



NEUE GERICHTE

VEGETARISCHE GERICHTE

- 80 Paneer Methi Masala** ^{g h} Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Mandeln, Bockshornkleeblätter und Masala-Sauce 13,90
- 810 Aloo Gobi** 13,90
Ein traditionelles vegetarisches Gericht aus Blumenkohl und Kartoffeln, gewürzt mit Knoblauch, Garam Masala und weiteren aromatischen Gewürzen

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

- 82 Chicken Garlic Tikka** ^g 14,90
Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch
- 83 Spezial mix Grill** ^{b g} 19,90
24 Stunden mariniertes, verschiedenes Hühnerfleisch, Lamm und Garnelen

HUHN SPEZIALITÄTEN

- 84 Murgh Nilgiri** ^g Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Spinat, Kokosmilch, grünem Chili, frischer Minze in orientalischer Kräutersauce, **leicht scharf** 14,90
- 85 Banana Chicken** ^g Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce mit frischen Bananen 14,90
- 86 Chana Chicken** ^g Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer in Currysauce 13,90
- 820 Punjabi Egg Curry** Gekochte Eier in einer würzigen Currysauce, zubereitet auf traditionell nordindische Art 13,90
- 821 Garlic Chicken** 14,90
Hähnchenstücke in einer würzigen Knoblauch-Tomaten-Currysauce, perfekt ausbalanciert zwischen Schärfe und Würze
- 822 Coko Curry** ^{g h} Hähnchenstücke in einer cremigen Kokos-Cashew-Sauce, abgeschmeckt mit milden Gewürzen 14,90

LAMM SPEZIALITÄTEN

- 87 Lamm Nilgiri** ^g Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili, frischer Minze, Kräuter in orientalischer Sauce und Kokosmilch, **leicht scharf** 16,90
- 830 Lamm Jalfrezi** Zarte Lammstücke 16,90
in einer aromatischen Tomaten-Currysauce, kombiniert mit Zwiebeln und Paprika, verfeinert mit Koriander und frischem Ingwer, **pikant im Geschmack**
- 831 Lamm Spargel Masala** ^{g h} Zarte Lammstücke und knackiger Spargel 16,90
in einer cremigen Mandelsauce, aromatisch gewürzt und serviert mit Reis oder Naan

GARNELEN/ FISCH SPEZIALITÄTEN

- 890 Jheenga Garlic** ^b Knoblauch Garnelen in Knoblauch Currysauce 18,90

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.

