

76	Mango Chicken ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Ingwer-Mango-Curry-Sauce	13,90 €
77	Chicken Dal ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Linsen, Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten in Curry-Sauce, verfeinert mit indischer Butter	13,90 €
78	Chicken Shajahani ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenfilet in sämiger Spezialgewürz-Sauce mit Früchten, hausgemachter Rahmkäse und Cashewkernen	13,90 €
79	Chicken Banglar ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenfilet in Curry-Sauce mit Kokosmilch, Kokosraspeln und Ananas	13,90 €
80	Chicken Royal ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenfilet mit Rosinen, Cashewkernen und Mandeln in Curry-Sauce	14,90 €
81	Chicken Bengan Bahar ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenfilet mit Auberginen, Zucchini und Zwiebeln in Tomaten-Curry-Sauce	14,90 €
82	Chicken Safran Korma ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenfilet mit Safran, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen in Kokos-Curry-Sauce	14,90 €
83	Chicken Masala ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenfilet in Curry-Sauce mit Erbsen, Zwiebeln, Paprika und hausgemachtem Rahmkäse	14,90 €
84	Butter Chicken ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Butter in Tomaten-Sahne-Sauce	14,90 €
85	Tandoori Chicken Masala ^{A,E,G} Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in roter Tandoori-Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce	15,90 €

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

90	Lamm Vindaloo ^{A,E,G} Gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln in Kokosmilch und roter Chili-Sauce	13,90 €
91	Lamm Curry ^{A,E,G} Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln und Tomaten in Ingwer-Knoblauch-Curry-Sauce	14,90 €
92	Lamm Began Bahar ^{A,E,G} Gebratenes Lammfleisch mit Auberginen, Zucchini und Zwiebel in Tomaten-Curry-Sauce	14,90 €
93	Lamm Masala ^{A,E,G} Gebratenes Lammfleisch in Tomaten-Curry-Sauce mit Erbsen, Rosinen, Cashewkernen und Mandeln	15,50 €
94	Lamm Dal ^{A,E,G} Gebratenes Lammfleisch mit verschiedenen Linsen, Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten in Curry-Sauce, verfeinert mit indischer Butter	15,90 €
95	Lamm Korma ^{A,E,G} Gebratenes Lammfleisch mit hausgemachtem Rahmkäse, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen in Kokos-Curry-Sahne-Sauce	15,90 €
96	Lamm Saag ^{A,E,G} Gebratenes Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln in Curry-Sauce	15,90 €
97	Lamm Mango ^{A,E,G} Gebratenes Lammfleisch in Ingwer-Mango-Curry-Sauce	15,90 €
98	Lamm Sabji ^{A,E,G} Gebratenes Lammfleisch mit frischem Gemüse, süßer Sahne, Ingwer und Koriander in Curry-Sauce	15,90 €

Sie können jedes Gericht in den folgenden Schärfegraden bestellen:
🌶️ leicht scharf 🌶️🌶️ mittel-scharf 🌶️🌶️🌶️ scharf 🌶️🌶️🌶️🌶️ sehr scharf

99	Chili Lamm ^{A,E,G} Gebratenes Lammfleisch in Tomaten-Chili-Sauce	16,90 €
100	Lamm Spezial ^{A,E,G} Gebratenes Lammfleisch in sämiger Gewürz-Sauce mit Rosinen, Cashewkernen, Mandeln und hausgemachtem Rahmkäse	16,90 €
101	Lamm Pasanda ^{A,E,G} Gebratenes Lammfleisch und Cashewkerne in milder Rahm-Sauce	16,90 €
102	Lamm Bombay ^{A,E,G} Gebratenes Lammfleisch in süß-scharfen Sauce mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und frischen Chilis, verfeinert mit roten Zwiebeln	17,50 €

SPEZIALITÄTEN VON DER ENTE

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert.

107	Ente Champignons ^{A,E,G} Gebackenes Entenfilet mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in Curry-Sauce	14,90 €
108	Mango Ente ^{A,E,G} Gebratenes Entenfilet in Mango-Ingwer-Sauce	15,90 €
109	Ente Vindaloo ^{A,E,G} Gebackenes Entenfilet mit Kartoffeln in Kokosmilch und roter Chili-Sauce	15,90 €
110	Shahi Ente ^{A,E,G} Gebackenes Entenfilet mit hausgemachtem Rahmkäse, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen in Ananas-Curry-Sahne-Sauce	17,90 €
111	Ente Tikka ^{A,E,G} Gegrilltes Entenfilet aus dem Tandoor mit Zwiebel und Paprika in würziger Sauce	19,90 €

SPEZIALITÄTEN VOM FISCH

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert

116	Scampi Sabji ^{A,B,D,E,G} Riesen-Garnelen mit frischem Gemüse, süßer Sahne, Ingwer und Koriander in Curry-Sauce	12,90 €
117	Scampi Dal ^{A,B,D,E,G} Riesen-Garnelen mit verschiedenen Linsen, Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten in Curry-Sauce, verfeinert mit indischer Butter	15,90 €
118	Scampi Kashmiri ^{A,B,D,E,G} Riesen-Garnelen in würziger Rahm-Sauce mit Rosinen, Cashewkernen, Mandeln und Früchten	16,90 €
119	Scampi Mango ^{A,B,D,E,G} Riesen-Garnelen in Ingwer-Mango-Curry-Sauce	17,90 €
120	Scampi Masala ^{A,B,D,E,G} Riesen-Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch in würziger roter Curry-Sauce	18,90 €
121	Fisch Sabji ^{A,B,D,E,G} Fisch mit frischem Gemüse, süßer Sahne, Ingwer und Koriander in Curry-Sauce	13,90 €
122	Südindischer Kokosnuss-Fisch ^{A,B,D,E,G} Gebratener Fisch mit Gemüse in Kokos-Curry-Sauce	14,90 €
123	Fisch Dal ^{A,B,D,E,G} Fisch mit verschiedenen Linsen, Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten in Curry-Sauce, verfeinert mit indischer Butter	16,90 €
124	Fisch Kashmiri ^{A,B,D,E,G} Fisch in würziger Rahm-Sauce mit Rosinen, Cashewkernen, Mandeln und Früchten	17,90 €
125	Fisch Mango ^{A,B,D,E,G} Fisch mit Ingwer-Mango-Curry-Sauce	18,90 €

BIRYANI / REISGERICHTE

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen. Mit Gurken-Raita serviert.

130	Vegetarisches Biryani ^{A,E,G} Mit gemischtem Gemüse der Saison	11,90 €
131	Chicken Biryani ^{A,E,G} Mit Hähnchenfleisch und verschiedenem Gemüse und frischer Minze	13,90 €
132	Lamm Biryani ^{A,E,G} Mit Lammfleisch und verschiedenem Gemüse	15,90 €
133	Scampi Biryani ^{A,B,D,E,G} Mit Riesen-Garnelen in einer Spezial-Sauce	16,90 €
134	Spezial Biryani ^{A,E,G} Mit Lamm- und Hähnchenfleisch und verschiedenem Gemüse	18,90 €

ALLERGENE : A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebs- oder Weichtiere, C - Ei/-erzeugnisse, D - Fisch/-erzeugnisse, E - Nüsse, Erdnusserzeugnisse oder Schalenfrüchte F - Sojabohnen/-erzeugnisse, G - Milch/-erzeugnisse, H - Sellerie/-erzeugnisse, I - Senf/-erzeugnisse, J - Sesamsamen/-erzeugnisse, K - Schwefeloxid /Sulfite, L - Lupine/-erzeugnisse, M - Weichtiere / -erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE :1 - Mit Farbstoff, Konservierungsstoff, 2 - Mit Konservierungsstoff, Nitrat Antioxidationsmittel, Nitritpökelsalz, 3 - Mit Süßungsmitteln, 4 - Geschwärtzt, 5 - Mit Geschmacksverstärker, 6 - Koffeinhaltig, 7 - Säuerungsmittel, 8 - Mit Phosphat, 9 - Genthält Chinin, 10 - Gewachst

INDIVIDUELLE MENÜGESTALTUNGEN

Von einer kulinarischen Reise durch Indien bis hin zum kalt-warmen Buffet stellen wir nach Ihren Wünschen und Vorstellungen jedes Menü für Sie zusammen.

CATERING

Gern bieten wir unser Catering-Service zu Ihnen nach Hause oder einer anderen Location an.

EVENTPLANUNG

Auf Wunsch organisieren wir zu Ihrer Veranstaltung kulturelle Highlights wie z.B.: Bollywoodtanz und Hennamalerei.

Sie haben etwas zu feiern? Sprechen Sie uns an und lassen Sie uns gemeinsam Ihr erfolgreiches Fest gestalten! Jedes Gespräch mit uns ist unverbindlich.

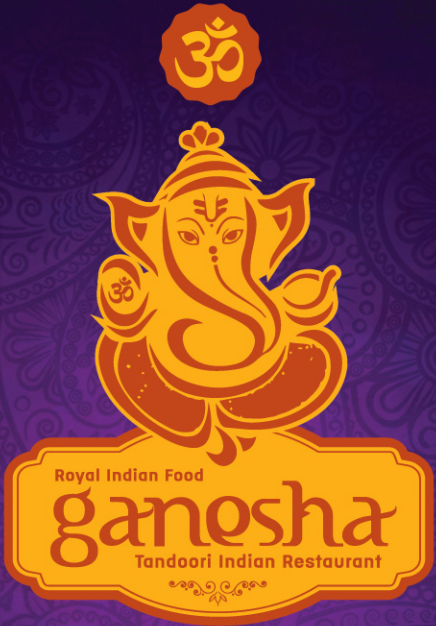


FEIERN SIE MIT UNS!

Ob Familien- oder Betriebsfeier, Konferenz oder Vereinssitzung. Wir verstehen es, Ihre Familien- oder Betriebsfeier gekonnt in Szene zu setzen.

FEIERN SIE GROß ODER KLEIN

Feiern Sie in einem unserer zwei Bankett-Hallen mit direktem Zugang zu unserem Biergarten. Bei uns erwarten Sie ein ungezwungenes Ambiente, orientalische Köstlichkeiten, ein aufmerksamer Service, sowie die idealen Räumlichkeiten für Ihr Fest. (15 bis 100 Personen)



Haus des Handwerks

Karlsplatz 34 06406 Bernburg (Saale)

25% auf alle Speisen bei Abholung*

*gültig nur vom 1.12.2020 bis 31.12.2020; Mittagsangebote und Getränke ausgenommen

TELEFON

03471 63 69 714

MEHR DAZU AUF UNSERER

www.ganeshabernburg.de

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag: 11:00 bis 23:00 Uhr (auch an Feiertagen)

Mittagstisch von 11:00 bis 14:30 Uhr, ab 5,50 €

SERVICES

- Speisen vor Ort und zum Mitnehmen
- Indische Spezialitäten zu einem ganz besonderen Anlass!
- Party- und Hochzeitsservice

Neueröffnung am 1. Dezember 2020

MITTAGSKARTE

Montag - Freitag 11.00 bis 14:30 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert

*Änderungen sind nicht möglich!

Vegetarische Spezialitäten

Alle vegetarischen Gerichte sind auch vegan möglich.

300	Chana Masala ^{A,E,G} Kichererbsen, zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern in Tomaten-Curry-Saucen	5,90 €
301	Gemüse Curry ^{A,E,G} Frisches Saisongemüse in orientalischen Saucen	5,90 €
302	Khumbi Matar ^{A,E,G} Frische Champignons, Erbsen mit Nüssen in Sahne-Sauce, garniert mit geriebenem Rahmkäse	6,90 €
303	Aloo Palak ^{A,E,G} Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Curry-Sauce	6,90 €
304	Chili Paneer ^{A,E,G} Hausgemachter Rahmkäse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce	7,90 €
305	Palak Paneer ^{A,E,G} Hausgemachter Rahmkäse, in Spinat und feinen Gewürzen und Tomaten-Curry-Sauce	7,90 €
306	Aloo Matter Pilz Sabji ^{A,E,G} Erbsen, Kartoffeln, Champignons und hausgemachtem Rahmkäse in Curry-Sauce	7,90 €

Biryani / Reisgerichte

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen, serviert mit Gurken-Raita

311	Vegetarisches Biryani ^{A,E,G} Mit gemischtem Gemüse der Saison	6,90 €
312	Chicken Biryani ^{A,E,G} Mit Hähnchenfleisch und verschiedenem Gemüse und frischer Minze	7,90 €
313	Lamb Biryani ^{A,E,G} Mit Lammfleisch und verschiedenem Gemüse	8,90 €

Spezialitäten vom Huhn

316	Banana Chicken ^{A,E,G} Zartes Hähnchenfleisch in frischer Bananen-Curry-Sauce mit Cashewkernen	7,90 €
317	Orange Chicken ^{A,E,G} Zartes Hähnchenfleisch in frischer Orangen-Curry-Sauce mit Cashewkernen	7,90 €
318	Chili Chicken ^{A,E,G} Zartes Hähnchenfleisch mit frischer Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce	7,90 €
319	Chicken Spinat ^{A,E,G} Zartes Hähnchenfleisch mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art	7,90 €
320	Chicken Korma ^{A,E,G} Mildes Hähnchen-Curry in Kokos-Sahne-Sauce mit Mandeln und feinen Gewürzen	8,90 €

Sie können jedes Gericht in den folgenden Schärfegraden bestellen:

 leicht scharf

 mittel-scharf

 scharf

 sehr scharf

Spezialitäten vom Lamm

325	Lamm Sabji ^{A,E,G} Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse in Curry-Sauce	7,90 €
326	Lamm Ananas Curry ^{A,E,G} Zartes Lammfleisch in frischer Ananas-Curry-Sauce mit Cashewkernen	8,90 €

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit verschiedenen schmackhaften Dips gereicht.

1	Samosa ^{A, G, E} Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse, Rosinen und Nüssen	4,90 €
2	Kartoffel Pakora ^{A,E,G} Frische Kartoffeln mit Gewürzen in einer Panade aus Kichererbsenmehl	4,50 €
3	Champignon Pakora ^{A,E,G} Frische Champignons mit Gewürzen in einer Panade aus Kichererbsenmehl	4,90 €
4	Zwiebel Bhaji ^{A,E,G} Frische Zwiebeln mit Gewürzen in einer Panade aus Kichererbsenmehl	4,90 €
5	Blumenkohl Pakora ^{A,E,G} Frischer Blumenkohl mit Gewürzen in einer Panade aus Kichererbsenmehl	5,90 €
6	Aubergine Pakora ^{A,E,G} Frische Aubergine mit Gewürzen in einer Panade aus Kichererbsenmehl	5,90 €
7	Paneer Pakora ^{A,E,G} Hausgemachter Rahmkäse mit Gewürzen in einer Panade aus Kichererbsenmehl	5,90 €
8	Chicken Pakora ^{A,E,G} Hähnchenbrustfilet mit Gewürzen in einer Panade aus Kichererbsenmehl	7,90 €
9	Fisch Pakora ^{A,B,D,E,G} Fischfilet mit Gewürzen in einer Panade aus Kichererbsenmehl	8,90 €
10	Scampi Pakora ^{A,B,D,E,G} Frische Riesen-Garnelen mit Gewürzen in einer Panade aus Kichererbsenmehl	8,90 €
11	Vegetarische Mix Pakora für 2 Personen ^{A,E,G} Frische Champignons, Kartoffeln, Aubergine, Zwiebel, Blumenkohl und Paneer Pakora mit Gewürzen in einer Panade aus Kichererbsenmehl	9,90 €

Suppen

16	Indische Linsensuppe ^{A,E,G}	3,90 €
17	Indische Mango-Ingwer-Kokos Suppe ^{A,E,G} Indisches Mangofruchtfleisch mit Kokosmilch, Safran und Ingwer	4,90 €
18	Indische, vegetarische Suppe ^{A,E,G} Mit frischem Gemüse der Saison	4,90 €
19	Indische Hühnerfleisch Suppe ^{A,E,G} Suppe mit Hähnchenfleisch, Ingwer und frischem Koriander	5,90 €

FrISCHE KNACKIGE SALATE

22	Gemischter Salat ^{A,E,G,2,5,7}	5,50 €
23	Spezial Chicken Salat ^{A,E,G,2,4,5,7} Gemischter Salat mit Kräutern, Eisbergsalat, Karotten und Oliven mit marinierten Tandoori Hähnchenstücken, gegrillt im original indischen Lehmofen	9,90 €

24	Ganesha Paneer Salat ^{A,E,G,2,4,5,7} Gemischter Salat mit Tomaten, Oliven, Mozzarella und hausgemachten Rahmkäse in Olivenöl gebraten	9,90 €
25	Scampi Salat ^{A,B,D,E,G,2,5,7} Großer indischer Salat mit marinierten, geschälten Riesen-Garnelen, gegrillt im original indischen Lehmofen	13,90 €

INDISCHE BROTE UND BEILAGEN

28	Butter Naan ^{A,E,G} Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter, im Ofen gebacken	2,50 €
29	Bhatura ^{A,E,G} Frittiertes, indisches Brot	2,50 €
30	Mango-Ingwer Naan ^{A,E,G} Indisches Fladenbrot aus Hefeteig, Mango und Ingwer	3,50 €
31	Knoblauch Naan ^{A,E,G} Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,50 €
32	Chili Naan ^{A,E,G} Indisches Fladenbrot aus Hefeteig, mit frischer Chili gewürzt	3,90 €
33	Paneer Naan ^{A,E,G} Indisches Fladenbrot aus Hefeteig, mit hausgemachtem Rahmkäse gefüllt	4,50 €
34	Butter-Naan und Bhatura mit verschiedenen Dips ^{A,E,G}	7,90 €
35	Papadam ^{A,E,G} Knusprige Linsenchips mit indischen Gewürzen	2,50 €
36	Raita ^{A,E,G} Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Gewürzen	3,00 €
37	Indischer Basmati-Reis ^{A,E,G}	2,50 €

SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOOR

40	Paneer Tikka Masala (vegetarisch) ^{A,E,G} Hausgemachter Rahmkäse, Paprika, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch	14,90 €
41	Hähnchen Tikka Tandoori ^{A,E,G} Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, eingelegt in einer Joghurt-Paste mit Tandoori-Gewürzen, mit Paprika und Zwiebel	15,90 €
42	Hähnchen Malai Tikka ^{A,E,G} Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Cashewnuss-Paste mit Paprika und Zwiebel	15,90 €
43	Lamm Tikka ^{A,E,G} Gegrilltes Lammfilet, eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Thymian, Rosmarin, Paprika und Zwiebel	18,90 €
44	Mango Grill-Ente ^{A,E,G} Gegrilltes Entenfilet; eingelegt in einer Mango-Honig-Marinade mit Paprika und Zwiebel	18,90 €
45	Scampi Tikka ^{A,B,D,E,G} Gegrillte Riesen-Garnelen, eingelegt in einer Knoblauch-Paste mit Paprika Zwiebeln und Ingwer	21,90 €
46	Ganesha Mix Grill ^{A,B,D,E,G} Hähnchen Tikka Tandoori, Lamm Tikka, Mango Grill-Ente und Scampi Tikka	24,90 €

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

51	Aloo Gobi ^{A,E,G} Blumenkohl und Kartoffeln, geschmort in Tomaten-Curry-Sauce	8,50 €
----	--	--------

52	Chana Masala ^{A,E,G} Kichererbsen, zubereitet mit frischem Gewürzen und Kräutern Tomaten-Curry-Sauce	8,90 €
53	Ayurvedisches Moong Dal ^{A,E,G} Biolinsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten in Butter-Curry-Sauce	9,90 €
54	Vegetarisches Curry ^{A,E,G} Frisches Saison-Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten in Curry-Sauce	9,90 €
55	Palak Paneer ^{A,E,G} Gebratener Spinat mit hausgemachtem Rahmkäse, Ingwer und Knoblauch in Butter-Curry-Sauce	10,90 €
56	Om Gemüse Mix ^{A,E,G} Frisches Gemüse, zubereitet in Tomaten-Curry-Sauce mit frischem Koriander und Gewürzen nach nordindischer Art	10,90 €
57	Daal Makhni ^{A,E,G} Verschiedene indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer in Tomaten-Curry-Sauce	11,90 €
58	Shahi Paneer Mango ^{A,E,G} Hausgemachter Rahmkäse mit Saison-Gemüse in Mango-Curry-Sauce	12,90 €
59	Nawrattan Korma ^{A,E,G} Verschiedene Gemüsesorten mit Früchten, Rosinen, Mandeln, Cashewkernen und indischen Rahmkäse in würziger Rahmsauce	12,90 €
60	Malai Kofta ^{A,E,G} Gemüsekegel mit Gemüse, hausgemachtem Rahmkäse, Rosinen, Mandeln und Kokos in Curry-Sahne-Sauce	12,90 €
61	Shahi Bengan ^{A,E,G} Gegrillte Auberginen mit Gemüse, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen in Curry-Sahne-Sauce	13,90 €
62	Vegetarisches Kofta Vindaloo ^{A,E,G} Gemüsefrikadellen in pikanter Kokos-Creme-Sauce mit Gemüse, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen	13,90 €
63	Paneer Jalfrezi ^{A,E,G} Hausgemachter Rahmkäse mit Blumenkohl, Paprika, Zwiebel, Ingwer, Kokosraspeln in Knoblauch-Curry-Sauce	13,90 €
64	Ganesha Kofta ^{A,E,G} Frische Gemüsebällchen mit Gemüse, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen in Mango-Sauce	14,90 €

SPEZIALITÄTEN VOM HUHN

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

70	Chicken Sabjiwala ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Curry-Süß-Sauer-Sauce	9,90 €
71	Chicken Curry ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenbrustfilet in milden Curry-Sauce	10,90 €
72	Chicken Makan ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Curry-Sauce	11,90 €
73	Chicken Vindaloo ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Kokosmilch und roter Chili-Sauce	12,50 €
74	Chicken Madras ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenbrustfilet in pikanter Madras-Curry-Sauce, verfeinert mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach südindischer Art	12,90 €
75	Chicken Saag ^{A,E,G} Gebratenes Hähnchenrustfilet mit Spinat, Ingwer und Tomaten in Curry-Sauce	13,90 €

Sie können jedes Gericht in den folgenden Schärfegraden bestellen:

 leicht scharf

 mittel-scharf

 scharf

 sehr scharf