

**PUTEN SPEZIALITÄTEN Alle Gerichte mit Basmatireis**

- 74 **PUTEN – CURRY** Zarte Putenfiletstücke in einer pikanten Currysahnesoße gegart 12.00  
 75 **SABZI – PUTE** Putenfleischstücke mit frischem Gemüse zubereitet in einer Currysoße 12.00  
 76 **PUTEN VINDALO (SCHARF)** Putenfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Soße gegart 12.00  
 77 **PUTEN TIKKA MASALA** Putenfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer leckeren Soße gegart, scharf 12.00  
 78 **PUTEN MADRAS (MITTEL-SCHARF)** Zartes Putenfleisch in einer mittelscharfen Spezialsoße mit Pepperoni, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer zubereitet 12.00  
 79 **PUTEN CHILI** Putenfleischstücke frittiert mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, und Knoblauch, serviert in einer speziellen roten Chilisauce (scharf) 12.00  
 80 **PUTEN JALFAREZI** Putenfleischstücke in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika, serviert in einer Currysoße 12.00  
 80a **PUTEN KHUMBH** Gebratenes Putenbrustfilet mit frische Champignons in einer exotischen Gewürzsoße 12.00

**LAMM / LAMB Alle Gerichte mit Basmatireis**

- 81 **LAMB – CURRY** Lammfleisch in einer speziellen mit Sahne angerichteten Currysoße 12.50  
 82 **LAMB TIKKA MASALA** Lammfleischstücke im Tandoor gegrillt mit orientalisch gewürzter Soße 12.50  
 83 **LAMB BHUNA** Lammstücke in einer ausgewogenen Gewürzsoße mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten 12.50  
 83a **LAMB KHUMBH** Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in einer exotischen Gewürzsoße 12.50  
 84 **LAMB PALAK** Lammstücke mit Zwiebeln und Tomaten, gebraten in einer Mischung aus Spinat 12.50  
 85 **LAMB SUBJI** Gebratenes Lammfleisch in einer exotischen Kombination aus Gewürzen und verschiedenen frischen Gemüse 12.50  
 86 **LAMB CHANNA** Lammfleisch mit Kichererbsen in einer speziellen Sahne-Currysoße 12.50  
 87 **LAMB VINDALOO (scharf)** Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Soße 12.50  
 88 **MUTTON DAAL** Lammfleisch gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen und gelben Linsen 12.50  
 89 **MUTTON SHAHI KORMA** Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche, Lammfleisch wird in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet. 12.50  
 90 **LAMB BHINDI MASALA** Lammstücke mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten 12.50  
 91 **LAMB MADRAS (Scharf)** Zartes Lammfleisch in einer scharfen Spezialsoße mit Pepperoni, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer zubereitet 12.50  
 92 **BALTI LAMB** Zarte Lammfleischstücke mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer leckeren Soße gegart und 12.50  
 93 **MUTTON-DO-PIAJA** Zarte Lammfleischstücke mit Zwiebelscheiben, Knoblauch und Gewürzen gebraten 12.50  
 94 **ROGHAN JOSH** Lammfleischstücke zubereitet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Currysoße 12.50

**NACHSPEISEN / DESSERT**

- 124 **GULAB JAMUN (3 Stück)** Eine süße Köstlichkeit aus Zucker, Wasser, Milch Festkörper, Gegarte Butter, Kokos und Weizenmehl 3.00  
 125 **FIRNI** Indischer Reis Pudding mit Milch und Kardamom 3.00  
 127 **MANGO CREAM** mit Nüssen und Kokosraspeln 3.50  
 130 **OBSTSATLAT** mit Joghurt 3.50  
 156 **LASSI** mit Joghurtgetränk, (Mango, Süß, und Salz) (0,3l) 3.50

**MEERESFRÜCHTE / SEA FOOD Alle Gerichte mit Basmatireis**

- 95 **Fisch CURRY** Erlesener Fisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern 11.00  
 96 **FISCH BHUNA** Erlesener Fisch gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten 12.00  
 97 **FISCH MADRAS (SCHARF)** Fisch gebraten mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in orientalischer Soße 12.00  
 98 **JHINGA PALAK** Garnelen mit frischen Zwiebeln und Tomaten in Rahmspinat orientalisch gewürzt 15.00  
 99 **JHINGA SHAHI** Ein Garnelen-Gericht aus der königlichen Moghul-Küche, in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet. 15.00  
 100 **FISH CHILI** Fischfilet frittiert mit Paprika, Zwiebeln, Weißkohl, Ingwer und Knoblauchsoße, dazu indisches Brot und Basmatireis 11.00  
 101 **FISCH JALFAREZI** Fischfilet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch Tomaten, Fischfilet, Paprika und Currysoße zubereitet 11.00  
 102 **FISCH SABZI** Fischfilet mit frischem Gemüse in einer Currysoße zubereitet 11.50

**REISGERICHTE / RICE SPECIALITIES**

- 103 **DAMM VEGETABLE BIRYANI** Basmatireis gebraten, mit versch. Gemüse, Nüssen, Rosinen und Soßen 10.50  
 104 **DAMM CHICKEN BIRYANI** Hühnerbrustfilet mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln, Kokosnuss, Rosinen und Soße 11.00  
 105 **DAMM LAMB-BIRYANI** Lammfleisch mit Basmatireis gedünstet in Rosinen, Kokosnuss 13.00  
 107 **DAMM JHINGA BIRYANI** Garnelen mit Basmatireis gedünstet, orientalisch gewürzt 15.00  
 108 **DAMM MAHARAJA BIRYANI** Lammfleisch, Hühnerbrustfilet, Krabben und Gemüse mit Basmatireis in einer speziellen Gewürzsoße 13.00

**FÜR DEN VEGETARIER/VEGETARIAN Alle Gerichte mit Basmatireis**

- 109 **DAAL-MAKHAN** (wird in einer eimerähnlichen Schüssel serviert) Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch 10.50  
 110 **BHAJI-MIX** Eine Mischung aus frischen Gemüse in Currysoße 10.50  
 111 **MATTER PANEER** Grüne Erbsen mit hausgemachten Frischkäse und Gewürzen zubereitet 10.50  
 112 **SHAHI – PANEER** Hausgemachter Käse in Sahnesoße mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und Kokosnuss 10.50  
 113 **MULAI – KOFTA** Kartoffel-Käse-Bällchen mit Cashewnüssen und Sahnesoße 10.50  
 114 **PALAK – PANEER** Hausgemachter Frischkäse im Spinat mit Zwiebeln, Tomaten, Sahne und Gewürzen 10.50  
 115 **CHANA MASALA** Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer 10.50  
 116 **BHINDI MASALA** Okra Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen 10.50  
 117 **BENGEN BHARTA** Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern, Ingwer und Knoblauch 10.50  
 118 **SHABNAM-CURRY** Frische Champignons mit grünen Erbsen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln mit orientalischen Soßen 10.50  
 119 **SABZI SHAHI KORMA** Verschiedenes Gemüse der Saison, in fein abgestimmter Cashewnüsse-Sahnesoße und Mandelsoße mit exotischen Gewürzen 10.50  
 120 **CHEESE – CHILI** Hausgemachter Käse mit verschiedenen Gewürzen, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch zubereitet (pikant) 10.50  
 121 **TARKA DAAL** Linsen mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer gegart und im Tonkrug serviert (pikant) 10.50  
 122 **PANIR TIKKA BUTTER MASALA** Hausgemachter Frischkäse im Tandoor gebacken und mit einer leckeren Masalasoße zubereitet 10.50  
 123 **DAMM ALU** Gefüllte Kartoffeln mit hausgemachtem Frischkäse und Cashewnüssen in einer Spezialsoße serviert 10.50  
 123a **GEMÜSE-CHILI** Verschiedene Gemüse-frittiert mit Paprika, Zwiebeln, Weißkohl, Ingwer und Knoblauchsoße und Basmatireis 10.50

**GETRÄNKE Lieferung von Getränken auf Anfragen**

- |                              |         |                                |       |
|------------------------------|---------|--------------------------------|-------|
| Mineralwasser (0.7l-Flasche) | 2.00    | Cola/Fanta/Sprite (1l-Flasche) | 2.50  |
| Bier (0.5l-Flasche)          | 2.00    | Kasten Bier (20 Flaschen)      | 24.00 |
| Wein (0.7l-Flasche)          | ab 7.00 |                                |       |

**NEUERÖFFNUNG****MAHARAJA PALACE****Original****Indisches Restaurant****Tel: 09141 976 00 80****Fax: 09141 976 00 81****Oberetorstraße 5 • 91781 Weißenburg**

**MITTAGS-MENÜS - THALI GERICHTE**

Jedes Menü Montag-Freitag von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Alle Gerichte mit Basmatireis

<b>M 1</b>	<b>CHICKEN VINDOLOO (SCHARF)</b> Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Gewürzsoße	<b>7.50</b>
<b>M 2</b>	<b>CHICKEN CURRY</b> Hühnerbrustfilet in einer speziellen mit Sahne angerichteten Currysoße	<b>7.50</b>
<b>M 3</b>	<b>CHICKEN JALFAREZI</b> Hühnerbrustfilet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika in einer Currysoße	<b>7.50</b>
<b>M 4</b>	<b>MURGH PALAK</b> Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten in speziell gewürztem Rahmspinat	<b>7.50</b>
<b>M 5</b>	<b>PUTEN - CURRY</b> Zarte Putenfiletstücke in einer pikanten Currysahnesoße gegart	<b>7.50</b>
<b>M 6</b>	<b>SABZI - PUTE</b> Putenfleischstücke mit frischem Gemüse zubereitet in einer Currysoße	<b>7.50</b>
<b>M 7</b>	<b>PUTEN VINDALOO THALI (scharf)</b> Putenfleischstücke mit Kartoffelstückchen in einer pikanten Soße gegart	<b>7.50</b>
<b>M 8</b>	<b>LAMB - CURRY</b> Lammfleisch in einer speziellen mit Sahne angerichteten Currysoße	<b>7.50</b>
<b>M 9</b>	<b>LAMB PALAK THALI</b> Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten in einer Mischung aus Rahmspinat	<b>7.50</b>
<b>M 10</b>	<b>LAMB SUBJI</b> Gebratenes Lammfleisch in einer exotischen Kombination aus Gewürzen und verschiedenen frischen Gemüse	<b>7.50</b>
<b>M 11</b>	<b>LAMB CHANNA THALI</b> Lammfleisch mit Kichererbsen in einer speziellen Joghurt-Currysoße	<b>7.50</b>
<b>M 12</b>	<b>DAMM VEGETABLE BIRYANI</b> Basmatireis gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen, Rosinen und Soßen	<b>7.50</b>
<b>M 13</b>	<b>DAMM CHICKEN BIRYANI</b> Hühnerbrustfilet mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln, Kokosnuss, Rosinen	<b>7.50</b>
<b>M 14</b>	<b>DAAL-MAKHAN</b> Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch	<b>7.50</b>
<b>M 15</b>	<b>BHAJI-MIX</b> Eine Mischung aus frischen Gemüse in Currysoße Mixed vegetables	<b>7.50</b>
<b>M 16</b>	<b>MATTER PANEER THALI</b> grüne Erbsen mit Hausgemachtem Frischkäse, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt und Gewürzen gebraten	<b>7.50</b>
<b>M 17</b>	<b>CHANNA MASALA THALI</b> Kichererbsen mit Kartoffelwürfeln, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer	<b>7.50</b>
<b>M 18</b>	<b>BHINDI MASALA THALI</b> Okragemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen	<b>7.50</b>
<b>M 19</b>	<b>Fisch CURRY THALI</b> Erliesener Fisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern	<b>7.50</b>
<b>M 20</b>	<b>FISCH JALFAREZI THALI</b> Fischfiletstücke zubereitet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika, Karotten und Currysoße	<b>7.50</b>
<b>M 21</b>	<b>FISCH SABZI THALI</b> Fischfiletstücke mit frischem Gemüse, in einer Currysoße zubereitet	<b>7.50</b>

**BROT und RAITA**

<b>19</b>	<b>NAAN</b> Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken	<b>2.00</b>
<b>20</b>	<b>CHILI NAAN</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit grüner Chili im Tandoor gebacken	<b>2.00</b>
<b>21</b>	<b>ROTI</b> Fladenbrot aus Vollkornmehl	<b>1.50</b>
<b>22</b>	<b>PARATHA</b> Vollkornmehlbrot in Butter zubereitet	<b>2.00</b>
<b>23</b>	<b>BUTTER NAAN</b> Butter-Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken	<b>2.50</b>
<b>24</b>	<b>KNOBLAUCH NAAN</b> Knoblauch-Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken	<b>2.50</b>
<b>25</b>	<b>RAITA</b> Erfrischendes Joghurt mit Gurken und Gewürzen	<b>3.00</b>
<b>26</b>	<b>MAHARAJA RAITA</b> Erfrischendes Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Gewürzen (scharf)	<b>3.50</b>
<b>27</b>	<b>ALU RAITA</b> Kartoffel-Raita mit Joghurt und Gewürzen	<b>3.00</b>

**VORSPEISEN/APPETIZER**

<b>1</b>	<b>GOBI PAKORA</b> Blumenkohl im gewürzten Kichererbsenteig ausgebacken mit Soßen	<b>4.00</b>
<b>2</b>	<b>BENGEN PAKORA</b> Auberginen im gewürzten Kichererbsenteig ausgebacken mit Soßen	<b>4.00</b>
<b>3</b>	<b>ALU PAKORA</b> Kartoffeln im gewürzten Kichererbsenteig ausgebacken mit Soßen	<b>3.50</b>
<b>4</b>	<b>KHUMBH PAKORA</b> Champignons im gewürzten Kichererbsenteig ausgebacken mit Soßen	<b>4.50</b>
<b>5</b>	<b>MURGH PAKORA</b> Hühnerbrustfilet im gewürzten Kichererbsenteig ausgebacken mit Soßen	<b>4.50</b>
<b>6</b>	<b>MACHI PAKORA</b> Fisch im gewürzten Kichererbsenteig ausgebacken mit Soßen	<b>4.50</b>
<b>7</b>	<b>PANEER PAKORA</b> Hausgemachter Käse im gewürzten Kichererbsenteig ausgebacken mit Soßen	<b>4.50</b>
<b>8</b>	<b>ONION BHAJI</b> Zwiebelringe im gewürzten Kichererbsenteig ausgebacken mit Soßen	<b>4.00</b>
<b>9</b>	<b>MIXED PAKORE (Nr.1 bis 8) 2 Personen</b> Gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen mit Soßen	<b>10.50</b>
<b>10</b>	<b>PANEER NAAN</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit hausgemachten Käse gefüllt und Gewürzen im Tandoor gebacken	<b>4.00</b>
<b>11</b>	<b>BHAJI PRANTHA</b> Blättriges Vollkornmehl-Brot mit Butter, gefüllt mit Gemüse, im Tandoor gebacken	<b>4.00</b>
<b>12</b>	<b>KEEMA PRANTHA</b> Blättriges Vollkornmehl-Brot mit Butter, gefüllt mit Hähnchen im Tandoor gebacken	<b>4.00</b>
<b>13</b>	<b>VEGETABLE SAMOSA (2 Stück)</b> Frittierte Pastetchen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen	<b>4.50</b>
<b>14</b>	<b>MAHARAJA SAMOSA 2 (Stück)</b> Frittierte Pastetchen gefüllt mit Kartoffeln, Kichererbsen, Tomaten und Zwiebeln	<b>6.00</b>
<b>15</b>	<b>MAHARAJA PANEER TIKKA</b> Hausgemachte Frischkäsewürfel mariniert mit Paprika und Zwiebeln auf einem Spieß im Tandoor gegrillt	<b>6.00</b>
<b>16</b>	<b>PAPADAM (2 Stück)</b> Hauchdünne gewürzte Linsenwaffeln	<b>2.00</b>
<b>17</b>	<b>MASALA PAPADAM ( 2 Stück)</b> Würzige Linsenwaffeln mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln (scharf)	<b>3.50</b>
<b>18</b>	<b>ZEERA ALU</b> Kartoffeln gebraten mit Kümmel, Zwiebeln und frischen Tomaten und Gewürzen	<b>4.00</b>

**SUPPEN/SOUPS**

<b>28</b>	<b>BHAJI SOUP</b> Gemüsesuppe	<b>3.00</b>
<b>29</b>	<b>TOMATOE SOUP</b> Tomatensuppe	<b>3.00</b>
<b>30</b>	<b>MURGH SOUP</b> Hühnersuppe	<b>3.00</b>
<b>31</b>	<b>GANGA SOUP</b> Linsensuppe	<b>3.00</b>

**SALATE / SALAD**

<b>32</b>	<b>GURKENSALAT</b>	<b>4.50</b>
<b>33</b>	<b>TOMATENSALAT</b> mit Zwiebeln	<b>4.50</b>
<b>34</b>	<b>GEMISCHTER SALAT</b>	<b>4.50</b>
<b>35</b>	<b>MURGH SALAD</b> Gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet	<b>6.00</b>

**TANDOORI SPEZIALITÄTEN Alle Gerichte mit Basmati Reis und Naan serviert**

<b>41</b>	<b>MURGH TIKKA</b> Hühnerbrustfilet, mariniert mit Joghurt, am Spieß im Tandoor gegrillt	<b>11.90</b>
<b>42</b>	<b>LAMB TIKKA</b> Saftiges Lammfleisch mariniert mit Joghurt am Spieß im Tandoor gegrillt	<b>13.00</b>
<b>45</b>	<b>FISCH TIKKA</b> Erliesener Fisch in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert mit Joghurt im Tandoor gebacken	<b>13.00</b>
<b>46</b>	<b>JHINGA TANDOORI</b> Garnelen, nach Art des Hauses mariniert mit Joghurt nur beim Volk des Indu-Tales bekannt am Spieß im Tandoor gegrillt	<b>16.50</b>
<b>47</b>	<b>MAHARAJA TANDOORI MIX (1 Person)</b> Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten (von 41 bis 51)	<b>16.50</b>
<b>48</b>	<b>MURGH MALAI TIKKA</b> Hähnchenbrustfilet am Spieß, mariniert mit Joghurt und Cashewnusspaste, Gewürzmischung im Tandoor gegrillt	<b>11.90</b>
<b>50</b>	<b>PUTEN TANDOORI</b> Zarte Putenfiletstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt	<b>11.90</b>
<b>51</b>	<b>SABZI TANDOORI</b> Feine Auswahl verschiedener Gemüse und Gewürze im Tandoor gegrillt	<b>11.90</b>

**MAHARAJA SPEZIAL GERICHTE Alle Gerichte mit Basmatireis****(KARAHI UND TANDOORI SPEZIALITÄTEN)**

<b>52</b>	<b>MAHARAJA SPEZIAL DAMM MIX</b> Zwei verschiedene Fleischsortenstücke (Hühnerfleisch, Putenfleisch und hausgemachter Käsewürfel) nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer im geschlossenen Tonkrug unter Dampf gegart (mittelscharf)	<b>13.00</b>
<b>53</b>	<b>DAMM MIX</b> Drei verschiedene Fleischsortenstücke (Hühnerfleisch, Putenfleisch und Lammfleisch) nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer im geschlossenen Tonkrug unter Dampf gegart (mittelscharf)	<b>13.00</b>
<b>54</b>	<b>MAHARAJA SPEZIAL KARAHI MURGH (HUHN)</b> Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frisch gemahlene Gewürzen in Karahi zubereitet	<b>12.90</b>
<b>55</b>	<b>MAHARAJA SPEZIAL KARAHI LAMM</b> Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frisch gemahlene Gewürzen in Karahi zubereitet	<b>13.00</b>
<b>56</b>	<b>KARAHI FISCH</b> Erliesener Fisch auf Spieß im Tandoor gegrillt mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Paprikastreifen zubereitet	<b>12.00</b>
<b>57</b>	<b>MAHARAJA SPEZIAL KARAHI PANEER</b> Hausgemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frisch gemahlene Gewürzen in Karahi zubereitet	<b>12.00</b>
<b>58a</b>	<b>JHINGA MASALA (SCHARF)</b> Garnelen nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer leckeren Soße gegart	<b>16.50</b>
<b>59</b>	<b>TANDOORI PANEER TIKKA</b> Hausgemachte Frischkäsewürfel mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln mariniert, auf einem Spieß im Tandoor gegrillt	<b>12.50</b>
<b>60</b>	<b>MAHARAJA ASKIM GREEN CHICKEN TANDOORI</b> Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße im Tandoor gegrillt	<b>12.50</b>

**HUHN / CHICKEN Alle Gerichte mit Basmatireis**

<b>61</b>	<b>CHICKEN CURRY</b> Hühnerbrustfilet in einer speziellen mit Sahne angerichteten Currysoße	<b>10.00</b>
<b>62</b>	<b>CHICKEN MANGO CURRY</b> Hühnerbrustfilet in einer würzigen Soße aus Sahne mit frischen Mangostücken	<b>11.00</b>
<b>62a</b>	<b>CHICKEN BANANE CURRY</b> Hühnerbrustfilet in einer würzigen Soße aus Sahne mit frischen Bananestücken	<b>11.00</b>
<b>63</b>	<b>CHICKEN VINDOLOO (SCHARF)</b> Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Gewürzsoße	<b>11.50</b>
<b>64</b>	<b>CHICKEN JALFAREZI</b> Hühnerbrustfilet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika in einer Currysoße	<b>11.90</b>
<b>65</b>	<b>DAMM CHICKEN TIKKA MASALA</b> Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer leckeren Soße gegart, scharf	<b>12.50</b>
<b>66</b>	<b>MURGH PALAK</b> Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten in speziell gewürztem Rahmspinat Tender chicken with onions and tomatoes in spinach and special spices	<b>10.90</b>
<b>66a</b>	<b>CHICKEN DAAL</b> Hühnerbrustfilet in einer Kombination aus gelben Linsen, Sahne und Gewürzen Tender chicken in a combination of spices and lentils	<b>10.90</b>
<b>67</b>	<b>BUTTER-CHICKEN</b> Im Tandoor gegrillte Hühnerfleischstücke orientalisch gewürzt in einer speziellen Buttersoße Tandoor roasted chicken with a special buttersauce	<b>11.90</b>
<b>68</b>	<b>CHICKEN - SHAHI- KORMA</b> Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche. Hühnerbrustfilet wird mit einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet.	<b>11.90</b>
<b>69</b>	<b>BHUNA - CHICKEN</b> Saftig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten	<b>11.90</b>
<b>70</b>	<b>MURGH - KHUMBA</b> Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frische Champignons in einer exotischen Gewürzsoße	<b>11.50</b>
<b>71</b>	<b>CHILI - CHICKEN</b> Hähnchenbrustfilet frittiert mit Paprika, Zwiebeln, Weißkohl, Ingwer und Knoblauchsoße, dazu indisches Brot und Basmatireis	<b>12.00</b>
<b>72</b>	<b>CHICKEN MADRAS (mittelscharf)</b> Zartes Hühnerfleisch in einer mittelscharfen Spezialsoße mit Pepperoni, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer	<b>11.50</b>
<b>73</b>	<b>BALTI CHICKEN</b> Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer leckeren Soße gegart	<b>11.50</b>