

# Silvestermenü à la carte

## Vorspeisen

<b>MULLIGATAWNY</b> Linsensupe nach südindischer Art	7,50 €
<b>SAMOSA ,PAKORAS</b> Feines Gemüse, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig, dazu reichen wir Ihnen eine traditionelle Fleisch- oder Gemüsepastete	9,50 €
<b>PRAWN COCKTAIL</b> Atlantik Shrimps in einer feinen Cognac-Cocktailsauce mit Mangofilets und fruchtiger Honigmelone	12,00 €

## Hauptspeisen

<b>LAMB TIKKA</b> Saftig marinierte Lammrückenfilets, schonend im Tandoor gegart	32,50 €
<b>CHICKEN KORMA</b> Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Zarte Hähnchenbrustfilets in einer milden Sauce aus edlen Gewürzen, verfeinert mit Sahne, Mandeln, Kokosnüssen und Cashewkernen	24,00 €
<b>TANDOORI MIX</b> Eine gemischte Grillplatte der besonderen Art im Tandoor gebacken: Rinderfilet, rosa gebratener Lammrücken und zartes Hähnchenbrustfilet mit erlesenen Gewürzen der indisch-pakistanischen Küche	34,50 €
<b>ROGAN JOSH</b> Zartes Lammfleisch nach Kashmiri Art, mit orientalischen Gewürzen wie Ingwer, Zimt und Kashmiri Chilies	28,50 €
<b>MIXED SEAFOOD GRILL</b> Ausgesuchte Riesengarnelen, Lachsfilet und weißer Heilbutt im Tandoor gegart, mariniert mit exotischen Kräutern der orientalischen Küche.	34,50 €
<b>FISH MANGO CURRY</b> Zartes Filet vom weißen Heilbutt in einer würzigen Currysauce, verfeinert mit Sahne und Mango-Tranchen	32,50 €

## Desserts

<b>MANGO DREAM</b> , Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree	8,50 €
<b>RASS MALAI</b> , leicht gesüßte Quarkkäsespezialität an Milchcreme und Pistazien	8,50 €
<b>FIRNI</b> , Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien	8,50 €

