



## BEEF - SPEZIALITÄTEN

- |                                     |   |                |
|-------------------------------------|---|----------------|
| <b>73 Beef Curry</b>                | Zartes Rindfleisch in Curry-Soße / tender beef in curry-sauce   | <b>12,50 €</b> |
| <b>74 Beef Masala <sup>gh</sup></b> | Zartes Rindfleisch in Masala-Soße / tender beef in Masala sauce   | <b>12,50 €</b> |
| <b>75 Beef Bhunna</b>               | Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße<br>tender beef with tomatoes an fried onions in a spicy sauce | <b>12,50 €</b> |
| <b>76 Mango Beef</b>                | Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße<br>tender beef in fresh mango-saffron-cashewnut-sauce               | <b>12,90 €</b> |
| <b>77 Beef Saag</b>                 | Zartes Rindfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art<br>tender beef with spinach in the north indian tradition        | <b>12,50 €</b> |
| <b>79 Beef Vindaloo</b>             | zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf<br>tender beef, special spices from Goa - very hot                 | <b>12,50 €</b> |

## FISCH - SPEZIALITÄTEN

- |   |   |                |
|---|---|----------------|
| <b>122 Fisch Curry</b>                  | Seelachsfilet in Currysoße mit feinen Gewürzen / coalfishfilet in curry sauce delicated seasoned  | <b>13,90 €</b> |
| <b>123 Fisch Masala <sup>gh</sup></b>   | Seelachsfilet in kräftiger Masala-Soße / coalfishfilet in spicy Masala sauce  | <b>13,90 €</b> |
| <b>124 Karahi Fisch Lababer</b>         | Frisches Seelachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln, in der Pfanne serviert<br>fresh coalfishfilet in fine seasoning with capsicum, onionpieces, served in a hot sizzler | <b>15,50 €</b> |
| <b>125 Fisch Mango</b>                  | Seelachsfilet mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße<br>coalfishfilet in fresh mango-safron-cashew-sauce   | <b>15,50 €</b> |
| <b>126 Jheenga Curry</b>                | Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen / king prawns in curry sauce delicated seasoned   | <b>17,90 €</b> |
| <b>127 Jheenga Masala <sup>gh</sup></b> | Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße / king prawns in spicy Masala sauce   | <b>18,50 €</b> |
| <b>128 Jheenga Khumb Wala</b>           | Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblaueu und Ingwer in Mandel-Safran-Soße<br>king prawns with fresh mushrooms, garlic an ginger in an alamond-safron-sauce                            | <b>18,50 €</b> |
| <b>129 Jheenga Jalfrezi</b>             | Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf<br>spicy king prawn with capsicum, onions, tomatoes an green chilli, hot   | <b>18,50 €</b> |

zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis/All dishes served with high-quality safron basmati rice