

N132	Chicken Vindaloo ^G)))	12,90 €
	Hähnchenfleisch mit speziellen Gewürzen, dazu Kartoffeln mit roter Currysoße <i>Chicken with special spices with potatoes and red currysauce</i>	
N133	Enten Tikka Masala / Duck Tikka Masala ^G) ')	13,90 €
	Im Tandoor-Ofen gegrillte Ente, serviert mit einer hausgemachte Currysoße aus Knoblauch <i>Duck grilled in the tandoor oven, served with a homemade curry sauce</i>	
N134	Enten Curry / Duck Curry ^G)	12,90 €
	Curry aus Ente, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten <i>Curry made from duck, spices, garlic, ginger and tomatoes</i>	
N135	Enten Korma / Duck Korma (cremig & butterig) ^{G, E}	13,90 €
	Gegrillte Ente, geschmort mit Joghurt, frischen Tomaten, Ingwer und Gewürzen mit Cashewnutssoße Grilled duck, stewed with yogurt, fresh tomatoes, ginger and spices in a cashewnutsauce	
N136	Enten Vindaloo / Duck Vindaloo ^G)))	13,90 €
	Entenfleisch mit speziellen Gewürzen, dazu Kartoffeln mit roter Currysoße <i>Duck with special spices served with potatoes in a red currysauce</i>	

Lamm Spezialitäten / Lamb meat

Serviert mit Reis / Served with Rice

N137	Lamm Tikka Masala ^G) ')	13,90 €
	Im Tandoor-Ofen gegrilltes Lamm, serviert mit einer hausgemachten Tikka Currysoße <i>Lamb grilled in the tandoor oven, served in a selfmade Tikka currysauce</i>	
N138	Lamm Curry ^G)	12,90 €
	Curry aus Lamm, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten <i>Curry made from lamb, spices, garlic, ginger and tomatoes</i>	
N139	Lamm Korma (cremig & butterig) ^{G, E}	13,90 €
	Gegrilltes Lamm, geschmort mit Joghurt, frischen Tomaten, Ingwer und Gewürzen mit Cashewnutssoße <i>Grilled lamb, stewed with yogurt, fresh tomatoes, ginger and spices in a cashewnutsauce</i>	
N140	Palak Lamm / Lamm Spinat ^G)	13,90 €
	Curry aus Lamm, gekocht in Spinat, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten <i>Curry of lamb pieces cooked in spinach, spices, garlic, ginger and fresh tomatoes</i>	
N141	Lamm Vindaloo ^G)))	13,90 €
	Lammfleisch mit speziellen Gewürzen, dazu Kartoffeln mit roter Currysoße <i>Lamb with special spices, served with potatoes in a red curry sauce</i>	

Fisch Spezialitäten / Fish

Serviert mit Reis / Served with Rice

N142	Fisch Tikka Masala ^{G, D}) ')	14,90 €
	Im Tandoor-Ofen gegrilltes Seelachsfilet, serviert mit einer hausgemachten Tikka Currysoße mit frischen Tomaten <i>Pollack grilled in the tandoor oven, served with a selfmade Tikka currysauce with fresh tomatoes</i>	
N143	Fisch Curry ^{G, D})	13,90 €
	Seelachsfilet mit frischen Tomaten und Ingwer zubereitet <i>Pollack prepared with fresh tomatoes and ginger</i>	
N144	Fisch Korma (cremig & butterig) ^{G, D}	14,90 €
	Gegrilltes Seelachsfilet, geschmort mit Joghurt, frischen Tomaten, Ingwer und Gewürzen in einer Cashewnutssoße <i>Grilled pollack with yogurt, fresh tomatoes, ginger and spices in a cashewnutsauce</i>	

Garnelen Spezialitäten / Prawns

Serviert mit Reis / Served with Rice

N145	Jheenga Tikka Masala ^{G, B}) ')	17,90 €
	Im Tandoor-Ofen gegrillte Garnelen, serviert mit einer hausgemachten Currysoße aus Knoblauch, Ingwer und Tomaten <i>Prawns grilled in the tandoor oven, served with a selfmade currysauce made from garlic, ginger and tomatoes</i>	
N146	Jheenga Curry ^{G, B})	16,90 €
	Garnelen gekocht mit Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten nach Art des Hauses <i>Prawns prepared with spices, garlic, ginger and fresh tomatoes</i>	
N147	Jheenga Korma (cremig & butterig) ^{G, E, B}	17,90 €
	Riesengarnelen mit Cashewnüssen und Mandeln in einer Curry-Sahnesoße <i>King prawns cooked with cashews and almonds in a curry cream sauce</i>	

Zusatzstoffe	Additives	Allergene	Allergens
1 Mit Farbstoff	contains food coloring	A A-1 Glutenhaltiger Weizen	A-1 wheat containing gluten
2 Konserviert	Preserved	A-2 Glutenhaltiger Roggen	A-2 Rye containing gluten
3 Mit Antioxidationsmittel	contains antioxidants	A-3 Glutenhaltiges Gericht	A-3 dish containing gluten
4 Mit Geschmacksverstärker	contains flavor enhancers	B Krebstiere	Crustaceans
5 Geschwefelt	Sulphurized	C Eierzeugnisse	Egg products
6 Geschwärzt	Blackened	D Fischerzeugnisse	Fish products
7 Mit Phosphat	with phosphate	E Erdnusserzeugnisse	Peanut products
8 Koffeinhaltig	contains caffeine	F Sojaerzeugnisse	Soya products
9 Cholesterinhaltig	contains choline	G Milcherzeugnisse	Dairy products
10 Mit Süßungsmittel	contains sweetener	H Schalenfrüchte	Nuts
11 Mit Aspartam. Enthält eine Phenylalaninquelle	contains aspartame (contains a source of phenylalanine)	I Sellerieerzeugnisse	Celery products
12 Gewachst	waxed	J Senferzeugnisse	Mustard products
13 Mit Nitritpökelsalz	contains nitrite curing salt	K Sesamerzeugnisse	Sesame products
14 Mit Taurin	contains taurine	L Schwefeldioxid	Sulphur dioxide
15 Tartrazin (kann Aktivität und Aufmerksamkeits bei Kindern beeinträchtigen)	contains tartrazine (can impair activity and alertness in children)	M Lupinenerzeugnisse	Lupine products
		N Weichtiere	Mollusks

Europäische Indische Curry Gerichte (Indian-Euro Fusion)

Serviert mit Reis
Served with Rice

N148	Mango Chicken Curry ^{G, E}	13,90 €
	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Mango, Sahne und indischen Gewürzen <i>Chicken prepared with mango, cream and indian spices</i>	
N149	Mango Lamm Curry ^{G, E}	14,90 €
	Curry aus Lamm, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten <i>Curry made from lamb with spices, garlic, ginger and fresh tomatoes</i>	
N150	Mango Fisch Curry ^{G, E, D}	14,90 €
	Gegrilltes Lamm, geschmort mit Joghurt, frischen Tomaten, Ingwer und Gewürzen mit Cashewnutssoße <i>Grilled lamb stewed with yogurt, fresh tomatoes, ginger and spices in a cashewnutsauce</i>	
N151	Mango Jheenga Curry ^{G, E, B}	18,90 €
	Curry aus Lamm, gekocht in Spinat, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten <i>Curry of lamb pieces cooked in spinach, spices, garlic, ginger and fresh tomatoes</i>	

Hausgemachte Getränke Ohne Alkohol (Homemade Drinks without Alcohol)

N211	Indischer schwarzer Tee / Indian Masala Black Tea ☕	2,50 €
	Loser Schwarztee aus Indien (Assam und Darjeeling) im Haus frisch zubereitet mit Ingwer und Kardamon - 1 Tasse <i>Loose, native Assam and Darjeeling tea with ginger and cardamon - 1 cup</i>	
N212	Indischer Masala Chai ^G ☕	2,90 €
	Loser Schwarztee aus Indien (Assam und Darjeeling) im Haus frisch zubereitet mit Ingwer, Nelken, Kardamon, Milch und Zucker - 1 Tasse <i>Loose, native Assam and Darjeeling tea with ginger, cloves, cardamon, milk and sugar - 1 cup</i>	
N213	Indischer Masala Chai Ketali ^G ☕	7,00 €
	Indischer Masala Chai für 3 Personen <i>Indian Masala Chai für 3 People</i>	
N214	Salziges Lassi / Salty Lassi ^G	3,00 €
	Erfrischendes, exotisches Joghurtgetränk <i>Refreshing, exotic yogurt drink</i>	
N215	Süß Lassi / Sweet Lassi ^G	3,00 €
	Erfrischendes, exotisches Joghurtgetränk <i>Refreshing, exotic yogurt drink</i>	
N216	Mango Lassi ^G	3,50 €
	Erfrischendes, exotisches Mango-Joghurtgetränk <i>Refreshing, exotic mango-yogurt drink</i>	
N217	Spritzer / Schorle	3,50 €
N218	Saft / Juice	3,50 €

Traditionelles Indisches Mittagsbuffet

Hausgemachte Rezepte • Täglich wechselnde Gerichte • serviert mit Basmati Reis und Naan Brot

Neueröffnungsangebote

Montag - Freitag

12:00 - 14:00 Uhr

Mittagsbuffet

~~9,90 € (pro Person)~~

Nur 7,90 € (pro Person)

Speisekarte wechselt täglich

- Ein veganes Gericht
- Ein vegetarisches Gericht
- ein Hühnchengericht



Omsubhay

Indische Küche

Omsubhay indisches Restaurant

Orange Hotel & Apartments

Dieselstraße 4 • 89231 Neu-Ulm

Tischreservierung,

Bestellung & Abholung:

+49 176 80 21 37 04

Feedback, Event & Catering:

+49 176 45 62 52 00

Info: <https://omsubhay.de>

Neueröffnungsangebote

Mittagsbuffet

Montag - Freitag: 12:00 - 14:00 Uhr

Öffnungszeiten:

Dine-in À-la-carte-Gerichte

Samstag & Sonntag: 12:00 - 14:00 Uhr

Montag - Sonntag: 18:00 - 22:00 Uhr

Warme Küche: 18:00 - 21:00 Uhr

Indische Vorspeisen/Starter

N14	Samosa (1St.) ^{A-1} › Frittiertes Weizengebäck mit einer herzhaften Füllung aus Kartoffeln und Erbsen <i>Wheat pastry filled with a savory filling of potatoes and green peas</i>	2,50 €
N15	Vegetable Pakora Frittiertes frisches Gemüse mit pikantem Kichererbsenmehl paniert <i>Vegetables battered with spicy chickpea flour</i>	4,50 €
N16	Paneer Pakora ^G Frittierter indischer hausgemachter Käse mit würzigem Kichererbsenmehl paniert <i>Indian home-made cheese battered with spicy chickpea flour</i>	4,90 €
N17	Fisch-Pakora ^{G, D} Frittiertes Seelachsfilet mit pikantem Kichererbsenmehl paniert <i>Deep-fried Pollack fillet battered with spicy chickpea flour</i>	6,90 €
N18	Chicken-Pakora ^G Frittierte zarte Hühnerstücke die mit pikantem Kichererbsenmehl paniert werden <i>Tender, deep-fried pieces of chicken battered with spicy chickpea flour</i>	5,90 €

Nordindisches Street Food

N19	Samosa Chaat ^{A-1} › Knuspriges Samosa-Gebäck, serviert mit würzigen Kichererbsen-Nudeln, Joghurt, Erbsen und Tamarinde <i>Crispy Samosa pastry, served with spicy chickpea noodles, yogurt, peas and tamarind</i>	5,00 €
N20	Aloo Kulcha mit Chole ^{A-1, G} Mit Kartoffeln gefülltes Fladenbrot, serviert mit Kichererbsen-Curry <i>Flatbread stuffed with potatoes, served with chickpea curry</i>	8,90 €
N21	Paneer Kulcha mit Chole ^{A-1, G} Mit Kartoffeln gefülltes Fladenbrot, gebacken in einem Tandoor-Ofen, serviert mit Kichererbsen-Curry <i>Flatbread stuffed with potatoes, baked in a tandoori-oven, served with chickpea curry</i>	9,90 €

Indian-Asian Street Food

N22	Chicken Biryani (Fried Rice with Chicken, Indian Style) ^{G, F} › Mit indischen Gewürzen und Hähnchenfleisch gemischtes Safranreisgericht, serviert mit Joghurt (Raita) <i>Saffron rice dish mixed with Indian spices and chicken, served with yogurt (Raita)</i>	10,90 €
N23	Lamb Biryani (Fried Rice with Lamb, Indian Style) ^{G, F} › Reisgericht gemischt mit Gemüse, indischen Gewürzen und Lamm, serviert mit Joghurt (Raita) <i>Saffron rice dish mixed with Indian spices and lamb, served with yogurt (Raita)</i>	12,90 €
N24	Veg Biryani (Fried Rice with Vegetables, Indian Style) ^{G, F} › Fein gewürztes Gemüse in Safranreis serviert mit Joghurt (Raita) <i>Subtly seasoned vegetables with Saffron rice, served with yogurt (Raita)</i>	9,90 €
N25	Hähnchen Süß-Sauer / Chili Chicken ^{G, E} Hähnchen gekocht in Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit süß-saurer Soja-soße <i>Chicken cooked in bell peppers, onions and tomatoes with sweet-sour soy-sauce</i>	10,90 €
N26	Paneer Süß-Sauer / Chili Paneer ^{G, E} Indische Käse Paneer, gekocht in Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit süß-saurer Soja-Soße <i>Indian cheese paneer, cooked in bell peppers, onions and tomatoes with sweet-sour soy-sauce</i>	9,90 €

Traditionelles Indisches Brot

(Im Tandoor Ofen gebacken)

N40	Naan ^{A-1} Tandoori Fladenbrot / <i>Tandoori Flatbread</i>	2,90 €
N41	Butter Naan ^{A-1, G} Tandoori Fladenbrot mit Butter / <i>Tandoori flatbread with butter</i>	3,00 €
N42	Garlic Naan ^{A-1, G} Tandoori Brot mit Knoblauchbutter / <i>Tandoori flatbread with garlic butter</i>	3,20 €
N43	Kulcha ^{A-1, G} Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln / <i>Flatbread filled with potatoes</i>	3,60 €
N44	Knoblauch Kulcha ^{A-1, G} gefüllt mit Kartoffeln & Knoblauch / <i>filled with potatoes and garlic</i>	3,90 €
N45	Zwiebel Kulcha ^{A-1, G} gefüllt mit Kartoffeln & Zwiebeln / <i>filled with potatoes and onions</i>	3,90 €
N46	Paneer Kulcha ^{A-1, G} gefüllt mit Kartoffeln & indischem Käse / <i>filled with potatoes and indian cheese</i>	4,50 €
N47	Tandoori Roti ^{A-1, G} Fladenbrot Weizenvollkornmehl / <i>Flatbread wheat whole grain flour</i>	3,00 €
N48	Papadam frittiertes knuspriges Linsenbrot mit Kümmel / <i>fried crispy lentilbread with caraway</i>	2,00 €

Suppen / Soup

N61	Dal Supper / Lentil Soup ^G	3,90 €
N62	Hähnchen Suppe / Chicken Soup ^G ›	4,90 €
N63	Gemischte Gemüsesuppe / Mixed Vegetable Soup ^G ›	4,90 €

Salate / Salad

N70	Kleiner gemischter Salat zur Beilage / Small side-salad ^{G, 1}	4,90 €
------------	--	---------------

Gemischte Salate / Mixed Salads

Zu Salattellern reichen wir frisches Naan Brot

We serve fresh naan bread with all salads

N71	Mit Eiern / with egg ^{G, C}	9,90 €
N72	Mit indischem hausgemachten Käse / with Paneer ^G	10,90 €
N73	Mit Hähnchenstreifen / with chickenstripes ^G	12,90 €

BBQ Special

Serviert mit Naan Brot & gegrilltem Gemüse

Served with Tandoori Naan & Grilled Vegetables

N74	Tandoori Paneer Tikka ^G (Indian Style) › Hausgemachter Käse, am Spieß gegrillt mit ofenfrischem Naan-Brot, frischem Gemüse und würzigen Soßen <i>Selfmade cheese, roasted on a spit, with fresh out-of-the-oven Naan-bread, fresh vegetables and spicy sauces</i>	11,90 €
N75	Tandoori Chicken Tikka ^G (Indian Style) › Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, mit ofenfrischem Naan-Brot, frischem Gemüse und würzigen Soßen <i>Tender marinated chicken pieces, roasted, with fresh out-of-the-oven Naan-bread, fresh vegetables and spicy sauces</i>	12,90 €
N76	Tandoori Malai Tikka ^G (Indian Style) Frisch gehacktes Hühnerfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander, mit ofenfrischem Naan-Brot, frischem Gemüse und würzigen Soßen <i>Freshly minced chickenmeat, roasted, prepared with garlic, tomatoes, ginger and coriander, with fresh out-of-the-oven Naan-bread, fresh vegetables and spicy sauces</i>	12,90 €
N77	Tandoori Chicken ^G (Indian Style) › 2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept, mit ofenfrischem Naan-Brot, frischem Gemüse und würzigen Soßen <i>2 chicken drumsticks, marinated after a famous nordindian recipe, with fresh out-of-the-oven Naan-bread, fresh vegetables and spicy sauces</i>	10,90 €
N78	Gegrillte Garnelen / Tandoori Prawns ^{G, R} (Indian Style) › Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt, mit ofenfrischem Naan-Brot, frischem Gemüse und würzigen Soßen <i>King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled crisply, with fresh out-of-the-oven Naan-bread, fresh vegetables and spicy sauces</i>	15,90 €
N79	Gemischte Grillplatte / Mixed Grill Platter ^{A-1, G, B} (Indian Style) › Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten: Garnelen, Hühnchen und Ente, mit ofenfrischem Naan-Brot, frischem Gemüse und würzigen Soßen <i>Something of all the Tandoori delicacies: Prawns, chicken and duck, with fresh out-of-the-oven Naan-bread, fresh vegetables and spicy sauces</i>	16,90 €

International-Indian Fusion Food

N80	Veggi Chow Mein ^{A-1} Gebratene Nudeln mit Gemüse / <i>fried noodles with vegetables</i>	9,90 €
N81	Chicken Chow Mein ^{A-1} Gebratene Nudeln mit Hühnchenfleisch / <i>fried noodles with chicken</i>	10,90 €
N82	Vegetable-fried rice ^{A-1} Gebratener Reis mit Gemüse / <i>fried rice with vegetables</i>	9,90 €
N83	Chicken-fried rice ^G Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch & Gemüse / <i>fried rice with chicken and vegetables</i>	10,90 €
N84	Putenschnitzel ^{A-1, C, I, J, E} serviert mit Korma Currysoße / <i>served with Korma currysauce</i>	11,90 €
N85	Hühnchenbrust / Grilled Chicken breast ^G Serviert mit Korma Currysoße / <i>served with Korma currysauce</i>	12,90 €
N86	Chicken Nuggets mit Pommes	8,50 €

Vegetarisches/Veganes Curry

Serviert mit Reis / Served with Rice

N111	Dal Tadka / Yellow lentils ^G Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter, Öl oder Butterschmalz zubereitet <i>Indian national dish: yellow lentils prepared with butter, oil or ghee</i>	10,90 €
N112	Chana Masala / Kichererbsen Curry (Vegan) › Kichererbsen-Curry mit Tomaten und Ingwer <i>Chickpea curry with tomatoes and ginger</i>	10,90 €
N114	Rajama Masala / Kidneybohnen Curry (Vegan) › Kidneybohnen-Curry mit frischen Tomaten und Ingwer <i>Kidneybean curry with tomatoes and ginger</i>	10,90 €
N115	Aloo Baingan Tamatar / Kartoffel Auberginen ^G › Auberginen-Kartoffeln-Curry mit frischen Tomaten und Ingwer zubereitet <i>Eggplant-potato-curry prepared with fresh tomatoes and ginger</i>	10,90 €
N116	Aloo Palak / Kartoffel Spinat ^G › Kartoffeln und Spinat mit Butter, Öl oder Butterschmalz zubereitet <i>Potatoes and spinach prepared with butter, oil or ghee</i>	10,90 €
N117	Butter Paneer (cremig & butterig) ^{G, E} Indischer Frischkäse, Milch und Sahne in einer hausgemachten Tomatensoße mit Cashewnüssen <i>Indian fresh cheese, milk and creme in a selfmade tomatosauce with cashewnuts</i>	12,90 €
N118	Paneer Tikaa Masala ^G › › Gegrillter Indischer Frischkäse mit hausgemachter Soße aus Ingwer und Knoblauch <i>Indian grilled cream cheese with a selfmade ginger and garlic sauce</i>	12,90 €
N119	Kadhai Paneer ^G › › Gegrillter indischer Frischkäse und Joghurt mit einer hausgemachten würzigen Soße <i>Indian grilled cream cheese and yogurt with a selfmade spicy sauce</i>	12,90 €
N120	Palak Paneer ^G › Indischer Frischkäse in einer würzigen Soße aus Spinat, Knoblauch und Ingwer <i>Indian cream cheese in a spicy spinach, garlic and ginger sauce</i>	12,90 €
N121	Dal Makhani / Black lentils ^G Indisches Nationalgericht: schwarze Linsen mit Butter zubereitet <i>Indian national dish: black lentils prepared with butter</i>	12,90 €
N122	Navratan Korma / Vegetable Korma (cremig & butterig) ^{G, E} Indischer Frischkäse, Gemüse und Cashewnüsse in einer cremigen hausgemachten, Cashewnusssoße <i>Indian cream cheese, vegetables and cashews in a creamy selfmade cashewnutsauce</i>	12,90 €
N123	Malai Kofta ^{G, E} Gebratene Knödel aus indischem Käse, Kartoffeln, Gemüse, Rosinen und Mandeln <i>Roasted dumplings made from indian cheese, potatoes, vegetables, raisins and almonds</i>	13,90 €
N124	Dam Aloo / Kartoffel Curry (cremig & butterig) ^{G, E} Frittierte Kartoffeln, gekocht in einer würzigen nordindischen Soße aus Cashewnüssen <i>Deep-fried potatoes, cooked in a spicy nordindian sauce made from cashewnuts</i>	12,90 €
N125	Mixed Vegetables ^{G, E} › Frisches Gemüse-Gewürz-Curry mit frischen Tomaten und Ingwer zubereitet <i>Fresh vegetable-spice-curry prepared with fresh tomatoes and ginger</i>	12,90 €

Geflügelfleisch Spezialitäten / Poultry meat

Serviert mit Reis / Served with Rice

N126	Chicken Tikka Masala ^G › › Im Tandoor-Ofen gegrilltes Hähnchen, serviert mit einer hausgemachten Currysoße aus Knoblauch, Ingwer und Tomaten <i>Chicken grilled in the tandoor oven, served with a homemade curry sauce made from garlic, ginger and tomatoes</i>	12,90 €
N127	Chicken Curry ^G › Curry aus Hähnchen, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten <i>Curry made from chicken, spices, garlic, ginger and tomatoes</i>	11,90 €
N128	Butter Chicken ^{G, E} › Hähnchenstücke in Milch, Sahne, Cashewnüssen, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Tomaten gekocht <i>Chicken pieces cooked in milk, cream, cashews, spices, garlic, ginger and fresh tomatoes</i>	12,90 €
N129	Palak Chicken / Chicken Spinach ^G › Curry aus Hähnchenstücken, gekocht in Spinat, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten <i>Curry of chicken pieces cooked in spinach, spices, garlic, ginger and fresh tomatoes</i>	12,90 €
N130	Kadhai Chicken ^G › › Gegrillte Hähnchenstücke, zubereitet in einem Kadhai (indischer Wok) mit Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten <i>Grilled pieces of chicken prepared in a Kadhai (indian wok) with spices, garlic, ginger and fresh tomatoes</i>	12,90 €
N131	Chicken Korma (cremig & butterig) ^{G, E} Gegrilltes Hähnchenfleisch, geschmort mit Joghurt, frischen Tomaten, Ingwer und Gewürzen mit Cashewnusssoße <i>Grilled chicken stewed with yogurt, fresh ginger and spices in a cashewnutsauce</i>	12,90 €