



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 file of duck with almond-creamsauce 15,90 €
- 257 **Duck Kashmiri** ^G Entbeinte Entenbrust in einer Cashewkern-Nuss-Sahnesoße / tender marinated file of duck in cashew-nut-cremsauce 15,90 €
- 258 **Duck Chilli** Entbeinte Entenbrust mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Chillis in scharfer Tomatensoße / tender marinated file 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 an 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 file 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 file 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 file 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 file 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 an 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 Schweineleisch 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 Cashwkern-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 **Pork-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 brad 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

- 117 **Tonno-Salat** ^{G,D} gemischter Salat mit Thunfisch und Ei, mit Joghurt-Dressing, auf Wunsch mit Essig und Öl / Mix salad with tuna and egg with yogurt-dressing, if preferred with oil & vinegar 7,90 €
- 118 **Salat Bombay** ^H gemischter Salat mit Tandoori-Chickenstreifen, Ananas, Cocktail-Shrimps / mixed salad with tandoori chicken-strips, pineapple and cocktail shrimps 10,50 €
- 119 **Indischer Spezial Salat** ^{H,G} gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Kichererbsen, hausgemachten Käse vom Tandoor und dazu Naan / mixed salad with tomatoes, cucumber, onions, peppers, chickpeas, homemade cheese from tandoor and Naan 9,50 €
- 120 **Salat Chicken-Tikka** ^G gemischter Salat mit zart marinierten Hähnchenfiletstücken / mixed salad with tender marinated file of chicken 9,50 €

Alle Preise inkl. MwSt.

शिव

indian restaurani

Klostersteige 7 · 87435 Kempten
Tel. 0831-74608993

Inh. Baljit Singh Bhalla



Öffnungszeiten

Montag bis Samstag 11-22 Uhr
Feiertage 17-22 Uhr
Sonntag Ruhetag



Lieferzeiten

täglich von 17-22 Uhr
und nach Absprache

info@shiva-kempten.de · www.shiva-kempten.de

Anrufen, liefern lassen, Zeit sparen !

Der Mindestbestellwert variiert je nach Lieferort.

Auch Abholung möglich!

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,I,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 Gemüseecken 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-safran-cashewunut 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 brest fillet with cocos-curry-leaves with mustard seeds	13,50 €
154	Chicken Jalfezi ^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 brest fillet in cashew-nut-sauce	13,90 €
159	Chicken Kashmiri ^{G,H} Hähnchenbrustfilet in Cashewkern-Nuss-Sahnesoße/ Chicken brest 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 grees chili in hot-tomatoe-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 Kräutern / 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 frittiierter 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 frittiierter 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 Jalrezi 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 Tandooriofen / 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 frischen 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 versch. 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 Hähnchen-gerichte, 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 Schweinefleisch-gerichte, 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 €