

* Menüs *

250. **Tandoori-Grill-Platte** 2. Personen 29,50

- **Vorspeise:**
Sabzi Shorba: - Indische Gemüse-Creme-Suppe -
- **Hauptspeise:**
Chicken Tikka: - Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt mit grüner Paprika, Zwiebeln -
Mutton Tikka: - Lammfleisch mariniert in Joghurt-Safran-Sauce, Zwiebeln, Tomaten und Paprika -
Chicken Tandoori: - marinierte Hühnerkeulen mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt -
- **Beilagen:**
Originaler Basmati-Reis, Frischer Salat, Bathura-Brot
- **Nachspeise:**
Lycheefrüchte oder Sekt

251. **Spezialplatte** 2. Personen 37,50

- **Vorspeise:**
Sauer-Scharf-Suppe: - Cremesuppe mit Lamm- u. Hühnerfleisch nach indischer Art & Papadam -
- **Hauptspeise:**
Malai Kofta: - Gemüse-Käse-Bällchen mit Kokosflocken, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce -
Bombay Mix: - Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und Ingwer -
Butter Chicken: - Gegrilltes Hühnerfleisch in feiner Gewürzmischung, Butter & Sahnesauce -
Ente Tikka Masala: - Entenbrustfilet in Safran eingelegt & gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten & Paprika -
- **Beilagen:**
Originaler Basmati-Reis, Frischer Salat, Bathura-Brot
- **Nachspeise:**
Mangofrüchte oder Mangosekt

252. **Vegetarischeplatte** 2. Personen 25,50

- **Vorspeise:**
Madras Rasam: - Rote Linsensuppe nach originalem indischer Art & Papadam -
- **Hauptspeise:**
Saag Paneer: - Indischer Rahmkäse in Spinat nach indischer Art -
Dal Makhani: - Ind. Linsen mit frischen Tomaten in Butter & Knoblauch gebraten -
Gemüse Jhalfrezi: - Verschiedene frische Gemüsesorten mit Ingwer, Tomaten in Sauce -
- **Beilagen:**
Originaler Basmati-Reis, Frischer Salat, Bathura-Brot
- **Nachspeise:**
Mangofrüchte oder Mangosekt