





UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT

- | | |
|--|--------------|
| 100 Vegetable Tandoori^g vegan | 12,90 |
| Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und hausgemachter Käse, mariniert und am Spieß gegrillt im indischen Lehmofen (Tandoor) | |
| 101 Mango Sabzi^{g h} | 12,90 |
| Gartengemüse in Mango-Curry-Sahne-Sauce | |
| 103 Chicken Mango^{g h} | 13,90 |
| Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashew-Sahne-Sauce | |
| 104 Murgh Tikka Jalfrezi^g | 13,90 |
| Hühnerbrustfilet, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart mit frischem Gartengemüse, pikant | |
| 105 Chicken Bartha | 13,50 |
| Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und gegrillten Auberginen | |
| 106 Bhindi Gosht | 13,90 |
| Lamm mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gebraten | |
| 107 Bengan Gosht | 13,90 |
| Lammfleisch mit Auberginen in Tomaten-Ingwer-Sauce | |
| 108 Bhindi Masala vegan | 13,50 |
| Frisches Okragemüse mit Knoblauch und Ingwer | |
| 109 Jheenga Jalfrezi | 15,50 |
| Garnelen mit frisch gebratenem Gartengemüse, pikant | |



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis