



Enten Spezialitäten/ duck specialities

- 251 **Duck Curry**^G Entbeinte Entenbrust in feiner Currysoße / tender duck breast in curry-sauce 15,90 €
- 252 **Duck Makhni**^G Entbeinte Entenbrust in Nuss-Tomaten-Sahnesoße / tender duck breast in nut-tomato-cremsauce 15,90 €
- 253 **Coconut Duck**^G Entbeinte Entenbrust in feiner Kokos-Sahnesoße / tender duck in coconut-creamsauce 15,90 €
- 254 **Duck Jalfrezi** Entbeinte Entenbrust mit Zwiebeln, Ingwer, Paprika, grünen Chillis und Koriander – leicht sauer / tender duck breast with onions, tomatoes & chili *hot* 15,90 €
- 255 **Duck Vindalu**^{G,1} Entbeinte Entenbrust mit speziellen Gewürzen aus Goa in einer sehr scharfen Soße / tender duck breast with special spices from Goa *hot* 15,90 €
- 256 **Duck Tikka Masala**^G marinierte Entenbrustfilet in einer Mandel-Sahnesoße / tender marinated filet of duck with almond-creamsauce 15,90 €
- 257 **Duck Kashmiri**^G Entbeinte Entenbrust in einer Cashewkern-Nuss-Sahnesoße / tender marinated filet of duck in cashew-nut-cremsauce 15,90 €
- 258 **Duck Chilli** Entbeinte Entenbrust mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Chillis in scharfer Tomatensoße / tender marinated filet of duck with garlic, onions, paprika, chili in hot tomato-sauce 15,90 €

Tandoori Spezialitäten/Tandoori-Khajana

- 261 **Vegetable Tandoori**^{H,1} Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt / homemade cheese, cauliflower, tomatoes, zucchini, onions, eggplant and sweet pepper marinated in yogurt and spices, grilled on pike 13,90 €
- 262 **Kabab Hazarvi** Zartes Hähnchenbrustfilet mariniert mit Nüssen, Zitrone, Käse und exotischen Gewürzen, serviert auf einem heißem Kraut – Gemüsebett / tender marinated filet of chicken with nuts, garlic, lemon, cheese and exotic spices, served on vegetable bed 14,80 €
- 263 **Pork Malai Kabab** Schweinefleisch mariniert mit Nüssen milden Gewürzen und exotischen Kräutern, serviert auf einem heißen Kraut-Gemüsebett / tender marinated pork with nuts, mild spices and exotic spices, served on vegetable bed 14,50 €
- 264 **Til Kabab**^K Zartes Hähnchenbrustfilet mariniert mit einer Sesampaste und exotischen Kräutern, serviert auf einem heißem Kraut – Gemüsebett / tender marinated filet of chicken with sesame paste, garlic, ginger, cheese and exotic spices, served on vegetable bed 14,50 €
- 265 **Hara Kabab** Zartes Hähnchenbrustfilet mariniert in frischen, grünen, exotischen Kräutern, serviert auf einem heißem Kraut – Gemüsebett / tender marinated filet of chicken with green exotic herbs, served on vegetable bed 14,80 €
- 266 **Murg Tikka** Zartes Hähnchenbrustfilet mariniert mit exotischen Tandoorgewürzen, serviert auf einem heißem Kraut – Gemüsebett / tender marinated filet of chicken with exotic tandoori spices, served on vegetable bed 14,50 €
- 267 **Tandoori Mix**^G Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / a combination of various Tandoori delicacies 18,90 €
- 268 **Lamm Boti Kabab** Zartes Lammfleisch mariniert mit Tandoorgewürzen, serviert auf einem heißem Kraut – Gemüsebett / tender marinated pieces of lamb with tandoori-spices served on vegetable bed 17,50 €
- 269 **Paneer Tikka**^{H,1} Marinierter hausgemachter Käse, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, gegrillt/ grilled marinated homemade cheese, tomatoes, onions and sweet pepper 13,90 €
- 270 **Pork Tikka** Schweinefleisch mariniert mit exotischen Tandoorgewürzen, serviert auf einem heißen Kraut-Gemüsebett / tender marinated pork with exotic tandoori spices on vegetable bed 14,80 €

ALLERGENKENNZEICHNUNG

^A Glutenhaltiges Getreide ^B Krebstiere ^C Eierzeugnisse ^D Fische ^E Erdnusserzeugnisse
^F Sojaerzeugnisse ^G Milch ^H Schalenfrüchte ^I Sellerieerzeugnisse ^K Senferzeugnisse
^L Sesamerzeugnisse ^M Schwefeldioxid ^N Lupinenerzeugnisse ^O Weichtiere

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

¹ mit Farbstoff ² mit konserviert ³ mit Antioxidationsmittel ⁴ mit Geschmacksverstärker
⁵ geschwefelt ⁶ geschwärzt ⁷ mit Phosphat ⁸ mit Milcheiweiß ⁹ koffeinhaltig ¹⁰ chininhaltig
¹¹ mit Süßungsmittel ¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹³ gewachst ¹⁴ mit Nitritpökelsalz
¹⁵ Taurin ¹⁶ Tartrazin

Spezialitäten vom Schwein / pork specialities

- 280 **Pork Curry**^G Zartes Schweinefleisch in einer kräftigen Currysoße / tender pork in strong curry sauce 13,90 €
- 281 **Pork Vindalu**¹ Schweinefleisch mit speziellen Gewürzen aus Goa in einer sehr scharfen Soße / pork with special spices from Goa in a very sharp sauce 13,90 €
- 282 **Pork Palak**^G Zartes Schweinefleisch in Rahmspinat mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten verfeinert / tender pork creamed spinach with ginger, garlic, tomato 13,70 €
- 283 **Pork Jalfrezi** Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika, grünen Chillis und frischem Koriander – leicht sauer / pork with onions, paprika, green chili and fresh coriander – slightly acidic 14,90 €
- 284 **Pork Chilli** Schweinefleisch mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und grünen Chillis in scharfer Tomatensoße / pork with ginger, garlic, paprika, onions and green chili in hot tomato-sauce 14,90 €
- 285 **Pork Kashmiri**^{G,H} Schweinefleisch in Cashewkern-Nuss-Sahnesoße / pork with cashew-nut-creamy-sauce 14,50 €
- 286 **Pork Makhni** Schweinefleisch in einer Nuss-Tomaten-Sahnesoße / tender pork in nut-tomato-cream-sauce 14,50 €
- 287 **Handi Gosht Pork**^{G,H} zartes Schweinefleisch nach Rajasthani Art / tender pork Rajasthani art 14,90 €
- 288 **Mutton Roger Josh** Schweinefleisch in Rogen Currysoße / pork in roe-curry-sauce 14,50 €
- 289 **Pork Korma**^G Schweinegulasch mit Nüssen und Früchten in einer Nussigen Sahnesoße / tender pork with nut and fruits in nut-cream-sauce 14,90 €
- 290 **Bhindi-Ghosht** zartes Schweinefleisch mit frischen Okraschoten, gebraten mit Tomaten, Ingwer und Knoblauch / tender pork with fresh Orka fried with tomatoes, ginger & garlic 14,90 €
- 291 **Mango-Pork**^{G,H} zartes Schweinefleisch in Mango-Safran-Cashew-Nuss-Soße / tender pork in mango saffron-cashew nut-sauce 14,90 €
- 292 **Mutton-Khumb-Wala**^{G,H} zartes Schweinefleisch mit frischen Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandel-Safran-Soße / tender pork with mushrooms, garlic, ginger in an almond saffron-sauce 14,90 €

Tandoori-Brot-Spezialitäten/Bread Specials

- 101 **Roti**^A (Chapati) indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl/ Indian flat wholemeal bread 2,00 €
- 102 **Bhatura**^A Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl / deep-fried wheat flour bread 2,50 €
- 103 **Naan**^A Fladenbrot aus Hefeteig/ bread made of yeast dough 2,50 €
- 104 **Garlic Naan**^A Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch / bread made of yeast dough with garlic 3,50 €
- 105 **Vegetable Paratha**^A Vollkornteig mit frischem Gemüse gefüllt/ wholemeal bread filled with fresh vegetables 3,50 €
- 106 **Alu Paratha**^A Vollkornteig gefüllt mit Kartoffeln, Ingwer, Zwiebel und Kräuter / wholemeal bread filled with potatoes, ginger, onions and vegetable 3,50 €
- 107 **Paneer Naan**^A Fladenbrot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse/ bread filled with homemade cheese 3,90 €
- 108 **Chees Naan**^{A,G} Indisches Fladenbrot gefüllt mit Käse/ bread filled with cheese 3,90 €
- 109 **Pappadams**^A Zwei dünne, knusprige Linsenwaffeln/ 2 crispy lentil-wafers 2,00 €

Salate/ Salads auf Anfrage

Alle Preise inkl. MwSt.

Unser Restaurant Shiva befindet sich am Dom in Wetzlar und lädt zu traditionell indischer Küche ein.

Wir bieten Ihnen zu verschiedenen Feierlichkeiten ca. 60 Sitzplätze in unserem Restaurant und zusätzlich einen Garten im Innenhof mit indischem Flair mit nochmals ca. 50 Plätzen.

Auch ein abwechslungsreicher Mittagstisch zu günstigen Preisen steht für Sie bereit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Ihr Shiva-Team

शिव

indian restaurant



SHIVA



Fischmarkt 4
35578 Wetzlar

Inh. Baljit Singh Bhalla

Lieferzeiten

täglich von 17-22 Uhr

Auch Abholung möglich!

Kundennummer

Tel.: 06441-9524477

Fax: 06441-9523277

info@shiva-wetzlar.de

www.shiva-wetzlar.de


Anrufen, liefern lassen, Zeit sparen!

Lieferung im Umkreis von 15 km,
Mindestbestellwert: 35 €

- Dalheim, Nauborn, Büblingshausen, Steindorf, Garbenheim, Ermannstein: 3,50 € Lieferkosten
- Aßlar, Kirschwäldchen: 5,00 € Lieferkosten
- weitere Lieferkosten je nach Entfernung.

Ab 50,00€ Bestellwert erhalten Sie ein indisches Dessert geschenkt!

Gültig ab November 2020,
ältere Speisekarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

mild würzig scharf höllisch scharf | Alle Gerichte mit  sind vegan erhältlich

Shuruat/Vorspeisen/Warm Appetizers

- 80 **Vegetable Pakoras** ^H in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse mit exotischen Kräutern / vegetables deep-fried in batter of gram flour  5,30 €
- 81 **Murg Pakoras** in Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke mit exotischen Kräutern / chicken deep-fried in batter of gram flour 5,50 €
- 82 **Paneer Pakoras** ^{G,H} in Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse^o mit exotischen Kräutern / fresh homemade cheese deep-fried in batter of gram flour 5,50 €
- 83 **Vegetable Samosa** ^A Vegetarisch gefüllte Teigtaschen auf indische Art / 2 pastries fried with fresh vegetables  5,20 €
- 84 **Samosa Murgi Wala** Mit Hähnchenfleisch gefüllte Teigtaschen auf indische Art / 2 pastries fried with chicken 5,90 €
- 85 **Onion Bhagi** ^H Zwiebelringe gebacken in Kräuterteig / onion rings deep-fried in herb batter  5,20 €
- 86 **Tofu Pakoras** Bio Tofu mit Kräutern und Kichererbsenmehl gebacken / Organic tofu deep-fried in batter of gram flour  5,90 €
- 87 **Vegetable Kottlets** Gemüsecken mit exotischen Kräutern / exotic vegetable corners  5,90 €
- 88 **Fish Pakoras** ^H Kabeljaufilets mit Kräutern und Kichererbsenmehl gebacken / fish (cod) deep-fried in batter of gram flour 6,90 €
- 89 **Gemischte Vorspeisenplatte** ^{G,H} / je Person ab Hähnchen-, Gemüse-, Käse-, und Zwiebel Pakoras mit exotischen Kräutern / Bestellbar für 1,2 oder mehreren Personen a mix of chicken and vegetables appetizers 7,90 €

Alle Vorspeisen werden mit unseren hausgemachten Dips serviert



Hähnchenbrustfilet/chicken breast fillet

- 150 **Chicken Mango** ^{G,H} Hähnchenbrustfilet in Mango-Safran-Cashew-Nuss-Soße / tender chicken in mango-saffron-cashewnut sauce  13,90 €
- 151 **Chicken Curry** Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Currysoße / Chicken breast fillet in curry sauce  13,50 €
- 152 **Butter Chicken** ^G Hähnchenbrustfilet in einer Nuss-Tomaten-Sahnesoße / Chicken breast fillet in nut-tomato-cream sauce  13,50 €
- 153 **Coconut Chicken** ^{G,H} Zartes Hähnchenbrustfilet mit Kokos-Curry-Blättern und Senfkörnern in Nuss-Sahnesoße / Chicken breast fillet with cocos-curry-leaves with mustard seeds  13,50 €
- 154 **Chicken Jalfazi** ^G Frittierte Hähnchenbrustfilets mit Zwiebeln, Paprika, grünen Chillis und frischem Koriander – leicht sauer / deep fried chicken breast fillet with onions, paprika, green chili and fresh coriander  13,50 €
- 155 **Chicken Vindalu** ^G Hähnchenbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Goa in einer sehr scharfen Soße / tender chicken in special blend of spices from Goa *hot*  13,50 €
- 156 **Chicken Tikka Masala** ^{G,H} mariniertes Hähnchenfilet in einer würzigen Tomaten-Zwiebel Soße / marinated grilled chicken in tomato-onion-sauce  13,50 €
- 157 **Murg Palak** ^G Hähnchenbrustfilet in Rahmspinat mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten verfeinert / Chicken breast fillet in creamed spinach with ginger, garlic, tomato  13,90 €
- 158 **Chicken Korma** ^{G,H} Hähnchenbrustfilet mit Nüssen und Früchten in einer Nussigen Sahnesoße / Chicken breast fillet in cashew-nut-sauce  13,90 €
- 159 **Chicken Kashmiri** ^{G,H} Hähnchenbrustfilet in Cashewkern-Nuss-Sahnesoße / Chicken breast fillet in cashew-nut-sauce  13,90 €
- 160 **Chicken Chilli** ^G Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, grünen Chillis in scharfer Tomatensoße / deep-fried chicken breast with ginger, garlic, paprika, onions and greens chili in hot-tomato-sauce  13,90 €
- 161 **Chicken Madras** ^G Hähnchenbrustfilet auf süd indische Art / tender chicken by famous south indian art  13,90 €

Vegetarische Spezialitäten/Vegetarian specialties

- 170 **Channa Masala** ^{G,H} Kichererbsen^H mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und exotischen Kräutern – leicht sauer / Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger  11,90 €
- 171 **Mushroom Mutter Masala** Champignon mit Erbsen auf indische Art / mushroom with green peas, „Indian style“  11,90 €
- 172 **Dal Tarka** Indische Linsen mit Kräuter / Indian lentils with herbs  11,90 €
- 173 **Mahajara Alu** ^H Kartoffeln gefüllt mit indischem Käse, Nüssen und Rosinen in Tomaten-Nuss-Sahnesoße / potatoes stuffed with India cheese, nuts, raisins in tomato-nut-cream sauce  11,90 €
- 174 **Daal Makhni** ^H Schwarze Linsen mit roten Bohnen geschmort in Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Ghee / black lentil with red beans braised in ginger, tomato, onion ghee  11,90 €
- 175 **Bhindi Okraschoten** geschmort mit Ingwer, Zwiebeln, Kräutern und Masala / okra pods braised in ginger, onion, herbs and masala  11,90 €
- 176 **Tinda** Indischer Babykürbis in Curry Soße / Indian baby pumpkin in curry sauce  11,90 €
- 177 **Paneer Makhni** Hausgemachte Käsewürfel^o in Nuss-Tomaten-Sahnesoße / homemade cheese cubes with nut-tomato-cream sauce  11,90 €
- 178 **Malai Kofta** ^{H,G} Klößchen aus Kartoffeln, Käse, Nüssen und Früchten in feiner Nuss-Tomaten-Sahnesoße / vegetable dumplings with cheese in a tomatoe-nut-cream sauce  12,90 €
- 179 **Vegetable Anarkali** Gefüllte Tomaten mit Gemüse und Käse, serviert in einer Currysoße / stuffed tomatoes with vegetables and cheese, served in curry sauce  11,90 €
- 180 **Mixed Vegetable** Eine Mischung aus frischem Gartengemüse der Saison in feiner Currysoße / mixed garden vegetables with curry sauce  11,90 €
- 181 **Navrattan Korma** Eine Mischung aus frischem Gartengemüse mit Nüssen und Früchten in einer Nussigen Sahne soße / mixed garden vegetables with nuts and fruits in nut-cream sauce  12,20 €
- 182 **Palak Paneer** ^{G,H} Hausgemachter Käse in Rahmspinat, mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten verfeinert / homemade cheese in creamed spinach with ginger, garlic and tomato  13,20 €
- 183 **Paneer Chilli** ^G Hausgemachter frittiertes Käse, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Chillis in scharfer Tomatensoße / homemade cheese, deep fried with paprika, onion, ginger and chili in hot tomato sauce  12,90 €
- 184 **Began Ka Bhartha** Aubergine im Tandoor gegrillt, gehackt mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten / eggplants in tandoor grilled, chopped with onions, ginger and garlic in hot tomato sauce  12,90 €
- 185 **Tofu Chilli** Hausgemachter frittiertes Tofu, mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Chillis in scharfer Tomatensoße / homemade tofu deep fried with paprika, onions ginger and chili with hot tomato sauce  13,90 €
- 186 **Tofu Machni** ^G Hausgemachte Tofuwürfel in Nuss-Tomaten-Sahnesoße / homemade tofu cubes in nut-tomato-cream sauce  12,90 €
- 187 **Tofu Mix Vegetable** Tofu mit Gemüse in Curry / tofu with vegetables in curry  13,90 €
- 188 **Shahi Baingan** Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt / eggplants with homemade cheese and ginger in almond-sauce, fine seasoning  13,50 €

Fisch Spezialitäten/Specialty with fish

- 190 **Fisch Coconut-Curry** ^D Fischfilet gebraten mit Senfkörnern in feinem Kokoscurry / fish fillet fried with mustard seeds in coconut curry  15,50 €
- 191 **Fisch Curry** Fischfilet in feiner Currysoße / fish fillet with curry-sauce  15,50 €
- 192 **Fisch Chilli** Fischfilet mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und grünen Chillis in scharfer Tomatensoße / fish fillet in ginger,garlic,paprika,onions and green chili in hot-tomato-sauce  15,50 €
- 193 **Fisch Ginger Garlic** Fischfilet mit Ingwer, Knoblauch und abgestimmten Kräutern und Gewürzen / fish fillet with ginger, garlic and coordinated herbs/spices  15,50 €
- 194 **Fisch Jalfrezi** Fischfilet mit Zwiebeln, Paprika, grünen Chillis und frischem Koriander – leicht sauer / fish fillet with onions, paprika, green chili and fresh coriander – slightly acidic  15,50 €
- 195 **Jheenga-Curry** Riesengarnelen in kräftiger Masala-soße / peeled king prawns in spicy masala-sauce  19,50 €
- 196 **Jheenga-Tandoori** Riesengarnelen mariniert von Tandoori / king prawns marinated with tandoori  20,50 €
- 197 **Fisch Tika** Frisches Fischfilet mariniert in Kräutern, gegrillt im Tandoorofen / fresh fish fillet marinated in spices, grilled  15,90 €



Lamm Spezialitäten/Specialities with lamb

- 210 **Lamm Curry** ^{G,H} zartes Lammgulasch in feiner Currysoße / tender lamb in curry-sauce  15,90 €
- 211 **Lamm Palak** ^G Lammgulasch in Rahmspinat mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten verfeinert / tender lamb with spinach, ginger, garlic, tomato  15,90 €
- 212 **Lamm Makhni** Lammfleisch in einer Nuss-Tomaten-Sahnesoße / tender lamb in nut-tomato-cream-sauce  15,90 €
- 213 **Handi Gosht Lammfleisch** ^{G,H} zartes Lammfleisch nach Rajasthani Art / tender lamb Rajasthani art  15,90 €
- 214 **Lamm Chilli** ^G Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und grünen Chillis in scharfer Tomatensoße / lamb with onions, ginger, paprika, chili and garlic hot  15,90 €
- 215 **Lamm Kashmiri** ^{G,1} Lammgulasch in einer Cashewkern-Nuss-Sahnesoße / lamb in cashew-nut-sauce  15,90 €
- 216 **Mutton Roger Josh** Lammfleisch in Rogen Currysoße / lamb in roe-curry-sauce  15,90 €
- 217 **Lamm Vindalu** ^{G,1} Lammgulasch mit speziellen Gewürzen aus Goa in einer sehr scharfen Soße / tender lamb with spices from Goa *hot*  15,90 €
- 218 **Lamm Korma** ^G Lammgulasch mit Nüssen und Früchten in einer Nussigen Sahnesoße / tender lamb with nuts and fruits in nut-cream-sauce  15,90 €
- 219 **Bhindi-Ghosht** zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten, gebraten mit Tomaten / tender lamb with fresh Orka fried with tomatoes, ginger & garlic  15,90 €
- 220 **Mango-Lamm** ^{G,H} zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashew-Nuss-Soße / tender lamb in mango saffron-cashew nut-sauce  15,90 €
- 221 **Mutton-Khumb-Wala** ^{G,H} zartes Lammfleisch mit frischem Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandel-Safran-Soße / tender lamb with mushrooms,garlic,ginger in an almond saffron-sauce  15,90 €

Biryanis Reisgerichte/Rice Dishes

- 230 **Murg Biryani** gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Curryreis gemischt / tender fried chicken with curry-rice 15,50 €
- 231 **Lamm Biryani** Zartes Lammfleisch gemischt mit Reis auf indische Art / tender lamb with rice indian style 16,90 €
- 232 **Jheenga Biryani** Riesengarnelen in Reis auf indische Art / peeled king prawns with rice indian style 17,90 €
- 233 **Mix Biryani** ^G Reis gemischt mit Huhn, Lamm, Fisch, Gemüse und Käse auf indische Art / rice with lamb, fish, chicken, vegetables and cheese indian style 17,90 €
- 234 **Vegetable Biryani** Reis auf indische Art mit gemischtem Gemüse der Saison gemischt / rice indian style with vegetables 15,50 €
- 235 **Pork Biryani** Reis auf indische Art mit Schweinefleisch, Mandeln, Rosinen / rice with pork, almonds and raisins 17,80 €

Thali (gemischte Platte) / (mixed plate)

- 240 **Vegetarian Thali** ^{G,H} (7 Köstlichkeiten) drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Reis und Salat – gemischt von mild bis scharf / 3 different vegetable dishes, raita, salad, chapati and Basmati rice – mixed mild to hot 17,90 €
- 241 **Mixed Thali** ^{G,H} (7 Köstlichkeiten) zwei Fleischgerichte, ein Gemüsegericht, Raita, Chapati, Reis und Salat – gemischt von mild bis scharf / 2 different meat dishes, one vegetable dish, raita, chapati and rice – mixed mild to hot 18,90 €
- 242 **Fisch Thali** ^{G,H} (7 Köstlichkeiten) Fischcurry, Scampi, ein Gemüsegericht, Raita, Naan und Reis – gemischt von mild bis scharf / fish-curry,scampi, one vegetable dish, raita, naan and rice – mixed mild to hot 18,90 €
- 243 **Lamm Thali** ^{G,H} (7 Köstlichkeiten) zwei Lammgerichte, ein Gemüsegericht, Raita, Chapati, Reis und Salat – gemischt von mild bis scharf / 2 lamb dishes, one vegetable dish, raita, chapati, rice and salad – mixed mild to hot 18,90 €
- 244 **Ente Thali** ^{G,H} (7 Köstlichkeiten) zwei Entegerichte, ein Gemüsegericht, Raita, Chapati, Reis und Salat – gemischt von mild bis scharf / 2 duck dishes, one vegetable dish, raita, chapati, rice and salad – mixed mild to hot 18,90 €
- 245 **Chicken Thali** ^{G,H} (7 Köstlichkeiten) zwei Hähnchengerichte, ein Gemüsegericht, Raita, Chapati, Reis und Salat – gemischt von mild bis scharf / 2 chicken dishes, one vegetable dish, raita, chapati, rice and salad – mixed mild to hot 18,90 €
- 246 **Pork Thali** ^{G,H} (7 Köstlichkeiten) zwei Schweinefleischgerichte, ein Gemüsegericht, Raita, Chapati, Reis und Salat – gemischt von mild bis scharf / 2 pork dishes, one vegetable dish, raita, chapati, rice and salad – mixed mild to hot 18,90 €