

# - PAPADAM-SPEZIAL -

## UNSERE KÜCHENEMPFEHLUNG:

Alle Hauptgerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.  
*All dishes are served with basmati rice and small salad.*

### **130 I SEAFOOD SHORBA**

Leckere Suppe mit Rotbarsch und Scampi mit Knoblauch nach indischer Art zubereitet  
*Prepares delicious soup with redfish and shrimp with garlic Indian style*

**4,90**

### **131 I SABZI TIKKA MUGHLAI**

Frische verschiedene Gemüsesorten und köstlicher indischer Rahmkäse mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt, mit Mandeln und Cashewnüssen in einer cremigen Sauce auf einer heißen Gusseisenpfanne serviert  
*Fresh mixed vegetables and delicious Indian cheese marinated with different spices and grilled, served with almonds and cashew nuts in a creamy sauce on a hot cast iron pan*

**13,50**

### **132 I PANEER TIKKA**

Hausgemachter indischer Rahmkäse mit einer fernöstlichen Gewürzmischung gegrillt und in einer köstlichen Sauce aus frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und frischem Ingwer auf einer heißen Gusseisenpfanne serviert  
*Homemade Indian cheese grilled with a Far Eastern spice blend and out in a delicious sauce with fresh tomatoes, onions, peppers and fresh ginger on a hot cast iron pan*

**13,50**

### **133 I CHILLY MURGH**

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomate, frischem Ingwer mit einer herzhaften Gewürzmischung in einer süßen Chillisauce  
*Chicken breast with onions, peppers, tomatoes, fresh ginger in a spicy chilli sauce*

**13,90**

### **134 I MURGH MALABARI**

Hähnchenbrustfilet in einer köstlichen Erdnuss-Kokosmilch-Sauce mit Auberginen, Zucchini und Mohrrüben  
*Chicken breast in a delicious peanut-coconut milk sauce with eggplant, zucchini and carrots*

**13,90**

### **135 I MURGH TIKKA MASALA**

Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert, anschließend im Tandoori-Ofen gegrillt und mit fein gehackten Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer pikanten Currysauce serviert / *Chicken breast marinated in yogurt, then in the tandoori oven grilled and with finely chopped tomatoes, onions served and ginger in a spicy curry sauce*

**13,90**

### **136 I BHINDI GOSHT**

Saftige Lammfleischstücke mit frischen Okraschoten (ind. Gemüse), Zwiebeln und Tomaten in Butter gebraten, serviert in einer Currysauce  
*Juicy pieces of lamb with fresh okra (ind. vegetables), onions and tomatoes fried in butter, served in a curry sauce*

**13,90**

### **137 I MUTTON MANGO**

Saftiges Lammfleisch mit Mangoscheiben, traditionell nach indischer Art zubereitet in einer cremigen Mangosauce und Mandeln  
*Juicy lamb with mango slices, traditional Indian style cooked in a creamy mango sauce and almonds*

**13,50**

### **138 I MUTTON NIELGIRI**

Zarte Lammfleischstücke mit frischer Minze, frischem Ingwer und Spinat in einer schmackhaften Curry-Minz-Sauce  
*Tender pieces of lamb with fresh mint, fresh ginger and spinach in a tasty curry sauce and mint*

**13,90**

### **139 I PRAWN BUTTER MASALA**

Großgarnelen eingelegt in Joghurt, Safran und einer wohlausgewogenen Gewürzmischung und in Tomaten-Butter-Sauce serviert  
*Prawns in yogurt, saffron and a well balanced mix of spices and served in a tomato-butter sauce*

**14,50**