

Weihnachtsmenü

25.12-26.12.2019

Menü 1. 21.50€

Papadam knusprige Linsenwaffeln

Suppe: Dal Shorba indische Linsensuppe

Gerichte:

Alu Ghobi Kartoffeln und Blumenkohl in einer schmackhaften Currysauce

Palak Paneer Gehackter Blattspinat mit Hausgemachtem Käse

Mushroom Matar frische Champignons und Erbsen in einer schmackhaften Currysauce

Nachspeise:

Gulab Jamum Eingelegte Süßbälchen in Kardamom in Zuckersirup

Mango Creme mit Vanilleeis

Menü 2. 23.90€

Papadam knusprige Linsenwaffeln

Suppe: Murgh Shorba Garnierte Hühnerfleischsuppe

Gerichte:

Chicken Vindaloo (sehr scharf) Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach südindischer Art gewürzt

Butter Chicken (mild) Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen in sahniger Tomatensauce

Balti Chicken Hähnchenbrustfilet gebraten mit Koriander-Samen, Roten Chilischoten, Ingwer, Paprika und Zwiebeln

Chicken Annardana Hühnerbrustfilet in einer würzigen Curry Cremesauce mit Granatapfelkernen

Nachspeise:

Gulab Jamum Eingelegte Süßbälchen in Kardamom in Zuckersirup

Mango Creme mit Vanilleeis

Menü 3. 25.90€

Papadam knusprige Linsenwaffeln

Suppe: Mulligatawny Shorba (pikant)

Gerichte:

Tandoori Lamb Lamm Filetstücke in Tandoori-Masala gegrillt

Lamb Kandhari (pikant) gebratenes Lammfleisch mit Sesam in einer Minz-Koriander Soße

Lamb Khumbi Lammfleisch mit Champignons und Curry Cremesauce

Nachspeise:

Gulab Jamum Eingelegte Süßbälchen in Kardamom in Zuckersirup

Mango Creme mit Vanilleeis

Menü 4. 27.90€

Papadam knusprige Linsenwaffeln

Suppe: Mulligatawny Shorba (pikant)

Gerichte:

Shrimps Masala (pikant) Krabben mit frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Tomaten-Masalasoße

Fisch Curry Seelachs in delikater Currysauce

Tandoori Prawns Königs-Garnelen traditionelle gewürzt und mariniert im Tandoori-Ofen gegrillt

Nachspeise:

Gulab Jamum Eingelegte Süßbälchen in Kardamom in Zuckersirup

Mango Creme mit Vanilleeis