

## \*Menüs\*

### 250. Tandoori Grill Platte

2. Personen

34,50

- **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. Spezial platte

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. Vegetarische platte

2. Personen

27,50

- **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