

Lamm Curry Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen den besten Basmati Reis.

- 100 Lamm Palak** Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce, pikant ^g **13,90**
oder Lamm Nilgiri zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze, Kräuter in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat, mittelscharf * 4 5 7 ^g
- 101 Lamm Botti Masala** zartes Tandoori-Lammfilet in einer speziellen Masala-Gewürz Mischung-Sauce, serviert in einer heißen Pfanne, scharf * g h (Mandeln) **13,90**
oder Lamm Butter Masala gegrilltes Lammfleisch mit Mandelsauce, Cashewnüssen in Tomatenbutter- Sahnesauce ^{g h} (Mandeln, Cashewnüsse)
- 102 Lamm Mango** zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce ^h (Cashewnüsse) **13,90**
oder Lamm Banana zartes Lammfleisch in Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce ^h (Cashewnüsse)
oder Lamm Korma Lammfleisch, in Safran-Mandel-Sahnesauce ^{g h} (Mandeln, Cashewnüsse)
- 103 Lamm Vindaloo** Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindaloo-Curry-Sauce, sehr scharf **** 7 ^k **12,90**
oder Lamm Curry zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce ^g
- 104 Karahi Lamm** gegrilltes Lammfleisch mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, Knoblauch, Koriander in einer heißer Pfanne serviert, pikant ^g **13,90**
- 105 Bhindi Gosht** Okraschoten in Lammfleisch, Knoblauch, Ingwer, Currysauce **13,90**
oder Dal Gosht Lammfleisch mit Linsen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel in Currysauce
- 106 Lamm Chili** Lammfleisch gegrillt, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grüner Chili, Ingwer und frischem Koriander, scharf **** 1 2 7 **13,90**
oder Lamm Jalfarezi mariniertes Lammfleisch, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander * g h (Mandeln)

Enten Curry Spezialitäten

- 110 Ente Korma** in Safran-Mandel-Sahnesauce ^{g h} (Mandeln, Cashewnüsse) **14,90**
- 111 Ente Tikka Masala** Entenbrustfilet im Lehmofen gegrillt, in Mandelsahnesauce zubereitet ^{g h} (Mandeln) **14,90**
oder Butter Ente gegrilltes Entenbrustfilet mit Mandel, Cashewnüssen in Tomaten-Butter-Crème-Sauce ^{g h} (Cashewnüsse)
- 112 Ente Chili** Entenbrustfilet gegrillt, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grüner Chili, Ingwer und frischem Koriander, scharf **** 1 2 7 **14,90**
oder Ente Jalfarezi mariniertes Entenbrustfilet, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander * g h (Mandeln)
- 113 Karahi Batak** gegrilltes Entenbrustfilet in einer kräftigen Sauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, in einer heißen Pfanne serviert **14,90**
- 114 Ente Mango** zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango-Mandelsauce ^{g h} (Cashewnüsse) **14,90**
Ente Banana zartes Entenbrustfilet mit frischer Bananen-Mandelsauce ^{g h} (Cashewnüsse)
- 115 Ente Curry** Entenfleisch mit kräftiger Currysauce g **13,90**
oder Ente Vindaloo Entenfleisch mit Kartoffeln in Vindaloo-Curry-Sauce, scharf gewürzt **** 7 ^k
- 116 Ente Palak** Entenfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce, pikant ^g **14,90**
oder Ente Nilgiri zartes Entenfleisch mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze, Kräutern, in orientalischer Sauce, Kokosnussmilch und Spinat mittelscharf * 4 5 7 ^k

Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen für 3,50 €

Fisch Curry Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen den besten Basmati Reis.

- 120 Jheenga Masala** Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Mandel-Sahne-Sauce ^{b d g h} (Mandeln) **18,90**
oder Butter Jheenga Riesengarnelen mit Mandeln, Cashewnüssen in Tomatenbuttercremesauce ^{b d g h} (Cashewnüsse)
- 121 Jheenga Mango** Riesengarnelen in Mango-Safran-Cashewnüssen-Sauce ^{b d g h} (Cashewnüsse) **17,90**
oder Jheenga Korma Riesengarnelen in Safran-Mandel-sahne-sauce ^{b d g h} (Mandeln, Cashewnüsse) **17,90**
- 122 Jheenga Chili** Riesengarnelen mit frischem Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Knoblauch in grünem Chili, sehr scharf **** 1 2 7 ^{b d} **17,90**
oder Jheenga Jalfarezi Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander * ^{b d}
- 123 Fisch Curry** Seelachs nach Bombay Art, mittel scharf ** ^d **12,90**
oder Fisch Vindaloo Seelachs mit Kartoffeln in Vindaloo-Curry-Sauce, scharf gewürzt **** 7 ^d
- 124 Fisch Chili** Seelachs in scharfer Chilisauce mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, scharf **** 1 2 7 ^d **13,90**
oder Fisch Jalfarezi Seelachs gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander * ^{b d}
- 125 Fisch Mango** Seelachs in Mango-Safran-Cashewnüsse-Sauce ^{d g h} (Cashewnüsse) **13,90**
oder Fisch Korma in Safran-Cashewnüsse-Sauce ^{d g h} (Cashewnüsse)

Biryanis

Biryanis ist ein in der Pfanne zubereitetes Reisgericht, das mit Mandeln, Rosinen und Kokosflocken verfeinert wird

- 130 Vegetable Biryani** frisches Gemüse mit Nüssen, Rosinen und Joghurt extra ^h (Mandeln, Cashewnüsse) **12,90**
- 131 Chicken Tikka Biryani** Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Joghurt extra ^h (Mandeln, Cashewnüsse) **13,90**
- 132 Lamm Moglai Biryani** Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Joghurt extra ^{g h} (Mandeln, Cashewnüsse) **14,90**
- 133 Jheenga Biryani** Riesengarnelen mit Mandeln, Rosinen und Joghurt extra ^{b d g h} (Mandeln, Cashewnüsse) **16,90**
- 134 Pulao Reis** gebratener Reis mit Erbsen, Karotten und Röstzwiebeln **3,50**

Dessert

- 140 Mangocreame** mit Vanilleeis ^g **4,90**
- 141 Gemichtetes Eis** mit Sahne ^g **oder Eis mit frischer Mango** ^g **4,90**
- 142 Gulab Jamun** Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken ^g **5,50**
- 143 Firni** ganz feiner Reis-Pudding ^g **3,90**

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff | 2 Geschmacksverstärker | 3 Antioxidationsmittel
4 Nitritpökelsalz | 5 Farbstoff | 6 Geschwärtzt | 7 Säuerungsmittel | 8 Koffeinhaltig | 9 Phosphat
10 Süßungsmittel | 11 Chininhaltig | 12 Taurin

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

a) glutenhaltiges Getreide (a¹ Weizen, a² Gerste, a³ Roggen, a⁴ Hafer, a⁵ Dinkel oder a⁶ Kamut)
b) Krebstiere | c) Eier | d) Fisch | e) Erdnüsse | f) Soja | g) Laktose
h) Schalenfrüchte (h¹ Mandeln, h² Haselnüsse, h³ Walnüsse, h⁴ Cashewnüsse)
i) Sellerie | k) Senf | l) Sesamsamen |
m) Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10 mg pro kg oder Liter) und Sulphite | n) Lupinen | o) Weichtiere

Alle Speisen und Getränke Sämtliche Preisangaben in €. inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer Produkte können von Abbildung abweichen. Bilder von Fotolia Druckfehler / Irrtümer vorbehalten.

MITTAGSKARTE

Dienstag - Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr (außer Feiertags)
Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat.

- 200 Dal Tarka** Indisches Nationalgericht mit gelben Linsen **6,50**
- 200a Dal Makhani** Indisches Linsengericht mit schwarzen Linsen in Butter geschwenkt ^g **6,50**
- 201 Fisch Curry** Seelachs in würzigen Currysauce ^d **7,90**
oder Fisch Vandaloo Seelachs mit Kartoffeln in sehr scharfen pikanter Currysauce **** 7 ^{d k}
- 202 Chicken Curry** zartes Chickenfleisch in Rogan-Curry-Sauce ^{g h} (Mandeln) **7,50**
- 203 Chicken Palak** Hühnerbrustfilet in würziger Spinatkreation **7,90**
- 204 Chicken Korma** Hühnerfleisch in Safran Mandelsauce ^{g h} (Mandeln, Cashewnüsse) **8,90**
- 205 Lamm Curry** zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce **7,90**
- 206 Lamm Palak** Lammfleisch in Butterspinatsauce ^g **8,50**
- 207 Mixed Vegetable** Gartengemüse in Currysauce **7,50**
- 208 Fisch Korma** Fisch in Safran Mandelsauce ^{d g h} (Mandeln, Cashewnüsse) **8,90**
- 209 Vegetable Korma** Gartengemüse mit Nüssen und Rosinen in Safran-Mandelsauce ^{g h} **8,90**
- 210 Channa Alu** Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln **7,50**
- 211 Paneer Mango** hausgemachter Rahmkäse in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce ^{g h} **8,90**
- 212 Lamm Nilgiri** zartes Lammfleisch mit Koriander, grünem Chili, Minzkräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat * ^g **8,90**
- 213 Lamm Mango** zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce ^{g h} (Cashewnüsse) **8,90**
- 214 Dal Goasht** Linsengericht in Lammfleisch, Knoblauch, Ingwer, Currysauce **8,90**
- 215 Chicken Sabji** Hühnerbrustfilet mit Gemüse in kräftiger Currysauce **7,90**
- 216 Lamm Vindaloo** Lammfleisch mit Kartoffeln in Knoblauch Curry-Sauce **** 7 ^k **8,50**
- 217 Chicken Mango** zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce ^{g h} (Cashewnüsse) **8,90**
- 218 Chicken Nilgiri** zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze * ^{g 4 5 7} **8,50**
- 219 Chicken Tikka Masala** Hühnerbrustfilet im Lehmofen gegrillt in Mandelsauce ^{g h} (Mandeln) **8,90**
- 220 Chili Chicken** Hühnerbrustfilet gegrillt, gehackt, gebraten mit Zwiebeln und Tomaten 1 2 7 **8,90**
- 221 Chicken Vandaloo** entbeintes Huhn mit Kartoffeln, scharf gewürzt mit Reis **** 7 ^k **7,90**
- 222 Ente Jalfrezi** zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse * **9,50**
oder Ente Chili gegrilltes Entenbrustfilet, mit Zwiebeln, Tomaten, grünen Chili, Ingwer und frischem Koriander in süß-sauer Sauce **** 1 2 7
- 223 Ente Palak** Entenfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomatensauce **9,50**
oder Ente Nilgiri pikantes, zartes Entenfleisch mit Korianderblätter, Spinat, grünem Chili, Minzkräuter in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch * 4 5 7 ^g
- 224 Ente Mango** zartes Entenbrustfilet mit frischer Mandelsauce ^{g h} (Cashewnüsse) **9,50**
- 225 Palak Paneer** Spinat mit indischem Käse, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischem Koriander ^g **8,90**
- 226 Paneer Nilgiri** hausgemachter Käse mit Korianderblättern, Ingwer, Knoblauch, Kokosmilch mit grünem Chili und Minze * 4 5 7 ^g **8,90**

Thalis gemischte Platten

- 230 Vegetable Thali** Mixed-Vegetable, Dal Tarka, Raita, Salat und Reis ^{st g} **9,50**
- 231 Chicken Thali** Chicken Curry, Mixed-Vegetable, Raita, Salat und Reis ^{st g} **10,50**
- 232 Lamm Thali** Lamm Curry, Mixed-Vegetable, Raita, Salat und Reis ^{st g} **10,50**

Postwurfsendung

Indisches Spezialitäten Restaurant

SANDHU
INDIA
HEIMSERVICE

Tel.: 089 - 54 84 39 03

Fax: 089 - 54 84 36 62

Erhardtstrasse 15 • 80469 München

www.sandhu-india.de



Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag
von 11:30 - 14:30 Uhr
und 17:30 - 22:30 Uhr
Samstag und Sonntag
12:00 - 22:00 Uhr

Mindestbestellwert

Lieferung in 80469 - ab 15 €
1,50 € Liefergebühr über 5 Km

Shorba - Suppen

1	Dal Shorba Indische Linsensuppe	4,50
2	Malkatani Hühnerfleisch, Linsen und Reis, scharf **	5,30
3	Chicken (Murg) Shorba Hühner-Cremesuppe ^g	5,30
4	Tomatar Suppe Tomatensuppe, delikater mit Kokosflocken und Gewürzen abgeschmeckt ^g	4,90
5	Shabzi Shorba Gemüse-Cremesuppe ^g	4,90
6	Lachsan Shorba Indische Knoblauchsuppe	4,90
7	Jheenga Suppe Riesengarnelen Suppe	7,90
8	Munchurian Suppe Asian Art, sehr scharf **** 7	6,90

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

10	Pappar hauchdünne Linsenwaffeln mit verschiedenen Saucen	3,00
11	Vegetable Pakora frisches, gemischtes Gemüse überbacken in Kichererbsenmehl	5,20
11a	Samosa Indische Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen ^{h (Weizen)}	5,90
12	a) Bangen Pakora frische Auberginen	5,20
	b) Gobi Pakora frischer Blumenkohl	5,20
	c) Paneer Pakora hausgemachter Käse ^g	5,90
	d) Onion Bhaji Zwiebeln	5,90
	e) Bhindi Pakora Okraschoten, überbacken mit Kichererbsenmehl	5,90
13	Chicken (Murg) Pakora in Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbruststücke	5,90
	oder Fisch Pakora Fischstücke überbacken mit Kichererbsenmehl ^d	
14	Jeenga Pakora Riesengarnelen überbacken mit Kichererbsenmehl ^{b,d}	9,90
15	Vorspeisen für 2 Personen verschiedene Gemüse (Pakoras), überbacken mit Kichererbsenmehl ^g	10,90
16	Vorspeisen für 2 Personen gemischte, verschiedene Gemüsepakoras mit Hühnerfleisch, Fischstücke, Käse und Lamb Seekh Kebab (2 Stück) ^{d,g}	12,90

Salate

20	Gemischter Salat mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais und Kidneybohnen	5,50
21	Salat „Sandhu India“ mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Champignons, Ei und mit hausgemachtem Käse ^{c,g}	7,90
22	Salat Mango frische Mango, Avocados, Rotzwiebeln mit Olivenöl, Schwarzpfeffer und Mango-Dressing	6,90
23	Indian Kuchumbar Salat Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Weiskraut mit frischen grünen Chilischoten und Zitronen-Dressing	6,90

Kalte - Vorspeisen

28	Kheera Ka Raita Gurkenjoghurt ^g	3,90
29	Alu Raita Kartoffeljoghurt ^g	3,90
30	Channa Chat Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Gurke in Joghurt-Sauce ^g	4,50
31	Chicken (Murg) Chat Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Gurke in Joghurt-Sauce ^g	4,90

Für unsere kleinen Gäste

33	Puten Schnitzel oder Chicken Schnitzel ^{a (Getreide) g}	8,90
	Beilage: Pommes oder gebratene Kartoffeln mit kleinen Salat	
34	Chicken Wings oder Frühlingsrollen Chicken Wings 6 Stück oder Frühlingsrollen 8 Stück a	6,90
35	Pommes Teller mit Tomaten Ketchup	4,50

Indisches Brot

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen.

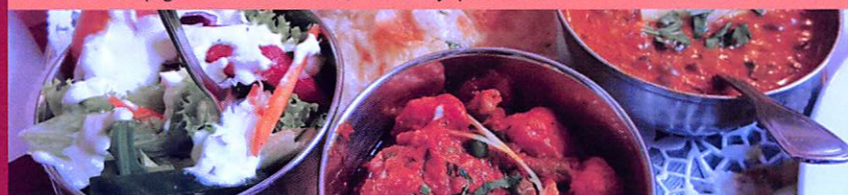
36	Chapati Brot aus Vollkornmehl ^{a = Vollkornmehl}	1,90
37	Nan Ovale Brot aus Hefeteig ^{a = Weizenmehl}	2,30
38	Butter Nan Vielschichtiges Brot aus Hefeteig ^{a = Weizenmehl}	3,20
39	Lasan Nan Knoblauchbrot ^{a = Weizenmehl}	3,10
	oder Adrak Nan Ingwerbrot ^{a = Weizenmehl}	
40	Peshwari Nan Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosflocken ^{a = Weizenmehl h}	4,90
41	Käse Parantha Fladenbrot mit Käse gefüllt ^{a = Vollkornmehl g}	4,90
42	Allu Prantha einfaches Brot mit Kartoffeln ^{a = Vollkornmehl}	4,50
	oder Gobi Prantha einfaches Brot mit Blumenkohl ^{a = Vollkornmehl}	
43	Bhatura frittiertes Hefeteigbrot ^{a = Weizenmehl}	2,60
	oder Puri frittiertes Teigfladen ^{a = Vollkornmehl}	

Indische Wraps

45	Sabji Roll gegrilltes Gemüse, hausgemachtem Käse mit Masala, Minzsauce und Salat ^g	7,90
46	Sekkh Kebab Roll gehacktes Lammfleisch mit Zwiebelringen, Masala, Minzsauce und Salat ^g	9,90
47	Mutton Botti Kebab gegrilltes Lammfilet mit Zwiebelringen, Knoblauch, Ingwer, Currysauce und Salat ^g	10,90
48	Chicken Tikka Roll mariniertes Hühnerbrust mit Masala, Minzsauce und Salat ^g	8,90

Thalis gemischte Platten

	1 Person	2 Person
50	Vegetable Thali Palak Paneer, Dal Tarka und Mixed-Vegetable mit Raita, Salat, Reis, Puri (frittiertes Teigfladen) a (Gerste) ^g	14,90 28,00
51	Fisch Thali Fisch Masala, Jheenga Kombwala und Vindaloo ** Shrimps-Curry mit Raita, Salat, Reis und mit Knoblauch Nan a (Weizen) ^{b,d,g,h}	16,90 32,00
52	Sandhu India Thali Chicken Tikka Masala, Lamm Korma, Mattar Paneer und Dal Tarka mit Raita, Salat, Reis, Bhutura (frittiertes Hefeteigbrot) dazu Mango-Creme a (Weizen) ^{g,h}	17,00 33,00
53	Wunsch Thali 4x Hauptgerichte nach Wahl, nur Curryspezialitäten	19,50 37,00



Vegane Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden. Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen den besten Basmati Reis.

55	Dal Tarka indisches Nationalgericht	11,50
56	Allu Gobi Masala Blumenkohl und Kartoffeln gekocht mit Tomaten und Ingwer, fein gewürzt ^{h (Mandeln)}	11,90
57	Sabsie Koftas Gemüseklößchen mit Nüssen in würziger Currysauce ^{h (Mandeln)}	11,90
58	Bhindi Masala frischer Okras mit Zwiebeln, Tomaten in scharfer Sauce ^{g,h (Mandeln)}	12,90
59	Bhartha traditionelles Auberginengericht im Lehm Ofen auf Holzkohle gebacken und mit Zwiebeln, Tomaten gebraten ^g	12,90
60	Channa Alu Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln	11,90
62	Mixed Vegetable gemischtes Gemüse mit Ingwer Knoblauch und Koriander in würziger Currysauce	11,90
63	Tinda Masala kleiner Kürbis mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Chili und kräftiger Masala-Tomatensauce ^{g,h (Mandeln)}	12,90



Vegetarische Spezialitäten

55	Dal Makhani Indisches Linsengericht mit schwarzen Linden in Butter geschwenkt ^g	12,90
61	Vegetable Jalfrezi frisches Gemüse, hausgemachtem Käse gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander in Tomatencurrysauce ^g	12,90
65	Palak Paneer Spinat mit indischem Käse, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Koriander ^g	12,90
	oder Paneer Nilgiri Spinat mit indischem Käse, frischen Koriander, Ingwer, Kokosnussmilch mit grünem Chili und Minze ^g	
66	Karahi Paneer hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in einer heißen Pfanne serviert, fein gewürzt ^g	12,90
67	Paneer Tikka Masala hausgemachter Käse in Mandelsahnesauce ^{g,h (Mandeln)}	13,90
	oder Shahi Paneer hausgemachter Käse in Tomatensahnesauce mit Nüssen, Mandel ^{g,h (Cashewnüsse, Mandeln)}	
68	Malai Koftas gefüllte Käseklößchen in feiner Curry-Cremesauce mit Mandeln und Kokosnuss ^{g,h}	12,90
69	Bikaneri Bengan gefüllte Auberginen mit Kartoffeln und hausgemachtem Käse in Mandel-Curry-Sahne-Sauce ^{g,h (Mandeln)}	13,90
70	Paprika Bohjpur Paprika gefüllt mit hausgemachtem Käse, Kartoffeln, Ingwer, grünem Chili, dann gekocht in Gemüsecurry-Sauce und mit Koriander ^{g,h (Mandeln)}	13,90
71	Paneer Mango hausgemachter Rahmkäse in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce ^{g,h (Cashewnüsse)}	12,90
72	Navratan Korma gemischtes frisches Gartengemüse, Nüssen in Sahnesauce ^{g,h (Cashewnüsse, Mandeln)}	12,50

Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen für 3,50 €

Tandoori Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle Lehmofen zubereitet.

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden. Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen den besten Basmati Reis.

75	Tandoori Chicken Hähnchenkeule (mit Knochen) eingelegt in Joghurt Marinade mit Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce ^{5,g}	12,90
76	Chicken Tikka Hühnerbrustfilet eingelegt in Joghurt Marinade mit Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce ^{5,g}	13,90
77	3 in 1 (Taranga) Chicken Tikka, Haryali Kebab, Malai Chicken Kebab ^{4,5,g}	14,90
78	Lamm Seekh Kebab gehacktes Lammfleisch auf einem Spieß gegrillt	13,90
79	Ente Tikka Entenbrustfilet in einer Marinade von Zitrone, Masala und Ingwer mit Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce ^{5,g}	14,90
	oder Lamm Tikka Lammfilet in einer Marinade von Zitrone, Masala und Ingwer mit Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce ^{5,g}	
80	Badshahi Jheenga Tandoori Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurtmarinade mit Tandoori Masala, Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce ^{5,b,d,g}	18,90
81	Fisch Tikka Fisch in leckerer Zitronen-Knoblauchmarinade aus dem Lehm Ofen mit Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce ^{5,d,g}	13,90
	1 Person 2 Person	
82	Mix Grillplatte Hühnerfleisch mit Knochen, Hühnerfilet, Lamm, Ente mit Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce ^{4,5,g}	14,90 28,00
83	Haryali Malai Kebab Hühnerbrustfilet in Minzmarinade Koriander, Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce, pikant ^{5,g}	14,50
	oder Malai Chicken Kebab Hühnerbrustfilet mariniert in Buttercreme-Sauce mit Nüssen, Salat in Tomaten-Butter-Curry-Sauce ^{4,5,g}	

Chicken Curry Spezialitäten

85	Chicken Nilgiri zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grüner Chili und Minze, mittel scharf * ^{4,5,7,g}	12,90
	oder Chicken Palak Hühnerbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce ^{g,h}	
86	Butter Chicken gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Mandeln, Cashewnüssen in Tomatenbuttersahnesauce ^{g,h (Cashewnüsse)}	13,90
87	Punjabi Chicken Hühnerfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce, kräftig gewürzt scharf *	12,50
	oder Chicken Curry Hühnerfleisch in Curry-Sauce ^{g,h (Mandeln)}	
88	Karahi Chicken Hühnerbrustfilet mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in heißer Pfanne serviert, pikant ^g	13,90
89	Chicken Tikka Masala Hühnerbrustfilet im Lehmofen gegrillt, in Mandelsahnesauce ^{g,h (Mandeln)}	13,90
90	Chicken Vindaloo Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Sauce, (sehr scharf) **** ^{7,h}	12,50
91	Chili Chicken Hühnerbrustfilet gegrillt, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Koriander in Knoblauch-Chili-Sauce **** ^{1,2,7,g}	13,90
92	Chicken Tikka Jalfarezi mariniertes Hühnerbrustfilet, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander in Tomatencurrysauce	13,90
93	Chicken Korma Hühnerfleisch in Safran-Mandelsahnesauce ^{g,h (Mandeln, Cashewnüsse)}	13,90
94	Chicken Mango zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce ^{g,h (Cashewnüsse)}	13,90
	oder Chicken Banana zartes Hühnerfleisch in Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce ^{g,h (Cashewnüsse)}	
95	Chicken Sabjee Hühnerbrustfilet mit Gemüse, in kräftiger Currysauce	12,50

Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen für 3,50 €