

Indische Biryani's Spezialitäten

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

Indische Grill Spezialitäten

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

Indische Fisch Spezialitäten

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

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,7l	3,50
Coca-Cola ^(1,3,9)	0,33l	2,50 €
Sprite ^(1,3,9)	0,33l	2,50 €
Fanta Orange ^(1,3,9)	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);