

Manjurani Specials

mit original Basmati – Duftreis und Salat

Vegetable Dilluba

Gemischtes Gemüse
mit frischer Kokosnuss aromatisiert € 5.95

Navrattan Korma

Frisches Gemüse mit Mandeln in Sahne-Korma-Sauce € 6.50

Panir Satè

Gegrillter Rahmkäse (Panir), Champignons, Zwiebel
und Paprika vom Spieß, in Erdnuß- Kokos- Sauce € 6.50

Panir Shahi Korma

Hausgemachte Rahmkäsestücke in
weißer Cashewnuss- Sahne-Sauce € 6.90

Honey Chicken

Hähnchen, nach dem Geheimrezept unseres
Küchenchefs in einer Honigsauce mit Früchten € 7.50

Mango Chicken

Hähnchen in Mango-Currysauce
mit bestem Basmati-Duftreis, Salat € 8.50

Mutton Dahiwal

Würfel vom Neuseelandlamm in Koriander und
Cumin geschmort, mit Curcuma verfeinert, in
einer Joghurtsauce
- nach Wunsch mild oder feurig scharf –

8,90

Khandari Chicken - aus dem indischen Tonofen -

scharf gewürztes Hähnchengericht mit
frischem Ingwer, Knoblauch, und in Gewürzen
geschmorten Zwiebeln € 9.50

Karai Lamm – sehr scharf gewürzt -

mit Zwiebel, Paprika und frischen roten
Chillischoten, in einer scharfen Sauce zubereitet € 10.50

Manjurani Special

Lamm- und Hähnchenfilet mit Gemüse und Gewürzen
angebraten, auf dem Sizzler, mit indischem Bathura-
Brot, bestem Basmati-Duftreis und Salat serviert € 10.50

Punjabi Grill

Riesengarnelen, Chicken Tikka, Fisch und Kabab
pikant nach landestypischer Art des Punjab zubereitet,
mit herzhaft würzigem Salat und Nan-Brot € 12.50
für 2 Personen € 23.50



Blatt des heiligen Peepul-Baumes