



## NEUE GERICHTE

### VEGETARISCHE GERICHTE

- 80 **Paneer Methi Masala** Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Mandeln, Bockshornkleeblätter und Masala-Sauce <sup>9h</sup> **13,90**
- 81 **Chili Paneer** Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und scharfer Chilisauce, scharf <sup>9</sup> **13,90**

### TANDOORI SPEZIALITÄTEN

- 82 **Chicken Garlic Tikka** Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch <sup>9</sup> **14,90**
- 83 **Spezial mix Grill** 12 Stunden marinierte Hühnchen-Keulen, Lamm und Chicken Tikka <sup>9</sup> **18,90**

### HUHN/CHICKEN SPEZIALITÄTEN

- 84 **Murgh Nilgiri** Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Spinat, Kokosmilch, grünem Chili, frischer Minze in orientalischer Kräutersauce, leicht scharf <sup>9</sup> **14,90**
- 85 **Banana Chicken** Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce mit frischen Bananen <sup>9</sup> **14,90**
- 86 **Chana Chicken** Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer in Currysauce <sup>9</sup> **13,90**

### LAMM SPEZIALITÄTEN

- 87 **Murgh Nilgiri** Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili, frischer Minze, Kräuter in orientalischer Sauce und Kokosmilch, leicht scharf <sup>9</sup> **16,90**
- 88 **Lamm Methi Malai** Zartes Lammfleisch mit Mandeln, Bockshornkleeblätter und Sahne-Currysauce <sup>9</sup> **16,90**
- 89 **Lamm Botti Masala** Gewürfeltes Lammfleisch ohne Knochen in Masala-Sauce, pikant <sup>9</sup> **16,90**

### GARNELEN SPEZIALITÄTEN

- 890 **Jheenga Garlic** Knoblauch Garnelen in Knoblauch Currysauce <sup>9</sup> **18,90**



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis