

Rindfleisch/Beef

265. Beef Jalfrezi.....12,90
Rindfleisch zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Grüner Paprika und Karotten in einer Curry-Sauce
266. Beef Palak.....12,90
Rindfleischstücke mit Zwiebeln und Toamten gebraten,mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung
267. Beef Sabzi.....12,90
Rindfleisch mit verschiedene Gemüse in leckerer Curry Sauce
268. Beef Vindaloo *2.....12,50
Gebratene Rindfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce gegart
269. Beef Madras.....12,50
Gebratene Rindfleisch in einer scharfer Madras Currysauce
270. Beef Kokos *4.....12,90
Rindfleisch in einer würzige Sauce aus Sahne mit Kokos
271. Beef Mango.....12,90
Zarte Rindfleischstücke in einer Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken
272. Beef Shahi Korma *4.....12,90
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche,Rindfleischstücke wreden in einer milden Sauce aus Gewürzen,Sahne mit Mandeln,Kokosnuss und Cashew-Nüssen zubereitet
273. Beef Karahi.....12,90
Rindfleischstücke mit Zwiebeln,Knoblauch,Ingwer,Tomaten,gemahlenen Gewürzen und frischen Kräutern im Karahi zubereitet
274. Beef Bhindi.....12,90
Zarte Rindfleischstücke mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten