

# Pakistanische Gerichte

Alle Gerichte werden mit  
Basmatireis und Beilagesalat serviert

- 300 Panir Tikka**  
hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten gebraten (F)
- 301 Murg Paneer**  
Hähnchenbrustfilet mit hausgemachtem Rahmkäse, geschmort mit Curry, Kräutern und hauseigener Gewürzmischung (F)
- 302 Fisch Masala**  
verschiedene Sorten Fischfilet, zubereitet nach indischer Art mit vielen Gewürzen und Kräutern, kräftig gewürzt (F)
- 303 Mutton Curry**  
Lammfleisch geschmort mit Ingwer und Zwiebeln in Curry, Garam Masala und Koriander
- 304 Sabzi**  
Gemüse der Saison, gebraten mit einer delikaten Mischung aus orientalischen Gewürzen
- 305 Afghanische Pfanne**  
verschiedene Sorten Fleisch mit grünem Paprika, Tomaten, Champignons und Ei, geschmort in hauseigener Gewürzmischung
- 306 Murg Tikka**  
Hähnchenbrustfilet, mariniert mit pakistanischen Tikka-Gewürzen, Paprikaschoten und Zwiebeln, mit Basmatireis und scharfer Joghurtsauce nach Art des Hauses
- 307 Lahori Biryani**  
gebratenes Lammfleisch und Gemüse in pakistanischen Gewürzen, mit Rosinen und Mandeln in traditioneller Lahori-Art, mit scharfer Joghurtsauce nach Art des Hauses
- 308 Cylon Topf**  
verschiedene Sorten Fleisch, geschmort mit Okraschoten (Lady-Fingers), nach traditioneller Sri Lanka-Art, mit pikanter Currysauce
- 309 Multani Topf**  
gebratenes Hähnchen- und Lammfleisch in Mango-Curry-Kokosmilchsauce
- 310 Scampi Masala**  
gebratene Scampi mit frischem Ingwer und Knoblauch in Mango-Currysauce