





MENÜS FÜR 2 PERSONEN

Menü 1	Vegetarisches Menü	32,00
Vorspeise:	Dal Shorba indische Linsensuppe	
Hauptspeise:	Mango Sabji ^{g h} Frisches Gartengemüse in Mango-Curry-Sahne-Sauce Karahi Paneer ^{g h} Hausgemachter Käse mit Tomaten und Ingwer in Curry-Sauce	
Nachspeise:	Gulab Jamun ^{4 g} Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit Vanilleeis	

Menü 2	Punjabi Menü	38,00
Vorspeise:	Gemischte Vorspeisen ^g Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakorras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl	
Hauptspeise:	Chicken Mango ^{g h} Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashew-Sauce Lamm Jalfrezi Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, pikant	
Nachspeise:	Mango-Creme ^g	

Menü 3	Tandoori Menü	45,00
Vorspeise:	Gemischte Vorspeisen ^g Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakorras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl	
Hauptspeise:	Jheenga Tandoori ^{b g n} Garnelen mariniert nach Art des Hauses nur bekannt im Indus Tal am Spieß im Tandoori mit Salat und Naan Murgh Tikka Masala ^{g h} Zart, mariniertes und gerilltes Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Sahne-Sauce	
Nachspeise:	Gulab Jamun ^{4 g} Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit Vanilleeis Mango-Creme ^g	



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis