

## DER GESCHMACK INDIENS

INSPIRIERT VON DEN KULINARISCHEN ENTDECKUNGEN DES  
KÜCHENCHEFS DARIO IN UNSEREN RESORTS IN INDIEN

### VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

#### VORSPEISEN

- SAMOSAS** €9.00  
Indische Teigtaschen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Erbsen, serviert mit grünem Chili (W)
- GEMÜSEPAKORAS** €7.00  
Verschiedene Gemüsesorten mit Kichererbsen Mehl paniert und gebraten, serviert mit Chutney (W)
- AMRITSARI FISCH** €9.00  
Gebratene, knusprig panierte Fischnuggets, mit Punjabi-Gewürzen, serviert mit Chilisauce (W, F)
- MASALA PAPAD** €9.00  
Knuspriger Papadam, belegt mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Korianderblättern, Chilischoten und Gewürze (W)
- PANI PURI** €8.00  
Frittiertes Brot aus weißem Erbsenmehl, Chutneys und Pani-Wasser, ein beliebtes Straßenessen im Punjab (W)

- SÜDINDISCHER DAL TADKA** €10.00  
Straucherbsen, temperiert mit schwarzen Senfkörnern, Kokosnussöl und Curryblättern (M, C)
- DAL MAHARANI** €9.00  
Urbohnen und Kidneybohnen, langsam gekocht mit aromatischen Gewürzen und einem Hauch von Sahne (D)
- GEMÜSE JAIPURI** €13.00  
Gemischtes Gemüse in reichhaltiger Tomatensoße mit den Aromen von Jaipur (M)
- ALOO GOBI** €11.00  
Zarter Blumenkohl und Kartoffeln, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen (M)
- GEMÜSE-PULAO** €11.00  
Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse, Gewürzen und Ghee gekocht, serviert mit Raita, dem typischen indischen Joghurt-Dip (D)
- PALAK PANEER** €12.00  
Weiche Paneer-Käsewürfel, gekocht mit Gewürzen und cremiger Spinatsoße (D)

### NICHT-VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

- GARNELEN-CURRY AUS GOA** €14.00  
Süße Garnelen in würzigem Kokosnuss-Curry (C, H)
- MURGH MAKHANI** €13.00  
Berühmtes Butterhuhn nach Delhi-Art, in samtiger Tomaten-Sahne-Soße (D)
- LAMM ROGAN JOSH - INDISCHES LAMMCURRY** €15.00  
Zarte Lammfleischstücke, gekocht mit Kashmiri-Gewürzen in reichhaltiger Tomaten-Zwiebelsoße (D)



C. Kokosnuss D. Molkerei F. Fisch G. Gluten H. Schalentiere M. Senfkörner N. Nüsse S. Saatgut W. Weizen  
Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrem Kellner nach den Tagesangeboten oder besonderen Diätvorschriften.  
Alle Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service

#### BEILAGEN

- BASMATI-REIS, JEERA-REIS, PARATHA-BROT, NAAN-BROT (1 STK)** Jede Beilage
- POORI (2 STK)** €3.50  
Indischen Fladenbrot

#### NACHSPEISEN

- GULAB JAMUN** €5.00  
Saftige Krapfen, getränkt in duftendem, gewürztem Rosenwassersirup (D, G)
- REIS KHEER** €5.00  
Ein wohltuender, cremiger Milchreis, gewürzt mit Kardamom, mit Nüssen bestreut (D, N)
- HAUSGEMACHTES KULFI** €6.00  
Indisches gefrorenes Dessert aus Kondensmilch, Nüssen und aromatischen Gewürzen (D, N)