

539 Kormasutra - Indisch

VORSPEISEN

101 Kormasutra Mix	17.00
Samosa (1 Stück), Onion Bhaji (2 Stück), Shammi Kebab (1 Stück), Fish Pakora (2 Stück) und Mangochutney	
102 Fish Pakora	12.00
Pangasiusfiletstücke (2 Stück) frittiert im Linsenmehlmantel, angereichert mit verschiedenen Chutneys	
103 Papad	3.50
Gebratene Linsen-Chips (2 Stück) mit verschiedenen Chutneys	
104 Shammi Kebab	11.00
Frittierte Lammfleischkugeln, gefüllt mit Minz-Joghurt und verschiedenen Gewürzen	
105 Onion Bhaji	9.00
Beliebte Vorspeise mit frittierten Zwiebelstreifen im Linsenmehlmantel, angereichert mit verschiedenen Gewürzen und Mangochutney	
106 Cocktail Samosa	10.00
Frittierte Teigtaschen (2 Stück), gefüllt mit verschiedenen Gemüsen und Kartoffeln, serviert mit Pfefferminzsaucen	

SUPPEN

110 Kesar Murgh Shorba	10.00
Geflügelextrakt mit milden Gewürzen und Kokosnusspulver	
111 Daal Ka Seera	9.00
Delikate Linsensuppe nach Panjabi-Art mit erlesenen Kräutern und milden exotischen Gewürzen	

SALATE

115 Aloo Chaat	9.00
Kichererbsen und Kartoffeln mit Zwiebeln und Tomaten, verfeinert mit Koriander und Chaat Masala, dazu französische Sauce	
116 Indischer Kachumber Salat	10.00
Salat aus frischen Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Chaat Masala, dazu französische Sauce	
117 Grüner Salat	8.50
Eisbergsalat mit französischer Sauce	

POULET CURRYGERICHTE

120 Chicken Chefreal	28.50
Gekochtes Pouletfleisch mit frisch zerstoßenen Gewürzen, Kokosnuss und Zwiebeln. Serviert mit Basmatireis.	
121 Tandoori Tikka Masala	29.50
Gebratene Pouletstücke in Tomatensauce, mit Peperoni und Zwiebeln. Serviert mit Basmatireis.	
122 Murg Safdarjung	28.50
Ein tropischer Teller mit zarten Pouletstücken, Zwiebeln, grünem Pfeffer, in sahniger Mangopflaumensauce. Serviert mit Basmatireis.	
123 Murg Makhni	28.50
Marinierte Pouletstücke geräuchert nach Tandoor-Art, in Tomaten-Zwiebelsauce, mit Bockshornklee und Honig. Serviert mit Basmatireis.	
124 Chicken Curry	27.50
Pouletfleischstücke nach Punjabi-Art, mit Tomaten, Knoblauch, frischem Ingwer, Koriander und Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	

RINDFLEISCH CURRYGERICHT

130 Goscht Bhuna	30.50
Zart gebratene Rindfleischstücke mit einer aromatischen Mischung aus Ingwer, roter Chilipaste, Knoblauch und Zwiebelsauce. Serviert mit Basmatireis.	

131 Goscht Curry	29.50
Zart gebratene Rindsstücke mit Tomaten, Knoblauch, frischem Ingwer, Koriander und indischen Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	
132 Goscht Vindaloo	30.00
Zart gebratene Rindfleischstücke mit Kartoffeln in einer Currysauce. Serviert mit Basmatireis.	
133 Goscht Hyderabad	29.50
Zart gebratene Rindfleischstücke an einer sämigen Sauce mit Chashehnüsse, Rahm und milden Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	

LAMM CURRYGERICHTE

140 Lamm Bhuna	31.50
Zart gebratenes Lammfleisch, mit einer aromatischen Mischung aus Ingwer, roter Chilipaste, Knoblauch und Zwiebelsauce. Serviert mit Basmatireis.	
141 Lamm Shahi Korma	31.50
Lamm nach indischer Art des Königs, in Cashewsauce. Serviert mit Basmatireis.	
142 Methi Maas	30.50
Zarte Lammfleischstücke, gekocht in Spinatpurée und indischen Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	
143 Lamm Vindaloo	31.50
Lammfleischstücke, gekocht mit Kartoffeln in schmackhafter, würziger Sauce. Serviert mit Basmatireis.	
144 Kashmiri RoganJosh	30.50
Lammcurry-Spezialitäten aus Nordindien. Serviert mit Basmatireis.	

SPEZIALITÄTEN

150 Special Kormasutra Mix	43.50
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Delikatessen: Murgh Tikka (Poulet), Botti Kebab (Lamm) und Tandoori Jhingha (Riesencrevetten). Serviert mit Basmatireis.	
151 Tandoori Paneer Tikka (vegi)	28.50
Hausgemachte Frischkäsestücke, mariniert in Joghurt und verschiedenen, speziellen Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	
152 Tandoori Subzi (vegi)	28.50
Frischer Hüttenkäse mit Kartoffeln, Zwiebeln, Pilze, Aubergine, Tomaten, Blumenkohl und Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	
153 Tandoori Jhingha	40.50
Riesencrevetten mariniert in Joghurt mit Knoblauch, Ingwer und Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	
154 Botti Kebab	36.50
Lammfilet mariniert in Joghurt, Ingwer und Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	
155 Murg Tikka	30.50
Zartes Pouletfleisch mariniert in Joghurt, Chilipaste und verschiedenen speziellen Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	
156 Tandoori Chicken	28.50
Zarte Pouletschenkel mariniert mit Joghurt und Tandoor-Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	

BIRYANI

160 Vegetarisches Biryani	27.50
Basmatireis zubereitet mit Saisonalem Gemüse und Indischen Gewürzen	
161 Jhingha Biryani	37.50
Basmatireis mit Riesencrevetten und indischen Gewürzen	
162 Mughal Lamm Biryani	31.50
Basmatireis mit Lammfleischstücken, mariniert in Joghurt und Gewürzen	

539 Kormasutra - Indisch

163 Nawabi Chicken Biryani Basmatireis mit Pouletstücken und einer feinen Curry Sauce Mischung	29.50	203 Naan Makhni Fladenbrot aus verfeinertem Mehl und Butter	5.50
		204 Banarasi Pulao Basmatireis mit saisonalem Gemüse und Cashewsnüssen	8.00
		205 Saada Chawal Gedämpfter Basmatireis	5.00
FISCHGERICHTE			
170 Darbari Fisch Curry Pangasiusfilet an Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kokosnuss und würziger Currysauce. Serviert mit Basmatireis.	30.50		
171 Nikobar Jhinga Masla Riesencrevetten-Curry mit Pilzen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischem Koriander. Serviert mit Basmatireis.	40.50		
VEGETARISCHE GERICHTE			
180 Paneer Mattar Hüttenkäsestücke in einer Cashewnuss-Sauce, mit grünen Erbsen, indischen Gewürzen und Kräutern. Serviert mit Basmatireis.	26.50		
181 Shalimar Masala Gericht aus Pilzen und grünen Erbsen: Spezialität des Hauses. Serviert mit Basmatireis.	25.50		
182 Bhindi Masala Okra gekocht mit Zwiebel- und Tomatenwürfeln und Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	25.50		
183 Peshawari Chana Kichererbsen gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und indischen Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	24.50		
184 Paneer Makham Wali Hausgemachter Frischkäse in einer Zwiebel-Tomatensauce. Angerichtet mit Rahm und Butter, abgeschmeckt mit Bookshornklee. Serviert mit Basmatireis.	27.50		
185 Mix Vegetable Curry Eine ausgezeichnete Mischung aus verschiedenem Gemüse, in einer Kokosnusscurry, garniert mit Curryblättern. Serviert mit Basmatireis.	25.50		
186 Navrattan Korma Kombination von verschiedenem Gemüse und Trockenfrüchten, gekocht in einer milden Safransauce. Serviert mit Basmatireis.	25.50		
187 Dal Maharani Gericht aus schwarzen Linsen, weissen Bohnen, über Nacht gegart mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomatensauce, mit Rahm und Butter verfeinert. Serviert mit Basmatireis.	20.50		
188 Saag Paneer Wala Hüttenkäsewürfel gekocht in Spinatpurée, verfeinert mit Knoblauch und indischen Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	25.50		
189 Manchali Aloo Gobi Traditionelle, indische Speise mit Kartoffeln und Blumenkohl, verfeinert mit Kümmel, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer. Serviert mit Basmatireis.	24.50		
190 Paneer Masala Hüttenkäsestücke gemischt mit Julienne von Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, mit einem Hauch von Tomatensauce, garniert mit Ingwer und Koriander. Serviert mit Basmatireis.	27.50		
BEILAGEN			
195 Dahi Naturejoghurt	5.00		
196 Subzi Raita Mild gewürztes Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten und Gurken	6.50		
197 Peshawari Naan Indisches Hefebrot mit Nüssen, Kokosnuss, Rosinen und Rosenblätter	7.00		
198 Paratha Indisches Vollkorn-Fladenbrot	6.50		
199 Tandoori Roti Fladenbrot aus Ruchmehl	5.00		
200 Naan Pudina Fladenbrot mit Pfefferminze und Butter	6.50		
201 Naan Paneer Fladenbrot mit Käse gefüllt	6.50		
202 Naan Lasuni Fladenbrot mit Knoblauch	6.00		