

## ALLERGENKENNZEICHNUNGEN

- |    |                         |   |                     |
|----|-------------------------|---|---------------------|
| a  | glutenhaltiges Getreide | b | Krebstiere          |
| 1  | Gerste                  | c | Eierzeugnis         |
| 2  | Weizen                  | d | Fischerzeugnisse    |
| 3  | Dinkel                  | e | Erdnusserzeugnisse  |
| 4  | Roggen                  | f | Sojaerzeugnisse     |
| 5  | Grünkern                | g | Milchprodukte       |
| 6  | Emmer                   | h | Schalenfrüchte      |
| 7  | Einkorn                 | i | Sellerieerzeugnisse |
| 9  | Kamut                   | j | Senferzeugnisse     |
| 10 | Triticale               | k | Sesamerzeugnisse    |
|    |                         | l | Sulfite             |
|    |                         | m | Lupinenerzeugnisse  |
|    |                         | n | Weichtiere          |

## ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNGEN

- |   |                          |    |                           |
|---|--------------------------|----|---------------------------|
| 1 | mit Farbstoff            | 8  | mit Phosphat              |
| 2 | koffeinhaltig            | 9  | Süßungsmittel             |
| 3 | mit Antioxidationsmittel | 10 | Milcheiweiß               |
| 4 | mit Geschmacksverstärker | 11 | chininhaltig              |
| 5 | geschwefelt              | 12 | taurinhaltig              |
| 6 | geschwärzt               | 13 | mit Konservierungsstoffen |
| 7 | gewachst                 |    |                           |

**HOT** ..... SCHARF/HOT  
**HOT★★** ..... MITTELSCHARF/ MEDIUM HOT  
**HOT★★★** ..... SEHR SCHARF/VERY HOT

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches. Für weitere Informationen über Allergenkennzeichnungen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Gestaltung&Druck: Werbeagentur PUR GmbH, Burghausen

# INDISCHES RESTAURANT



# GANESHA

Stadtplatz 54 84489 Burghausen  
Telefon: +49 (0) 8677 - 91 65 225

### ÖFFNUNGSZEITEN:

Sonntag - Freitag	11:30 - 14:30 17:30 - 23:00
Samstag	17:30 - 23:00

## THALIS

Verschiedene Gerichte auf dem Teller

### FÜR EINE PERSON

- 140 VEGETABLE THALI<sup>gl</sup>** € 14,90  
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis
- 141 PUNJABI THALI<sup>gl</sup>** € 17,50  
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis
- 142 FISCH THALI<sup>gl</sup>** € 19,90  
3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis

### FÜR ZWEI PERSONEN

- 145 VEGETABLE THALI<sup>gl</sup>** € 28,90  
6 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis
- 146 PUNJABI THALI<sup>gl</sup>** € 33,90  
4 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis
- 147 FISCH THALI<sup>gl</sup>** € 37,90  
6 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis in 6 verschiedenen Soßen

## TANDOORI-BROT-SPEZIALITÄTEN

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmfen

- 150 NAN<sup>gl,1</sup>** € 2,90  
ovales Brot aus Hefeteig
- 151 BUTTER NAN<sup>gl,1</sup>** € 3,20  
ovales Brot aus Hefeteig gefüllt mit Butter
- 152 ROTI<sup>gl,1</sup>** € 2,90  
Flaches Vollkornfladenbrot
- 153 PRANTHA<sup>gl,1</sup>** € 3,50  
Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter
- 154 MINT PRANTHA<sup>gl,1</sup>** € 3,90  
gefüllt mit frischer Minze
- 155 VEGETABLE PRANTHA<sup>gl,1</sup>** € 4,50  
gefüllt mit frischem Gemüse
- 156 PANEER KULCHA<sup>gl,1</sup>** € 4,50  
Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse
- 157 LACHSAN KULCHA<sup>gl,1</sup>** € 3,90  
Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch
- 158 ONION KULCHA<sup>gl,1</sup>** € 3,90  
Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln
- 159 KEEMA NAN<sup>gl,1</sup>** € 4,60  
Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch
- 160 PESHAWRI NAN<sup>gl,1</sup>** € 4,90  
Hefeteigbrot gefüllt mit Hühnerfleisch, Käse und Sultaninen

## JOGHURT & BEILAGEN

- 170 PLAIN DAHI<sup>gl</sup>** einfacher Joghurt € 2,90
- 171 ALU RAITA<sup>gl</sup>** Kartoffel Joghurt € 3,50
- 172 KHEERE KA RAITA<sup>gl</sup>** Gurken-Joghurt € 3,50

## SAFRAN-BASMATI-REIS

- 177 GEMÜSE PULAO** mit Gemüse € 6,90
- 178 KASMIRI PULAO** mit Hülsenfrüchten € 6,90
- 179 LEMON PULAO** mit Zitrone € 6,90

## DESSERTS

- 180 MONGO-CREME MIT VANILLEEIS<sup>gl,1</sup>** € 5,50
- 181 LYCHEES MIT VANILLEEIS<sup>gl,1,c</sup>** € 5,50
- 182 GAJAR HALWA<sup>gl,h</sup>** € 5,90  
Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert
- 183 KULFIA<sup>gl,h</sup>** € 5,90  
Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien
- 184 GULAB JAMUN<sup>gl,al</sup>** € 5,50  
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
- 187 GANESHA-TELLER<sup>gl,1,c,gl,h</sup>** € 11,90  
für 2 Personen, lassen Sie sich überraschen

## INDISCHE GETRÄNKE

- 330 LASSI<sup>gl</sup> SÜSS** 0,25 L € 2,50
- 331 LASSI<sup>gl</sup> SÜSS** 0,40 L € 3,90
- 3300 LASSI<sup>gl</sup> SAUER** 0,25 L € 2,50
- 3301 LASSI<sup>gl</sup> SAUER** 0,40 L € 3,90
- 332 MANGO-LASSI<sup>gl</sup>** 0,25 L € 3,20
- 333 MANGO-LASSI<sup>gl</sup>** 0,40 L € 4,90
- 3321 MARACUJA-LASSI<sup>gl</sup>** 0,25 L € 3,20
- 3331 MARACUJA-LASSI<sup>gl</sup>** 0,40 L € 4,90
- 3322 BANANEN-LASSI<sup>gl</sup>** 0,25 L € 3,20
- 3332 BANANEN-LASSI<sup>gl</sup>** 0,40 L € 4,90
- 335 MANGO-NEKTAR<sup>gl</sup>** 0,20 L € 2,90
- 3351 GUAVE-NEKTAR<sup>gl</sup>** 0,20 L € 2,90
- 3352 LYCHEE-NEKTAR<sup>gl</sup>** 0,20 L € 2,90
- 338 MANGO-NEKTAR SCHORLE<sup>gl,3</sup>** 0,20 L € 2,50
- 339 MANGO-NEKTAR SCHORLE<sup>gl,3</sup>** 0,40 L € 3,90
- 3381 GUAVE-NEKTAR SCHORLE<sup>gl,3</sup>** 0,20 L € 2,50
- 3391 GUAVE-NEKTAR SCHORLE<sup>gl,3</sup>** 0,40 L € 3,90
- 3382 LYCHEE-NEKTAR SCHORLE<sup>gl,3</sup>** 0,20 L € 2,50
- 3392 LYCHEE-NEKTAR SCHORLE<sup>gl,3</sup>** 0,40 L € 3,90

## SUPPEN

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>DAL-SHORBA</b> <sup>3</sup> Indische Linsensuppe                   | € 4,90 |
| 2 | <b>SABZI-SHORBA</b> <sup>3,1</sup> Indische Gemüsesuppe               | € 4,90 |
| 3 | <b>LACHSAN-SUPPE</b> <sup>3,1</sup> Indische Knoblauchsuppe           | € 4,90 |
| 4 | <b>CHICKEN-SHORBA</b> <sup>3</sup> Indische Hühnerfleischsuppe        | € 5,50 |
| 5 | <b>JHEENGA-SHORBA</b> <sup>3,1</sup> Indische Garnelensuppe m. Sherry | € 6,50 |

## KALTE VORSPEISEN

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 6 | <b>PUNJABI CHANA CHAT</b> <sup>2</sup> Indischer Kichererbsensalat    | € 5,90 |
| 7 | <b>CHICKEN-CHAT DELHI</b> <sup>2</sup> Indischer Hühnerfleischsalat   | € 6,50 |
| 8 | <b>KRABBen-COCKTAIL BOMBAY</b> <sup>3,4,11,12,8</sup> mit kleinem Nan | € 8,50 |

## WARME VORSPEISEN

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 10 | <b>PAPAD</b> 2 Linsenwaffeln m. 3 versch. Soßen                                  | € 2,90  |
| 11 | <b>VEGETABLE PAKORA</b> frisches gemischtes Gemüse                               | € 5,50  |
| 12 | <b>ONIONS BHAJI</b> Zwiebeln gewürzt und gebacken                                | € 5,50  |
| 13 | <b>PANEER-PAKORA</b> <sup>3</sup> frischer, hausgemachter Käse                   | € 5,90  |
| 14 | <b>FISH-PAKORA</b> <sup>4</sup> zartes Fischfilet                                | € 5,90  |
| 15 | <b>CHICKEN-PAKORA</b> <sup>3</sup> zartes Hühnerfleisch                          | € 5,90  |
| 16 | <b>VEGETABLE SAMOSA</b> <sup>7</sup> 2 Pastetchen m. Gemüse gefüllt              | € 5,90  |
| 17 | <b>GEMISCHTER VORSPEISENTELLER</b> <sup>3,4,1</sup> für zwei Personen            | € 12,90 |
| 18 | <b>CHILI CHICKEN</b> <sup>1,12</sup> <b>HOT**</b> Hühnerfleisch Rajasthan-Art    | € 8,90  |
| 19 | <b>JHEENGA CHILI</b> <sup>3,4,11</sup> <b>HOT*</b> Riesengarnelen in Chili       | € 11,90 |
| 20 | <b>ACHARI CHICKEN TIKKA</b> <sup>3,1</sup> <b>HOT*</b> mariniertes Hühnerfleisch | € 9,90  |

## SALATE

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 25 | <b>SALAT DER SAISON</b> <sup>3</sup> Gemischter Salat mit Frenchdressing | € 5,50 |
| 26 | <b>TOMATENSALAT</b>  | € 5,50 |
| 27 | <b>KÄSE SALAT</b> <sup>2</sup> mit hausgemachtem Käse                    | € 6,90 |
| 28 | <b>SALAT INDISCH</b> mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen             | € 9,90 |
| 29 | <b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b>  | € 3,90 |

## TANDOORI

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 35 | <b>TANDOORI-CHICKEN</b> <sup>3,1</sup><br>Hähnchenschenkel mariniert n. nordindischem Rezept   | € 13,90 |
| 36 | <b>CHICKEN TIKKA</b> <sup>3,1</sup><br>zarte, marinierte Hühnerfleischstücke in Joghurt  | € 14,90 |
| 37 | <b>HARYALI MALAI KEBAB</b> <sup>3,1</sup><br>zartes, mariniertes Hühnerfleisch m. Spinat-, Minze-, Koriandersoße   | € 14,90 |
| 38 | <b>KESRI CHICKEN</b> <sup>3,1</sup> <b>SPEZIALITÄT DES HAUSES</b><br>marinierte Hühnerbrustfilets mit Knoblauch-Joghurt, Ei                                  | € 14,90 |
| 39 | <b>PANEER TIKKA</b> <sup>3</sup><br>frischer, hausgemachter Käse gegrillt, m. Knoblauch, Ingwer u. Koriander   | € 14,90 |
| 40 | <b>BOTTI KABAB</b> <sup>3,1</sup><br>zartes, mariniertes Lammfilet am Spieß  | € 19,90 |
| 41 | <b>VEGETABLE TANDOORI</b> <sup>3,1</sup><br>hausgemachter indischer Käse m. Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen u. Paprika am Spieß gegrillt | € 13,90 |

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 42 | <b>JHEENGA TANDOORI</b> <sup>3,4,1</sup><br>Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen gegrillt  | € 24,90 |
| 43 | <b>MIX-GRILL-PLATTE</b> <sup>3,4,1</sup><br>gemischte Tandoori-Köstlichkeiten                | € 22,90 |
| 44 | <b>SPEZIAL-TELLER</b> <sup>3,4,1</sup><br>gebratenes Hühner- u. Lammfleisch mit Reis und Nan | € 18,90 |

## HUHN-SPEZIALITÄTEN

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 50 | <b>CHICKEN BADAM PASANDA</b> <sup>3,4,6,8</sup><br>Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosflocken u. gem. Mandeln           | € 13,90 |
| 51 | <b>CHICKEN SABZI</b> <sup>3</sup><br>zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse                             | € 12,90 |
| 52 | <b>KARAHI MURGH</b> <sup>3,1</sup><br>gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße in der Pfanne serviert                      | € 13,50 |
| 53 | <b>CHICKEN JALFREZI</b> <sup>1</sup> <b>HOT*</b><br>Hühnerfleisch gegrillt im Lehmofen m. Paprika, Tomaten und Zwiebeln | € 14,50 |
| 54 | <b>CHICKEN VINDALOO</b> <sup>3,12</sup> <b>HOT***</b><br>Hühnerfleisch, Spezialgewürze aus Goa                          | € 13,50 |
| 55 | <b>BUTTER CHICKEN</b> <sup>3,1,12</sup><br>zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße                                  | € 13,90 |
| 56 | <b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> <sup>3,12</sup> <b>SPEZIALITÄT DES HAUSES</b><br>gegrilltes Hühnerfleisch in Masala-Soße    | € 13,90 |
| 57 | <b>MURGH NILGIRI</b> <sup>3</sup><br>zartes Hühnerfleisch in orientalischer Kräutersoße                                 | € 13,50 |
| 58 | <b>CHILI CHICKEN</b> <sup>3,1</sup> <b>HOT**</b><br>Hühnerfleisch auf „Rajasthan Art“                                   | € 13,90 |
| 59 | <b>MANGO CHICKEN</b> <sup>3,1</sup><br>Hühnerfleisch in Mango-Safran-Chashwenuss-Soße                                   | € 13,90 |
| 60 | <b>CHICKEN KORMA</b> <sup>3,1</sup><br>Hähnchenfleisch in Kokosnuss-Sahne-Soße  | € 13,90 |
| 61 | <b>HANDI CHICKEN</b> <sup>3</sup> <b>HOT**</b><br>Hühnerfleisch auf „Rajasthan-Art“                                     | € 13,50 |
| 62 | <b>CHANA CHICKEN</b> <sup>3,1</sup><br>Hühnerfleisch in Kichererbsen u. Curry-Masala-Soße                               | € 12,90 |
| 63 | <b>CHICKEN PALAK</b> <sup>3,1</sup><br>Hühnerfleisch mit Spinat in Masalasoße   | € 13,50 |

## RIND-SPEZIALITÄTEN

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 65 | <b>BEEF CURRY</b> <sup>3</sup><br>zartes Rindfleisch in Curry-Soße                           | € 14,90 |
| 66 | <b>BEEF MASALA</b> <sup>3</sup><br>zartes Rindfleisch in Masala-Soße                         | € 14,90 |
| 67 | <b>BEEF PALAK</b> <sup>3</sup><br>zartes Rindfleisch mit Rahmspinat nach „Nordindischer Art“ | € 14,90 |
| 68 | <b>BEEF BHUNNA</b><br>zartes Rindfleisch m. Tomaten u. Röstzwiebeln in kräftiger Soße        | € 14,90 |
| 69 | <b>BEEF VINDALOO</b> <b>HOT***</b><br>zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa         | € 14,90 |
| 70 | <b>BEEF JALFREZI</b> <b>HOT*</b><br>zartes Rindfleisch m. Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Chili  | € 14,90 |
| 71 | <b>BEEF HYDERABADI</b><br>eine Spezialität aus Hyderabad                                     | € 14,90 |
| 72 | <b>BEEF MANGO</b><br>zartes Rindfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße                      | € 14,90 |

## LAMM-SPEZIALITÄTEN

- 75 **MUTTON MUGHLAI<sup>1,h</sup>** € 14,90  
zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße
- 76 **BHUNNA-GHOSHT<sup>2</sup>** € 14,90  
gebratenes Lammfleisch mit Tomaten
- 77 **PALAK GHOSHT<sup>2</sup>** € 14,90  
gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach nordindischer Art
- 78 **MUTTON KHUMB WALA<sup>g,h</sup>** € 14,90  
zartes Lammfleisch in Mandel-Curry-Soße
- 79 **MUTTON VINDALOO<sup>2,1</sup> HOT\*\*\*** € 14,90  
Lammfleisch m. Kartoffeln u. Goa-Gewürzen
- 80 **KARAHİ GHOSHT<sup>2</sup>** € 14,90  
gebratenes Lammfleisch m. Paprika u. Zwiebeln in Currysoße
- 81 **MUTTON NILGRI<sup>1</sup> HOT\*\*** € 14,90  
zartes Lammfilet in orientalischer Soße m. Kokosmilch
- 82 **LAMM JALFREZI<sup>2</sup> HOT\*** € 14,90  
zartes Lammfilet gegrillt m. Paprika, Tomaten u. Zwiebeln
- 83 **LAMM-BOTI MASALA<sup>g,h,1</sup> SPEZIALITÄT DES HAUSES** € 14,90  
zartes Lammfilet in Masala-Soße gegrillt
- 84 **MUTTON KORMA<sup>3</sup>** € 14,90  
Lammfleisch in Kokosnuss-Sahne-Soße
- 85 **MANGO LAMM<sup>3</sup>** € 14,90  
zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnußsoße

## ENTE-SPEZIALITÄTEN

- 90 **ENTE KHUMB WALA<sup>g,h</sup>** € 16,90  
zartes Entenbrustfilet m. Champignons, Knoblauch u. Ingwer in Mandel-Safransoße
- 91 **ENTE JALFREZI<sup>1</sup> HOT\*** € 16,90  
zartes Entenbrustfilet m. Paprika, Tomaten und Zwiebeln
- 92 **ENTE SPEZIAL<sup>2</sup>** € 16,90
- 93 **MANGO ENTE<sup>2</sup> SPEZIALITÄT DES HAUSES** € 16,90  
zartes Entenbrustfilet in Mango-Safran-Cashewnuß-Soße
- 94 **ENTE KORMA<sup>g,h</sup>** € 16,90  
Entenbrustfilet in Kokosnuss-Sahne-Soße
- 95 **ENTE MASALA<sup>g,1</sup> SPEZIALITÄT DES HAUSES** € 16,90  
zarte Entenbrust in Masala-Soße gegrillt

## FISCH-SPEZIALITÄTEN

- 100 **FISCH CHILI<sup>1,1</sup> HOT\*\*\*** € 14,90  
Seelachsfilet in Chillisoße
- 101 **FISCH MASALA<sup>g,1,h</sup>** € 14,90  
Seelachsfilet nach Ostindischer Art zubereitet
- 102 **SHRIMP-CURRY<sup>g,d,1</sup>** € 14,90  
Krabben in Currysoße mit feinen Gewürzen
- 103 **JHEENGA-MASALA<sup>g,h,1</sup>** € 22,50  
Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße
- 104 **JHEENGA KHUMB WALA<sup>g,d,1</sup>** € 22,50  
Riesengarnelen in Mandel-Currysoße
- 105 **JHEENGA JALFREZI<sup>g,d,1</sup> HOT\*** € 22,50  
Riesengarnelen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln
- 106 **JHEENGA MANGO<sup>g,d</sup>** € 22,50  
Riesengarnelen in Mango-Safran-Cashewnußsoße
- 107 **JHEENGA CHILI<sup>d,1</sup> HOT\*\*** € 22,50  
Riesengarnelen „Rajasthan-Art“

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 110 **BOMBAY ALU<sup>2</sup> HOT\*\*** € 10,90  
Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße
- 111 **SHAHİ PANEER<sup>2</sup>** € 12,50  
indischer, hausgemachter Käse zubereitet
- 112 **PALAK PANEER<sup>2</sup>** € 12,50  
kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse
- 113 **SHAHİ BAİNGAN<sup>2</sup>** € 12,50  
Auberginen mit hausgemachtem Käse in Mandelsoße
- 114 **MALAI KOFTA<sup>g,h</sup>** € 12,90  
Bällchen aus gehacktem Gemüse, Rosinen u. hausgemachtem Käse
- 115 **CHANA MASALA<sup>2</sup>** € 10,90  
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
- 116 **DAL MAKHNI<sup>2</sup>** € 10,90  
Indisches Nationalgericht, schwarze Linsen in Butter zubereitet
- 117 **KARAHİ PANEER<sup>2</sup>** € 12,50  
gebratener hausgemachter Käse in Currysoße
- 118 **BHİNDİ MASALA<sup>2</sup>** € 12,50  
frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße
- 119 **MIXED VEGETABLES<sup>2</sup>** € 12,50  
gemischtes frisches Gemüse
- 120 **BAİNGAN KA BHARTA<sup>2</sup>** € 12,50  
Auberginen püriert m. Zwiebeln u. Tomaten, kräftig gewürzt
- 121 **BAİNGAN HAJİPURG,H** € 12,90  
gefüllte Auberginen mit Spezial-Gewürzmischung in Mandel-Sahnesoße
- 122 **PAPRIKA AUS BIKANER<sup>2</sup>** € 12,90  
gefüllte Paprika m. Spezial-Gewürzmischung in Currysoße
- 123 **ALU GHOBİ<sup>1</sup>** € 12,50  
Kartoffeln mit Blumenkohl, gewürfelten Tomaten und Zwiebeln
- 124 **CHİLİ PANEER<sup>2,1</sup> HOT\*\*** € 12,90  
hausgemachter Käse auf „Rajasthan Art“
- 125 **PANEER BUTTER MASALA<sup>2,1</sup>** € 12,90  
hausgemachter Käse in Butter-Tomaten-Soße
- 126 **VEGETABLE JALFREZI<sup>1</sup> HOT\*** € 12,90  
Paprika, Tomaten u. Zwiebeln

## REIS-SPEZIALITÄTEN

Gewürzter, gebratener Reis mit verschiedenen Zutaten

- 130 **MUTTON BIRYANI<sup>g,h</sup>** € 14,90  
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen
- 131 **CHICKEN BIRYANI<sup>g,h</sup>** € 13,90  
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen
- 132 **BEEF BIRYANI<sup>g,h</sup>** € 14,90  
Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen
- 133 **VEGETABLE BIRYANI<sup>g,h</sup>** € 12,90  
mit frischem Gemüse, Mandeln und Rosinen
- 134 **SHAJAHANI BIRYANI<sup>g,d,g,h</sup>** € 17,50  
mit Hühnerbrust, Lammstreifen, Shrimps und Nüssen
- 135 **JHEENGA BIRYANI<sup>g,d,g,h</sup>** € 21,90  
Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen
- 136 **HYDERABAD BIRYANI<sup>2</sup> SPEZIALITÄT DES HAUSES** € 14,90  
Lammstreifen mit Trockenfrüchten

