

Pakistanische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Beilagensalat serviert

300 Panir Tikka

hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, gebraten in Curry-Spezialsauce **(pikant)** (F)

301 Murg Paneer

Hähnchenbrustfilet mit hausgemachtem Rahmkäse, geschmort mit Curry, Kräutern und hauseigener Gewürzmischung (F)

302 Fisch Masala

verschiedene Sorten Fischfilets, zubereitet nach pakistanischer Art, 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 und Ei, geschmort in hauseigener Gewürzmischung

306 Murg Tikka

Hähnchenbrustfilet, mariniert mit pakistanischen Tikka-Gewürzen, Paprikaschoten und Zwiebeln, mit scharfer Joghurtsauce nach Art des Hauses

307 Lahori Biryani

gebratenes Lammfleisch mit Reis und Gemüse, Rosinen und Mandeln nach traditioneller pakistanischer Lahori-Art, dazu scharfe Joghurtsauce

309 Multani Topf

gebratenes Hähnchen- und Lammfleisch in Mango-Curry-Kokosmilchsauce

310 Scampi Masala

gebratene Scampi mit frischem Ingwer und Knoblauch in Mango-Currysauce