

Eigene Kreationen mit Mandelsoße verfeinert

51. **Butter Chicken** – Spezialität des Chefkochs zart mariniertes Hühnchen Curry, im Tandoor gegrillt, mit milder Mandel-Sahnesauce abgeschmeckt und mit Butter verfeinert (leicht süß) **g,8** 18,90 €
52. **Chicken Badam Passander** – feines Hühnchencurry mit Kokosmilch und Mandeln und leicht würziger Geschmack **g,h** 18,90 €
53. **Mutton Korma mit Sabsie** – zartes Lammfleisch mit frischem Gartengemüse, in milder Mandel-Sahnesauce **g** 19,90 €
54. **Shiva Sabsie** – Hühnerbrustfilet mit frischem Gartengemüse, verfeinert mit Mandel-Sahnesauce, leicht süßer Geschmack **g,h,8** 17,90 €
55. **Mangochicken mit Mandel-Sahnesoße** – Hühnerbrustfilet in feiner Mangosauce 17,90 €
56. **Entenbrustfilet** – gebraten mit Mango in feiner Mango-Sauce Ingwer, Knoblauch und Koriander oder Kashmiri Masala **8** 22,90 €
57. **Entenbrustfilet** mit feinem Gartengemüse mit Madras-Curry-Sauce **8** 21,90 €

Thali - gemischte Platte

58. **Akbar Thali** – Hühnchencurry mit gemischte Gemüsencurry, Brokkoli in Mandelsauce, eine Linsenwaffel, serviert mit Basmati-Reis inkl. Überraschungsnachtisch **g,8** 19,90 €
59. **Banarasi Thali** – gemischtes Gemüsecurry, Brokkoli in Mandel Sahnesause, Spinatcreation, Käse und eine Linsenwaffel, serviert mit Basmati-Reis-inkl. Überraschungsnachtisch **g,h** 18,90 €

Shiva-Teller für 2 Personen

60. **Gemischtes Curry aus zartem Hühnerbrustfilet und Lammfleisch** mit frischem Gartengemüse, in der Pfanne serviert mit Salat und Basmati-Reis 38,90 €