

## Chawal Ke Nammune/Biryani

- 80 Vegetable Biryani** € 9,90  
Typisch indischer Langkornreis gebraten mit Gemüse,  
Kaschmirkwürzen, Mandeln, Rosinen u. Cashewkernen, mit Raita
- 81 Chicken Biryani** € 11,90  
Gebratener Safranreis mit Kaschmirkwürzen  
*Ein typisches Gericht aus der Mughlai-Küche*  
Gewürzte Hühnerfleischstücke in Safranreis-nach Moghul-Art
- 82 Lamb Biryani** € 12,90  
Gebratenes u. gewürztes Lammfleisch in Safranreis nach  
indischer Art, serviert mit Nüssen
- 83 Prawn Biryani** € 14,90  
Krabben mit Kaschmirkwürzen nach indischer Art gegart  
in Safranreis mit Mandeln
- 84 Taj Biryani** € 15,90  
Gebratener Safranreis mit Hummerkrabben, Hähnchenbrustfilet,  
Lammfleisch, Rosinen, Mandeln u. Kaschmirkwürzen
- Samundari Khajana**  
Indische Fisch-Spezialitäten
- 85 Goa Fisch Curry** € 11,90  
*Kochkunst aus Goa*  
Heilbuttstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, fein abgestimmten  
Kräutern u. Gewürzen gebraten u. in einer milden Soße gegart
- 86 Fisch Kariwalla** € 12,90  
Heilbuttstücke mit frischen Kräutern im Karahi zubereitet  
nach Nordindischer Art
- 87 Fisch Mango** € 12,90  
Heilbuttstücke mit Mangostücken in einer milden Sahnesoße gegart
- 88 Jhinga Jalfrazie** € 14,90  
Hummerkrabben in einer Currysoße mit einer würzigen Mischung  
aus Zwiebeln Knoblauch, Tomaten, Karotten u. grünem Paprika
- 89 Jhinga Palak** € 14,90  
Hummerkrabben mit mild gewürztem Spinat, Ingwer, Knoblauch u.  
Kaschmirkwürzen
- 90 Taj Mahal Masala** € 14,90  
*Kochkunst aus Bombay*  
Hummerkrabben mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen  
u. grünem Paprika gebraten