



Indische Küche

Im Reich der Fantasien und Gewürze

SUPPEN UND VORSPEISEN

- Mulligatawny Soup - *Hühnersuppe*
- Dal Soup - *Linsensuppe mit Koriander*
- Pakora - *Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert*
- Aloo Soup - *Indische Kartoffelsuppe*
- Indian Salad - *Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Karotten mit Zitrone*
- Dal and rice salad - *Linsen-Reissalat mit Curry*

VEGETARISCHE GERICHTE

- Palak Paneer - *Spinat mit Frischkäse*
- Mater Paneer - *Erbsen mit Frischkäse*
- Aloo Matter - *Kartoffeln mit Erbsen*
- Dal Masala - *Linseneintopf*
- Biryani - *Gebratener Reis mit Gemüse*
- Malai Kofta - *Frittierte Käsebällchen in Tomaten-Rahmsauce*
- Alu Gobhi - *Kartoffeln und Blumenkohl an Currysauce*
- Chana Masala - *Kichererbsen in Currysauce*

GERICHTE MIT FLEISCH

- Chicken Korma - *Poulet in Kokosmilch mit Cashew Nüssen*
- Chicken Tikka Masla - *Poulet an Tomatenrahmsauce*
- Tandoori Chicken - *Marniertes Poulet gebraten*
- Chicken Vindalho - *Poulet mit Kartoffeln an scharfer Sauce*
- Beef Vindalho - *Rindfleisch an scharfer Sauce*
- Beef Malabari - *Rindfleisch in Kokosöl mit frischer Kokosnuss*
- Beef Dhansak - *Rindfleisch mit Linsen, Gemüse an Currysauce*
- Beef Korma - *Rindfleisch mit Mandeln und Chili*
- Saag Gosht - *Lammfleisch mit grünen Senfblättern und Spinat in Currysauce*
- Lamb Coondapur - *Lammfleisch an scharfer Currysauce mit Chili und Knoblauch*
- Rara Lamb - *Lammfleisch mit Koriander, Kümmel, Chili, Zimt, Nelken, Tomaten und Ingwer*
- Lamb Ka Salam - *Lammfleisch mit Kartoffeln, Erbsen und Karotten in Currysauce*
- Lamb Korma - *Lammfleisch mit Kokosmilch und Cashew Nüssen*
- Schweinefleisch mit Zimt und Bockshornklee
- Porc Vindalho - *Schweinefleisch Vindalho*

BEILAGEN: Reis, Dal - Linseneintopf, Naan - Weizenbrot, Chapati - Fladenbrot, Raita

DESSERTS

Malai Am - *Mango Creme*

Shrikhand - *Safran-Kardamon Jogurt*

Khir - *Milchreis*

Saeb Ki Kheer - *Indischer Apfelpudding*

Gulab Jamun - *Frittierte süsse Bällchen*

Kesaracha Bhate - *Orangenreis*

Fruchtsalat

Preise:

1 Vorspeise, 1 Vegi, 2 Fleischgerichte, 2 Desserts, 2 Beilagen à	Fr. 39.00
weitere Vorspeise zusätzlich	+ Fr. 2.50
weiteres vegetarisches Gericht zusätzlich	+ Fr. 4.00
weiteres Fleischgericht zusätzlich	+ Fr. 4.50
weitere Beilage zusätzlich	+ Fr. 1.50
weiteres Desserts zusätzlich	+ Fr. 3.00

