

*Lecker und gesund: Die indische Küche – Ein Fest für die Sinne,  
ganz besonders für den Geschmackssinn.*

Sie strotzt nur so vor verschiedenen Gewürzen,  
Geschmacksrichtungen und Zutaten.

*Vorspeisen / Suppen*

**300. Yakhini** [A,G,I,J] **3,50 €**

Hühnersuppe, abgeschmeckt mit feinen indischen Gewürzen und Ingwer

**301. Mulligatawny** [A,G,O] **3,50 €**

Suppe aus gelben Linsen mit feinen indischen Gewürzen, Knoblauch und Ingwer

**302. Samosa, Pakoras** [A,G,H,P] **5,50 €**

2 frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Zwiebeln, serviert mit einer Sauce

**303. Dahi Pakora** [A] **6,90 €**

Gemüse, von einem Teig aus Kichererbsen umhüllt und in heißem Fett ausgebacken



**304. Murgh Pakoras** [A] **8,90 €**

Hähnchenfleisch, von einem Teig aus Kichererbsen umhüllt und in heißem Fett ausgebacken



*Lamm-Gerichte*

**310. Channa Gosht** **14,90 €**

Lammfleisch zusammen mit Kichererbsen in einer würzigen milden Currysauce

**311. Palak Gosht** [G,N] **14,90 €**

Lammfleisch mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, mit gehackten Spinat in Gewürzmischung gegart

**312. Mutton Korma** [G,H] **15,90 €**

Lammfleisch in einer milden Tomaten-Soße mit Gewürzen, Joghurt und Sahne, mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen



## Hähnchen-Gerichte

### 320. Chicken-Mango Curry [G,O] 11,90 €

Marinierte zarte Hähnchenfleischstücke, Zwiebeln, Ingwer, indische Gewürze & Currysauce

### 321. Palak Murgh [G,N] 11,90 €

Hähnchenfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, mit gehackten Spinat in Gewürzmischung gegart

### 322. Chicken Chili Masala (scharf) [L,M,N] 11,90 €

Hähnchenfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch gebraten in spezieller roter Chilisauce

### 323. Channa Murgh [G] 12,90 €

Hähnchenfleischstücke mit Kichererbsen in Joghurt-Currysauce

### 324. Chicken Korma [G,H,M,O] 13,90 €

Hähnchenfleischstücke in einer milder Tomaten-Soße mit Gewürzen, Joghurt und Sahne, mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen, Weißkraut und Paprika

## Für den Vegetarier

### 330. Tarka Daal 7,90 €

indisches Linsengericht

### 331. Alu Palak 8,90 €

der klassische indische Spinat mit Kartoffeln und Gewürzen

### 332. Thali (Blumenkohl, Blattspinat, Reis) 10,90 €

verschiedenen regionalen Gemüse-Curries

### 333. Mixed Vegetables 10,90 €

Curry aus Gemüse mit spezieller Sauce

### 334. Palak Paneer [G] 12,90 €

hausgemachter Frischkäse, gebraten mit Rahmspinat und indischen Gewürzen

### 335. Mattar Paneer [G] 12,90 €

ein vegetarisches nordindisches Gericht, das aus Erbsen und Paneer in einer mit Garam Masala gewürzten Sauce auf Tomatenbasis besteht

