

## Spezialitäten des Chefkochs

### VORSPEISEN

- 301 KING PRAWN CHILI** scharf  
 Ausgelöste Riesengarnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Chili & Nan. 10,00
- 302 TOMATO CREAMSOUP**  
 Tomatencremesuppe..... 3,00
- 303 CHICKEN TIKKA KALI MIRCH**  
 Gerilltes Hühnerfilet in indi scher Pfeffersahnesauce mit Nan..... 8,00

### AUS DEM TANDORI

- 304 LEMON ACHARI TIKKA**  
 Hühnerfilet mit Zitrone, Chili, Ingwer mariniert, Gemüse & Nan... 12,50
- 305 MIXED SEEFOD TANDORI**  
 Riesengarnelen, Lachs- und Seebarsch-Filet mit Gemüse & Nan 15,00
- 306 BEEF TIKKA**  
 Mariniertes Rinderfilet im Tonofen gegrillt mit Gemüse und Nan 14,00

### CURRYGERICHTE

- 307 CHICKEN TIKKA ROGEHJOSH**  
 Spezialität des Hauses..... 11,00
- 308 LAMM TIKKA KARAH**  
 Spezialität des Hauses..... 12,00
- 309 GARLIC FISH**  
 Fischspezialität aus Goa..... 13,00

### VEGETARISCHE SPEISEN

- 310 PANIER BADAM PASSANDE**  
 Hausgemachter indischer Sahnekeäse..... 10,00
- 311 VEGETABLE "TANDORI"** scharf  
 Gemüse der Saison mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Nan... 10,00

### DESSERT

- 312 4 SWEET`S FOR 2** für 2 Personen  
 Dessertplatte mit 4 verschiedenen, Nachspeisen für 2 Personen 11,00

## Montag ist Thalitag

### 901. VEGETABLE THALI

Drei Gemüsegerichte, Dal,  
 Papadam, Roti und Reis.  
**10,50 €**

### 902. CHICKEN THALI

Zwei Hühnerfleischgerichte, ein  
 Gemüsegericht, Dal, Papadam,  
 Roti und Reis.  
**11,50 €**

### 903. LAMM THALI

Zwei Lammfleischgerichte, ein  
 Gemüsegericht, Dal, Papadam,  
 Roti und Reis.  
**12,50 €**

### 904. SEEFOD THALI

Ein Fischgericht, ein  
 Garnelengericht, ein  
 Gemüsegericht, Dal, Papadam,  
 Roti und Reis.  
**13,50 €**