

menue I für 2 personen

mulligatawny

linsensuppe nach südindischer art

chicken tandoori

saftig marinierte hähnchenbrustfilets,
schonend im tandoor gegart

rogan josh

zartes lammfleisch nach kashmiri art
mit einem hauch orientalischer gewürze wie
ingwer, zimt und kashmiri chilies

als beilagen reichen wir basmatireis, naan, channa daal (linsencurry) & raita

dessert nach wahl :

firni - bio-milchpudding mit rosenwasser, mandeln und pistazien

mango dream - vanilleeis glaciert mit mangopüree

rass malai - leicht gesüßte quarkkäsespezialität an milchcrème und pistazien

€ 58,- pro person

menue II für 2 personen

samosa, pakoras

feine gemüse, ausgebacken in fein-würzigem kichererbsenteig,
dazu reichen wir eine traditionelle fleisch oder gemüsepastete

tandoori mix

ein mixed grill der besonderen art im tandoor gebacken,
bestehend aus rinderfilet, rosa gebratenem lammrückenfilet und
zartem hähnchenbrustfilet, angereichert mit exotisch duftenden,
erlesenen gewürzen der indisch-pakistanischen küche

chicken korma

ein gericht aus der königlichen moghul-küche: zarte hähnchenbrustfilets
in einer milden sauce aus edlen gewürzen, verfeinert mit sahnemilch,
mandeln, kokosnüssen und handverlesenen cashewnüssen

als beilagen reichen wir basmatireis, naan, channa daal (linsencurry) & raita

dessert nach wahl :

firni - bio-milchpudding mit rosenwasser, mandeln und pistazien

mango dream - vanilleeis glaciert mit mangopüree

rass malai - leicht gesüßte quarkkäsespezialität an milchcrème und pistazien

€ 64,- pro person

menue III für 2 personen

prawn cocktail

atlantik-shrimps in einer fein abgeschmeckten cognac-cocktailsauce,
veredelt mit reifen mangofilets und fruchtiger honigmelone

mixed seafood grill

ausgesuchte riesengarnelen, lachsfilet und filet vom weißen heilbutt,
im tandoor schonend gegart, mariniert mit exotischen
kräutern der sensiblen orientalische küche

fish mango curry

zartes filet vom weißen heilbutt, in einer würzigen currysauce,
verfeinert mit sahn und mango-tranchen

als beilagen reichen wir basmatireis, naan, channa daal (linsencurry) & raita

dessert nach wahl :

firni - bio-milchpudding mit rosenwasser, mandeln und pistazien

mango dream - vanilleeis glaciert mit mangopüree

rass malai - leicht gesüßte quarkkäsespezialität an milchcrème und pistazien

€ 69,- pro person