



# Gateway of India

Indian Tandoori Restaurant



gateway of india restaurant paguera





# Entrantes

**01. Popadom . . . . . 1,25**

Crispy Gramm Mehl Cracker serviert mit spezieller Soße des Kochs.

**02. Keema Samosa . . . . . 5,95**

Schmackhafte Lammfleischpastete.



**03. Gemüse Samosa . . . . . 5,50**

Sortiertes Gemüse in einer dreieckigen und gebratenen Torte.

**04. Zwiebel Bhaji . . . . . 5,50**

Zwiebel Aritos in einem scharfen Milchshake zerschlagen.

**05. Gemüse Pakora . . . . . 5,50**

Abwechslungsreiches Gemüse mit Kräutern und Gewürzen in Mehl und Gemüse angeschlagen und gebraten.

**06. Huhn Pakora . . . . . 6,50**

Hähnchenbrust gewürfelt mit Gewürzen und besonderen Kräutern paniert in Hülsenfruchtmehl.

**07. Mixed Starter "2 Personen" . . . . 8,95**

Pakora Huhn, Pakora Gemüse, Zwiebel Baji.

**08. Garnelen Puri . . . . . 7,50**

**2** Garnelen mit Currysoße mit gebratenem Brot.

# Tandoori Vorspeisen

**09. Hühnchen Tandoori . . . . . 7,95**

Hähnchenschenkel mariniert in Gewürzen aus Tandoor.

**10. Huhn Tandoori Tikka . . . . . 7,95**

**11** Hähnchenbrust mariniert in Gewürzen, Joghurt und im Tandoor gekocht.

**11. Kebab Seekh . . . . . 7,95**

Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, frischem Koriander, grüne Paprika und Chili, mit Kohle gekocht Spießgemüse.

**12. Gemischter Tandoori-Starter . . . 9,95**

(2 p.)

Huhn Tandoori, Huhn Tikka & Seekh Kebab.



# Salate

**13. Thunfischsalat . . . . . 8,95**

**4** Thunfisch, Kopfsalat, Tomate, Gurke, Mais und Zwiebel.

**14. Gateway-Salat . . . . . 9,95**

Kopfsalat, Tomate, Gurke, Mais, Zwiebel, Oliven und Hühnchen Tikka.

**15. Gemischter Salat . . . . . 8,95**

Kopfsalat, Oliven, Mais, Gurke, Tomate und Zwiebel

# Traditionelle Currys

## Curry

Es wird mit spezieller Currysauce zubereitet und Gewürze

- 16. Curry Hühnchen ..... 10,50
- 17. Curry Lamm ..... 13,95
- 18. Curry Riesengarnelen (2) ..... 13,50
- 19. Curry Rindfleisch ..... 11,95

## Bhuna

Kombination von Curries mit Tomaten, Zwiebel und Pfeffer

- 20. Bhuna Hühnchen ..... 10,50
- 21. Bhuna Lamm ..... 13,95
- 22. Garnele Riesengarnelen (2) ... 13,50
- 23. Bhuna Rindfleisch ..... 11,95

## Dopiaza

Es ist mit Currysauce und Gewürzen zubereitet, besonders mit Zwiebeln

- 24. Dopiaza Hühnchen ..... 10,50
- 25. Dopiaza Lamm ..... 13,95
- 26. Garnele Riesengarnelen (2) ... 13,50
- 27. Dopiaza Rindfleisch ..... 11,95

## Dansak

Es wird mit Linsen und Gewürzen serviert.

- 28. Dhansak Hühnchen ..... 10,50
- 29. Dansak Lamm ..... 13,95
- 30. Dansak Riesengarnelen (2) ..... 13,50
- 31. Dhansak Rindfleisch ..... 11,95

## Rogan Josh

Curry mit viel Tomate und einer Auswahl von Gewürzen

- 32. Rogan Josh Hühnchen ..... 10,50
- 33. Rogan Josh Lamm ..... 13,95
- 34. Rogan Josh Riesengarnelen (2) . 13,50
- 35. Rogan Josh Rindfleisch ..... 11,95

## Dahi

Brochette gewürzt mit einer speziellen Soße basierend auf Joghurt, Kräutern und Gewürzen.

- 36. Dahi Hühnchen ..... 10,50
- 37. Dahi Lamm ..... 13,95
- 38. Dahi Riesengarnelen (2) ..... 13,50
- 39. Dahi Rindfleisch ..... 11,95

## Palak (sag)

Es ist mit Zwiebeln, Tomaten und Spinat zubereitet

- 40. Palak Hähnchen ..... 10,50
- 41. Palak Lamm ..... 13,95
- 42. Palak Riesengarnelen (2) ..... 13,50
- 43. Palak Rindfleisch ..... 11,95

## Jalfrezi

Eine perfekte Kombination mit Zwiebeln, Pfeffer frisch und Kräuter

- 44. Jalfrezi Hühnchen ..... 10,50
- 45. Jalfrezi Lamm ..... 13,95
- 46. Jalfrezi Riesengarnelen (2) ..... 13,50
- 47. Jalfrezi Rindfleisch ..... 11,95

## Madras

Mittel Würzig, Currysoße mit Kräutern und würzig

- 48. Madras Hühnchen ..... 10,50
- 49. Madras Lamm ..... 13,95
- 50. Madras Riesengarnelen (2) ..... 13,50
- 51. Madras Rindfleisch ..... 11,95

## Kadahi

Es ist mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Pfeffer.

- 52. Kadai Hühnchen ..... 10,50
- 53. Karahi Lamm ..... 13,95
- 54. Kadai Riesengarnelen (2) ..... 13,50
- 55. Karahi Rindfleisch ..... 11,95

## Vindaloo

Ein sehr scharfes Gericht mit spezieller Currysoße.

- 56. Vindaloo Hühnchen ..... 10,50
- 57. Vindaloo Lamm ..... 13,95
- 58. Vindaloo Riesengarnelen (2) ... 13,50
- 59. Vindaloo Rindfleisch ..... 11,95

## Balti

Es ist mit Zwiebeln, Tomaten, Pfeffer und Kichererbsen

- 60. Balti Hühnchen ..... 10,50
- 61. Balti Lamm ..... 13,95
- 62. Balti Riesengarnelen (2) ..... 13,50
- 63. Balti Rindfleisch ..... 11,95

## Masala

Es ist mit einer cremigen Sauce zubereitet Tomaten, Sahne und spezielle Gewürze.

- 64. Masala Hühnchen ..... 10,50
- 65. Masala Lamm ..... 13,95
- 66. Masala Riesengarnelen (2) ... 13,50
- 67. Masala Rindfleisch ..... 11,95

## Korma (5)

Es ist mit sehr cremiger Sauce vorbereitet, mit Kokosnuss, Mandeln, Kräuter und Gewürze.

- 68. Korma Hühnchen ..... 10,50
- 69. Korma Lamm ..... 13,95
- 70. Korma Riesengarnelen (2) ... 13,50
- 71. Korma Rindfleisch ..... 11,95

## Kashmiri

Eine sehr weiche Soße mit verschiedenen Früchten und Gewürzen.

- 72. Kashmiri Hühnchen ..... 10,50
- 73. Kashmiri Lamm ..... 13,95
- 74. Kashmiri Riesengarnelen (2) ... 13,50
- 75. Kashmiri Rindfleisch ..... 11,95

## Spezielle Pasanda

Gebildet mit frischer Sahne, Mandeln, Pistazien und Gewürze

- 76. Pasanda Hühnchen ..... 10,50
- 77. Pasanda Lamm ..... 13,95
- 78. Pasanda Riesengarnelen (2) ... 13,50
- 79. Pasanda Rindfleisch ..... 11,95



## Tandoori Spezialitäten

- 80. Huhn Tikka Tandoori ..... 13,75  
(11) Hähnchenbrust mariniert in Tandoori-Sauce. Im Lehmofen mit frischen Kräutern und Gewürzen gekocht. Serviert mit Gemüsesauce auf einem Teller brutzelt in die Hitze.
- 81. Hühnchen Tandoori ..... 12,95  
(11) Hähnchenschenkel mariniert und mit Gewürzen in einem Lehmofen und serviert mit Gemüsesoße.
- 82. Chicken Shashlik ..... 14,25  
(11) Zwir marinieren saftige Hühnerbruststücke in Masala Sauce und dann gegrillt, auf Holzkohle mit frischem Zwiebeln, Pilze und Paprika. Serviert auf einem Teller brutzeln in der Hitze.
- 83. Lamm Tandoori Tikka ..... 17,95  
(11) Lammfleisch ohne Knochen, in Würfel geschnitten und mariniert Joghurt, in einem Lehmofen mit frischen Kräutern gekocht und Gewürze. Serviert mit Gemüsesoße in Schüssel brutzeln in der Hitze.
- 84. Gateway Gemischte ..... 19,95  
(11) gegrillte Tandoori Tandoori Huhn, Lamm, Seekh Kebab, Huhn Tikka, Lamm Tikka, serviert mit Gemüsesauce.
- 85. Huhn Chili scharf  ..... 13,95  
Hähnchenbrust mariniert mit Kichererbsenmehl, mit spezieller Soße gebraten.
- 86. Panner Chili Hot  ..... 12,95  
Indischer Käse mit Gewürzen mariniert und gebraten.
- 87. König Riesengarnelen ..... 17,95  
(11) Tandoori  
(2) zartes lammfleisch, gehackt mit zwiebel, krautern paprika und gewurzen
- 88. Seek Kebab ..... 13,95  
Zartes lammfleisch, gehackt mit zwiebel, krautern paprika und gewurzen



## Spezialitäten Cheffs Spezialitäten

### 89. Agra Spezial ..... 13,95

Gewinner des Kochs des Jahres.

**(11)** Hähnchenbrust ohne Knochen, gewürfelt und gewürfelt  
**(5)** mariniert mit Joghurt und spezieller Masalasoße mit  
ausgewählter Kräutern mit frisch Tomaten gekocht,  
Ingwer, Zwiebeln und eine Mischung aus Gewürzen  
mit frischer Sahne und Cashewnüssen.

### 90. Huhn Tikka Masala ..... 12,95

**(11)** Hähnchenspieße in einem Lehmofen gekocht und  
**(5)** dann mit einer speziellen Soße mit Kräutern und  
ausgewählte Gewürze. Ein Gericht an seinem Punkt  
Soße.

### 91. Butterhuhn ..... 13,50

**(11)** Hähnchen mariniert mit Masala, hergestellt in  
Butter und Sahne.

### 92. Hühnchen Tikka Gateway ..... 13,50

**(11)** (Chicken Brochette) Chicken Tikka in einem Ofen  
gekocht von und gewürzt mit einer speziellen  
Soße mit Ananas, frische Sahne, Bananen, Litschis,  
Kräuter und Gewürze

### 93. Punjabi Korma ..... 12,50

**(11)** Hühnerbrust ohne Knochen, gewürfelt,  
**(5)** in der speziellen Masala des Kochs mariniert und  
gekocht Kohle in einem Lehmofen, dann geröstet  
im Topf mit Tomaten, frischer Sahne und gehackte  
Mandeln und Cashewnüsse.

### 94. Huhn Tikka Knoblauch ..... 12,95

Knoblauchhuhn mit Zwiebelsauce und Peperoni.

### 95. Huhn Tikka Mango ..... 12,50

**(11)** Hühnchen ohne Knochen zum Akzent gewürfelt  
**(2)** der Geschmack einer speziellen Soße des Kochs  
zart pikant gekocht mit frischen Tomaten,  
und Mangosauce.

### 96. Huhn Tikka Rogan Josh ..... 12,95

Tikka Hähnchen Spieß in einem Ofen gekocht  
und gewürzt mit Currysauce mit einem  
maximale Verwendung von Tomaten, eine Auswahl  
an Kräutern und Gewürze nicht sehr scharf.

### 97. Huhn Tikka Dahi ..... 12,50

**(11)** (Hühnchen Brochette) Hühnchen Tikka in einem Ofen  
gekocht von und gewürzt mit einer speziellen  
Soße basiert von Joghurt, Kräutern und Gewürzen.

### 98. Huhn Tikka Dopiazza ..... 12,50

(Hühnchen Brochette) Hühnchen Tikka gekocht in  
einem Lehmofen und gewürzt mit einer speziellen  
Soße mit Paprika und extra Zwiebeln, Kräutern  
und Gewürzen.

### 99. Huhn Tikka Dansak ..... 12,95

**(11)** (Hühnchen Brochette) Hühnchen Tikka in einem Ofen  
gekocht mit einer speziellen Soße gewürzt mit Schlamm  
Linsen, Ananas, Kräuter und Gewürze. Ein Geschmack  
bittersüß.

### 100. Huhn Tikka Jalfrezi ..... 12,95

**(11)** (Hühnchen Brochette) Hühnchen Tikka in einem Ofen  
gekocht aus Ton und dann mit einer speziellen Sauce  
mit Paprika, Kräuter und Gewürze.

### 101. Huhn Tikka Karahi ..... 12,95

(Hühnchen Brochette) Hühnchen Tikka gekocht mit a  
Lehmofen und dann mit frischer Sahne und a  
zarte Sauce mit Tomaten, Zwiebeln, Kastanien  
Caju und Mandeln.

### 102. Huhn Tikka Madras ..... 11,95

(Hühnchen Brochette) Hühnchen Tikka in einem  
Ofen gekocht von Schlamm, mit einer scharfen  
Currysoße mit Kräutern und Viele Paprikaschoten  
würziger Chili.

### 103. Huhn Tikka mit Spinat ..... 12,25

(Hühnchen Brochette) Hühnchen Tikka in einem Ofen  
gekocht aus Ton mit Spinatblättern begleitet  
frisch, Kräuter und Gewürze.



**104. Hühnchen Tikka Balti . . . . . 12,95**

(Hühnchen Brochette) Hühnchen Tikka in einem Ofen gekocht von begleitet mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Gewürze, Ingwer, Kreuzkümmel, frischer Koriander, Kräuter und Gewürze.

**105. Gateway-Spezial  . . . . . 13,95**

**2** Lamm, Hühnchen, Garnelen und Pilze gekocht zusammen in einer feinen Sauce mit Kräutern und Gewürzen.

**106. Lamm Tikka Masala . . . . . 13,50**

(Lammspieß) Lamm in einem Lehmofen gekocht und dann mit einer speziellen Sauce mit Kräutern und Gewürzen ausgewählt. Ein Teller in seiner Soße zeigen.

**107. Lamm Tikka Dahi  . . . . . 13,50**

**11** (Lammspieß) Lamm Tikka im Lehmofen gekocht und dann mit einer speziellen Sauce Joghurt, Kräuter, Gewürze und Cashewnüsse.

**108. Lamm Tikka Dansak  . . . . . 13,95**

**11** (Lammspieß) Lamm Tikka im Lehmofen gekocht und gewürzt mit einer speziellen Sauce aus Linsen, Ananas, Kräuter und Gewürze. Ein Geschmack bittersüß.

**109. Lamm Tikka Dopiaza  . . . . . 12,95**

(Lammspieß) Lamm Tikka gekocht in a Lehmofen und gewürzt mit einer speziellen Soße mit Paprika und extra Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen.

**110. Lamm Tikka Jalfrezi  . . . . . 13,95**

**11** (Lammspieß) Lamm Tikka gekocht in a Lehmofen und dann mit einer speziellen Soße mit Paprika, Kräuter und Gewürze.

**111. Lamm Tikka Madras  . . . . . 12,50**

(Lammspieß) Lamm Tikka gekocht in a Lehmofen, mit einer scharfen Currysoße mit Kräuter und viele Paprika mittel scharf Chili.

**112. Lamm Tikka Rogan Josh  . . . . . 12,50**

Tikka Lamm Spieß in einem Ofen gekocht und gewürzt mit Currysauce mit einem maximale Verwendung von Tomaten, eine Auswahl an Kräutern und Gewürze nicht sehr scharf.

**113. Lamm Tikka mit Spinat  . . . . . 12,95**

(Lammspieß) Lamm Tikka gekocht in Lehmofen und dann mit Spinatblättern frisch, Kräuter und Gewürze.

**114. Lamm Tikka Balti . . . . . 13,95**

(Lammspieß) Lamm Tikka gekocht in a Lehmofen begleitet von Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Gewürze, Ingwer, Kreuzkümmel, frischer Koriander, Kräuter und Gewürze.

## Fischspezialitäten

**115. Fisch-Curry  . . . . . 13,50**

**4** Filet Filet, in Gewürzen mariniert und ausgewählte spezielle Kräuter und gekocht in Tonofen. Serviert mit spezieller Soße Koch und Etwas scharfes Gericht.

**116. Fisch Jalfrezi  . . . . . 13,95**

**4** Fisch in einem Lehmofen gekocht und dann mit einer speziellen Sauce mit Paprika, Kräutern und Gewürze

**117. Fisch Madras  . . . . . 13,50**

**4** Fisch in einem Lehmofen gekocht, mit einer scharfe Currysoße mit Kräutern und vielen Paprikaschoten mittelscharfes Chile.

**118. Fisch Makhan . . . . . 14,50**

**4** Frischer mit einer feinen Soße gekocht mit frischer Sahne, Kapern und Mandeln. Gewürzt mit Kokosnuss und Ananas.

**119. Fischmasala . . . . . 13,95**

**4** Fisch in einem Lehmofen und dann mit einem speziellen gekocht Sauce mit Kräutern und Gewürzen ausgewählt. Ein Gericht in seine Soße Punkt.

**120. Riesengarnele Angara  . . . . . 13,95**

**2** Dieses Gericht ist scharf mit einer cremigen Masala-Sauce, Kirsche und erhält 2018 einen besonderen Gerichtpreis.



## Vegetarische Gerichte

- 121. Bombay Aloo** ..... 8,95  
Kartoffeln mit mittlerer scharfer Soße.
- 122. Tarca dal** ..... 9,95  
Gelbe Linsen mit Currysauce.
- 123. Palak Paneer** ..... 10,95  
Spinat mit indischem Käse.
- 124. Pilze Bhaji** ..... 8,95  
Pilze mit Currysoße mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürze.
- 125. Paneer Kadai** ..... 10,95  
Indischer Käse in Currysoße mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürze.
- 126. Aloo Gobi** ..... 9,95  
Blumenkohl mit Kartoffeln und Gewürzen.
- 127. Channa Masala** ..... 8,95  
Kichererbsen mit Gewürzen und Currysoße.
- 128. Saag Aloo** ..... 9,95  
Spinat mit Kartoffeln und Gewürzen.
- 129. Dal Makhani** ..... 9,95  
Schwarze Linsen im Hindu-Stil.
- 130. Gemischtes Gemüse** ..... 9,95  
Gemischtes Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürze.
- 131. Navratan Korma** ..... 9,95  
Gemischtes Gemüse mit Korma-Sauce sehr weich.
- 132. Gobi Korma** ..... 9,95  
Blumenkohl mit Korma Soße sehr weich.
- 133. Aloo Beigan** ..... 9,25  
Aubergine mit Kartoffeln und Gewürzen.



## Raita

- 134. Raita-Gurke** ..... 4,25  
Gurke mit Joghurt und Gewürzen.
- 135. Gemischter Raita** ..... 4,25  
Mischgemüse mit Joghurt und Gewürzen
- 136. Normale Raita** ..... 3,50  
Nur Joghurt



## Biryani-Gerichte

*Mit Reis gemischt*

- 137. Hühnchen Biryani** ..... 12,95  
Reis mit Huhn gewürzt mit Safran und Gewürzen.
- 138. Lamm Biryani** ..... 14,95  
Reis mit Lammfleisch mit Safran und Gewürze
- 139. Riesengarnelen Biryani** ..... 14,95  
② Reis mit Garnelen mit Safran und Gewürze
- 140. Biryani spezieller Zugang** ..... 16,95  
② Reis gekocht mit Huhn, Lamm, Garnelen, Cashewnüsse, Mandeln, Sultaninen und Pistazien, serviert mit Gemüsesauce.
- 141. Huhn Tikka Biryani** ..... 13,95  
Reis mit Huhn gewürzt mit Safran und Gewürzen.
- 142. Biryani-Gemüse** ..... 11,95  
Abwechslungsreiches Gemüse mit Basmati-Reis.



## Basmati-Reis

Reis gewürzt mit Gewürzen.

<b>154. Basmati-Reis gekocht</b> .....	<b>2,95</b>
<b>155. Reis Pilau</b> .....	<b>3,25</b>
<b>156. Reis mit Pilzen</b> .....	<b>3,95</b>
<b>157. Reis mit Gemüse</b> .....	<b>3,95</b>
<b>158. Reis mit Ei</b> .....	<b>3,95</b>
<b>159. Zitronen Reis</b> .....	<b>3,95</b>

## Begleitungen

### Hindu-Brot ①

<b>143. Nan einfach</b> .....	<b>3,50</b>
Indisches Brot aus superfeinem Mehl, gebacken Tandoor	
<b>144. Nan mit Käse</b> .....	<b>3,75</b>
Indisches Brot aus superfeinem Mehl, mit Käse, Gebackener Tandoor	
<b>145. Nan mit Knoblauch</b> .....	<b>3,75</b>
Indisches Brot mit Knoblauch.	
<b>146. Nan mit Käse und Knoblauch</b> .....	<b>4,50</b>
Indisches Brot mit Käse und Knoblauch.	
<b>147. Keema Nan</b> .....	<b>3,95</b>
Brot gefüllt mit Lammhackfleisch.	
<b>148. Nan mit Butter</b> .....	<b>3,95</b>
Indisches Brot mit Butter	
<b>149. Peshwari Nan</b> .....	<b>3,95</b>
Süßes Brot mit Kokosnuss und Nüssen gefüllt.	
<b>150. Purre</b> .....	<b>1,95</b>
Indisches Brot mit Kartoffel.	
<b>151. Bhatura</b> .....	<b>2,50</b>
Integrales indisches Brot, in Öl gebraten.	
<b>152. Chapati</b> .....	<b>1,95</b>
Indisches Brot auf dem Grill gemacht.	
<b>153. Tandoori Roti</b> .....	<b>2,25</b>
Brot aus Indien Chapati im Ofen "Tandoor" gemacht.	



## Essen für Kinder



<b>160. Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln</b> gebraten oder Reis. ....	<b>7,50</b>
<b>161. Chicken Nuggets mit Kartoffeln</b> gebraten oder Reis. ....	<b>7,50</b>
<b>162. Fischstäbchen mit Kartoffeln</b> gebraten oder Reis. ....	<b>7,50</b>
<b>163. Tintenfisch zum Römer mit Kartoffeln</b> gebraten oder Reis und Salat. ....	<b>7,50</b>
<b>② Hähnchenburger mit Pommes</b> . . . .	<b>9,95</b>

## Nachspeisen

### Typisch Indianer ⑪

<b>164. Mango Eiscreme</b> .....	<b>4,50</b>
<b>165. Pistazieneis</b> .....	<b>4,50</b>
<b>166. Gebratene Milchkuigel in Sirup</b> .....	<b>4,50</b>

## Rotwein

Glas Wein	3,95 €
Housewein	12,95 €
Ses Nines (Mallorca)	22,95 €
Protos Roble (Ribera del Duero)	17,50 €
Protos Crianza (Ribera del Duero)	26,95 €
Faustino VII (Rioja)	16,95 €
Ramon Bilbao (Rioja)	23,95 €
Luis Caña (Rioja)	22,95 €
Ribas Sio	31,95 €
Sangria	12,95 €

## Weißwein

Glas Wein	3,95 €
Housewein	12,80 €
Blanc Pescador	14,95 €
Marqués de Riscal (Verdejo, Rueda)	22,95 €
Viña Sol	16,95 €
Ribas	29,95 €

## Rosa Wein

Glas of wine	3,95 €
Housewein	12,95 €
Mateus Rosse	15,50 €
Bicicletas y Peces	15,95 €
Lambrusco	15,50 €
Ribas Rosse	29,95 €

## Erfrischungen

Coca Cola	2,50 €
Fanta Orange / Naranja	2,50 €
Sprite / Tonic / Nestea	2,50 €
Säfte Orange / Ananas / Apfel	2,50 €
Wasser 1/2 Liter	2,50 €

## Hindus Getränke

Mango Lassi	4,50 €
Sweet Lassi	3,50 €
Salt Lassi	3,50 €

## Biere

Zuckerrohr San Miguel 30ml	2,20 €
Zuckerrohr San Miguel 50ml	3,60 €
Ohne Alcohol	2,50 €
Cobra (Bier Hindu)	3,50 €
Kingfisher (Bier Hindu)	3,50 €



# Menü Spezial

47,95

**Hähnchen-Pakora + Gemüse-Pakora**  
**Hühner-Masala,**  
**Rindfleisch Rogan Josh,**  
**Dal Tarka**  
**Pilau Reis + Käsebrot**  
**Eine Flasche Hauswein und Wasser**  
**Ein Dessert**





Um unsere Gäste über mögliche Allergien und Unverträglichkeiten unserer Gerichte zu informieren, weisen wir darauf hin, dass alle unsere Gerichte Spuren von GLUTEN, EIER, MILCH, NÜSSEN und SESAM enthalten können. Gerichte, die FISCH UND GARNELEN als Hauptzutut enthalten, können möglicherweise allergische Reaktionen hervorrufen.

Diese sind nach der Verordnung 1169/2011 meldepflichtige Allergene. Wenn Sie eine andere Art von Lebensmittelallergie haben, die nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.