

# Menüs

## **Menü I** (Ganga) Vegetarisch ab 2 Personen

Tomatensuppe

Mixed Pakoras Eine Auswahl von Gemüsen der Saison, mariniert in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.

Malai Kofta Hausgemachter Käse in Bällchen, serviert in königlicher Sauce

Palak Paneer Frischer hausgemachter Käse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen; gebraten.

Naan und Reis

Dessert (Mangocreme)

40,00 €  
2  
Personen

## **Menü II** (Ab 2 Personen)

Aperitif: Mango-Sekt,

Murgh Shorba (Hühnersuppe), Eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamom, pikant gewürzt.

Tandoori Chicken (24 Stunden marinierte Hähnchenstücke in Joghurt, Safran und indischen Gewürzen; gegrillt.)

Chicken Malai Tikka (24 Stunden marinierte Hähnchenstücke in hausgemachter Käse, Safran und indischen Gewürzen; gegrillt.)

Karahi Gosht (Lammstücke o. Knochen geschmort im Karahi; Spezialrezept des Hauses.

Bhindi Masala (Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen; gebraten.

Naan und Reis Fladenbrot und indischer Basmatireis.

Dessert: Kulfi Hausgemachtes Eis mit Mandeln und Kardamom.

48,00 €  
2  
Personen

## **Menü III (Bombay)** (Ab 2 Personen)

Aperitif: Mango-Sekt

Shorba E Haryali gebratener Spinat mit Knoblauch & Kokos  
Chicken Tikka und Lamm Tikka ( Zarte Hähnchenfilets und Lammfilet 24 Stunden mariniert in Joghurt, Safran und indischen Gewürzen; gegrillt.)

Chicken Karahi

Hühnerfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet.

Malai Kofta Hausgemachter Käse in Bällchen, serviert in königlicher Sauce

Reis und Naan (Fladenbrot und indischer Basmatireis)

Dessert: Gulab Jamun und Vanille-Eis Mit Trockenmilch und hausgemachten Hüttenkäsebällchen zubereitet; frittiert und in Zuckerwasser und Rosenwasser getunkt.

54,00 €  
2  
Personen