



INDISCHE HAUPTSPESIEN I

☞ Alle Hauptspeisen werden mit unserem **indischem Duftreis** und passenden **Würzsoßen** serviert. Vorab reichen wir ein **Papadam mit Minzsauce** als Dip.

43 MAKHANI STYLE



Dieses zählt zweifellos zu den beliebtesten indischen Gerichten. Die rote, sahnig-süße Soße erinnert leicht an Tomaten- Sahnesauce und wird mild mit Tandoori Gewürzen abgerundet.

FAMOUS CHICKEN MAKHANI (HUHN)

11,60



SCAMPI MAKHANI


16,20

Maharadscha Duleep Singh
Auswandernde Sikhs haben dieses Gericht weltberühmt gemacht.

44

CHILI CHICKEN (etwas scharf)

Auch durch das angrenzende China wurde die indische Küche variiert. Der **Chili Style** hat sich als indisch- chinesische Zubereitungsart in ganz Indien durchgesetzt. In einer dunklen Soya-Sauce wird Paprika mit Chili, Knoblauch und Ingwer scharf angebraten.

 Dies Gericht enthält ab jetzt natürliche glutamatfreie Sojasauce

11,80



Einige unserer Gewürze
Gewürze waren lange Zeit so wertvoll, dass diese teils mit Gold aufgewogen wurden.

42



Früchte auf einem indischer Markt

BADSA SAFFRON (fruchtig)

„Indischer Safran“ gibt diesem Gericht seinen Namen. Als Basis dient Kokoscreme die mit Gemüse und kleingeschnittenem Obst zu einer leicht süß-fruchtigen Soße zubereitet wird.

CHICKEN BADSA (HUHN)

11,90

BEEF BADSA (RIND)

13,50



FISH BADSA

12,50

 = pikant  = normal scharf  = extra scharf