



Safran Speisekarte

Indisches Spezialitätenrestaurant

Vorspeisen	2
Tandoori	5
Hauptgerichte	6
Reis & Fisch	11
Vegetarisch	13
Beilagen & Extras	14
Desserts	16
Getränke	17
Weine	26

Mo, Mi-Fr: 12-14:30 & 17:30-22:30
Sa: 17:30-22:30 · So: 12-14:30 & 17:30-22:30 · Di: Ruhetag

Kirchbachstraße 198 · 28211 Bremen
Tel: 0421 30 60 530 · info@safran-bremen.de



Vorspeisen

01 Gemüse Pakora ♥

6,00 €

Variation aus Gemüse in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken

02 Paneer Pakora ♥

6,00 €

Indischer Käse (Rohmilchkäse) in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken

03 Chicken Pakora

6,50 €

Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

04 Gemüse Samosa ♥

6,00 €

Mit Gemüse gefüllte Teigtaschen

05 Gobi Pakora ♥

6,00 €

Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken

06 Onion Pakora ♥

6,00 €

Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken

07 Mix Pakora für 2 (Veg.) ♥

9,50 €

Gemüse und Käse in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken

08 Mix Pakora für 2 (Fleisch)

10,90 €

Hühnerfleisch und Fischstücke in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken

Suppen

09 Safran-Suppe ♥

Exotische Gemüsesuppe nach indischer Art

5,00 €

10 Hühner-Suppe

Hühnersuppe nach indischer Art

5,50 €

11 Dal-Suppe ♥

Linsensuppe nach indischer Art

5,00 €

12 Tomaten-Suppe ♥

Tomatensuppe verfeinert mit Kokosnussmilch und Anis

5,00 €

Salate

13 Gemischter Salat

Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln

5,50 €

14 Safran Salat

Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und Rohmilchkäse

9,50 €



Tandoori Spezialitäten

15 Tandoori Chicken

17,00 €

Hühnerschenkel in gewürztem Joghurt mariniert, im Tandoor auf Holzkohle gegrillt

16 Chicken Tikka

17,00 €

In gewürztem Joghurt marinierte Hühnchenbruststücke, im Tandoor auf Holzkohle gegrillt

17 Lamm Tikka

18,00 €

Saftig marinierte Lammfleischstücke, im Tandoor auf Holzkohle gegrillt

18 Hariyali Tikka

18,00 €

Hühnchenbruststücke mariniert in Minz-, Koriander- und Joghurtsauce, im Tandoor gegrillt

19 Safrani Tandoori Platte

20,00 €

Variation aus allen Köstlichkeiten im Tandoor auf Holzkohle gegrillt

◆ Inkl. Reis, Brot & Curry ◆

Rindfleisch

20 Beef Curry

Rindfleisch in einem Curry aus Tomaten, Ingwer und Zwiebeln

18,00 €

21 Beef Masala

Zartes Rindfleisch in einer Masala Soße

18,00 €

22 Beef Sabzi

Gebrautes Rindfleisch und frisches Gemüse, in einem milden Curry

18,00 €

23 Beef Madras

Rindfleisch in einem scharfen Curry aus Chillies und Kokosnusscreme auf südindische Art

18,00 €

24 Beef Saag

Gebrautes Rindfleisch mit Blattspinat und Zwiebeln auf typisch indische Art

18,00 €

25 Beef Bhunna

Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße

18,00 €

26 Beef Vindaloo

Rindfleisch mit Kartoffeln in scharfer Vindaloosauce

18,00 €

◆ Inkl. Reis, Brot & Curry ◆

Hähnchen Gerichte

27 Chicken Curry

17,00 €

Hähnchenbrust in einem Curry aus Tomaten, Zwiebeln und Ingwer

28 Butter Chicken

17,00 €

In Joghurt marinierte Hähnchenbrust, im Tandoor gegrillt in einem Curry aus Butter und Tomaten

29 Chicken Palak

17,00 €

Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Zwiebeln, auf typisch indische Art

30 Chicken Korma

17,00 €

Hähnchenbrustfiletstücke mit geriebenen Mandeln und Kokosnusscreme, mit Sahne verfeinert

31 Chicken Mango

17,00 €

Hähnchenbrustfilet in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Sahne und Kokosnusscreme, mit aromatischer Mango verfeinert

32 Chicken Vindaloo

17,00 €

Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in scharfer Vindaloosauce

33 Chicken Tikka Masala

17,00 €

Mariniertes Hähnchenbrustfilet, im Tandoor gegrillt und in Tikka Soße verfeinert

34 Kadai Chicken

17,00 €

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Soße

35 Murgh Nilgiri

17,00 €

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße aus Kokosnussmilch, grünen Chilies, Minze und Spinat

◆ Inkl. Reis, Brot & Curry ◆

Lamm Gerichte

36 Lamm Korma

18,00 €

Lammfleischwürfel mit geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme, mit Sahne verfeinert

37 Lamm Vindaloo

18,00 €

Lammfleisch mit Kartoffeln in scharfer Vindaloo Soße

38 Lamm Tikka Masala

18,00 €

Mariniertes Lammfleisch im Lehmofen gegrillt und in Tikka Soße verfeinert

39 Lamm Palak

18,00 €

Lammfleischwürfel mit Blattspinat, auf typisch indische Art

40 Lamm Karahi

18,00 €

Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Kashmir Gewürzen

41 Lamm Madras

18,00 €

Zartes Lammfleisch in einem scharfen Knoblauch, Ingwer Curry

42 Lamm Nilgiri

18,00 €

Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern in einer orientalischen Kräutersoße aus Kokosnussmilch, grünen Chillies, Minze und Spinat

43 Dal Gosht

18,00 €

Lammfleisch mit indischen Linsen in einem köstlich gewürzten Curry

44 Lamm Mango

18,00 €

Lammfleisch in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne, verfeinert mit aromatischer Mango

◆ Inkl. Reis, Brot & Curry ◆

Enten Gerichte

45 Ente Masala

18,00 €

Zartes Entenbrustfilet in typischer indischer Masala Soße

46 Ente Mango

18,00 €

Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in einer Mango Cashew Soße

47 Ente Karahi

18,00 €

Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse

48 Ente Vindaloo

18,00 €

Zartes Entenbrustfilet in scharfer Vindaloosauce

◆ Inkl. Reis, Brot & Curry ◆

Biryani Reisgerichte

49 Vegetable Biryani

Gebratener Basmati Reis mit verschiedenem Gemüse, Rosinen und Cashewkernen

15,00 €

50 Chicken Biryani

Gebratener Basmati Reis mit Geflügelfleisch, Rosinen und Cashewkernen

17,00 €

51 Lamm Biryani

Gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch, Rosinen und Cashewkernen

18,00 €

52 Prawn Biryani

Gebratener Basmati Reis mit Garnelen, Rosinen und Cashewkernen

18,50 €

Fisch & Meeresfrüchte

53 King Prawn Tikka Masala 🐟

20,00 €

Im Tandoor gebrillte Garnelen, verfeinert in Tikka Soße

54 Prawn Curry 🐟

18,50 €

Garnelen mit Paprika und Zwiebeln in einem Curry aus Ingwer und Knoblauch

55 Fish Curry Goa 🐟

17,00 €

Rotbarschfilet in einem pikanten Curry mit Zwiebeln und Tomaten

56 Fish Masala 🐟

17,00 €

Rotbarschfilet mit ausgewählten Gewürzen in einer Tikka Soße

◆ Inkl. Reis, Brot & Curry ◆

Vegetarische Spezialitäten

57 Navratan Curry ♥

Gemüsevariation, Rosinen und Cashewkerne in einem mildem Kokosnuss Curry

15,00 €

58 Saag Paneer ♥

Blattspinat mit Rohmilchkäse in einem mildem Curry, auf typisch indische Art

15,00 €

59 Mixed Vegetable Masala ♥

Frisches Gemüse nach indischer Art

15,00 €

60 Malai Kofte ♥

Gemüsebällchen in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne

15,00 €

61 Alu Chana Masala ♥

Kichererbsen und Kartoffelwürfel in einer pikanten Curry Soße

15,00 €

62 Kadai Paneer ♥

Hausgemachter Käse in der Pfanne serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer Soße

15,00 €

63 Shahi Baingan ♥

Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in einer Mandelsoße, fein gewürzt

15,00 €

64 Dal Makhani ♥

Indisches Nationalgericht mit gelben oder schwarzen Linsen mit Butter

15,00 €

◆ Inkl. Reis, Brot & Curry ◆

Beilagen & Brot

65 Tandoor Nan

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen

3,00 €

66 Garlic Naan

Frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch

3,50 €

67 Paneer Nan

Frisch gebackenes Fladenbrot mit Käse gefüllt

3,90 €

68 Bhatara

Indisches Fladenbrot frittiert

3,00 €

69 Raita

Gewürzter Joghurt mit Paprika, Tomaten und Gurken

3,50 €

70 Portion Papadam

Chips aus Linsenmehl mit Mango Chutney und Joghurtminz Chutney

3,50 €

71 Portion Reis

Basmatireis

3,00 €

Für unsere kleinen Gäste

72 Max

Chicken Nuggets mit Reis oder Pommes

7,00 €

73 Moritz

Fischstäbchen mit Reis oder Pommes

7,00 €



Desserts

74 Joghurt Mango Creme

Cremiges Mango-Dessert

5,00 €

75 Firni

Reis-Mandelpudding mit Pistazien

5,00 €

76 Mango Creme mit Vanilleeis

Fruchtige Mango Creme serviert mit Vanilleeis

5,50 €

77 Kulfi (Matka-Eis)

Indisches Eis mit Pistazien und Mandeln

5,50 €

78 Schokoladen Lava Cake mit Vanilleeis

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis

5,50 €

79 Gulab Jamun mit Vanilleeis

Indische Kuchenbällchen in Zuckersyrup eingelegt

5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Vilsa Gourmet Mineralwasser ♥

0,25l / 0,75l 4,90 €

2,90 €

Cola / Cola Light / Cola Zero ♥

0,2l / 0,4l 3,90 €

2,90 €

Fanta ♥

0,2l / 0,4l 3,90 €

2,90 €

Sprite ♥

0,2l / 0,4l 3,90 €

2,90 €

Schweppes ♥

Gingerale, Tonic, Bitter Lemon (0,2l)

2,90 €

Orangensaft ♥

0,2l / 0,4l 3,90 €

2,90 €

Apfelsaft ♥

0,2l / 0,4l 3,90 €

2,90 €

Apfelschorle ♥

0,2l / 0,4l 3,90 €

2,90 €

Mangosaft ♥

0,2l / 0,4l 3,90 €

2,90 €

Mangosaftschorle ♥

0,2l / 0,4l 3,90 €

2,90 €

BioZisch 

Rhabarber, Blutorange, Zitrone (0,33l)

3,50 €



Safran

Safran · Kirchbachstraße 198 · 28211 Bremen · 0421 30 60 530

Joghurt Getränke

Lassi ♥

Süß oder salzig (0,2l)

3,50 €

Lassi Frucht ♥

Mango, Banane, Kokos oder Granatapfel (0,2l)

3,90 €



Heiße Getränke

Ingwer-Tee Cup ♥

Frischer Ingwertee

3,50 €

Chai Cup ♥

Aromatischer Gewürztee mit Milch

3,50 €

Grüner Tee Cup ♥

Klassischer grüner Tee

3,50 €

Darjeeling Tee Cup ♥

Feiner Darjeeling Schwarztee

3,50 €

Yogi Tee Cup ♥

Kräutertee nach indischer Tradition

3,50 €

Kaffee Crema ♥

Frish gebrühter Kaffee

3,00 €

Espresso ♥

Kräftiger Espresso

3,50 €

Cappuccino ♥

Espresso mit aufgeschäumter Milch

3,50 €

Biere

Veltins vom Fass

0,3l / 0,4l 4,60 €

3,90 €

Alster vom Fass

0,3l / 0,4l 4,60 €

3,90 €

Becks Alkoholfrei

0,3l

3,90 €

Indisches Bier

0,3l

3,90 €

Maisels Weisse

Hefe, Dunkel oder Alkoholfrei (0,5l)

4,60 €

Vitamalz

0,3l

3,60 €

Aktien Zwickl Kellerbier

0,5l

4,90 €

Aperitifs

Campari

Mit Sodawasser oder Orangensaft (4cl)

5,90 €

Martini

Dry, Bianco oder Rosato (5cl)

5,90 €

Prosecco

0,1l

4,50 €

Hugo

0,2l

5,90 €

Aperol Spritz

0,2l

5,90 €

Lillet

Spritz oder Berry (0,2l)

5,90 €

Wonderleaf Tonic (Alkoholfrei)

0,2l

5,90 €

Wonderleaf Spritz

0,2l

5,90 €

Cocktails

Piña Colada

Cocktail mit Ananassaft, Sahne, Kokos und weißem Rum

5,90 €

Mai Tai

Mandel-herber Cocktail mit Orangensaft, Rum und Limette

5,90 €

Zombie

Cocktail mit Orangen- und Ananassaft, Brandy und Maracuja

5,90 €

Sex on the Beach

Cocktail mit Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Wodka

5,90 €

Tequila Sunrise

Fruchtiger Cocktail mit Tequila, Grenadine und Orange

5,90 €

Swimming Pool

Cocktail mit Ananassaft, Sahne, Kokos, Rum und Blue Curaçao

5,90 €

Virgin Colada

Cocktail mit Ananassaft, Sahne und Kokosnuss-Geschmack (ohne Alkohol)

4,90 €

Strawberry Colada

Cremiger Cocktail mit Ananassaft, Sahne, Erdbeeren und Kokosnuss (ohne Alkohol)

4,90 €

Sportsman

Cocktail mit Ananassaft, Maracuja-Nektar und Grenadine (ohne Alkohol)

4,90 €

Spirituosen

Remy Martin

Cognac, 40%, 4cl

4,90 €

Maltaser Aquavit

40%, 2cl

3,00 €

Linie Aquavit

41,5%, 2cl

3,00 €

Fernet Branca

39%, 2cl

3,00 €

Branca Menta

28%, 2cl

3,00 €

Sambuca

40%, 2cl

3,00 €

Ramazotti

30%, 2cl

3,00 €

Grappa

38%, 2cl

3,00 €

Jack Daniels

Mit Mixer nach Wahl, 40%, 4cl

5,90 €

Bombay Sapphire Gin

Mit Mixer nach Wahl, 40%, 4cl

5,90 €

Havana Club

Mit Mixer nach Wahl, 40%, 4cl

5,90 €

Absolut Vodka

Mit Mixer nach Wahl, 40%, 4cl

5,90 €

Bacardi Rum (blanco)

Mit Mixer nach Wahl, 37,5%, 4cl

5,90 €

Old Monk

Original aus Indien, 42,5%, 4cl

4,10 €

Mangolikör

Original aus Indien, 38%, 4cl

4,10 €

Mangoschnaps

Original aus Indien, 38%, 4cl

4,10 €

Rotwein (offen 0,2l)

Sula Trocken

Indien

4,60 €

Trollinger Halbtrocken

Württemberg

4,60 €

Merlot Torre Dei Vescovi Trocken

Italien

4,60 €

Montepulciano D'Abruzzo Trocken

Italien

4,60 €

Colori Primitivo Trocken

Italien

4,60 €

Rotwein (Flasche 0,75l)

Merlot Torre Dei Vescovi Trocken

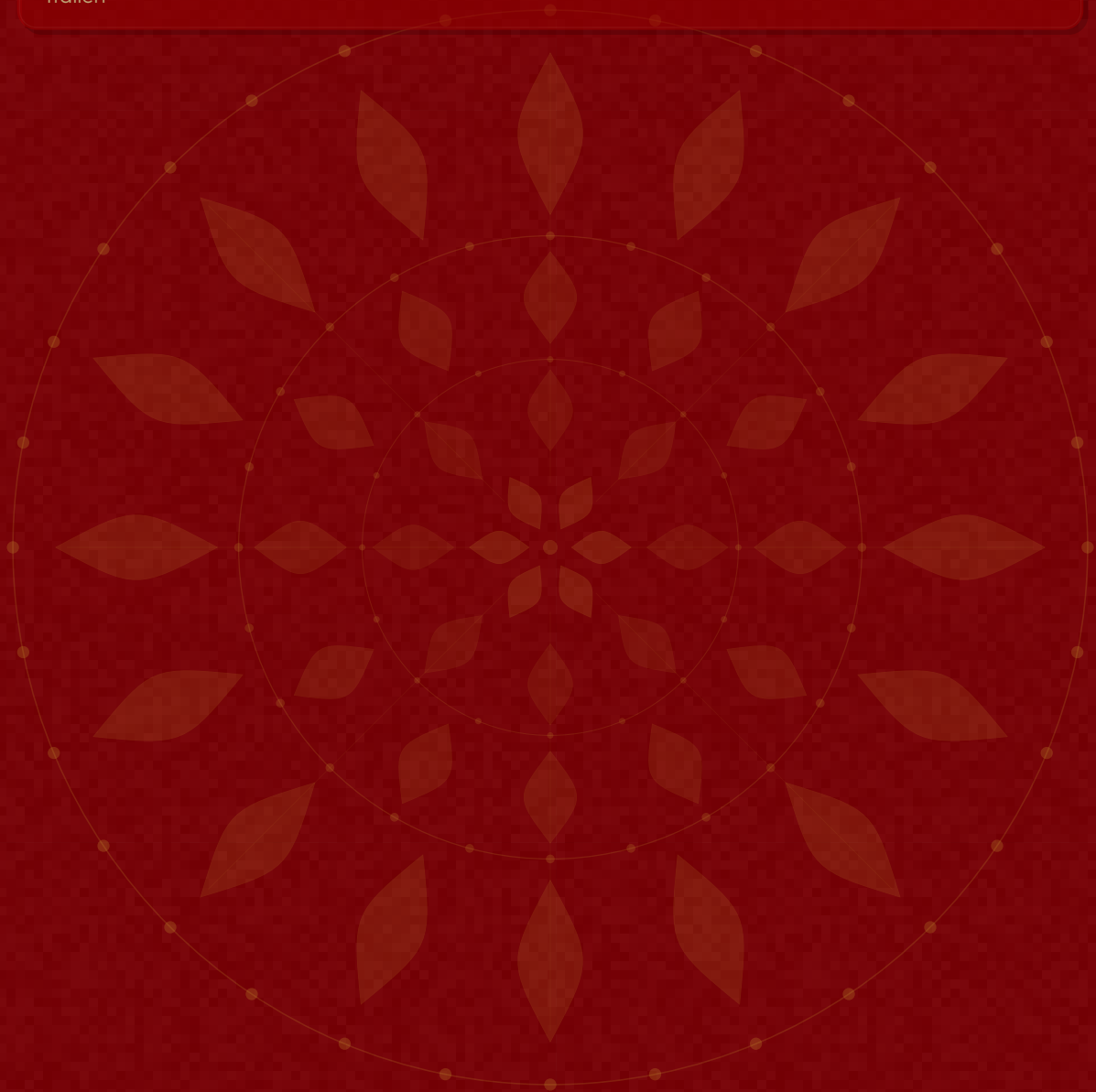
Italien

21,00 €

Montepulciano D'Abruzzo Trocken

Italien

21,00 €



Safran

Roséwein

Otoñal Rosé (0,2l)

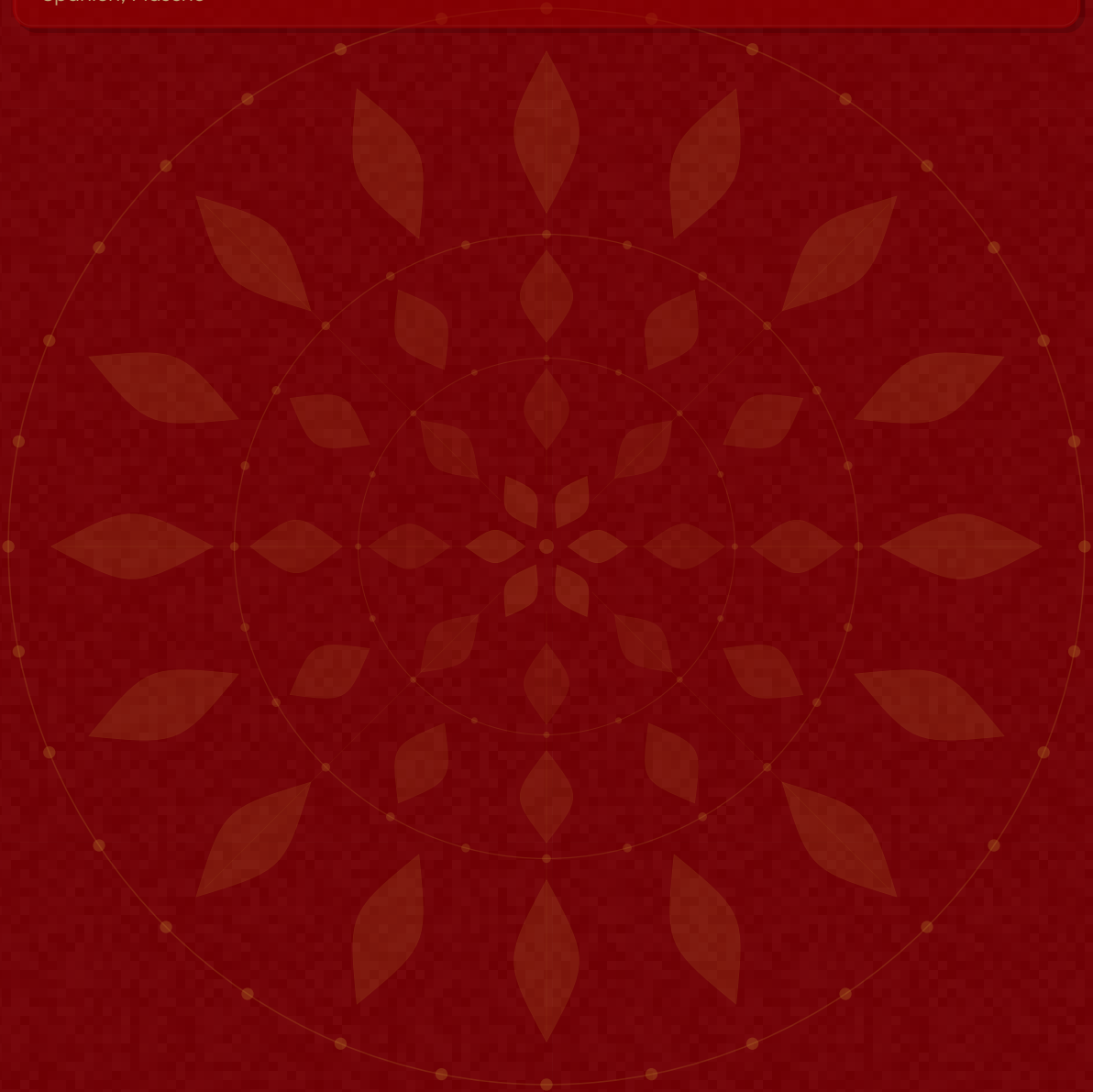
Spanien, offen

4,60 €

Otoñal Rosé (0,75l)

Spanien, Flasche

21,00 €



Weißwein (offen 0,2l)

Sula Halbtrocken

Indien

4,60 €

Grauer Burgunder Trocken

Pfalz

4,60 €

Pinot Grigio Trocken Torre Dei Vescovi

Italien

4,60 €

Chardonnay Trocken

Italien

4,60 €

Weißburgunder Trocken

Rheinhessen

4,60 €

Weinschorle

4,60 €

Weißwein (Flasche 0,75l)

Grauer Burgunder Trocken

Pfalz

21,00 €

Bio Weißburgunder Trocken

Rheinhessen

21,00 €

Bertagna Lugana Trocken

Italien

21,00 €

Sanremy Vermentino Trocken

Italien

21,00 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Personal.

♥ Vegetarisch

🐟 Fisch & Meeresfrüchte