

# Pakistanische Gerichte

Alle Gerichte werden mit  
Basmatireis **oder** Bhatara (Fladenbrot) und Salat serviert  
**[außer Nr. 307]**

- 300** *Panir Tikka*  
hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten gebraten 1
- 301** *Murg Paneer*  
Hähnchenbrustfilet mit hausgemachtem Rahmkäse, geschmort mit Curry, Kräutern und hauseigener Gewürzmischung (F)
- 302** *Fisch Masala*  
verschiedene Sorten Fischfilet, zubereitet nach indischer Art mit vielen Gewürzen und Kräutern, kräftig gewürzt (F)
- 303** *Mutton Curry*  
Lammfleisch geschmort mit Ingwer und Zwiebeln in Curry, Garam Masala und Koriander
- 304** *Sabzi*  
Gemüse der Saison, gebraten mit einer delikaten Mischung aus orientalischen Gewürzen
- 305** *Afghanische Pfanne*  
verschiedene Sorten Fleisch mit grünem Paprika, Tomaten, Champignons und Ei, geschmort in hauseigener Gewürzmischung
- 306** *Murg Tikka*  
Hähnchenbrustfilet, mariniert mit pakistanischen Tikka-Gewürzen, Paprikaschoten und Zwiebeln, mit Fladenbrot und scharfer Joghurtsauce nach Art des Hauses 1
- 307** *Lahori Biryani*  
Basmatireis mit Lammfleisch und Gemüse in pakistanischen Gewürzen gebraten, mit Rosinen und Mandeln in traditioneller Lahori-Art, mit scharfer Joghurtsauce nach Art des Hauses
- 308** *Cylon Topf*  
verschiedene Sorten Fleisch, geschmort mit Okraschoten (Lady-Fingers), nach traditioneller Sri Lanka-Art, mit pikanter Currysauce
- 309** *Multani Topf*  
gebratenes Hähnchen- und Lammfleisch in Mango-Curry-Kokosmilchsauce
- 310** *Scampi Masala*  
gebratene Scampi mit frischem Ingwer und Knoblauch in Mango-Currysauce