



NEUEN GERICHTEN

Vegetarische Spezialitäten

- 80 Paneer Methi Masala** **13,90€**
Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Mandeln, bockshorkleeblätter und Masala-sauce.
- 81 Chili Paneer** **13,90€**
Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und scharfer Chilisauce, Scharf

Tandoori Spezialitäten

- 82 Chicken Garlic Tikka** **14,90€**
Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch
- 83 Spezial mix Grill** **17,90€**
12 Stunden Mariniertes Hähnchen-Keulen, Lamm und Chicken Tikka

Huhn/ Chicken Spezialitäten

- 84 Murgh Nilgiri** **14,90€**
zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Spinat, Kokosmilch, grünem Chili und frischer Minze in orientalischer Kräutersauce, leicht Scharf
- 85 Banana Chicken** **14,90€**
Gegrillter Chicken in Banane-Safran-Cashewnuss Sauce mit frischen Bananen.
- 86 Channa Chicken** **13,90€**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer in Currysauce.

Lamm Spezialitäten

- 87 Mutton Nilgiri** **15,90€**
zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili, frischer Minze und Kräutern in orientalischer Sauce und Kokosmilch, leicht Scharf
- 88 Lamm Methi Malai** **15,90€**
frisches Lammfleisch mit Mandeln, bockshorkleeblätter und Sahne-Currysauce.
- 89 Lamm Botti Masala** **15,90€**
Gewürfeltes Lammfleisch ohne Knochen in Masala-sauce, Pikant

Garnelen Spezialitäten

- 890 Jheenga Garlic** **17,90€**
Knoblauch Garnelen in Knoblauch Currysauce.



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis