

Eine kulinarische Reise
durch den Indischen Subkontinent

Samstag, 5. Februar 2022
Ab 18:30 Uhr



વૉરસ્પૅઇસૅન

Alle Vorspeisen werden individuell serviert
mit Naan Brot, Mango- und Koriander-Minz Chutney

ઇન્ડિઅન વૉલો ઇટુપ

Typisch Indische rote Linsensuppe mit Joghurt und Kräutern Verfeinert

ટૉર્ન પાકૉરા

Knusprig frittiertes Mais und Gemüse veredelt mit Indischen Gewürzen

ત્થોલ્કૅન ઇલાલૉઇઠ

Hähnchen und Gemüse Teigtaschen

હૅપ્તસ્પૅઇસૅન

Bitte wählen Sie Ihren Hauptgang – Alle Gerichte werden mit Minz-Joghurt serviert

બુટ્ટર ત્થોલ્કૅન

Hendlstückchen in cremig, leicht scharfer Curry-Butter Sauce mit Basmatireis

લાલો બીર્યાની

Das beliebte Reisgericht aus Lamm und Garam Masala mit Röstzwiebeln

રિક્કૅરૅરબૅન તુર્રુ

Kichererbsen, Karotten, Okraschoten, Paprika, pikante Tomatensauce mit Basmatireis

વૅડ્ડૅર્ટ

Individuell serviert

શુલોલો જૅલુન

Gebackene Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup

24.90 €
Pro Person

Unser Themen-Abend
Im März ist
KARIBIK
Der Insel-Genuß