



Spezialitäten

Indische Hochzeit

Ente und Garnelen

Alle Gerichte können im Schärfegrad angepasst werden, ansonsten wie beschrieben:

= pikant = normal scharf = extra scharf

600 The Mango Tree – Crispy Duck ^{g*} 14,40

Erklimmen Sie mit der **knusprigen Ente** an einem himmlisch süß-saurem Mangospiegel einen neuen Geschmackshöhepunkt. Dazu Duftreis und eine der Beilagen:

- ❖ Leckerer Curry-Bratgemüse
- ❖ Würziger Kartoffelspalten „Alu Orlando“

610 Matha Hari – Crispy Duck 15,60

Geschmacklich verführerisch und **pikant bis scharf** kommt sie zu Ihnen an den Tisch. Als kleine Entenfilets zubereitete Ente wird für Sie nach flüchtigem wenden in einer Paprika- Chilisauce serviert. Der Agentin Geheimtipp! Dazu Duftreis und eine der folgenden Beilagen:

- ❖ Leckerer Curry-Bratgemüse
- ❖ Würziger Kartoffelspalten „Alu Orlando“

63 Scampi Malai Curry ^{g*} 16,30

Gebratene Garnelen in leicht pikanter Kokoscreme-Sauce geschwenkt. Dazu Duftreis und eine der folgenden Beilagen:

- ❖ Leckerer Curry-Bratgemüse
- ❖ Würziger Kartoffelspalten „Alu Orlando“

Chow Mein Indisch-Chinesisches Bratnudelgericht

Das indische Chow Mein wurde am Anfang des vergangenen Jahrhunderts von einwandernden Chinesen nach Kalkutta gebracht und entwickelte sich rasch zu einer exotischen Spezialität der indischen Küche und wurde dann auch vegetarisch zubereitet. In der Region um Delhi entstand eine einzigartige Variation mit Paneer (indischem Käse), welche dort die Beliebteste ist.

665 Chicken Chow Mein 13,50

Zarte Bratnudeln mit zartem Hühnerfilet, Bambussprossen und Erbsen.

660 Chow Mein vegetarisch 12,50

Zarte Bratnudeln mit Bambussprossen, Weißkohl, Erbsen, grüner Paprika und Karotten.

667 Paneer Chow Mein (Delhi Art) ^{g*} 13,00

Zarte Bratnudeln mit indischem Paneer Käse, Bambussprossen, Weißkohl, Erbsen, und Karotten.

* Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen am Ende der Karte



Vegetarisch & Reisgerichte Experten für Vegetarisches

Besondere vegetarische Speisen

Diese vegetarischen Hauptspeisen werden mit unserem **indischem Duftreis** und passenden **Würzsoßen** serviert. Vorab reichen wir ein **Papadam mit MinzsaUCE** als Dip. 4/7*

- ✓ 70 Dal Makhani ^{7*} (fügend) Dal Makhani ist ein wertvolles indisches Grundnahrungsmittel auf Linsenbasis. Es hat sich in der Punjabi Küche entwickelt. 9,90
- ✓ 72 Vegetable Curry (belebend) Gemischtes Gemüse angeschmort in Currysauce zubereitet. 12,90
- ✓ 73 Palang Paneer (pikant) ^{g*} Hausgemachter indischer Käse mit pikantem Spinat. 13,30
- ✓ 74 Vegetable Begam Bahar (deftig) Zwei unterschiedliche „Gemüseklöße“ mit Paprikastreifen und einer sehr feinen Sauce. 14,10
- ✓ 75 Paneer Butter Masala ^{g*} (fein) Hausgemachter indischer Käse in einer Erbsen- Sahnesauce. 13,70
- ✓ 76 Gobi Alu (herzhaft) Blumenkohl mit Kartoffeln in eine herzhaften Sauce. 12,70
- ✓ 77 Bhindi Takari Curry (nahrhaft) Gebratene Okraschoten mit Zwiebelstückchen und Kräutern 13,90
- ✓ 78 Navratan Curry (inspirierend) ^{g/h*} Gemischtes Gemüse und Obst in milder Kokosnuss-Currysauce 13,30

Biryani (labend)

Biryani wurde von den Persern nach Indien gebracht. Es steht für Bratreis mit Gewürzen, Gemüse und Fleisch. Es ist ein traditionelles Hochzeits- oder Feierlichkeitsgericht. Vorab reichen wir ein **Papadam mit MinzsaUCE** ^{4/7/a/g*} als Dip.

- 80 Chicken Biryani ^{7/h*} (Huhn) 14,50
Bratreis mit Rosinen, Cashewnüsse und leckeren Hähnchenbruststreifen. Dazu Dipsauce.
- 81 Lamm Biryani ^{7/h*} 14,50
Bratreis mit Rosinen, Cashewnüsse und lecker gewürzten Lammfleischstreifen. Dazu Dipsauce.
- ✓ 82 Vegetable Honey Biryani ^{7/h*} (vegetarisch) 13,50
Bratreis mit Rosinen, Cashewnüsse, exotischen Gewürzen, Blumenkohl, Bohnen und Karotten. Mit Honig abgeschmeckt. Dazu Dipsauce.

* Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen am Ende der Karte