

Getränke

Aperitif

Martini Bianco	5cl	6,50€
Piccolo	20cl	7,90€
Aperol Spritz		7,50€
Lillet Wild Berry		7,90€
Campari Mango - Signature		7,50€
Gin Tonic		7,90€

Biere

Pils vom Fass	0,3 l / 0,5l	3,90€ / 5,60€
Pils alkoholfrei	0,33l	3,80€
Hefeweizen	0,5l	5,50€
Hefew.	0,5l	5,50€
alkoholfrei		
Bayrisch Hell	0,5l	5,50€
Indisches Bier	0,33l	4,60€

Cocktails

Mai Tai	8,90€
<i>Weißer Rum, brauner Rum, Mandelsirup, Zitrone, Grenadine, Orangensaft</i>	
Pina Colada	8,90€
<i>Rum, Kokoscreme, Sahne, Ananassaft</i>	
Mojito	8,90€
<i>Brauner Zucker, Limetten, Minzblätter, weißer Rum, Soda</i>	
Mango Mojito	9,50€
<i>Brauner Zucker, Limetten, Minzblätter, weißer Rum, Soda</i>	
Kashmiri Rose - Signature	8,90€
<i>Wodka gemischt mit Apfelsaft, Rosenwasser und Zitronensaft</i>	
Pomegranate Sour	8,90€
<i>Whiskey, Zitronensaft, Granatapfelsirup</i>	
Rangoli Cocktail	9,50€
<i>Lassen Sie sich überraschen!</i>	



Mocktails

Ipanema <i>Limetten, Rohrzucker, Maracuja, Ginger Ale</i>	8,50€
Coconut Kiss <i>Kokosnusscreme, Sahne, Ananassaft</i>	8,50€
Indian Summer - <i>Signature</i> <i>Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft</i>	8,90€
Rangoli Virgin Cocktail <i>Mangosaft, Guavensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine</i>	8,90€

Whisky & Rum Shots

Indischer Whisky	4cl	5,90€	Tequila	2cl	4,40€
Ballantine's	4cl	5,90€	Mango-Schnaps	2cl	4,50€
Black Label	4cl	7,00€	Kokosnuss-Schnaps	2cl	4,50€
Chivas 12	4cl	7,00€			
Chivas 18	4cl	12,00€			
Old Monk	4cl	7,00€			

Heiße Getränke

Espresso	3,40€	Masala Chai - <i>Signature</i>	5,50€
Doppelter Espresso	3,90€	Schwarzer Tee	4,50€
Flat White	3,50€	Grüner Tee	4,90€
Tasse Kaffee	3,50€	Frischer Ingwer-Minz-Tee	4,90€
Espresso Macchiato	3,60€	Frischer Ingwer-Limetten-Tee	4,90€
Cappuccino	4,50€		
Latte Macchiato	4,50€		

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,33l	3,90€
Coca Cola Zero	0,33l	3,90€
Fanta	0,33l	3,90€
Sprite	0,33l	3,90€
Mezzo Mix	0,33l	3,90€
Mineralwasser	0,25l	3,10€
Mineralwasser	0,75l	6,90€
Bitter Lemon	0,2l	3,90€
Ginger Ale	0,2l	3,90€
Tonic Water	0,2l	3,90€
Wild Berry	0,2l	3,90€
Apfelsaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Orangensaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Mangosoft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Guavensaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Maracujasaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Johannisbeersaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Alle Saftschorlen	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€

Homemades

Mango Lassi	4,40€	Nimbu Soda	5,90€
Coconut Lassi	4,40€	Granatapfel- Limonade	5,90€
Strawberry Lassi	4,40€	Wildberry- Limonade	5,90€
Salty Lassi	4,20€		
Sweet Lassi	4,20€		
Mango-Maracuja Eistee - Signature	6,20€		



Offene Weine

Weißweine

Grauburgunder <i>(trocken)</i>	0,2l	7,10€
Chardonnay <i>(trocken)</i>	0,2l	6,90€
Indischer Weißwein <i>(trocken)</i>	0,2l	7,10€

Rotweine

Merlot <i>(trocken)</i>	0,2l	7,10€
Cabernet Sauvignon <i>(trocken)</i>	0,2l	6,90€
Indischer Rotwein <i>(trocken)</i>	0,2l	7,10€

Roséweine

Blauer Portugiese <i>(halbtrocken)</i>	0,2l	6,90€
---	------	-------

Flaschenweine

Weißweine

Riesling <i>(trocken)</i>	0,75l	33,00€
Weißenburgunder <i>(trocken)</i>	0,75l	35,00€
Indischer Weißwein <i>(trocken)</i>	0,75l	34,00€

Rotweine

Primitivo <i>(trocken)</i>	0,75l	35,00€
Indischer Rotwein <i>(trocken)</i>	0,75l	34,00€

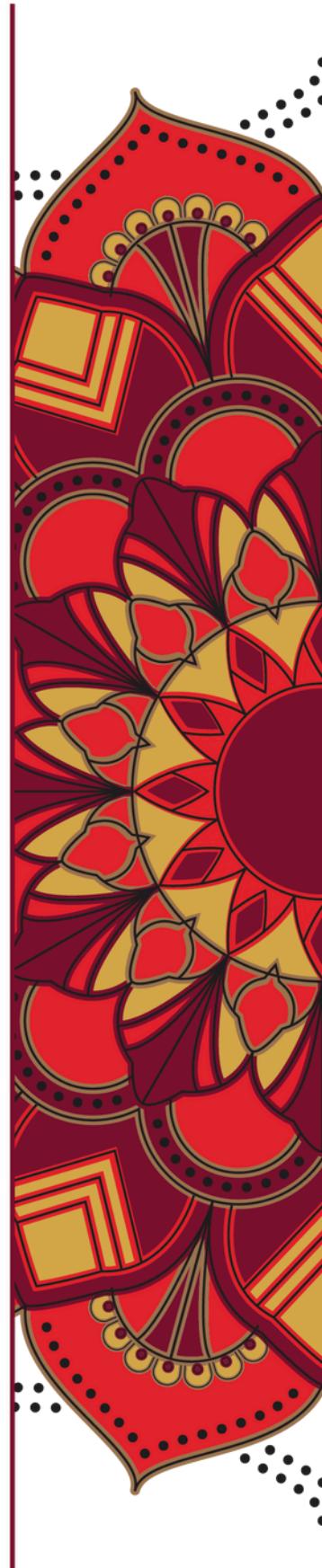
Roséweine

Spätburgunder Weißherbst <i>(halbtrocken)</i>	0,75l	34,00€
---	-------	--------

Speisen

Vorspeisen - Starter

1. Yakni <i>Hühnersuppe</i>	5,90€
2. Mulligatawny Soup  <i>Vegan Möglich</i> <i>Suppe aus Linsen, verfeinert mit traditionellen indischen Gewürzen und einem Hauch frischer Kräuter</i>	5,90€
3. Sweet Corn Soup <i>Cremige Maissuppe</i>	5,50€
4. Paneer Pakora <i>Hausgemachter Käse in einem knusprigen Teigmantel aus Kichererbsenmehl</i>	5,90€
5. Samosa  <i>Vegan Möglich</i> <i>Teigtaschen gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln, Erbsen und verschiedenen Gewürzen</i>	6,50€
6. Onion Bhaji  <i>Vegan Möglich</i> <i>Fein geschnittene Zwiebeln ummantelt von würzigem Kichererbsenteig</i>	5,50€
7. Punjabi Pakora  <i>Vegan Möglich</i> <i>Gemüsebällchen aus Kartoffeln und Auberginen</i>	5,90€
8. Chicken 65 - <i>Signature</i> <i>Hähnchenfleisch in einer pikanten Mischung aus Joghurt, rotem Chili und Knoblauch, mariniert und knusprig frittiert</i>	8,90€
9. Lamm Samosa <i>Teigtaschen gefüllt mit einer Mischung aus Lammhackfleisch, Erbsen und verschiedenen Gewürzen</i>	6,90€
11. Hara Bhara Kabab  <i>Vegan Möglich</i> <i>Vegetarische Kebabs aus Spinat, Kartoffeln und Gemüse</i>	8,50€
10. Papadums <i>Knusprige Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen</i>	4,00€
13. Vegetarische Vorspeisenplatte  <i>Vegan Möglich</i> <i>Paneer Pakora, Samosa, Onion Bhaji</i>	15,90€
14. Gemischte Vorspeisenplatte <i>Chicken 65, Lamm Samosa, Punjabi Pakora</i>	19,50€





Streetfood

16. Pani Puri  Vegan Möglich 6,50€
Knusprige Teigkugeln gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Kichererbsen, serviert mit Minz-Tamarind-Sauce (6 Stück)
17. Papri Chaat 6,90€
Knusprige Teigfladen belegt mit Joghurt, Tamarindensauce und würzigen Kichererbsen, garniert mit frischen Kräutern und Gewürzen
18. Samosa Chaat 9,90€
Zerkrümelte, würzige Samosas übergossen mit Joghurt, Tamarindensauce und grünem Chutney, garniert mit Zwiebeln und Koriander
19. Aloo Tikki Chaat (6 Stück) 9,90€
Knusprig gebratene Kartoffelpuffer serviert mit einem Topping aus würzigen Kichererbsen, Joghurt, Tamarindensauce und frischen Kräutern

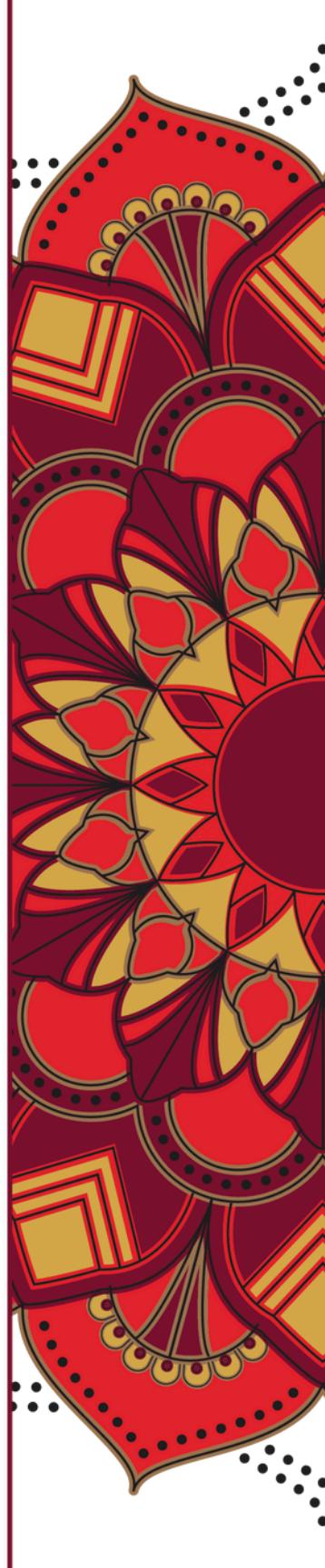
Indochinese Corner

- Momos - Signature**
Gedämpfte Teigtaschen
29. Vegetarisch 6,50€
30. Hähnchen 6,90€
31. Gobi Manchurian  Vegan Möglich 8,90€
Frittierte Blumenkohlroschen, umhüllt in einer aromatischen Sauce mit Sojasauce, Knoblauch und Chili
32. Hakka Noodles  Vegan Möglich 12,90€
Chinesisch inspirierte, gebratene Nudeln mit Gemüse, zubereitet mit Sojasauce und exotischen Gewürzen
33. Chicken Chilli 18,00€
Zartes Hühnerfleisch gewürzt und gebraten mit einer würzigen Mischung aus Chili, Knoblauch, Zwiebeln und Gemüse

Dosa

Gerollter, dünner, knuspriger Reis-Linsen-Pfannkuchen, mit frischem Kokosnuss-Chutney und würzigem Sambar

20. Masala Dosa <small>Signature</small>	 Vegan Möglich	13,50€
<i>mit gewürzten Kartoffeln und Gemüse</i>		
21. Chicken Dosa		15,50€
<i>mit Hähnchen</i>		
22. Paneer Dosa		15,90€
<i>mit hausgemachtem Käse</i>		
24. Chole Bhature	 Vegan Möglich	8,90€
<i>Luftige, frittierte Fladenbrote serviert mit einem herzhaften Kichererbsencurry, angereichert mit aromatischen Gewürzen</i>		



Salate

37. Kheera Salad	Vegan Möglich	8,90€
<i>Mischsalat, kombiniert mit frischen Gurken und Tomaten, verfeinert mit einem Hauch Minze und einem Spritzer Zitrone für eine erfrischende Note mit ital. Dressing.</i>		
38. Summer Chana Salad	Vegan Möglich	9,50€
<i>Eine frische Mischung aus Mischsalat und Kichererbsen, ergänzt durch Tomaten und Zwiebeln, abgerundet mit einem Spritzer Zitrone mit ital. Dressing.</i>		
39. Exotic Mango - <i>Signature</i>	Vegan Möglich	11,90€
<i>Ein bunter Salat aus hausgemachtem Käse, Gurken, Paprika und Tomaten, veredelt mit süßen Mangostücken für eine exotische Note mit ital. Dressing.</i>		
40. Tandoori Chicken Salad		12,90€
<i>Mischsalat, garniert mit Tomaten, Gurken, Paprika und gegrilltem Hähnchen, eine perfekte Kombination aus Frische und Geschmack mit Joghurt- Dressing.</i>		

Indische Brote & Co.

45. Bhatura	Vegan Möglich	3,50€
<i>Frittiertes Fladenbrot aus Hefeteig</i>		
46. Roti	Vegan Möglich	3,00€
<i>Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor gebacken</i>		
47. Nan	Vegan Möglich	3,10€
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken</i>		
48. Butter Nan		3,30€
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken und mit Butter verfeinert</i>		
49. Garlic Nan	Vegan Möglich	3,60€
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken und mit Knoblauch verfeinert</i>		
50. Cheese Nan		4,50€
<i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Käse</i>		
51. Cheese Garlic Nan - <i>Signature</i>		4,90€
<i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Käse und Knoblauch</i>		
52. Paneer Nan		5,90€
<i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse</i>		

Fisch & Meeresfrüchte

Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.

90. Jhinga Karahi

Garnelen zubereitet in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit frischer Paprika, Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen

19,50€

91. Fish Madras (scharf)

Zarte Lachsfiletstücke gekocht in einer scharfen Sauce mit einer Mischung aus Madras-Currygewürzen

19,50€

92. Machi Masala

Pangasiusfilet in einer würzigen Gewürzsauce

18,50€

93. Jhinga Korma

Garnelen gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen

19,00€

94. Jhinga Nilgri (mittelscharf)

Garnelen zubereitet in einer scharfen Sauce aus Minze, Koriander, Spinat, abgerundet mit traditionellen Gewürzen

19,50€

Tandoori Chazana

Als Beilage werden Basmati-Reis und eine Curry-Sauce serviert.

60. Mix Grill

26,00€

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten

61. Chicken Tikka

18,50€

Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt

62. Murgh Kandhari - *Signature*

19,50€

Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gewürzen und gerösteten Zwiebeln ummantelt, im Tandoor-Ofen gegrillt

63. BBQ Chicken Tikka

19,90€

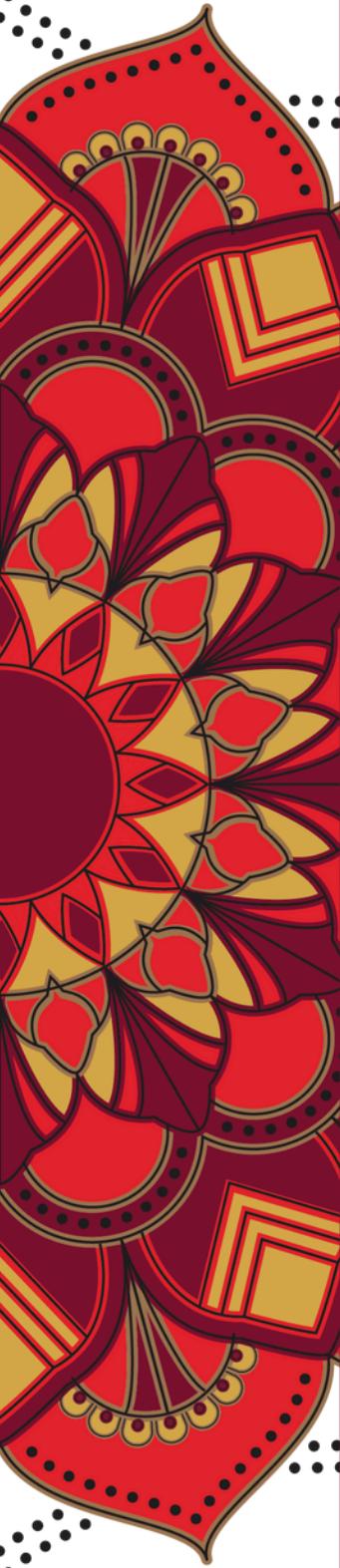
Hähnchenbrustfilet mit Barbecue mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt

64. Murgh Hariyali

18,90€

Zartes Hähnchenbrustfilet in Joghurt, Spinat und Minze, am Spieß mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt





65. Lamm Boti Kabab	19,90€
<i>Gegrillte Lammfleischstücke mariniert in einer Mischung aus exotischen Gewürzen</i>	
66. Paneer Shashlik	18,90€
<i>Gegrillte Spieße mit mariniertem hausgemachtem Käse und einer Auswahl an buntem Gemüse</i>	
67. Soya Tikka	18,50€
<i>Sojamedaillons mariniert und im Tandoor gegrillt</i>	

Hähnchengerichte

Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.

70. Butter Chicken 1948 - <i>Signature</i>	17,90€
<i>Ein klassisches, reichhaltiges Gericht aus zartem Hühnerfleisch in einer cremigen Tomaten-Butter-Sahnesauce, kreiert im Jahr 1948</i>	
71. Chicken Korma	17,50€
<i>Zartes Hühnerfleisch gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen. Ein mildes, aber aromatisches Gericht aus der Mogul-Küche</i>	
72. Chicken Tikka Masala	17,90€
<i>Gegrillte Hähnchenbrust aus dem Tandoor-Ofen in einer Spezial-Sauce</i>	
73. Chicken Karahi	18,00€
<i>Zartes Hühnerfleisch zubereitet in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit frischer Paprika, Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen</i>	
74. Chicken Mango	17,90€
<i>Zartes Hühnerfleisch in einer würzigen Mango-Sauce</i>	
75. Chicken Madras (scharf)	18,00€
<i>Ein scharfes Gericht mit Hühnerfleisch, gekocht in einer Sauce mit einer Mischung aus Madras-Currygewürzen</i>	
76. Chicken Palak	17,90€
<i>Zarte Hühnerfleischstücke gekocht mit Spinat in einer aromatischen Sauce mit feinen Gewürzen</i>	

Lamm

Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.

80. Lamm Rogan Josh

Zarte Lammfleischstücke gegart in einer reichhaltigen, aromatischen Sauce aus Tomaten und einer Mischung verschiedener Gewürzen

17,90€

81. Mutton Korma

Zarte Lammfleischstücke gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen

19,50€

82. Tandoori Lamm Masala

Gegrillte Lammstücke aus dem Tandoor-Ofen in einer Spezial-Sauce

19,50€

83. Lamm Vindaloo (scharf)

Lammfleischstücke gekocht in einer scharfen Sauce mit Kartoffeln

19,50€

84. Lamm Kali Mirchi (scharf)

Zarte Lammfleischstücke gekocht in einer aromatischen Sauce aus schwarzem Pfeffer und Gewürzen

19,00€

85. Lamm Nilgri (mittelscharf)

Zarte Lammfleischstücke zubereitet in einer scharfen grünen Sauce aus Minze, Koriander, Spinat, abgerundet mit traditionellen Gewürzen

19,50€





Vegatarische Gerichte

Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.

95. Yellow Dal	vegan möglich	13,90€
	<i>Herhaftes Gericht aus gelben Linsen, Tomaten und verschiedenen Gewürzen</i>	
96. Dal Makhani		14,50€
	<i>Schwarze Linsen gekocht in einem cremigen Curry mit Butter und fein gemahlenen Gewürzen</i>	
97. Chana Masala	vegan möglich	14,50€
	<i>Kichererbsen zubereitet in einer aromatischen Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Ingwer und einer Vielzahl von Gewürzen</i>	
98. Palak Paneer - <i>Signature</i>		14,90€
	<i>Hausgemachter Käse gekocht mit Spinat in einer aromatischen Sauce mit feinen Gewürzen</i>	
99. Bhindi Masala	vegan möglich	15,90€
	<i>Gebratene Okraschoten gewürzt und gekocht in einer pikanten Tomaten-Zwiebel-Sauce, angereichert mit einer Vielzahl von indischen Gewürzen</i>	
100. Baingen Aloo	vegan möglich	14,50€
	<i>Eine Kombination aus gebratenen Auberginen und Kartoffeln, gekocht in einer reichhaltigen Mischung aus Gewürzen und Tomaten.</i>	
101. Aloo Gobi Matar	vegan möglich	13,90€
	<i>Kartoffeln, Blumenkohl und grüne Erbsen gekocht in einer würzigen Sauce</i>	
102. Paneer Tikka Masala		15,90€
	<i>Hausgemachter Käse im Tandoor-Ofen gegrillt, in einer Spezial-Sauce</i>	
103. Veg Mango Curry	vegan möglich	14,90€
	<i>Gemischtes Gemüse in einer würzigen Mango-Sauce</i>	
104. Sabzi Korma	vegan möglich	14,90€
	<i>Gemischtes Gemüse gekocht in einer milden, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen</i>	

Menü für 2 Personen

Rangoli Special Menü

Vorspeise

Papadums

Knusprige Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen

Gemischte Vorspeisenplatte

Chicken 65, Lamm Samosa, Punjabi Pakora

Hauptspeise

Mix Grill

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten

Butter Chicken 1948

Ein klassisches, reichhaltiges Gericht aus zartem Hühnerfleisch in einer cremigen Tomaten-Butter-Sahnesauce, kreiert im Jahr 1948

Lamm Curry

Lammfleischstücke in einer aromatischen Curry-Sauce

Palak Paneer

Hausgemachter Käse gekocht mit Spinat in einer aromatischen Sauce mit feinen Gewürzen

Basmati Rice

Basmati-Reis

Cheese Garlic Nan

Im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Väse und Knoblauch

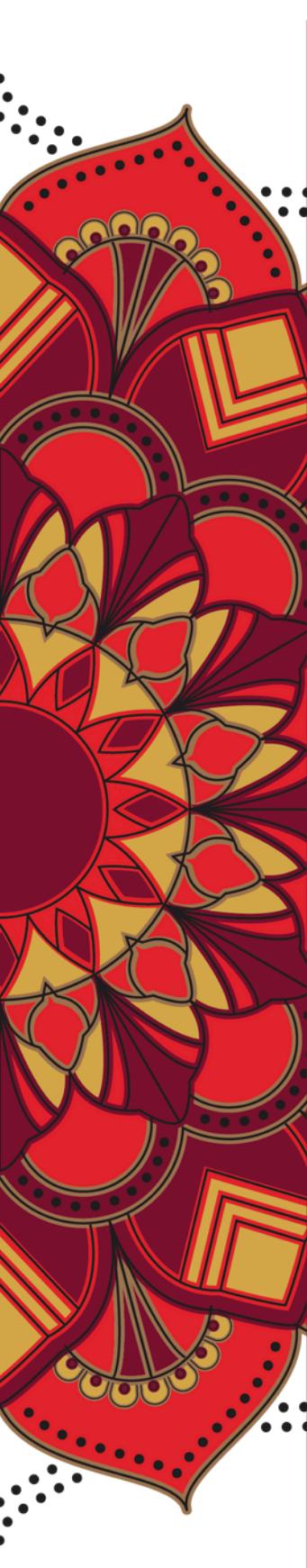
Nachtisch

Rasmalai

Weiche, Väsebällchen eingetaucht in eine süße, cremige Milch

89,00€





Menü für 2 Personen

Shiva Menü

(vegetarisch)

Vorspeise

Papadums

Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen

Vegetarische Platte
Pakoras, Samosas und Onion Bhaji

Hauptgang

Bhindi

frisches Okra-Gemüse

Daal

indische Linsen

Palak Paneer

Käse mit Spinat

Kheera Raita

Joghurt mit Gurken

Basmati Rice

Basmati-Reis

Nan

Fladenbrot

Nachtisch

Mango Cream

Nachtisch

69,00€

Shahi Menü

Vorspeise

Papadums

Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen

Hauptspeise

Lamm Tikka

Lammstücke im Tandoor gegrillt

Murgh Tikka Masala

Hähnchenbrustfilet in einer orientalischen Sauce

Basmati Rice

Basmati-Reis

Nan

Fladenbrot

Nachtisch

Kulfi

hausgemachtes Eis (Nachtisch)

79,00€

Biryani

Aromatischer Basmati-Reis gekocht mit einer reichen Auswahl von Gewürzen, mit zusätzlicher Sauce

110. Vegetarisch	Vegan Möglich	15,90€
111. Hähnchen		17,50€
112. Lamm		17,90€
113. Garnelen		18,50€
114. Spezial (Hähnchen, Lamm, Garnelen)		21,00€



Chutneys & Raita

130. Mint-Chutney	2,00€	138. Raita – Kheera	5,50€
131. Achar	2,00€	<i>Joghurt mit Gurken</i>	
132. Mango-Chutney	2,00€	139. Raita – Mixed	5,90€
133. Chili-Garlic Chutney	2,00€	<i>Joghurt mit Gurken und Tomaten</i>	
134. Tamarind Chutney			
135. Vindaloo-Mayo	2,00€		
	2,00€		

Beilagen

120. Potato Slices	3,90€
<i>Kartoffelscheiben, dazu Mint-Chutney</i>	
121. Piri Piri Potato Slices	4,90€
<i>Kartoffelscheiben mit hausgemachter Piri-Piri-Gewürzmischung, dazu Vindaloo-Mayo</i>	
122. Plow Rice	5,00€
<i>Gelber Basmati-Reis mit grünen Erbsen</i>	
123. Jeera Rice	3,80€
<i>Basmati-Reis mit Kreuzkümmel</i>	
124. Basmati Rice	3,60€



Kindergerichte

Für unsere kleinen Gäste

160. Butter Chicken

9,90€

Ein klassisches, reichhaltiges Gericht aus zartem Hühnerfleisch in einer cremigen Tomaten-Butter-Sahnesauce, kreiert im Jahr 1948

162. Tandoori Chicken

9,90€

Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt

Nachtisch

145. Mango Cream

4,90€

146. Gulab Jamun mit Kulfi

5,90€

Goldbraun gebackene Teigbällchen mit Zuckersirup verfeinert und mit indischem Eis serviert

147. Sizzling Brownie

7,50€

Schokoladen Brownie mit Eiscreme, serviert auf einer heißen Platte und übergossen mit Schokosauce

148. Cheesecake Bites with Strawberry

7,50€

Heiße Käsekuchenhäppchen serviert mit Erdbeerpüree

Kulfi *Eis nach indischer Art*

5,90€

149. Pistazien

150. Mango

151. Rasmalai

6,50€

Weiche Käsebällchen eingetaucht in eine süße, cremige Milch

Mittagstisch - Thali

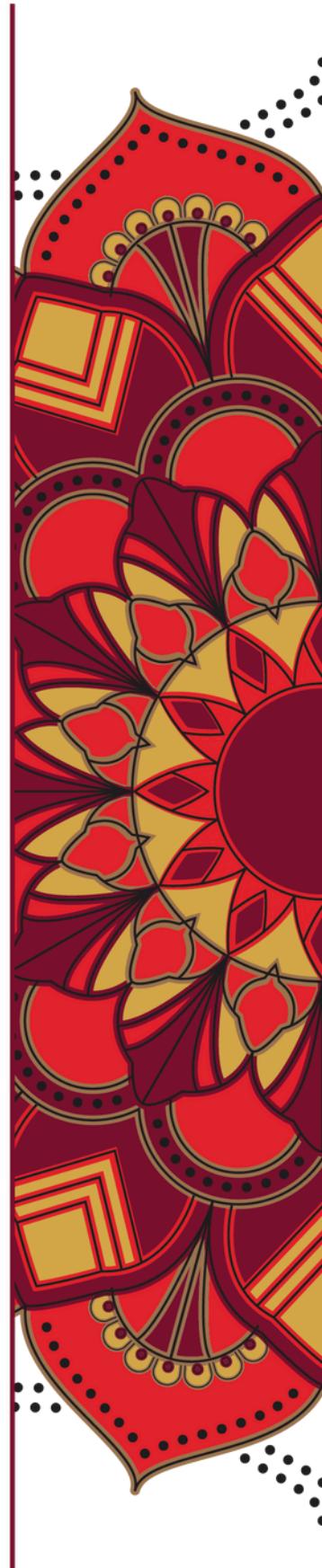
EinThali ist ein traditionelles indisches Gericht, dass eine Auswahl verschiedener Speisen auf einem einzigen Tablett präsentiert.

170. Vegeterian Thali 12,90€

*Aloo Palak, Dal, Gemüse Karahi, Raita, Reis, Papadum,
Mango Cream*

171. Non-Vegetarian Thali 14,50€

*Chicken Curry, Dall, Gemüse Karahi, Raita, Reis, Papadum,
Mango Cream*





Mittagstisch-Curries

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

M1. Mixed Vegetables	 Vegan Möglich	11.50€
<i>Gemischtes Gemüse in einer südindischen scharfen Sauce</i>		
M2. Aloo Palak	 Vegan Möglich	11.50€
<i>Kartoffeln mit Blattspinat, Zwiebeln, Ingwer</i>		
M3. Palak Dal	 Vegan Möglich	11.90€
<i>Gelbe Linsen mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten</i>		
M4. Chicken Curry		11.90€
<i>Hähnchenbrustfilet in einer milden Curry-Sauce</i>		
M5. Chicken Narial		11.90€
<i>Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuss und Paprika in einer feinen Curry-Sauce</i>		
M6. Murgh Badami		12.50€
<i>Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Sauce</i>		
M7. Lamm Bhuna		12.90€
<i>Lammfleischstücke in einer Spezial-Sauce</i>		
M8. Lamm Palak		12.90€
<i>Lammfleischstücke mit Blattspinat</i>		
M9. Lamm Sabzi		12.50€
<i>Lammfleischstücke mit Gemüse</i>		
M10. Chicken Bombay (scharf)		12.90€
<i>Hähnchenbrustfiletstücke in südindischer Sauce</i>		
M11. Machi Curry		12.90€
<i>Fisch-Curry mit Rotbarschfiletstücken</i>		