

Indische Hähnchen-Gerichte

Alle Gerichte werden serviert mit Basmatireis und Salat.

01 Chicken Kashmiri

Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Ananas
in milder Curry-Sahnesoße^{2,C,D}

02 Chicken Punjabi

Hähnchen zubereitet mit indischen Kräutern
in Soße nach nordindischer Art^{2,C,D}

03 Butter Chicken

Hähnchen zubereitet mit indischen Gewürzen
in Tomaten-Buttersoße

04 Chicken Shahi Korma

Hähnchenbrustfilet zubereitet in Curry-Korma-Soße^{2,C,D,O}
mit Nüssen und Kokosnuss

05 Mango Chicken

Hähnchen zubereitet mit Paprika, Mangopüree
in Currysoße^{2,C,D}

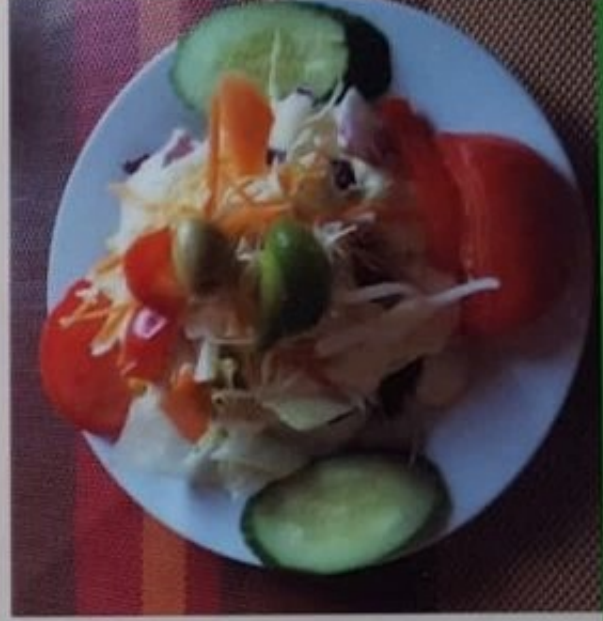
06 Chicken Chilli Vindaloo

Hähnchenbrustfilet zubereitet in sehr scharfer Chilli-Currysoße^{2,C,D}
mit Gewürzen und Paprika



Alle Gerichte nur

9,90 €



Indische vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden serviert mit Basmatireis und Salat.

07 Shahi paneer

Hausgemachter Hüttenkäse^{D.O} zubereitet in Sahnesoße^{C,D} mit Mandeln^o und Kokosnuss

08 Aloo Matar

Erbesen mit gekochten Kartoffeln und gemischten Gewürzen in Masala-Soße^{3,C,D,E}

09 Channa Masala

Kichererbsen mit Zwiebeln und Tomaten in würziger Masala-Sahne-Soße^{3,C,D,E}

10 Palak Paneer

Hausgemachter Hüttenkäse^{D.O} mit Spinat in Masala-Sahne-Soße^{3,C,D,E}

11 Subz Miloni

Frisches gemischtes Gemüse in Kräuter-Masala-Soße^{3,C,D,E}



Alle Gerichte nur

9,90 €



Dal Makhani

Schwarze Linsen zubereitet mit Butter nach nordindischer Art
Black lentils prepared with butter in north indian style

Baigan ka Bhartha

Geräucherte Auberginen mit traditionellen Kräutern und Gewürzen
Smoked brinjal cooked with traditional punjabi herbs and spices