

Vegetarische Spezialitäten

Zu unseren Vegetarischen Speisen servieren wir eine Portion Basmati-Reis aus Pakistan

- | | | | |
|-----|--|--|---------|
| 61. | Dal Palak  | – traditionelles Linsengericht in Spinatsauce mit Bockshornklee g | 15,90 € |
| 62. | Dal Tarka  | – traditionelles Linsengericht mit Ingwer und Knoblauch, auch als typische Beilage | 15,90 € |
| 63. | Mix Sabsie | – mit hausgebackenem mildem Milchkäse serviert, Gartengemüse-Mix, verfeinert mit Currysauce g,8 | 15,90 € |
| 64. | Okra do Pyaza  | – Okraschoten zubereitet als kräftiges Curry, mit Paprika und Zwiebeln | 15,90 € |
| 65. | Palak Paneer | – eine Spinatcreation mit Bockshornklee, verfeinert mit hausgemachtem frischem Käse g ... | 16,90 € |
| 66. | Sabsie Dschalfrezi  | – verschiedenes, frisches Gartengemüse in feiner Paprika-Currysauce | 15,90 € |
| 67. | Mango Sabsie | – frisches Gartengemüse in feiner Mangosauce, leicht süß g,8 | 15,90 € |
| 68. | Alu Gobhi  | – gebratene Kartoffeln mit Blumenkohl, verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander | 15,90 € |
| 69. | Paneer Butter Masala | – hausgemachter Käse, mit grünen Erbsen in feiner Currysauce | 15,90 € |
| 70. | Karahi paneer | – hausgemachter Käse, gebraten in Currysauce Tomaten, Paprika und Zwiebeln g | 15,90 € |

Biryani – Reisspezialitäten

- | | | | |
|-----|--|---|---------|
| 71. | Hyderabadi biryani | – gebratene Hähnchenbrustfilet mit Joghurt-Curry-Sauce in feinem, gebratenen Basmati-Reis und feinwürzige Mischung g | 18,90 € |
| 72. | Sabsie Biryani  | – frisches, gemischtes Gartengemüse, kräftig gewürzt in feinem, gebratenen Basmati-Reis | 17,90 € |

Desserts

- | | | | |
|-----|----------------|--|--------|
| 73. | Gulab Jamun | – warme Milchbällchen in Zuckersirup, mit Kokos g,8 | 5,90 € |
| 74. | Kulfi | – hausgemachtes Kokos-Eis mit Kardamom g,h | 6,90 € |
| 75. | Gemischtes Eis | – 3 Kugeln (Schoko, Vanille und Erdbeere) c,g,8 | 5,90 € |
| 76. | Mangocrème | – Spezialität des Hauses g,8 | 6,90 € |