#### Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Hause auf das herzlichste begrüßen zu dürfen.

Wir sind sicher, mit unserer reichhaltigen Auswahl an Speisen und Getränken auch Ihren Geschmack zu treffen.

Sollten Sie dennoch Wünsche haben, die Sie in unserer Karte nicht finden können, sprechen Sie uns bitte an.

Individuelle Menü-Zusammenstellungen sind eine Spezialität unseres Hauses.

Gerne empfehlen wir uns auch für Feierlichkeiten aller Art und stehen Ihnen hierzu mit Rat und Tat zur Seite.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt sowie einen guten Appetit.

Ihr Team vom Restaurant Perle - Im Bürgerhaus Harheim

Öffnungszeiten:

Dienstag – Freitag von 16:00 Uhr – 22:00 Uhr

Samstag und Sonntag von 11:30 - 14:30 und 17:00 - 22:00

**Montag Ruhetag** 

#### Legende

- Vegetarische Gerichte
- Scharf diese Gerichte sind scharf gewürzt
- ▲ Tandoor Spezialitäten

Tandoor ist ein Lehmofen in Form eines Bienenkorbs, der oben offen ist und mit Holzkohle beheizt wird. Der Tandoor ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges und ausgezeichnetes Aroma erzielt.

# Deutsche Gerichte

Suppen

<b>₹1</b> .	<b>Tomatensuppe</b> mit Sahnehaube <sup>L</sup> 6,50 €
<b>2</b> .	Französische Zwiebelsuppe mit Käse <sup>L,8</sup> überbacken
3.	<b>Champignoncremesuppe</b>
	Salate
<b>~</b> 4.	Kleiner gemischter Salat
5.	<b>Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen</b>
6.	Bunter Salatteller mit grüner Soße & gekochtem Ei
<b>≈ 7</b>	Vorspeisen und kleine Gerichte  Käsespätzle <sup>AL</sup> mit kleinem bunten Salat
€8.	Gebackener Camembert <sup>A,O</sup> mit Preiselbeeren dazu Toast <sup>A</sup> und Butter 9,50
<b>¥</b> 9.	Panierter Schafskäse mit kleinem bunten Salat, dazu Toast <sup>A</sup> 12,50 €
10.	<b>Handkäs mit Musik</b> Brot <sup>A</sup> & Butter, Zwiebeln
	Frisches Geflügel
11.	Hähnchenbrust mit Champignons 14,50 € in Rahmsauce <sup>L</sup> , dazu Kroketten
12.	<b>Hähnchensteak</b> Mit Kräuterbutter und Pommes frites
13.	<b>Chickenfingers</b> <sup>A,O</sup> (6 Stück) dazu Dip und Pommes frites
14.	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b>
	Deftiges vom Rind
15.	<b>Argentinisches Rumpsteak</b> (ca. 250 g)
16.	<b>Argentinisches Rumpsteak</b> (ca. 250 g)

€

#### Bartes vom Schwein

47	Cobmitmel Wiener Autho	40.00.6
17.	Schnitzel Wiener Art <sup>A,O</sup>	. 13,90 €
18.	Schnitzel Harheim <sup>A,O</sup> paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, Speck <sup>2,3,4</sup> , dazu Pommes frites	. 14,50 €
19.	Jägerschnitzel A.O. paniertes Schweineschnitzel mit frischen Rahmchampignons dazu Pommes	
20.	Schnitzel Hawaii <sup>A,O</sup> paniertes Schweineschnitzel mit Ananas und Käse <sup>L,8</sup> überbacken, dazu Kroket	
21.	<b>Zwiebelschnitzel</b> AO paniertes Schweineschnitzel mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites	. 15,90 €
22.	<b>Cordon Bleu</b> <sup>A,O</sup> paniertes Schweineschnitzelgefüllt mit Hinterschinken <sup>2,3,4</sup> und Käse <sup>L,8</sup> , dazu Kroketten <sup>A</sup>	. 15,90 €
23.	Frankfurter Schnitzel A.O	. 16,50 €
24.	Schweinerückensteakmit Pfefferrahmsauce <sup>L</sup> , dazu Kroketten <sup>A,O</sup>	. 15,90 €
25.	Schweinerückensteak mit frischen Champignons, dazu Bratkartoffeln	. 15,90 €
26.	<b>Bürgerhaus-Pfanne</b> Schweinegeschnetzeltesmit frischen Paprika, Zwiebeln und Tomaten, und Bratkartoffeln	. 16,90 €
27.	Schweine-Medaillons	. 17,90 €
28.	Wildschweinbratwürste mit Rotweinzwiebeln, Püree und Salat	. 13,90 €
29.	Leberkäse mit Zwiebeln und Bratkartoffelnzusätzlich mit Spiegelei	
	Weitere Spezialitäten	
30.	Grillplatte von Rind, Schwein und Huhn	. 21,90 €
31.	Hacksteak gefüllt mit Schafskäsemit Pommes frites und Ajvar	. 13,50 €

#### Fisch & Meeresfrüchte

32.	Zanderfilet <sup>G</sup> mit Blattspinat und Gemüsereis	18,90 €
33.	Lachssteak <sup>G</sup> vom Grill, auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln	17,50 €
34.	Calamari fritti	14,00 €
	Für unsere kleinen Gäste	
35.	Paniertes Schweineschnitzel <sup>A</sup> dazu Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise <sup>O,M</sup>	9,50 €
36.	Hausgemachte Chicken Nuggets <sup>A</sup>	8,50 €
37.	3 Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Gemüse	9,50 €
38.	3 Fischstäbchen	9,50 <b>€</b>
	Flammkuchen	
39.	Elsässer Art mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	9,90 €
40.	Griechischer Art mit Schafskäse, Tomaten, Peperoni, Paprika	10,90 €
41.	Frankfurter Art mit Handkäs, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni	11,90 €
	Beilagen	
<b>¥</b> 42.	Pommes frites mit Mayonaise <sup>O,M</sup> oder Ketchup	4,00 €
<b>¥</b> 43.	Bratkartoffeln	4,00 €
<b>¥</b> 44.	Kroketten <sup>A,O</sup>	4,00 €

Die Desserts finden Sie vor den Getränken, im hinteren Kartenteil.

# Judische Spezialitäten Zu allen indischen Hauptgerichten servieren wir Basmatireis.

#### Suppen

Supper	
Mulligatawny Linsensuppe <sup>c</sup> nach indischer Art	,50€
Yakhni Hühnersuppe indischer Art	,50€
Tomatensuppe mit feinen indischen Gewürzen	,50€
	113
Vorspeisen und kleine Gerichte	
Samosa <sup>A</sup> (4 Stück) frittierte, mit Gemüse gefüllte, dreieckige Pasteten mit Minzsauce 8	,50€
Pakoras mild gewürztes Gemüse in Kichererbsenteig gebacken m. Minzsauce7	7,50€
<b>Murgh Pakoras</b> marinierte Hühnerbrust in Kichererbsenteig gebacken 9 mit Minzsauce	,50€
Alu Pratha in Butter gebackenes Fladenbrot <sup>A</sup> ,	7,50 €
<b>Onion Bhaji</b> Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken, 7 dazu Minzsauce	7,50 €
<b>Keema Naan</b> ▲ im Tandoor gebackenes Fladenbrot <sup>A</sup>	,50€
54. <b>Paneer Pakoras</b>	
Gemischte Vorspeisenplatte für eine Person	
	,50€
Eine Auswani verschiedener indischer vorspeisen mit Minzsauce	
Frisches Geflügel	
<b>Karahi Murgh</b> <sup>c</sup> Hähnchenfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,	,50€
Chicken Passanda <sup>c</sup> Hähnchenfilet in orientalischer Mandel-Kokossauce 16	,50€
Channa Murgh <sup>c</sup>	5,50€
Butter Chicken (mild)	,50€
	Mulligatawny Linsensuppe° nach indischer Art

生物的 医乳腺性结束 化二氯甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基甲基		<b>Chicken Korma</b> <sup>B</sup> ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche
	61.	<b>Chicken Vindaloo</b> <sup>c</sup> gebratenes Hähnchenfilet zubereitet
	62.	Chicken Chili Masala №
	63.	▲ Tandoori Chicken Tikka Masala → im Tandoor gebackenes 17,90 € Hähnchenfilet orientalisch gewürzt und in leicht scharfer Sauce gekocht
	64.	<b>Chicken Madras</b> ≥ zartes Hähnchenfilet in scharfer Sauce
	65.	<b>Palak Murgh</b> Hähnchenfilet mit Zwiebeln und Tomaten
	66.	Chicken Curry №
	67.	<b>Chicken Jalfrazie</b> Hähnchenfilet zubereitet mit einer würzigen Mischung 16,50 € aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika und Karotten in Curry-Sauce
	68.	Chicken Mango Curry
		Spezialitäten aus dem Tandoor
beheiz	t wird	ein Lehmofen in Form eines Bienenkorbs, der oben offen ist und mit Lavasteinen I. Der Tandoor ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges und netes Aroma erzielt
	69.	▲ <b>Murgh Tikka</b>
	70.	▲ Seekh Kebab
	71.	▲ Murgh Tikka nd Seekh Kebab 19,50 € zartes Hähnchenbrustfilet nach einer 24-stündigen Marinade gegart und Hähnchen-Hackfleischröllchen mit Currysauce

### Lamm Spezialitäten

72.	Lamm Korma <sup>c</sup> Lammfleisch in einer milden Sauce	17,90 €
73.	Lamm Madras → Lammfleisch in scharfer Currysauce	17,90 €
74.	Lamm Curry ≥ saftiges Lammfleisch in pikanter Currysauce	17,90€
75.	Bengen Gosht Zartes Lammfleisch	17,90€
76.	Lamm Passanda	
	Gebratenes Lammfleisch in einer exotisch-frischen Mandel-Kokos-Sahne-Sauce	b <sub>r</sub>
77.	<b>Lamm Vindaloo</b> <sup>™</sup> Gebratenes Lammfleisch zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlenen Granatapfelkernen, Chilis und Kartoffeln	17,90€
78.	Palak Gosht Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten,	17,90€
79.	Bhindi Gosht	
	Lammfleisch mit frischem Okra, gewürfelten Tomaten und Zwiebeln in Currysau-	
80.	Lamm Mango Curry	17,90€
Als	zartes Lammfleisch in einer Sahnesauce <sup>L</sup> mit frischem Mango	
	Reis-Gerichte	
81.	<b>Chicken Biryani</b> <sup>c</sup> Hähnchenfilet mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt, mit Raita, gehobelten Mandeln und Rosinen <sup>7,P</sup> verfeinert	15,90 €
82.	<b>Lamm Biryani</b> <sup>c</sup> Lammfleisch mit Basmatireis gedünstet,	17,90 €
<b>ĕ</b> 83.	<b>Vegetable Biryani</b> <sup>c</sup> Gemüse mit Basmatireis gedünstet,	14,50€
84.	<b>Garnelen Biryani</b> <sup>c</sup> Garnelen und Gemüse mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt, mit Raita, gehobelten Mandeln und Rosinen <sup>7,P</sup> verfeinert	18,50€
	Vegetarische Gerichte	
<b>ĕ</b> 85.	<b>Bhindi</b> Frisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten,	14,90 €
<b>8</b> 6.	Palak Paneer Frischkäse <sup>L</sup> mit Spinat, Zwiebeln und Tomaten	15,50 €
	Palak Paneer Frischkäse <sup>L</sup> mit Spinat, Zwiebeln und Tomaten  Mixed Vegetables verschiedene Gemüse mit Ingwer in Currysauce	
<b>ĕ</b> 87.		14,90 €

	<b>Alu Palak</b> Kartoffeln mit frischem Blattspinat, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch <b>Vegetable Mango Curry</b> Gemüse Curry aus verschiedenen Gemüsen in Sahnesauce <sup>L</sup> , mit frischen Mangostücken	
<b>3</b> 91.	<b>Gemüse Korma</b> <sup>c</sup> Gemüse in einer milden Currysaucemit Sahne <sup>L</sup> und Mandeln	14,50 €
<b>3</b> 92.	<b>Shahi Paneer Masala</b> Frischkäse <sup>L</sup> mit Kichererbsen,	15,50 €
<b>3</b> 93.	Tarka Daal Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch, in Butter geröstet	14,50 €
<b>3</b> 94.	▲ Bengen Bartha Auberginen im Tandoor gegrillt und püriert mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch gebraten	15,50 €
<b>3</b> 95.	<b>Alu Gobi</b> Blumenkohl mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer,	15,50€
<b>3</b> 96.	Masala Aloo Kartoffel Curry nach "Hausfrauenart"	15,00€
	Fisch & Meeresfrüchte	
97.	Machi Masala Seelachs mit Zwiebeln, Ingwer,	17,50€
98.	<b>Fisch Vindaloo</b> <sup>G</sup> Seelachs zubereitet in einer pikanten Sauceaus gemahlenen Granatapfelkernen, Chilis und Kartoffeln	17,50 €
99.	Shahi Prawn Masala  Garnelen <sup>K</sup> mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen	17,50 €
100.	Shahi Prawn Mango Curry  Garnelen <sup>k</sup> in frischer Sahnesauce <sup>L</sup> mit Mangostückchen	17,50 €
101.	<b>Butter Jhinga</b> Garnelen <sup>k</sup> mit frischen Zwiebeln und Tomaten in Sahnesauce <sup>L</sup> , gegart mit aromatischen Gewürzen	17,50 €
102.	<b>Jhinga Madras</b> <sup>™</sup> Garnelen <sup>k</sup> in scharfer Sauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons	17,50 €
103.	<b>Jhinga Korma</b> <sup>B</sup> Garnelen <sup>K</sup> in milder Joghurt-Sahnesauce <sup>L</sup> , mit Gewürzen und Mandeln	17,50 €
104.	<b>Jhinga Bhuna</b> № Mit Gewürzen gebratene Garnelen <sup>k</sup> in delikater Sauce	17,50€

## Brot & Beilagen

<b>105</b> .	▲ Garlic Naan  Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> mit Knoblauch, im Tandoor gebacken	. 4,00 €
<b>106</b> .	▲ Roti Vollkorn-Fladenbrot <sup>A</sup> , im Tandoor gebacken	. 4,00 €
<b>2</b> 107.	▲ Naan Weizenmehl-Brot <sup>A</sup> im Tandoor gebacken	. 4,00 €
<b>108</b> .	▲ Chili Paneer Naan	
<b>109</b> .	Minz Chutney	. 3,50 €
<b>¥</b> 110.	Raita  Joghurt <sup>L</sup> mit gehackten Zwiebeln, Gurken und feinen Gewürzen	. 3,50 €
	Desserts	
111.	Gemischtes Eis <sup>L</sup> 3 Kugeln nach Wahl	. 6,50 €
112.	Coupe Dänemark <sup>L</sup> Vanilleeis <sup>8,L</sup> mit Schokosauce und Sahne <sup>L</sup>	. 7,50 €
113.	Heiße Liebe Vanilleeis <sup>8,L</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>L</sup>	. 7,50 €
114.	Apfeltiramisu A,L	. 7,50 €
115.	Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>8,L</sup>	. 7,50 €
116.	Hausgemachter Schokopudding mit Vanillesauce <sup>8,⊥</sup> 7,50 €	
117.	Mango Creme  Pürierte süße Mangos mit Schlagsahne <sup>L</sup> verfeinert	. 6,50 €
118.	Mango Delight Vanilleeis mit Mangoscheiben und Schlagsahne <sup>L</sup>	. 6,50 €

### Alkoholfreie Getränke

119.	Coca Cola <sup>8,9,14</sup>	0,30 I	3,10€
120.	Coca Cola <sup>8,9,14</sup>	0,40 I	3,70€
121.	Coca Cola Light <sup>6,8,9,12,14</sup>	0,30 I	3,10€
122.	Fanta <sup>2,L</sup>	0,30 I	3,10€
123.	Fanta <sup>2,L</sup>	0,40 I	3,70€
124.	Spezi <sup>2,8,9,14,L</sup>	0,40 I	3,70€
125.	Mineralwasser	0,25 I	2,70€
126.	Mineralwasser	0,70 I	5,20€
127.	Apfelsaft	0,30 I	3,10 €
128.	Apfelsaft	0,40 I	3,70 €
129.	Orangensaft	0,30 I	3,00€
130.	Johannisbeernektar	0,40 I	4,00€
131.	Traubensaft	0,40 I	4,00€
	Bitter Lemon <sup>2,10</sup>	IN THE RESIDENCE AND ADDRESS OF THE PARTY OF	
133.	Tonic Water <sup>10,14</sup>	0, <mark>40</mark> 1	4,00€
	Sprite		
135.	Sprite	0,40 I	3,70€
136.	Natur Lassi <sup>L</sup>	0,30 I	2,70€
137.	Süß Lassi <sup>L</sup>	0,30 I	3,20€
138.	Mango Lassi <sup>L</sup>	0,30 I	4,20€
	Warme Getränke		
139.	Schwarzer Tee mit Zitrone		2,50€
140.	Pfefferminztee		ELLI DALLE PAGN
141.	Hagebuttentee		2,50€
142.	Tasse Kaffee		2,50€
143.	Espresso		2,50€
144.			
145.	Latte Macchiato <sup>L</sup>		3,50€
146.	Heißer Apfelwein <sup>7,P</sup>		3,00€
147.	Masala Chai		3,00€

Aperitifs

148.	Martini weiß, rot oder dry	4 cl	4,90€
149.	Sherry Dry, Medium, Creme	4 cl	3,40 €
150.	Campari <sup>8,10</sup> mit Soda		5,40 €
	Campari <sup>8,10</sup> mit Orangensaft		
152.	Hugo <sup>8,P</sup>		4,90 €
			11/1
	Bier vom Fass		
	Binding Römer Pils <sup>A</sup>		
154.	Binding Römer Pils <sup>A</sup>	0,40 I	3,90€
155.	Bier mit Cola <sup>8,9,14,A</sup>	0,40 1	3,90€
	Haschenbiere		
156.	Köstritzer Dunkel <sup>A</sup>	0,30 1	3,20€
157.	Clausthaler (alkoholfrei) <sup>A</sup>	0, <mark>33</mark> I	3,20 €
158.	Kristallweizen <sup>A</sup>	0,50 I	4,40 €
159.	Hefeweizen <sup>A</sup>	0,50 I	4,40 €
160.	Radler <sup>A</sup>	0,50 1	4,40 €
	Apfelwein		
161.	Apfelwein pur oder gespritzt <sup>7,P</sup>	0,25 I	2,50€
162.	Apfelwein pur oder gespritzt <sup>7,P</sup>	0,50 1	4,50€
	Liköre und Mixgetränke		
163.	Baileys <sup>8,9,L</sup>	2 cl	3,40 €
	Amaretto <sup>8</sup>		
165.	Asbach mit Cola <sup>8,9,14</sup>	4 cl	6,90€
166.	Bacardi mit Cola <sup>8,9,14</sup>	4 cl	6,90€
167.	Veterano	2 cl	3,40 €
168.	Mango Likör	2 cl	3,40 €
169.	Indischer Rum	2 cl	3,40 €

# Whiskey und Cognac

170.	Ballantines	4 cl	7,00€
171.	Jack Daniels	4 cl	7,00€
172.	Sekt und Champagner Freixenet (Flasche) <sup>P</sup>	0,75 l	28,00 €
	Offene Weine		
<b>O</b> 173.	Kallstadter Kobnert (Pfalz) halbtrocken <sup>P</sup>	0,20 1	5,50 €
<b>○</b> 174.	Ihringer Vulkanfelsen (Baden) <sup>P</sup> Müller Thurgau	0,20	5,50 €
<b>175</b> .	Kallstadter Kobnert (Pfalz) Portugieser Weißherbst <sup>p</sup>	0,20 1	5,50 €
<b>176</b> .	Kallstadter Kobnert (Pfalz) Dornfelder, mild <sup>P</sup>	0,20 1	5,50 €
<b>177</b> .	Merlot - Le Fontanelle (Italien), trocken <sup>P</sup>	0,20 1	5,50 €
178.	Weinschorle (weiß oder rot) <sup>P</sup>	0,20 1	5,50 €
	Haschenweine		
	Kallstadter Kobnert (Pfalz) Scheurebe <sup>P</sup>		
O 180.	Ihringer Fohrenberg (Baden) Grauer Burgunder <sup>P</sup>	0,75 1	25,00 €
<b>181</b> .	Kallstadter Kobnert (Pfalz) Portugieser Weißherbst <sup>P</sup>	0,75 1	25,00 €
<b>182</b> .	Kallstadter Kobnert (Pfalz), Dornfelder, mild <sup>P</sup>	0,75	25,00 €
<b>183</b> .	Merlot Cuvée Prestige (Frankfreich), trocken <sup>P</sup>	0,75 1	25,00 €

Spirituosen

184.	Korn	2 cl	3,00€
185.	Himbeergeist	2 cl	3,00 €
186.	Kirschwasser		110000000000000000000000000000000000000
	Williamsbirne		
	Obstler		
	Wodka		THE RESERVE AND ADDRESS OF THE PERSON NAMED IN
190.	Malteser Kreuz	2 cl	3,00 €
191.	Bacardi	2 cl	3,00 €
192.	Calvados	2 cl	3,00 €
193.	Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
194.	Rum	2 cl	3,00 €
195.	Kümmerling	2 cl	3,00 €
196.	Fernet Branca		
197.	Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00 €
198.			
199.	Ouzo		
	Ramazotti		
201.	Averna	2 cl	3,00 €



#### Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich:

2 – Antioxidationsmittel 3 - Konservierungsstoff 4 - Nitritpökelsalz 1 – Geschmacksverstärker 5 – geschwärzt 6 - Süßungsmittel 7 - geschwefelt 8 - Farbstoff

9 - coffeinhaltig 11 – Phosphat 12 - enthält eine Phenylalaninquelle 10 - chininhaltig

13 - Alkohol 14 - Säuerungsmittel (E338 Phosphorsäure)

15 - Erhöhter Koffeingehalt, für Schwangere, Stillende und Kinder ungeeignet.

#### Kennzeichnung von Allergenen:

C= Schalenfrüchte, D= Sellerie A= Gluten aus Getreide, B= Nüsse/Erdnüsse, E= Sesam, F=Weichtiere, G= Fisch H= Sojabohnen, J= Lupine, P=Schwefeldioxyd/Sulfite K= Krebstiere L= Milch M= Senf, O= Ei