

„Unsere wechselnden Genuss-Highlights“

- S1. Lamb Shank** marinierte Lammhinterhaxe langsam gegart 22,50 €
in Tomaten-Zwiebel-Ingwer-Knoblauch-Sauce mit feinem Gewürzen, dazu Pulao-Reis
- S2. Chicken Hyderabad** Hähnchenbrust in Joghurt-Geslwarnuss-Sauce 18,50 €
mit karamellisierten Zwiebeln, Koriander und Minze, dazu Pulao-Reis
- S3. Paneer Makhani** hausgemachter indischer Käse in cremiger 18,50 €
Tomaten-Butter-Sauce, mild gewürzt mit Garam Masala und traditionellen Gewürzen,
dazu Pulao-Reis

Vom Grill (Tandoori-Ofen)

- S4. Lamb Seekh Kebab** würzige, gegrillte Lammhbrackfleischspiese mit 19,50 €
Masala-Sauce, dazu Naan-Brot
- S5. Paneer Tikka** mariniertes, gegrilltes indischer Käse mit 17,90 €
Masala-Sauce, dazu Naan-Brot
- S6. Mushroom Achari Tikka** frische Champignons in einer aromatischen 16,90 €
Joghurt-Gewürzmischung, dazu Naan-Brot
- S7. Porade Tandoori** (2 Tage Vorbestellung) 23,50 €
in einer Mischung aus Joghurt, Tandoori-Masala-Gewürzen, dazu Lemon-Reis

Veggi

- S8. Soya Champ Poda** gegrillte Soya-Bällchen nach Omas Art, dazu Naan-Brot 18,50 €
- S9. Gobi Kali Mirch** paniertes Blumenkohl in Soja-Chili-Knoblauch-Sauce, 17,90 €
dazu Lemon-Reis
- S10. Mushroom Chili** frische Champignons in Soja-Austern-Sauce mit 17,90 €
Ingwer, Knoblauch, Chili und Koriander, dazu Lemon-Reis
- S11. Paneer Sizzvaia** indischer Käse mit knackigem Gemüse in einer scharfen 18,50 €
Wok-Sauce, dazu Lemon-Reis
- S12. Pahadi Kulcha** weiches Fladenbrot mit Minz-Koriander- 4,90 €
Zwiebel-grünem Chili und Ingwer

Dessert

- S13. Mango - Tiramisu** mit Holunderschaum und Früchten 7,50 €

„Sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an wenn Sie Fragen zu Allergenen haben“

