

## Indische Biryani's Spezialitäten

<b>Chicken Biryani</b> - Zartes Hühnerfleisch gebraten in Safran-Reis, Kashmir-Gewürzen <sup>(G)</sup> . . . . .	12,90 €
<b>Lamb Biryani</b> - Zartes und gewürztes Lammfleisch gebraten in Safran Reis mit Kashmir-Gewürzen . . . . .	13,90 €
<b>Vegetable Biryani</b> - Eine Vielfalt von Gemüsesorten gebraten mit Zwiebeln, Tomaten in Safranreis <sup>(G)</sup> . . . . .	11,90 €
<b>Jhinga Biryani</b> - Riesengarnelen gebraten in Safran-Reis mit Kashmir-Gewürzen <sup>(G,B)</sup> . . . . .	15,90 €
<b>Mumbai Egg Biryani</b> - Mit Eiern, Koriander, Minze und einem Joghurt Dressing. <sup>(G,C)</sup> . . . . .	12,90 €

## Indische Grill Spezialitäten

<b>Chicken Tikka "Everest"</b> -Zarte Hähnchenfilets, 24 Stunden mariniert in Joghurt, Safran und indischen Gewürzen; gegrillt. <sup>(G,H)</sup> . . . . .	15,90 €
<b>Lamb Tikka</b> - Lammfilets in einer speziellen Gewürzmischung mariniert, am Spieß gegrillt. <sup>(G)</sup> . . . . .	17,90 €
<b>Seekh Kebap</b> - 2-Hackfleisch-Spieße mit Salat. . . . .	14,90 €
<b>Murgh Mali Tikka</b> - Zartes Hühnerfleisch mariniert in Käse-Sahne-Sauce, am Spieß gegrillt. . . . .	15,90 €
<b>Kebab Cevapcici</b> - 6 Hackfleisch Cevapcici mit Zwiebeln, Paprika, Zitrone. <sup>(G)</sup> . . . . .	14,90 €

## Indische Fisch Spezialitäten

<b>Panierte Zanderfilet</b> - mit Reis, Salat oder Kartoffelsalat. . . . .	16,90
<b>Riesengarnelenpfanne</b> - mit Reis . . . . .	17,90
<b>Calamari (frittiert)</b> - mit Pommes und Salat . . . . .	12,90

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser . . . . .	0,7l	3,50
Coca-Cola <sup>(1,3,9)</sup> . . . . .	0,33l	2,50 €
Sprite <sup>(1,3,9)</sup> . . . . .	0,33l	2,50 €
Fanta Orange <sup>(1,3,9)</sup> . . . . .	0,33l	2,50 €

## Cateringservice

Benötigen Sie ein Catering für Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenevent ?

Wir liefern authentische indische Küche, maßgeschneidert für 20 bis 300 Gäste. Kontaktieren Sie uns für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis!

## Kennzeichnung Allergene & Zusatzstoffe

- A) Glutenhaltiges (Weizen) und daraus gewonnene Erzeugnisse;  
A1 - Glutenhaltiger Gresten  
B) Krebstiere (Garnelen) und daraus gewonnene Erzeugnisse;  
C) Eier D) Fisch G) Milch H) Schalenfrüchte (Mandeln, Cashewnüsse);