

## Tandoori-Grillspezialitäten

Aus original indischem Lehmofen. Alle Gerichte werden mit Basmatireis und schmackhafter Sauce serviert.

<b>115 Tandoori Chicken</b>	<b>13,90</b>
gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen	
<b>116 Chicken Tikka</b>	<b>13,90</b>
Hühnerfiletstücke mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen	
<b>117 Paneer Tikka Masala</b> <sup>F</sup>	<b>14,50</b>
Rahmkäse, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in ausgewogener Gewürzmischung, leicht scharf	
<b>118 Chicken Malai Tikka</b> <sup>F</sup>	<b>14,90</b>
Hühnerfiletstücke, 24 Stunden mariniert mit Cashewnüssen, Mandeln, Joghurtsauce, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in spezieller Gewürzmischung	
<b>119 Chili Chicken, dry</b> <sup>FH</sup>	<b>14,95</b>
Mit Filetstücken, mariniert in einer exotischen Mischung aus asiatischen Saucen und Gewürzen	
<b>120 Lamm Tikka</b> <sup>4</sup>	<b>15,90</b>
Zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten	
<b>121 Batak Tikka</b> <sup>4</sup>	<b>16,90</b>
Entenfleischstücke gegrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	
<b>122 Mutton Kebab</b>	<b>14,90</b>
Leckere Röllchen aus gehacktem Lammfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, gegrillt mit kräftigen asiatischen Gewürzen, leicht scharf	
<b>124 Cheese Pudina</b> <sup>F4</sup>	<b>15,50</b>
Hausgemachter frischer Rahmkäse, mariniert mit frischer Minze und Joghurtsauce, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in spezieller Gewürzmischung	
<b>125 Fish Tikka</b> <sup>B,E,4</sup>	<b>14,90</b>
Rotbarschfilet, eingelegt in Joghurt-Sahnesauce mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt nach traditioneller südasiatischer Art	
<b>126 Scampi Tandoori</b> <sup>A,F,4</sup>	<b>16,90</b>
Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiat. Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt bis der Geschmack seinen Höhepunkt erreicht	
<b>127 Swagat Grillplatte</b> <sup>B,F,4</sup>	<b>18,90</b>
Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten	

## Enten-Spezialitäten

Aus original indischem Lehmofen, alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

<b>130 Batak Curry</b> <sup>F</sup>	<b>14,20</b>
Gegrilltes Entenbrustfilet in einer Currysauce nach Köstlicher indischer Art	
<b>131 Batak Madras (mittelscharf)</b> <sup>F</sup>	<b>14,90</b>
Gegrilltes Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
<b>132 Batak Sabji</b> <sup>F</sup>	<b>14,60</b>
Gegrilltes Entenbrustfilet mit Frischem Gemüse in einer speziellen Rahmsauce	
<b>133 Batak Dahiwala</b> <sup>FH</sup>	<b>14,80</b>
Gegrilltes Entenfiletstücke, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln	
<b>134 Batak Korma</b> <sup>FH</sup>	<b>15,90</b>
Gegrillte Entenfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen	
<b>135 Reshmi Batak</b> <sup>F,4</sup>	<b>16,90</b>
Entenbrustfilet gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Ingwer in einer speziellen Gewürzmischung	

## Fisch & Scampis

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

<b>140 Fish Curry</b> <sup>B,F</sup>	<b>11,90</b>
Rotbarschfilet in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art	
<b>141 Fish Madras (scharf)</b> <sup>B,F</sup>	<b>12,50</b>
Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
<b>142 Fish Punjabi (mittelscharf)</b> <sup>B,F</sup>	<b>12,90</b>
Rotbarschfilet gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet	
<b>143 Fish Korma</b> <sup>B,FH</sup>	<b>14,50</b>
Rotbarschfilet in einer milden Sahne-Sauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen	
<b>144 Scampi Punjabi</b> <sup>B,FH</sup>	<b>14,90</b>
Großgarnelen in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art	
<b>145 Scampi Masala</b> <sup>B,F</sup>	<b>15,50</b>
Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch und versch. Kräutern in feinen indischen Kräutern gebraten	
<b>146 Scampi Dahiwala</b> <sup>B,FH</sup>	<b>15,20</b>
Großgarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce	
<b>147 Scampi Madras (mittelscharf)</b>	<b>15,40</b>
Riesengarnelen mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
<b>148 Scampi Korma</b> <sup>B,FH</sup>	<b>16,90</b>
Riesengarnelen in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen	

## Thalis für eine Person

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

<b>155 Punjabi Thali</b> <sup>FH</sup>	<b>15,90</b>
Eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten	
Sabji Masala, Chicken Madras & Lamm Curry	
<b>156 Swagat Thali</b> <sup>FH</sup>	<b>14,50</b>
Eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten	
Palak Aloo, Khumbi Paneera Malai Kofta	

## Dessert

<b>160 Mango-Eis mit Mangostücken in einer Tonschale</b> <sup>F</sup>	<b>4,90</b>
<b>161 Vanilla-Nuss-Eis mit gerösteten</b> <sup>FH</sup> <b>Cashew-Nüssen in Honig in einer Tonschale</b>	<b>4,90</b>
<b>162 Gulabjamun</b>	<b>5,10</b>
Indische Süßigkeit	
<b>163 Shrikhand</b>	<b>5,90</b>
Mango Joghurt, Früchte, Obst, Cashew-Nüssen	
<b>164 Halwa</b>	<b>5,20</b>
Indische Süßigkeit (Indian Sweet) mit Grieß, Butter, Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen nach nordindischer Art	

1 mit Farbstoff. 2 coffeinhaltig. 3 mit Antioxidationsmittel. 4 Säuerungsmittel. 5 mit Konservierungsmittel. 6 mit Süßstoff. 7 enthält eine Phenylalaninquelle. 8 chininhaltig. 9 Stabilisatoren. 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul. 11 Taurin. 12 enthält Sulfite

A) Getreideprodukte (Glutenhaltig), B) Fisch, C) Krebstiere, D) Schwefeldioxide und Sulfide, E) Sellerie, F) Milch und Laktose, G) Sesamsamen, H) Nüsse, I) Eier, J) Lupinen, K) Senf, L) Soja, M) Weichtiere, N) Erdnüsse

**Alle Preise in EUR incl. MwSt., Service, Getränke auf Anfrage Irrtümer vorbehalten**

www.swagat-india.de



**Öffnungszeiten:**  
**So.-Do. 12 - 23 Uhr** **Tel: 030/ 742 030 91**  
**Fr.- Sa. 12 - ? Uhr** **Mobil: 0172 780 83**



**Catering ab 15 Personen**  
**Alle Cocktails zur Happy Hour ab 20.00 Uhr 4,90 €**

**Für Hochzeiten und Geburtstage bis 120 Personen**

Stand: 05.2021 - vorherige Flyer sind ungültig

## Suppen

<b>01 Madras Rasam</b> <sup>A,F,4</sup>	<b>4,50</b>
Rote Linsensuppe nach Köstlicher Süd-ind. Art	
<b>02 Vegetarische</b> <sup>A,F</sup>	<b>4,80</b>
Gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt	
<b>03 Tomatensuppe</b> <sup>A,F,4</sup>	<b>4,90</b>
Tomatensuppe aus Frischen Tomaten, Garniert mit Sahne	
<b>04 Mulligatawney-suppe</b> <sup>A,F,4</sup>	<b>5,50</b>
Typisch indische Curry-suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe)	
<b>05 Garam Shorba</b> <sup>A,F,4</sup>	<b>5,80</b>
Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach ihrer Wahl	
<b>06 Champignon-Cremesuppe</b> <sup>A,F</sup>	<b>5,20</b>
Eine Leckere Suppe aus frischen Champignons, indischen Kräutern, garniert mit Sahne	

## Salate

<b>10 Hara Bhara Salat</b>	<b>5,90</b>
Grüner Salat mit Gurken, Tomaten & Karotten	
<b>11 Chicken Chat Salat</b>	<b>7,50</b>
Feiner Salat mit gegrilltem Hähnchen und Kohlstreifen	
<b>12 Swagat Salat</b> <sup>M,N</sup>	<b>6,90</b>
Grüner Salat aus Obst, Bohnen und Möhren mit ungesalzenen Erdnüssen	

## Side Order

<b>13 Bhatara</b> <sup>A,F</sup>	<b>1,90</b>
Frittiertes Brot aus feinem Weizenmehl	
<b>18 Naan</b> <sup>A,F</sup>	<b>2,90</b>
Fladenbrot aus im Tandoor knusprig gebacken	
<b>19 Cheese Naan</b> <sup>A,F</sup>	<b>4,50</b>
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit geriebenem Rahmkäse, im Tandoor gebacken	

Reservierung unter www.swagat-india.de/reservierung

<b>20 Garlic Naan</b> <sup>A,F</sup>	<b>3,90</b>
Fladenbrot aus Weizenmehl, mit einer indischen Knoblauchpaste im Tandoor gebacken	
<b>21 Roti Fladenbrot aus Vollkornmehl</b> <sup>A</sup>	<b>3,20</b>
im Tandoor knusprig gebacken	
<b>22 Pudina Pamtha</b>	<b>3,90</b>
Vollkornbrot mit Öl und frischer Minze, außen knusprig und innen locker, im Tandoor gebacken	
<b>23 Butter Naan</b> <sup>A,F</sup>	<b>3,90</b>
Fladenbrot aus Weizenmehl, mit indischer Butter & 2 verschiedenen Sesamsorten gebacken	
<b>24 Peshwari Naan</b> <sup>A,F</sup>	<b>4,80</b>
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit gehacktem Lammfleisch und Cashewnüssen im Tandoor gebacken	
<b>25 Raita</b> <sup>F</sup>	<b>3,40</b>
Joghurt mit Kartoffeln, frischer Minze, Tomaten und Gurken, garniert mit gebratenem Kreuzkümmel	
<b>26 Mixed Pickles</b>	<b>2,90</b>
Eingelegtes scharfes, indisches Gemüse	
<b>27 Mango Chutney</b>	<b>2,90</b>
Eingelegtes Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce	
<b>28 Papadam</b>	<b>1,00</b>
2 Stück mit diversen Saucen	

## Pakorras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert und werden mit verschiedenen Dips serviert.

<b>30 Samosas</b>	<b>4,90</b>
Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen und Mandeln (pikant)	
<b>31 Gobi Pakora</b>	<b>4,50</b>
Blumenkohl	
<b>32 Onion Bhaji</b>	<b>4,50</b>
Zwiebelstreifen	
<b>33 Baingan Pakora</b>	<b>4,50</b>
Auberginen	
<b>34 Khumbi Pakora</b>	<b>4,50</b>
Champignons	
<b>35 Chicken Pakora</b>	<b>5,90</b>
Paniertes Hühnerfilet	
<b>36 Scampi Pakora</b> <sup>B</sup>	<b>7,90</b>
Gewürzte Großgarnelen Spiced Prawns	
<b>37 Paneer Pakora</b> <sup>F</sup>	<b>5,90</b>
Hausgemachter frischer Rahmkäse	
<b>38 Aloo Pakora</b>	<b>4,50</b>
Marinierte Kartoffeln	
<b>40 Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen</b>	<b>12,50</b>
eine Zusammenstellung der oben genannten verschiedenen vegetarischen Vorspeisen	

## Vegetarian

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

<b>45 Dal Makhni</b> <sup>F</sup>	<b>8,90</b>
Verschiedene Linsen gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten	
<b>46 Sabji</b> <sup>F</sup>	<b>9,50</b>
Verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse in Currysauce	
<b>47 Sabji Masala</b> <sup>5H</sup>	<b>10,30</b>
Frisches Gemüse mit gehackten Cashewnüssen und Rosinen in gewürzter Käse-Sahnesauce	
<b>48 Aloo Ghobi</b>	<b>9,90</b>
Frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach spezieller nordindischer Art gegart	
<b>49 Palak Paneer</b> <sup>F</sup>	<b>9,90</b>
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten	
<b>50 Palak Aloo</b>	<b>9,40</b>
Kartoffeln und Spinat mit Ingwer und Zwiebeln, nach einer speziellen nordindischen Art gebraten	

<b>51 Pindi Chana</b> <sup>F</sup>	<b>9,80</b>
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Rahmkäse in speziellen Gewürzen	
<b>52 Matter Paneer</b> <sup>F</sup>	<b>10,90</b>
Hausgemachter Frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce	
<b>53 Khumbi Paneer Masala</b> <sup>5H</sup>	<b>10,50</b>
Frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen, Rosinen, Mandeln und Cashew-Nüssen in Sahnesauce	
<b>54 Shahi Paneer</b> <sup>5H</sup>	<b>10,90</b>
Hausgemachter Rahmkäse mit Cashew-Nüssen und Rosinen in Butter-Tomaten-Sahnesauce	
<b>56 Malai Kofta</b> <sup>5H,6</sup>	<b>10,90</b>
Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen in spezieller Käse-Sahnesauce gekocht	
<b>57 Paneer Jhalfrezi (mittelscharf)</b> <sup>F</sup>	<b>10,50</b>
Hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten	
<b>58 Karahi Paneer</b> <sup>F</sup>	<b>10,90</b>
Indischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel und Tomaten	
<b>59 Shahi Baingan</b> <sup>5H</sup>	<b>10,90</b>
Gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse, Karotten, Blumenkohl und Nüssen in einer speziellen Tomaten-Sahnesauce	
<b>60 Punjabi Mirch</b> <sup>5H</sup>	<b>10,90</b>
Grüne Paprika gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse in einer speziellen sanften Sauce mit Nüssen und Rosinen	
<b>61 Paneer Mango</b> <sup>F</sup>	<b>11,20</b>
Indischer Rahmkäse mit Mangosauce	
<b>62 Paneer Madras (scharf)</b>	<b>11,50</b>
Indischer Rahmkäse mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
<b>63 Vishnu Thali</b>	<b>12,80</b>
Zusammenstellung von zwei Gerichten:	
1) Spinat und Kartoffeln mit Ingwer und Zwiebeln gebraten <sup>F</sup>	
2) Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch in einer pikanten Curry-Sauce	

## Reisgericht-Biryani

Alle Biryani-Gerichte werden mit Curry-Sauce serviert

<b>70 Sofiani Biryani</b> <sup>5H</sup>	<b>11,50</b>
Gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen	
<b>71 Chicken Biryani</b> <sup>H</sup>	<b>12,90</b>
Zarte Hühnerfiletstücke zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung	
<b>72 Mutton Biryani</b> <sup>H</sup>	<b>14,90</b>
Zarte Lammfleischstücke gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen	
<b>73 Swagat Biryani</b>	<b>15,90</b>
Zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke mit gedämpftem Basmatireis, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen & Mandeln in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung	
<b>74 Scampi Biryani</b> <sup>H</sup>	<b>16,90</b>
Gebratene Großgarnelen gedünstet mit Basmatireis, Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen	

## Hähnchengerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

<b>80 Chicken Curry</b>	<b>9,90</b>
Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	
<b>81 Chicken Sabji</b>	<b>11,20</b>
Hühnerfilet mit frischem Gemüse in einer speziellen milden Sauce	

<b>82 Chicken Jakhni</b> <sup>H</sup>	<b>11,40</b>
Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste, gegrillt mit Mandeln in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce	
<b>83 Chicken Himalaya</b> <sup>5H</sup>	<b>11,90</b>
Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce	
<b>84 Murgh Makhni</b>	<b>11,90</b>
Saftige Tandoori Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten Sahnesauce	
<b>85 Chicken "Saagwala"</b>	<b>11,20</b>
Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher Indischer Art	
<b>86 Chicken Korma</b> <sup>5H</sup>	<b>12,50</b>
Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashew-Nüssen	
<b>87 Chicken Banglari (mittelscharf)</b>	<b>11,50</b>
Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen	
<b>88 Chicken Madras (scharf)</b> <sup>F</sup>	<b>11,60</b>
Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
<b>89 Chicken Vindaloo (scharf)</b> <sup>5,7</sup>	<b>11,50</b>
Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und Frischen Tomaten, nach einer speziellen südindischen Art	
<b>90 Chicken Jhalfrezi (mittelscharf)</b>	<b>11,90</b>
Hühnerfilet mit Frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art	
<b>91 Chicken Mango</b>	<b>12,80</b>
Hühnerfilet in Mangosauce	
<b>92 Chicken Tikka Masala</b> <sup>F</sup>	<b>13,50</b>
Hühnerfiletstücke, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in ausgewogener Gewürzmischung, leicht scharf	

## Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

<b>100 Lamm Curry</b>	<b>11,90</b>
Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	
<b>101 Lamm Sabji</b>	<b>12,90</b>
zarte Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in speziellen Indischen Gewürzen gegart	
<b>102 Lamm Jakhni</b> <sup>5H</sup>	<b>12,90</b>
Eingelegte Lammfleischstücke in einer Joghurtsauce mit Mandeln, Paprika nach einer speziellen indischen Art zubereitet	
<b>103 Rogan Josh</b>	<b>12,90</b>
Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce	
<b>104 Lamm Kadai (mittelscharf)</b>	<b>13,50</b>
Eingelegte Lammfleischstücke gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen	
<b>105 Lamm "Saagwala"</b>	<b>12,80</b>
Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch	
<b>106 Lamm Korma</b> <sup>5H</sup>	<b>14,50</b>
Zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen	
<b>107 Lamm Sukha Banglari (mittelscharf)</b> <sup>5H</sup>	<b>12,90</b>
Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen	
<b>108 Lamm Madras (scharf)</b> <sup>F</sup>	<b>12,90</b>
Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
<b>109 Lamm Vindalu (scharf)</b> <sup>5,7</sup>	<b>12,90</b>
Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart	
<b>110 Lamm Jhalfrezi (mittelscharf)</b>	<b>12,90</b>
Lammfleischstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art	
<b>111 Lamm Dhansek</b> <sup>F</sup>	<b>12,70</b>
Zarte Lammfleischstücke mit Linsen gebraten mit schön angenehmen Gewürzen	