sup> chininhaltig, <sup>7</sup> geschwärzt, <sup>8</sup> mit Phosphat, <sup>9</sup> koffeinhaltig, <sup>10</sup> enthält eine Phenylalaninquelle (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken), <sup>11</sup> taurinhaltig, <sup>12</sup> Ei, <sup>13</sup> Nüsse, <sup>14</sup> Getreideprodukte glutenhaltig, <sup>15</sup> Fisch, <sup>16</sup> Krebstiere, <sup>17</sup> Schwefeldioxid und Sulfite, <sup>18</sup> Sellerie, <sup>19</sup> Milch und Laktose, <sup>20</sup> Sesamsamen, <sup>21</sup> Erdnüsse, <sup>22</sup> Lupinen, <sup>23</sup> Senf, <sup>24</sup> Soja, <sup>25</sup> Weichtiere, <sup>26</sup> Süßungsmittel, <sup>27</sup> Nitritpökelsalz, <sup>28</sup> Konservierungsstoffe

Preise inkl. gesetzl. MwSt.