



Hähnchen Gerichte

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Basmatireis.

60. Chicken Curry 6

Hühnerbrustfilet in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art chicken breast in curry sauce, cooked in an exquisite Indian style

12.50€

61. Chicken Mango 6- 4(suB/sweet)

saftige Hühnerbrustfiletstücke mit Mangofrüchten in einer Mango-Sahnesauce, garniert mit Mandeln juicy chicken breast fillet with mango fruits in mango cream sauce and garnished with almonds

14.90€

62. Chicken Dahiwala 6-

Hühnerfiletstücke eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln chicken fillet pieces marinated in ginger-garlic paste with yogurt cream sauce and almonds

15.90€

63. Chicken Tikka Butter Masala 6-" (suB/sweet)

Hühnerfilet mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, gebraten in einer speziellen Butter-Tomaten-Sahnesauce chicken fillet with paprika, tomatoes and onions, fried in a special butter tomato cream sauce

16.50€

64. Butter Chicken 6- H (suß/sweet)

saftige Tandoori-Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln juicy Tandoori chicken pieces grilled with delicious spices in butter and tomato cream sauce and almonds

15.50€

65. Chicken Saag 6

Hühnerfilet mit Blattspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach nordindischer Bauernart köstlich zubereitet chicken fillet with leaf spinach, cooked very delicious in fresh ginger, garlic and tomatoes by the North Indian Farmer style

13.50€

66. Chicken Korma 6-(süB/sweet)

Hühnerfiletstücke mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer milden Käse-Sahnesauce chicken fillet pieces with grated cheese, almonds, raisins and cashew nuts in mild cream cheese sauce

16.50€

67. Chicken Jhalfrezi 6

Hühnerfilet mit frischem Blumenkohl, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen chicken fillet with fresh Paprika, Blumenkohl, ginger, tomato and garlic with exotic spices

15.50€

68. Chicken Madras 6 (scharf/hot)

Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung, nach köstlicher südindischer Art chicken fillet with grated coconut in a special mixture of spices, combined with very delicious South Indian style

15.50€

69. Chicken do Pyaza 6 (mittelscharf medium hot)

Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer, nach spezieller nordindischer Art gewürzt chicken fillet with fresh tomatoes, onions, paprika, garlic and ginger, on the special spices North Indian style

15.90€

70. Chicken Special 6-(süB/sweet)

Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Mandeln in einer Curry-Sahnesauce chicken fillet with fresh mushrooms and almonds in a curry cream sauce

15.50€



Lamm Gerichte

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Basmatireis.

80. Lamm Curry 6

Lammfleisch in einer Currysauce nach spezieller Art zubereitet lamb meat cooked in an exquisite style in curry sauce

15.90€

81. Lamm Sabji 6

Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart lamb meat cooked with mixed vegetables in special Indian spices

16.90€

82. Bhuna Ghost 6(mittelscharf / medium hot)

Lammfleischstücke in einer würziger Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Paprika in einer Currysauce lamb meat in a spicy mixture of onions, garlic, tomatoes, ginger and paprika in curry sauce

17.50€

83. Lamm Saag 6

Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer & Knoblauch lamb in spinach with onions, tomatoes, fresh ginger and garlic

16.50€

84. Lamm Korma G,H(süß/s weet)

Lammfleischstücke mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer milden Käse-Sahnesauce soft lamb meat in a mild cream cheese sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts

19.50€

85. Lamb Jhalfrezi 6

Lammfleischstücke mit frischem Blumenkohl, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen lamb meat with fresh blumenkohl, paprika tomatoes, ginger and garlic with exotic spices

19.00€

86. Lamm Tikka Butter Masala G,H (süß/sweet)

Lammfleischstücke mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, gebraten in einer speziellen Butter-Tomaten Sahnesauce lamb meat with paprika, tomatoes and onions, fried in a special butter tomato cream sauce

19.90€

87. Lamm Vindaloo 6 (scharf I hot)

Lamm mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer pikanten Currysauce nach speziell südindischer Art lamb with potatoes and grated coconut in spicy curry sauce for specially South Indian Art

18.50€

88. Lamm Dahiwal 6,H

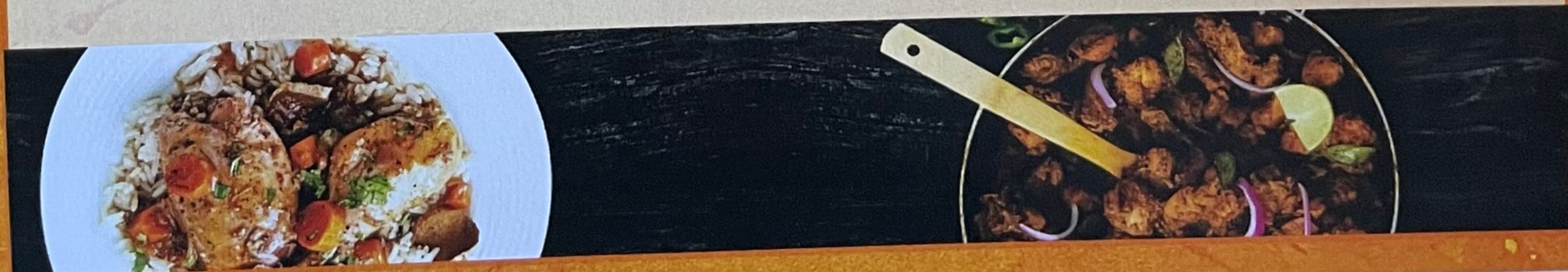
Lammfleischstücke eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln lamb marinated in ginger-garlic paste with yogurt cream sauce and almonds

19.90€

89. Lamm Special G,H(süß/sweet)

Lammfleisch mit frischen Champignons und Mandeln in einer Curry-Sahnesauce tender lamb with fresh mushrooms and almonds in a curry cream sauce

17.90€





Ente/Duck

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Basmatireis.

100. Batak Makhni G,H(süß/sweet)

21.90€

saftige Entenstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln juicy duck pieces grilled with delicious spices in butter and tomato cream sauce and almonds

101. Batak Sabji G

19.90€

Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Tomaten, Knoblauch und Ingwer nach spezieller nordindischer Art zubereitet fillet of duck breast cooked with different fresh vegetables, tomatoes, garlic and ginger in special North Indian style

102. Batak Madras G(scharf /hot)

20.90€

gegrilltes Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach kostlicher südindischer Art grilled duck breast fillet with grated coconut in a special mixture of spices in an exquisite South Indian style

103. Batak Masala G (mittelscharf /medium hot)

21.90€

Entenfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Kräutern in einer Currysauce duck meat pieces with paprika, onions, fresh tomatoes, garlic, ginger and various herbs in curry sauce

104. Batak Dahiwala G,H

21.50€

gegrillte Entenfiletstücke eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln grilled duck breast fillet marinated in ginger-garlic paste, with yogurt cream sauce and almonds

105. Batak Korma G(süß/sweet)

22.90€

gegrillte Entenfiletstücke mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer milden Käse-Sahnesauce grilled duck pieces with grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts in a mild cheese cream sauce

106. Batak Saag G

20.90€

Entenbrustfilet mit Blattspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach nordindischer Bauernart köstlich zubereitet duck breast fillet with leaf spinach, fresh ginger, garlic and tomatoes by the North Indian Farmer style

