Indian Village

RESTAURANT

Herzlich Willkommen

Feste feiern mit Stil

Private Feste und Feierlichkeiten

Weihnachtsfeier

Firmenevent

Wir beraten Sie gerne

Suppen

Dal Shorba [4] Linsensuppe € 5,90

Sabji Shorba [4] Gemüsesuppe € 5,90

Fish Shorba [4] Fischsuppe € 6,90

Malkatani Shorba [4]
Würzige Suppe mit Linsen, Reis
und Hühnerfleisch € 6,90

Vorspeisen

Chana Chat [G] (kalte Vorspeise) Fein gewürzte Kichererbsen mit Tomaten,
Zwiebeln und Gurken € 6,90

Crispy Honey Gobi [A (WEIZEN), K ,1A ,1B] Knusprige Blumenkohlröschen gebraten in Honig,
Ingwer Knoblauch, Sesam verfeinert mit Zitronensaft € 6,90

Chili Chicken Hühnerbrustfiletstreifen in Chilisauce mit Ingwer,
Knoblauch und Frühlingszwiebel € 7,90

Vegetable Pakora In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse [(CHUTNEYS G, 1)] € 6,90

Onion Bhaji [A (WEIZEN), C] In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe [(CHUTNEYS G,1)] € 6,90

Samosa [A (WEIZEN CASHEWNUSS)] Indische Pastete gefüllt mit Gemüse [(CHUTNEYS G, 1)] € 6,90

Paneer Tikka [G] Marinierter hausgemachter Käse gegrillt im Lehmofen € 7,90

Gem. Vorspeise [G, A (WEIZEN), C] für 2 Personen
Verschiedene Gemüsesorten in Kichererbsenmehl gebacken [(CHUTNEYS G, 1)] € 14,90

Gem. Tandoori Vorspeise [G, H, 1A, 1B, 1C] für 2 Personen Verschiedene gegrillte
Fleischsorten aus dem Lehmofen, mit Zwiebeln und Ingwer gebraten in Chilisauce € 20,90

Salate

Bunter Salat mit frischer Mango, Avocado, Granatapfel,
Balsamicodressing und Nan Brot wahlweise mit

Salat Chicken Tikka [G, 1A, 1B, 1C] Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Lehmofen gegrillt € 17,50

Salat Haryali Kebab [G, 1] Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt € 17,50

Salat Chicken Seekh Kebab (pikant) Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt € 17,50

Salat Lamm Seekh Kebab (pikant) Lammfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt € 18,90

Salat Fish Tikka [1A, 1B, 1C, G] Zanderfilet zart mariniert, im Lehmofen gegrillt € 22,90

Salat Tandoori Jheenga [G, D, H] Riesengarnelen mariniert mit Ingwer, Zitronen, Knoblauch, im Lehmofen gegrillt € 22,90

Salat Paneer Tikka [G] Marinierter hausgemachter Käse, gegrillt im Lehmofen € 16,90

Salat Crispy Falafel [G] Frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen € 15,90

Tandoori

Tandoori Chicken [G] Hühnerkeule, speziell gewürzt € 17,50

Chicken Tikka [G, 1A, 1B, 1C] Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Lehmofen gegrillt € 17,50

Chicken Malai Kebab [G, H (CASHEWNUSS)] Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert mit Käse, Cashewnüssen in Buttercremesauce fein gewürzt, im Lehmofen gegrillt € 17,50

Haryali Kebab [G, 1] Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt € 17,50

Chicken Seekh Kebab (pikant) Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt € 17,50

Lamm Seekh Kebab (pikant) Lammfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt € 18,90

Fish Tikka [1A, 1B, 1C, G] Zanderfilet zart mariniert, im Lehmofen gegrillt € 22,90

Lamm Chops [1A, 1B, 1C, G] Lammkoteletts mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt € 22,90

Tandoori Ente [G, 1A, 1B, 1C] Entenbrustfilet mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt € 22,90

Panchrangi Kebab [G, H (CASHEWNUSS), 1A, 1B, 1C] Mixed Grill unserer Tandoori-Spezialitäten € 22,90

Jhinga Tandoori [G, H (CASHEWNUSS), 1A, 1B, 1C] Riesengarnelen mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt € 24,90

Beilagen

Papadam Hauchdünner Fladen aus Linsenmehl und Kreuzkümmel € 2,00

Nan A (WEIZEN), C Hefeteigfladen aus dem Lehmofen € 3,50

Roti A (WEIZEN) Vollkornteigfladen aus dem Lehmofen € 3,50

Butter Nan G, A (WEIZEN), C Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter € 4,50

Gefülltes Nan G, A (WEIZEN), C Nan gefüllt mit Käse oder Gemüse oder Knoblauch oder Ingwer oder Zwiebeln € 4,50

Peshwari Nan A (WEIZEN), H, C Hefeteigfladen mit Rosinen, Kirschen, Hühnerfleisch, Cashewnüssen € 5,50

Keema Nan A (WEIZEN), C Nan gefüllt mit Lammfleisch € 5,90

Tandoori Prantha/Pudina Prantha A (WEIZEN) Gewürzter Vollkornteigfladen € 4,50

Raita G Indischer Joghurt mit Gurken € 5,50

Saag Alu G Rahmspinat mit Kartoffeln € 7,50

Alu Gobi Blumenkohl mit Kartofflen € 7,50

Jeera Alu Kartoffeln mit Kreuzkümmel € 7,50

Dal Tarka Indische Linsen € 7,50

Pilau Reis Gebratener Reis € 4,90

Hühnchen

Chicken Tikka Curry Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer € 17,50

Butter Chicken Tikka G, H (CASHWENUSS), 1A, 1B, 1C Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Tomatenbuttercremesauce € 17,50

Chicken Tikka Masala G, H (MANDEL), 1A, 1B, 1C Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in feiner Mandelsahnesauce € 17,50

Chicken Tikka Mango G, H (CASHWENUSS) Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Mango in würziger Currysauce, mit Ingwer, Knoblauch € 17,50

Chicken Tikka Korma G, H (CASHWENUSS), 1A, 1B, 1C Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Joghurt-Sahnesauce € 17,50

Chicken Tikka Anarkali G Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Granatapfel in würziger Currysauce, mit Ingwer und Knoblauch € 17,50

Chicken Tikka Methi G, H (CASHEWNUSS) Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in einer Cashewnusssauce, mit Bockshornkleeblättern verfeinert € 17,50

Chicken Tikka Jalfraezie G, 1A ,1B, 1C Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt, mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander € 17,50

Chicken Tikka Palak G Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt, in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander € 17,50

Chicken Tikka Bharta G, 1A, 1B, 1C Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Auberginen und Grünen Erbsen gekocht € 17,50

Lamm

Rogan Josh Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Ingwer und Koriander (Klassischer Lammcurry) € 18,90

Kashmiri Gosht H (CASHEWNUSS) Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Cashewnüssen und Rosinen € 18,90

Bhindi Gosht Lammfleisch mit Okraschoten, gebraten mit Ingwer, Knoblauch und Koriander € 18,90

Bhunna Gosht Lammfleisch gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (leicht Scharf) € 18,90

Lamm Masala G, H (MANDEL) Lammfleisch in feiner Mandelsahnesauce € 18,90

Palak Gosht G Lammfleisch mit Rahmspinat, Ingwer und Koriander € 18,90

Lamm Methi G, H (CASHEWNUSS) Lammfleisch gebraten in einer Cashewnuss Sauce, mit Bockshornkleeblättern, Ingwer und Koriander verfeinert € 18,90

Lamm Mango G, H Lammfleisch in einer fruchtigen Mango Sauce und leichten indischen Gewürzen € 18,90

Ente

Ente Jalfraezie G, 1A, 1B, 1C Entenbrustfilet, gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander € 20,90

Ente Mango G, H (CASHEWNUSS) Entenbrustfilet gebraten, mit Mango in würzige Currysauce Ingwer, Knoblauch und Koriander € 20,90

Ente Kashmiri Masala H (CASHEWNUSS) Entenbrustfilet gebraten, in einem würzigen Kashmiri Masala € 20,90

Ente Bhunna Gegrillte Entenbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (leicht Scharf) € 20,90

Fisch

Goan Fish Curry G, H (KOKOSNUSS), D Zanderfilet in leicht pikanter Kokosnussmilch, Minze, Koriander und Ingwer € 22,90

Fish Mango G, H (CASHEWNUSS), D Zanderfilet gebraten mit Mango in süß-pikanter Sauce, mit Ingwer und Knoblauch € 22,90

Jhinga Curry G, D, H (KOKOSNUSS) Riesengarnelen scharf angebraten in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer € 23,90

Jhinga Jalfraezie G, D, H Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander € 23,90

Jhinga Mango G, D, H (CASHEWNUSS) Riesengarnelen gebraten mit Mango in süß-pikanter Sauce, mit Ingwer und Knoblauch € 23,90

Jhinga Masala B, G, H Riesengarnelen gebraten in Mandel-Sahne-Sauce € 23,90

Biryani

Vegetable Biryani I Basmatireis mit frischem Gartengemüse, Mandeln und Rosinen, fein gewürzt € 15,90

Murg Biryani H (CASHEWNUSS+MANDEL) Hühnerfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Reis € 17,50

Lamm Biryani H (CASHEWNUSS+MANDEL) Lammfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Reis € 18,90

Jhinga Biryani D, H (CASHEWNUSS+MANDEL) Riesengarnelen fein gewürzt, mit gebratenem Reis € 23,90

Fish Biryani D, H (CASHEWNUSS+MANDEL) Gegrilltes Zanderfilet fein gewürzt, mit gebratenem Reis € 22,90

Vegetarisch

Dal Tarka Indische Linsen mit Ingwer und Koriander € 15,90

Palak Paneer [G] Hausgemachter Käse in Rahmspinat mit Ingwer € 15,90

Vegetable Seekh Kebab Masala [G] Gehackte Gemüse, fein gewürzt, auf einem Spieß gegrillt, anschließend in einer feinen Currysauce gebraten € 15,90

Malai Kofta [G, H (MANDEL+CASHEWNUSS)] Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Mandelsahnesauce € 15,90

Kadhai Paneer [G] Hausgemachter Käse, gebraten in Currysauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln € 15,90

Bhindi Chana Okraschoten mit Kichererbsen, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander € 15,90

Bharta Gegrillte Auberginen, fein gehackt, gebraten mit Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander € 15,90

Sabji Jaipuri [G, H (CASHEWNUSS+KOKOSNUSS), K] Verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen, Sesam, in feiner Kokosnusssauce € 15,90

Paneer Butter Masala [G, H (MANDEL)] Hausgemachter Käse in Tomatenbuttercremesauce € 15,90

Vegetable Jalfraezie Gemischtes Gemüse, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili und Koriander € 15,90

Shahi Paneer [G, H (CASHEWNUSS)] Hausgemachter Käse in einer Cashewnuss Sauce € 15,90

Dessert

Mango Cream [G, 1, 8, 9, 11, C]	€ 6,90
Frische Mango mit Vanille Eis [G, 9] (saisonbedingt)	€ 6,90
Rasmalai (aus Toronto) [G] Klößchen aus Paneer (Käse), eingelegt in karamellisierter Milch, mit einer feinen Kardamom Note	€ 6,90
Gulab Jamun [G, 1, 8, 9, 11, C] Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup, garniert mit einer Kugel Vanille Eis (indische Spezialität)	€ 6,90
Kulfi [G, H] Indisches Eis mit Mango, Pistazien oder Mandeln (aus London)	€ 6,90
Gajar Ka Halwa [G, H (MANDELN)] Indischer süßer Möhrenpudding mit Mandeln verfeinert	€ 6,90

Lassi, Tee & Kaffee

Lassi salzig [G] 0,20 l	€ 3,00
Lassi süß, Mango, Granatapfel, Litchi, Maracuja [G] 0,20 l	€ 3,50
Chai [G,8,11] (Indischer Gewürztee)	€ 2,50
Cappuccino [G]	€ 3,50
Espresso	€ 3,00
Espresso Machiatto[G]	€ 3,00
Kaffee	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 3,90
Tee (Grüner-, Schwarzer-, Früchte-, Pfefferminz-, oder Kamillentee)	€ 2,90
Kännchen Tee (Chai, Ingwer-, Grüner-, Schwarzer-, Früchte-, Pfefferminz- oder Kamillentee)	€ 5,50

Aperitifs

Sprizzerol / Hugo	0,2 l	€ 7,50
Campari Soda / Orange [1]	5 cl	€ 7,50
Martini dry	5 cl	€ 5,50
Sherry Sandeman Dry / Medium	5 cl	€ 5,50
Glas Prosecco Valdo [M]	0,1 l	€ 5,50

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser (Still/Sparkling)	0,20l	€ 2,50
Tafelwasser (Still/Sparkling)	0,50l	€ 3,50
St. Pellegrino (Still/Sparkling)	0,50l	€ 4,50
St. Pellegrino (Still/Sparkling)	0,75l	€ 6,50
Apfelsaft	0,20l	€ 3,50
Apfelschorle	0,40l	€ 4,20
Orangensaft	0,20l	€ 3,50
Mangonektar	0,20l	€ 3,50
Maracujanektar	0,20l	€ 3,50
Johannisbeernektar	0,20l	€ 3,50
Fruchtschorlen (Mango[3] oder Johannisbeer oder Maracuja oder Guava[3] oder Rhabarber oder Litschi[3])	0,40l	€ 4,50
	0,20l	€ 2,90
Spezi [1,9]	0,40l	€ 4,50
Coca Cola [1,9] **/ Light** [1,9,11,12] **/ Zero** [1,9,11,12] **/ Fanta** [1,3,13]	0,33l	€ 4,50
Bitter Lemon [10]	0,20l	€ 3,50
Tonic Water [1,10]	0,20l	€ 3,50
Ginger Ale [1]	0,20l	€ 3,50

Biere

Helles A (GERSTE) **/ Radler** A (GERSTE)	0,50L	€ 5,20
Pils A (GERSTE) (aus der Flasche)	0,30L	€ 5,20
Weißbier A (WEIZEN) **/ Dunkel** A (WEIZEN)	0,50L	€ 5,50
Leicht A (WEIZEN) **/ alkoholfrei** A (WEIZEN)	0,50L	€ 5,50
Weißbier A (WEIZEN) **Cola** 1,9**/Limo**	0,50L	€ 5,50
King Fisher A (GERSTE) (indisches Bier)	0,33L	€ 5,20
Dunkel Bier (D. Radler)	0,50L	€ 5,20

Spirituosen / Bitters

Ramazzotti 1	32%	4 cl	€ 4,50
Averna Amaro Siciliano 1	34%	4 cl	€ 4,50
Fernet Branca	42%	2 cl	€ 4,50
Vodka Absolut	40%	4 cl	€ 4,50
Williamsbirne	40%	2 cl	€ 4,50
Grappa de Prosecco	40%	2 cl	€ 4,50
Indischer Mangoschnaps 1	38%	2 cl	€4,50

Weinbrand / Cognac

Remy Martin VSOP	4 cl	€ 6,50
Martell Medallion	4 cl	€ 6,50
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	€ 6,50
Old Monk Rum 1	4 cl	€ 6,50

Rotweine

Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano, Italien	0,1L	€ 3,50
Rebsorten: Montepulciano	0,2L	€ 6,50
Fruchtiger Rotwein mit Noten von reifen roten früchten, harmonisch, vollmundig und ausgewogen	0,75L	€ 21,00

Primitivo

Il Passo, Primitivo, Apulien, Italien	0,1L	€4,00
Rebsorten: Primitivo	0,2L	€7,50
In der Nase intensive Aromen von roten Früchten, wie Kirschen. Am Gaumen vollmundig und komplex.	0,75L	€26,90

Rioja

Campo Viejo, Spanien, Rioja	0,1L	€ 4,00
Rebsorten: Tempranillo	0,2L	€ 7,50
Im Glas funkelt er in faszinierend kirschroten Tönen, und auch in der Nase und am Gaumen gibt sich dieser Spanier ungemein nuancenreich.	0,75L	€ 26,90

Cabernet Sauvignon

Golden Kaan, Western Cape, Südafrika	0,1l	€ 4,00
Rebsorten: Cabernet Sauvignon	0,2L	€ 7,50
Körperreicher Cabernet Sauvignon mit typischen Beerenbukett, dicht und konzentriert am gaumen.	0,75L	€ 23,80

Indischer Rotwein

trocken, fruchtig	0,1L	€ 3,50
	0,2L	€ 6,90
	0,75L	€ 23,90

Weißweine

Sauvignon blanc

Golden Kaan, Western Cape, Südafrika	0,1L	€ 4,00
Rebsorten: Sauvignon Blanc	0,2L	€ 7,50
Langer Abgang, gute Struktur und Tiefe	0,75L	€ 23,90

Riesling

Markus Molitor, Mosel, Deutschland	0,1L	€ 5,00
Kräuterige, mineralische Nase. Im Mund klar und feinfruchtig	0,2L	€ 9,50
	0,75L	€ 35,00

Lugana

Zenato, San Benedetto, Venetien, Italien	0,1L	€ 5,00
Rebsorten: Trebbiano	0,2L	€ 9,50
In der Nase Anklänge von Birnen und Aprikose.	0,75L	€ 35,00
Am Gaumen trocken, frisch und fruchtig mit		
feiner mineralischer Säure. Balanciert und lang im Abgang		

Indischer Weißwein

trocken, fruchtig	0,1L	€ 3,50
	0,2L	€ 6,90
	0,75L	€ 23,90

Rosé

Minuty

Côtes de Provence, Frankreich	0,1L	€ 5,00
Rebsorten: Shiraz, Tibouren, Cinsault, Grenache	0,2L	€ 9,50
Ein fruchtiger Rosé, mit Noten von Pfirsich und kandierter Orange,	0,75L	€ 35,00
mit Rundung und schöner Frische.		

Fleurs de Prairie

Côtes de Provence, Frankreich	0,1L	€ 4,50
Rebsorten: Grenache	0,2L	€ 7,50
Belebend frisch in der Nase duftet dieser Rose nach Erdbeeren,	0,75L	€ 27,90
Sauerkirsche und grünem Apfel. Am Gaumen zeigt sich der Wein herrlich		
aromatisch und fast lieblich.und erfrischend.		

Whisky (inkl. Cola oder Soda)

Jack Daniel´s	4cl	€ 5,90
Johnnie Walker (BL)	4cl	€ 6,90
Chivas Regal	4cl	€ 6,90

Sekt / Champagner

Taittinger Brut Réserve		
Champagne, Frankreich	0,11L	€ 10,00
	0,75L	€ 89,00
Valdo		
Valdobbiadene, Prosecco	0,11L	€ 5,00
	0,75L	€ 28,00

Allergenkennzeichnung

a-Glutenhaltiges Getreide (1.Weizen, 2.Gerste 3. Dinkel, 4. Roggen, 5. Grünkern, 6. Emmer, 7. Einkorn, 8. Kamut, 9. Triticale) b-Krebstiere c-Eierzeugnisse d-Fischerzeugnisse e-Erdnusserzeugnisse f-Sojaerzeugnisse g-Milchprodukte h-Schalenfrüchte i-Sellerieerzeugnisse j-Senferzeugnisse k-Sesamerzeugnisse l-Sulfite m-Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere

Zusatzstoffkennzeichnung

1-mit Farbstoff E133, 1a-mit Azofarbstoff E102 (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen), 1b-mit Azofarbstoff E124 (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen), 1c-mit Azofarbstoff E129 (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen) 2 koffeinhaltig 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-Süßungsmittel 10-Milcheiweiß 11-chininhaltig 12-taurinhaltig 13-mit Konservierungsstoffen

Indian Village
RESTAURANT

Mittagskarte

Di.-Sa. 11^{30} – 14^{30} (außer Feiertag)

nach Wahl 3 gängiges Menü mit Salat
oder Suppe und kleiner Mangocreme

Mittagskarte

Di.-Sa. 11^{30} – 14^{30} (außer Feiertag), nach Wahl 3 gängiges Menü
mit Salat oder Suppe und kleiner Mangocreme

Vegetarisch

M1 Dal Makahani [G]	Linsengericht mit Butter und Knoblauch	€ 11,90
M2 Punjabi Kofta [G, H, I]	Gefüllte Gemüseklößchen in feiner Currycreme-Sauce	€ 11,90
M3 Vegetable Jalfrezi [I, H]	Gemischtes Gemüse mit indischem Käse, scharf	€ 11,90
M4 Mango Sabji [G. H]	Gemischtes Gemüse in Mango-Sauce	€ 11,90
M5 Vegetable Korma [G, H, I]	Gartengemüse in Mandel-Sahne-Sauce	€ 11,90
M6 Palak Paneer [G]	Rahmspinat mit hausgemachtem Käse	€ 11,90
M7 Bhindi Masala [I]	Gebratene Okraschoten mit Tomaten und Ingwer in Masala-Sauce	€ 11,90

Hühnchen und Lamm

M8 Chicken Tikka Curry [I]	Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Curry-Sauce	€ 12,90
M9 Chicken Tikka Sabji [I]	Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Gartengemüse	€ 12,90
M10 Chicken Tikka Palak [G]	Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Rahmspinat	€ 12,90
M11 Chicken Tikka Korma [G, H, I]	Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Mandel-Sahne-Sauce	€ 12,90
M12 Chili Tikka Chicken [I]	Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt scharf gewürzt	€ 12,90
M13 Chicken Tikka Vindaloo [I]	Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Knoblauch-Curry Sauce, sehr scharf	€ 12,90
M14 Butter Chicken Tikka [G, H]	Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Mandeln und Cashewnüsse in Butter-Sauce	€ 12,90

M15 Lamm Curry [I] Lamm in Curry Sauce € 13,90

M16 Lamm Sabji [I] Lamm mit Gartengemüse € 13,90

M17 Lamm Palak [G] Lamm mit Rahmspinat € 13,90

M18 Lamm Korma [G, H, I] Lamm in Mandel-Sahne-Sauce € 13,90

Spezialitäten mit Ente

M19 Batakh Masala [A, H] Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce € 14,90

M20 Batakh Jalfrezi Entenbrustfilet mit frischem Gemüse, scharf € 14,90

Spezialitäten mit Fisch und Garnelen

M21 Fisch Goa [B] Zanderfilet mit Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce € 14,90

M22 Jheenga Masala [B, G, H] Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Sahne-Sauce € 15,90

Spezialitäten vom Grill/Tandoori

M23 Chicken Tikka [G] Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt € 12,90

M24 Tandoori Chicken [G] Speziell gewürztes Hühnerkeule mariniert und gegrillt € 12,90