

247 Mutton Madras <sup>I,J</sup> „scharf“	14,90 €
zartes Lammfleisch mit Kokosraspeln in südindischer Madrassauce	
248 Mutton Dansak <sup>I,J</sup> „scharf“	14,90 €
zartes Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination von Linsen, Gewürzen in scharfer Sauce	
249 Mutton Hydrabadi <sup>I</sup>	14,90 €
gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, frischem Knoblauch und Kräutern in einer exotischen Ananassauce	
250 Mutton Masala <sup>G,I</sup> „scharf“	16,90 €
gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, frischem Knoblauch, Chili, Sauce nach Punjabi-Art	
Mutton Nilgiri <sup>G,I</sup> „scharf“	14,90 €
zartes Lammfleisch in Minzsauce mit Kräutern, Knoblauch	
292 Mutton Achari <sup>I</sup>	14,90 €
zartes Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Ingwer, pikant gewürzt, dazu Mixed Pickles	

### Entenspezialitäten

251 Ente Mango <sup>G,H,I,J</sup>	15,50 €
Ente kross lieblich zubereitet mit einer exotischen Mango-Creme-Sauce u. Mangostücken	
252 Ente Bombay <sup>G,I,J</sup>	15,50 €
Ente kross in kräftiger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln und Ananas	
253 Ente Jhal Freezi <sup>G,I,J</sup> „scharf“	15,50 €
Ente kross, frisches Gemüse mit Ingwer, frischem Knoblauch und Kräutern	
254 Ente Champignon <sup>G,I,J</sup>	15,50 €
Ente kross mit frischen Champignons, Knoblauch und Safransauce	
255 Ente Subji <sup>G,I,J</sup>	15,50 €
Ente kross auf knackigem Gemüse und frischen Kräutern	
Ente Korma <sup>G,H,I,J</sup>	15,50 €
Ente kross in Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce	
406 Ente Vindaloo „scharf“ <sup>G,I,J</sup>	15,50 €
Ente kross mit Kartoffeln, Ingwer in scharfer Vindaloo-Sauce nach westindischer Art	
407 Ente Madras <sup>G,H,I,J</sup> „scharf“	15,50 €
Ente kross mit Kokosraspeln in südindischer Madrassauce	
408 Butter Ente <sup>G,H,I,J</sup>	15,50 €
Ente kross in würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew-Sauce	
409 Ente Curry <sup>G,H,I,J</sup>	15,50 €
Ente kross in pikant Currysauce	

### Reisgerichte

270 Sabzi Biryani <sup>E,G,H,I</sup>	12,90 €
Basmatireis gebraten mit Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen	
271 Chicken Biryani <sup>E,H,I,J</sup>	13,90 €
Basmatireis mit gebrillten Tandoori Chicken, Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen	
272 Mutton Biryani <sup>E,H,I,J</sup>	14,90 €
Basmatireis mit zartem Lammfleisch, Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen	
273 Scampi Biryani <sup>E,H,I,J,B</sup>	14,90 €
Basmatireis mit gebratenen Riesengarnelen, Gemüse, Nüssen und indischen Gewürzen	
274 Unser Spezial-Biryani <sup>E,H,G,I</sup>	15,90 €
Basmatireis gebraten mit Huhn, Lamm, Scampi, Rahmkäse, Nüsse	



Fisch	
260 Fisch Curry <sup>B,D,I,J</sup>	13,50 €
Seelachsfilet in pikanter Currysauce	
261 Bombay Fisch Curry <sup>B,D,I,J</sup>	13,90 €
Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in einer kräftigen Sauce	
262 Fish Masala <sup>B,D,I,J</sup>	13,90 €
Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern	
263 Garnelen Curry <sup>B,I,J</sup>	14,50 €
geschälte Garnelen in pikanter Curry-Safransauce, frischen Kräutern	
264 Garnelen Jhal Freezi <sup>B,I,J</sup> „scharf“	15,50 €
geschälte Garnelen mit feinen Gewürzen und frischen Kräutern, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gemüse	
265 Garnelen Subji <sup>B,D,I,J</sup>	14,50 €
geschälte Garnelen mit verschiedenen Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern	
Karahi Garnelen „scharf“ <sup>B,I,J</sup>	14,50 €
geschälte Garnelen mit feinen Gewürzen, Kräutern, Ingwer und Gemüse	
Chilli Garnelen „scharf“ <sup>B,I,J</sup>	14,50 €
geschälte Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, grünen Chili, Ingwer, Tomaten, frischen Knoblauch und Basilikum	
423 Garnelen Mango <sup>B,I,J</sup>	15,50 €
geschälte Garnelen lieblich zubereitet mit einer exotischen Mango-Creme-Sauce	

### Für unsere Kinder

281 Chicken Nuggets <sup>A,C</sup>	6,90 €
panierte Hühnchennuggets mit Pommes Frites, Salat	
282 Little Chicken Korma	6,90 €
halbe Portion von Chicken Korma	
283 Little Chicken Mango	6,90 €
halbe Portion von Chicken Mango	
433 Little Butter Chicken <sup>G,H,I,J</sup>	7,90 €
halbe Portion von Butter Chicken	
434 Little Vegetable Korma <sup>G,H,I,J</sup>	6,90 €
halbe Portion von Vegetable Korma	
435 Little Mix Veg <sup>E,G,I,J</sup>	6,90 €
halbe Portion von Mix Veg	

#### Allergene (in roten Buchstaben):

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen.) • B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse • C enthält Eier oder Eiererzeugnisse • D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse • E enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse • F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • G enthält Milch oder Milcherzeugnisse • H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Cashewnüsse) • I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse • J enthält Senf oder Senferzeugnisse • K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse • L enthält Schwefeloxid und Sulfite

### Alle Gerichte werden mit bestem Basmatireis serviert.



### Mittagsgerichte

Dienstag - Freitag (außer Feiertage) von 11:30-14:30 Uhr

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

302 Mix Veg <sup>I,J,F</sup>	7,90 €
verschiedene gebratene Gemüsesorten in Currysauce	
303 Dal Makhni <sup>G,I,J</sup>	7,90 €
verschiedene Linsen in Butter gebraten in Ingwer, Zwiebeln Tomaten	
315 Aloo Matar <sup>I,J</sup>	6,90 €
Erbsen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce	
316 Vegetable Korma <sup>G,H,I,J</sup>	7,90 €
frische Gemüse gekocht in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen	
317 Malai Kofta	7,90 €
2 hausgemachte Gemüsebällchen in einer leckeren Mandeln-Kokos-Curry-Sahneseauce	
305 Butter Chicken <sup>H,I,J</sup>	8,90 €
zart gebrilltes Hühnerbrustfilet in einer pikanten Butter-Tomaten-Safran-Cashew-Mandel-Cremesauce	
306 Chicken Korma <sup>H,I,J</sup>	8,90 €
zartes Hühnerbrustfilet in Mandel- Käse-Kokos-Spezialsauce	
307 Chicken Mango <sup>I,J</sup>	8,90 €
zartes Hühnerbrustfilet lieblich zubereitet in einer exotischen Mango-Creme-Sauce	
318 Chicken Subji <sup>G,I,J</sup>	7,90 €
zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, Ingwer, Curry und frischen Kräutern	
319 Chicken Saag <sup>G,I,J</sup>	7,90 €
zartes Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat nach nordindischer Art	
308 Lamm Curry <sup>I,J</sup>	9,90 €
zartes Lammfleisch in pikanter indischer Currysauce	
309 Lamm Mango <sup>I,J</sup>	9,90 €
zartes Lammfleisch, lieblich zubereitet in einer exotischen Mango-Creme-Sauce	
310 Lamm Subji <sup>H,I,J</sup>	9,90 €
zartes Lammfleisch mit verschiedenen gebratenen Gemüsesorten in Currysauce	
320 Lamm Masala <sup>G,I,J</sup> „scharf“	8,90 €
gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, frischem Knoblauch, Chili, Sauce nach Punjabi-Art	
311 Ente Jhal Freezi <sup>I,J</sup> „scharf“	10,90 €
Ente kross in feinen Gewürzen, Kräutern, Ingwer und Gemüse	
312 Ente Bombay <sup>G,H,I,J</sup>	10,90 €
Ente kross mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in einer exotischen Ananas-Curry-Sauce	
313 Ente Madras <sup>G,H,I,J</sup> „scharf“	10,90 €
Ente kross mit Kokosraspeln in südindischer Madrassauce	
314 Ente Mango <sup>G,H,I,J</sup>	10,90 €
Ente kross, lieblich in exotischer Mango-Creme-Sauce	
321 Butter Ente <sup>G,H,I,J</sup>	9,50 €
Ente kross in würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew-Sauce	



Inhaber:  
Sukhjinder Singh  
Christophstr.1  
72555 Metzingen  
Tel.07123/9289566  
oder 0179/9357194  
e-Mail: lakshmi.metzingen@gmail.com



**Mittagstisch**  
**Dienstag- Freitag**  
**(außer Feiertage)**  
**11.30-14.30 Uhr**  
**ab 6,90 €**

**Wir haben auch Abhol-und Lieferservice**

\*\*Bei Lieferung: Mindestbestellwert 20,00 €,  
Lieferung innerhalb Metzingen frei Haus

**NEU ! NEU ! NEU!**  
**CHEFKOCHEMPFEHLUNG**



**Öffnungszeiten**  
**Mo 17.30 – 22.00 Uhr**  
**Di-So 11.30 – 14.30 und**  
**17.30 – 22.00 Uhr**

## Suppen

150 <b>Dal Soup</b> <sup>E,G,I,J</sup>	3,90 €
indische Linsensuppe	
151 <b>Sabzi Suppe</b> <sup>E,G,I,J</sup>	3,50 €
indische Gemüsesuppe	
152 <b>TomatenSuppe</b> <sup>G,I,J</sup>	3,50 €
cremige TomatenSuppe	
153 <b>Chicken Suppe</b> <sup>E,G,I,J</sup>	4,50 €
indische Hühnersuppe	
154 <b>Mango Suppe</b> <sup>E,G,I,J</sup>	4,50 €
exotische Mangocremesuppe	
155 <b>Sauer-Scharf-Suppe „scharf“</b> <sup>C,D,F,G,I,J</sup>	4,90 €
scharfe indische Suppe mit verschiedenen Fleischsorten	
156 <b>Scampi-Coco</b> <sup>B,E,G,I,J</sup>	4,90 €
Kokossuppe mit Garnelen, frischen Basilikum, Ingwer	
157 <b>Garlic Soup</b>	3,90 €
indische Knoblauchsuppe mit feinen Gewürzen	

## Salate

160 <b>Salat der Saison</b> <sup>G</sup>	5,90 €
gemischter Salat mit Dressing	
161 <b>Salat Bombay</b> <sup>G</sup>	6,90 €
gemischter Salat mit verschiedenen Früchten und Käse	
162 <b>Punjabi Salat</b> <sup>G</sup>	8,90 €
gemischter Salat mit Hühnerstreifen und Dressing	
163 <b>Ente Salat</b>	9,90 €
gemischter Salat mit krosser Ente und Dressing	
164 <b>Garnelen Salat</b>	10,90 €
gemischter Salat mit Garnelen und Dressing	
165 <b>Gurken Raita</b> <sup>G</sup>	3,10 €
Jogurt mit Gurken und feine Gewürzen	
166 <b>Mix Raita</b> <sup>G</sup>	3,50 €
Jogurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomate und feinen Gewürzen	
167 <b>Channa Chaat</b>	4,50 €
Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern und Gewürzen	

## Warmes Vorspeisen

169 <b>Samosa Channa Chaat</b>	7,90 €
1 gefüllte Teigtaschen, gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Cashewnüssen, dazu Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern und Gewürzen dazu Salat und verschiedene Dips	
170 <b>Samosas</b> <sup>H</sup>	5,50 €
2 gefüllte Teigtaschen, gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Cashewnüssen, dazu Salat und verschiedene Dips	



171 <b>vegetarische Pakoras</b>	5,50 €
gemischtes frittiertes Gemüse in Spezialteig gebacken	
172 <b>Gobi Pakora</b>	4,90 €
Blumenkohl in Spezialteig gebacken	
173 <b>Champignon Pakora</b>	4,90 €
Champignons in Spezialteig gebacken	
174 <b>Bengal Pakora</b>	4,90 €
Auberginen in Spezialteig gebacken	
175 <b>Panee Pakora</b> <sup>G</sup>	6,90 €
frischer hausgemachter Rahmkäse in Spezialteig gebacken	

176 <b>Onion Baji</b>	4,90 €
Zwiebelringe in Spezialteig gebacken	
177 <b>Mix Tandoori Platte</b>	
gegrilltes gemischtes Fleisch und Garnelen im Lehmofen	
zubereitet 2 Personen	13,90 €
168 <b>Mix Tandoori Platte</b>	23,90 €
4 Personen	
178 <b>Chicken Tikka</b> <sup>G</sup>	7,90 €
Hühnerbrustfleisch in Jogurt mariniert, im Tandoor gebrillt	
179 <b>Mix Pakoras Teller</b> <sup>G</sup>	12,90 €
2 Personen	
gemischter Vorspeisenteller mit Saucen, Salat	
180 <b>Mix Pakoras Teller</b>	22,90 €
4 Personen	

## Brote und Beilagen

181 <b>Papadam</b> <sup>A</sup>	2,50 €
2 knusprige Linsenbrote mit schwarzem Pfeffer und Dips	
182 <b>Chapati</b> <sup>A</sup>	2,90 €
flaches Vollkorn-Fladenbrot	
183 <b>Naan Brot</b> <sup>A</sup>	2,90 €
indisches Fladenbrot	
184 <b>Garlic Naan</b> <sup>A</sup>	3,50 €
Knoblauchbrot	
185 <b>Paneer Naan</b> <sup>A,G</sup>	3,90 €
indisches Fladenbrot gefüllt mithausgemachtem Rahmkäse	
186 <b>Keema Naan</b> <sup>A,C,G</sup>	3,90 €
indisches Fladenbrot mit gehacktem Lammfleisch gefüllt	
187 <b>Peshwari Naan</b> <sup>A</sup>	3,50 €
ind. Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss	
188 <b>Vegi Naan</b> <sup>A</sup>	3,50 €
indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse u. ind. Gewürzen	
<b>Lakshmi Naan</b> <sup>A</sup>	3,50 €
indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln u. ind. Gewürzen	
189 <b>Pommes</b>	2,90 €

## Vegetarische Gerichte

191 <b>Bengal Baji</b> <sup>G,I,J</sup>	11,50 €
Aubergine mit hausgemachten Rahmkäse und Erbsen in leckerer Currysahnesauce	
192 <b>Dal Makhni</b> <sup>E,I,J</sup>	11,90 €
verschiedene Linsen in Butter gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten	
193 <b>Mix Veg</b> <sup>E,I,J</sup>	11,90 €
verschiedene gebratene Gemüsesorten in Currysauce	
194 <b>Vegetable Korma</b> <sup>G,I,J</sup>	12,90 €
frisches Gemüse gekocht in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen	
195 <b>Matar Paneer</b> <sup>G,I,J</sup>	11,90 €
Erbsen mit hausgemachten Rahmkäse in Currysahnesauce	
196 <b>Butter Paneer Masala</b> <sup>G,I,J</sup>	12,50 €
hausgemachter Rahmkäse mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, frischen Kräutern und indischen Gewürzen	
197 <b>Palak Paneer</b> <sup>G</sup>	12,90 €
kräftiger Blattspinat mit hausgemachten Rahmkäse	
198 <b>Paneer Tikka Masala</b> <sup>E,G,H,I,J,„scharf“</sup>	13,90 €
ind. hausgemachter Rahmkäse mit Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen in pikanter Sauce	
199 <b>Panee Jhal Frezi</b> <sup>G,H,I,J,„scharf“</sup>	12,90 €
hausgemachter Rahmkäse mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Tomaten	
400 <b>Panee Mango</b>	13,50 €
ind. hausgemachter Rahmkäse in einer exotischen Mangosauce	
401 <b>Panee Korma</b> <sup>H</sup>	13,50 €
ind. hausgemachter Rahmkäse in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen	

402 <b>Chilli Paneer</b> <sup>G</sup> „scharf“	13,90 €
ind. hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, grünen Chili, Ingwer, Tomaten, frischen Knoblauch u. Basilikum	
403 <b>Karahi Paneer</b> <sup>G</sup> „scharf“	13,50 €
ind. hausgemachter Rahmkäse mit feinen Gewürzen, Kräutern, Ingwer u. Gemüse	
404 <b>Paneer Achari</b> <sup>G</sup>	13,50 €
ind. hausgemachter Rahmkäse gebraten mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Ingwer, pikant gewürzt, dazu Mixed Pickles	
405 <b>Malai Kofta</b>	11,90 €
2 hausgemachte Gemüebällchen in einer leckeren Mandeln-Kokos-Curry-Sahnesauce	

## Vegane Gerichte

200 <b>Aloo Matar</b> <sup>I,J</sup>	10,50 €
Erbsen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce	
201 <b>Channa Masala</b> <sup>I,J</sup>	10,90 €
Kichererbsen in pikanter Curry-Gewürzsauce	
202 <b>Aloo-Gobi</b> <sup>I,J</sup>	10,90 €
Kartoffeln und Blumenkohl gekocht mit verschiedenen Gewürzen und frischem Ingwer	
203 <b>Bindi Masala</b> <sup>I,J</sup>	10,90 €
Okras zubereitet mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten	
204 <b>Aloo Palak</b> <sup>I,J</sup>	10,90 €
kräftiger Blattspinat mit Kartoffeln nach nordindischer Art	
205 <b>Karahi Mushroom</b> <sup>I,J</sup>	10,90 €
Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten u. frischen Kräutern	

## Grillspezialitäten

209 <b>Chicken Tandoori</b> <sup>G,I,J</sup>	14,90 €
24 Stunden marinierte Hähnchenschenkel mit 21 verschiedenen Gewürzen gebrillt mit Paprika, Zwiebeln, frischen Kräutern	
410 <b>Chicken Tikka Garlic</b> <sup>G,I,J</sup>	15,90 €
gegrilltes Hühnerbrustfilet mariniert in Jogurt-Safran, mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern	
211 <b>Chicken Malai Tikka</b> <sup>G,I,J</sup>	14,90 €
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit hausgemachtem Käse, Ingwer, Knoblauch u. Gewürzen	
212 <b>Paneer Tikka</b> <sup>G,I,J</sup>	14,90 €
hausgemachter indischer Rahmkäse, Paprika, Zwiebeln, mariniert mit Jogurt-Safran im Lehmofen gebrillt	
213 <b>Chicken Tikka</b> <sup>G,I,J</sup>	15,90 €
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, mariniert mit Jogurt-Safran-Sauce mit frischen Kräutern	
215 <b> Mutton Tikka</b> <sup>G,I,J</sup>	16,90 €
gegrilltes Lammfleisch mariniert mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern	
216 <b>Ente Tikka</b> <sup>B,D,I,J</sup>	16,90 €
Ente kross, gebrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Kräutern	
217 <b>Scampi Tikka</b> <sup>B,D,I,J</sup>	17,90 €
geschälte Scampi in feinen Gewürzen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch	
218 <b>Mix-Grill</b> <sup>B,G,I,J</sup>	18,90 €
leckere Zusammenstellung von verschiedenen Fleischsorten mit feinen Gewürzen und Kräutern, Paprika, Zwiebeln und Ingwer	
219 <b>Pudeena chicken Tikka</b> <sup>G,I,J</sup>	15,90 €
Hühnchenfleisch mariniert in Jogurt-Minz-Sauce, 6 Std. eingelegt und im Lehmofen gebrillt	
220 <b>Ente Honig</b> <sup>B,D,I,J</sup>	16,90 €
Ente kross gebrillt mit einer hausgemachten lieblichen Honigsauce	

## Huhnspezialitäten

221 <b>Chicken Curry</b> <sup>G,I,J</sup>	11,90 €
zartes Hühnerbrustfilet in pikanter Currysauce	
222 <b>Chicken Saag</b> <sup>G,I,J</sup>	12,90 €
zartes Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat nach nordind. Art	
223 <b>Chicken Subji</b> <sup>G,I,J</sup>	12,90 €
zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, Ingwer, Curry und frischen Kräutern	
224 <b>Chicken Dansak</b> <sup>G,I,J</sup> „scharf“	13,50 €
zartes Hühnerbrustfilet zubereitet in einer ausgefallenen Kombination von Linsen, Gewürzen in mittel-scharfen Sauce	
225 <b>Chicken Mango</b> <sup>G,H,I,J</sup>	13,90 €
zartes Hühnerbrustfilet lieblich zubereitet in einer exotischen Mango-Creme-Sauce	
226 <b>Chicken Bombay</b> <sup>G,I,J</sup>	13,50 €
Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in exotischer Ananas-Curry-Sauce	
227 <b>Chicken Vindaloo</b> <sup>G,I,J</sup> „scharf“	13,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer in scharfer Vindaloosauce nach westindischer Art	
228 <b>Chicken Jhal Frezi</b> <sup>G,I,J</sup> „scharf“	13,50 €
zartes Hühnerbrustfilet mit feinen Gewürzen und Kräutern, Ingwer und Gemüse	
229 <b>Chicken Korma</b> <sup>G,H,I,J</sup>	13,90 €
zartes Hühnerbrustfilet in Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce	
230 <b>Butter Chicken</b> <sup>G,H,I,J</sup>	14,90 €
zartes gebrilltes Hähnchen in würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew-Sauce	
231 <b>Chili Chicken</b> <sup>G,I,J</sup> „scharf“	13,90 €
Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, grünen Chili, Ingwer, Tomaten, frischen Knoblauch u. Basilikum	
420 <b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>G,I,J</sup> „scharf“	14,90 €
gebrillte Hühnerbrust mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Gewürzen in ind. Kräutersauce	
421 <b>Chicken Nilgiri</b> <sup>G,I,J</sup> „scharf“	13,90 €
zartes Hühnerbrustfilet in Minzsauce mit Kräutern u. Knoblauch	
422 <b>Chicken Achari</b> <sup>G,I,J</sup>	13,90 €
zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Ingwer, pikant gewürzt, dazu Mixed Pickles	

## Lammspezialitäten

240 **Mutton Curry**<sup>I,J</sup>	13,90 €



<tbl\_r cells="2" ix="3" maxcspan="1" maxrspan="1" usedcols