Lamm

51	Lamb Korma, ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen	16,00 €
52	Lamb Vindaloo ^D , gebratenes Lammfleisch in einer pikanten Sauce aus gemahlenen Granatapfelkernen, Chili und Senf, mit Kartoffeln	16,50 €
53	Lamb Karahi, Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlenen Gewürzen und frischen Kräutern	16,50 €
54	Rogan Josh ^D , Rezept aus Kashmir: Lammfleisch mit Kardamon, Ingwer, Zimt, Kashmiri Chili und Senf	15,50 €
55	Palak Gosht, Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart	16,00 €
56	Lamm Tikka Masala, Lammfleisch aus dem Tandoor, orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala- Sauce	17,00 €
57	Lamm Curry, Lammfleisch in Currysauce nach nordindischer Art, mit Sahne	15,50 €
58	Lamm Sabji, Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, mit Currysauce und Sahne	16,00 €
59	Lamm Biryani, gebratener Basmati-Reis mit Lammfleisch, Gemüse und Raita	16,50 €
Meeresfrüchte		
90	Fish Mango Curry, Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango	17,50 €
91	Fish Masala, Lachsfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen zubereitet	18,00 €
92	Fish Korma, Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen	18,00 €
93	Prawn Masala, Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander	21,50 €
94	Tandoori Prawns, Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses	21,50 €
95		
	Tandoori Salmon, Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert	18,50 €