

Lamm Spezialitäten

250. Roghan Josh.....12,90
Lammfleisch zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in einer Curry-Sauce
251. Palak Gosht.....12,50
Lammstücke mit Zwiebeln, und Tomaten gebraten, mit Blattspinat in einer Aromatischen Gewürzmischung
252. Sabzi Gosht.....12,50
Lammstücke mit verschiedene Gemüse in einer aromatischen Gewürzmischung
253. Lamm Vindaloo *2.....12,50
Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
254. Lamm Madras.....12,50
Gebratene Lammfleisch in eine scharfer Madras Currysauce
255. Lamm Kokos *4.....12,50
Lammfleischstücke in eine würzige Sauce aus Sahne mit Kokos
256. Lamm Mango.....12,90
Lammfleischstücke in einer würzige Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken
257. Lamm Shahi Korma *4.....12,90
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche. Im Tandoor gebackene entbeinte Lammfleischstücke in eine milden Sauce aus Gewürzen, Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen zubereitet
258. Karahi Gosht.....12,90
Lammstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, Gemahlene Gewürzen, im Karahi zubereitet
259. Tandoori Tikka Masala *2.....14,90
Lammfleischstücke im Tandoor gegrillt, orientalisch gewürzt mit Spezielsauce gebraten
260. Bhindi Gosht.....12,90
Lammstücke mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
261. Channa Gosht.....12,50
Lammfleischstücke mit Kichererbsen, in einer speziellen Joghurt - Currysauce