

BOLLYWOOD

in Garmisch

TANDOORI

BOBBI



www.tandoori-bollywood.de

Tandoori - Spezialitäten

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan, frisches Gemüse und würzige Soßen.

- | | | |
|------|--|---------|
| M 33 | Malai Kabab Mariniertes Hühnerbrustfilet-spieß mit würziger Soße und Nan | 8,00 € |
| M 34 | Spezial-Tandoori-Teller 3 verschieden marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt mit Soße und Nan | 8,90 € |
| M 35 | Harri Merchi Kabab Mariniertes Hühnerbrustfilet mit grünem Chili und Koriander mit Soße und Nan, scharf | 8,90 € |
| M 36 | 1/2 Tandoori-Chicken Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept | 8,00 € |
| M 37 | Chicken Tikka Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt | 8,00 € |
| M 38 | Botti Kabab Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß | 9,00 € |
| M 39 | Green Malai Kabab Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage | 8,00 € |
| M 40 | Ente Tikka Zartes mariniertes Entenbrustfilet, gegrillt | 9,90 € |
| M 41 | Jheenga Tandoori Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt | 11,90 € |
| M 42 | Meat-Mix-Grill-Platte Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten | 9,00 € |
| M 43 | Achari Chicken Tikka Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer Mischung aus eingelegetem Obst und Gemüse nach traditioneller nordindischer Art - pikant | 8,90 € |
| M 44 | BOLLYWOOD Tandoori-Teller Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis | 8,90 € |
| M 45 | Achari Lamm Tikka Zartes mariniertes Lammfilet, gegrillt mit eingelegeter Mischung aus Obst und Gemüse - pikant | 9,50 € |
| M 46 | Tandoori Filet-Platte Zartes mariniertes Filet von drei verschiedenen Fleischsorten (Huhn, Lamm, Ente) | 10,50 € |

Mittagsangebot

Mittagspreise gültig von Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 11.30 - 14.30 Uhr

Mindestbestellwert GAP: 10€ Grainau, Farchant: 20€ Weitere Umgebung auf Anfrage.

Email: info@tandoori-bollywood.de

Auch Catering und Partyservice!

Fax: 08821 - 96 72 198

NEU



Online Bestellung



10% Rabatt

(bei Abholung)



0 88 21 / 9 67 21 96
oder 9 67 21 97

Abholung oder Lieferservice



Öffnungszeiten: Mittags von 11.30 bis 14.30 Uhr
und abends von 17.00 bis 23.00 Uhr.

Griesstraße 12 · 82467 Garmisch-Partenkirchen

MITTAGSKARTE



Hauptgerichte

- M 1 **Dal Tarka** Indische Linsen mit Butter zubereitet 4,90 €
- M 2 **Vegetable Korma** Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße 5,50 €
- M 3 **Vegetable Jalfrezi** Versch. Gemüse nach traditioneller Art, scharf 5,70 €
- M 4 **Punjabi Chicken oder Lamm** Hühner- oder Lammfleisch in nordindischer Currysoße, scharf 6,00 €
- M 5 **Mango Chicken oder Lamm** Hühner- oder Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße 6,80 €
- M 6 **Chicken Tikka Masala** Zartes Hühnerfleisch in Masala-Soße 6,80 €
- M 7 **Chicken Jalfrezi** Lamm-, Rind- oder Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf 6,80 €
- M 8 **Chicken Paneer** Zartes Hühnerfleisch mit hausgemachtem Käse in Curry-Soße 6,80 €
- M 9 **Cana Chicken** Zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen in Currysoße 6,90 €
- M 10 **Banana Chicken** Zartes Hühnerfleisch mit frischen Bananen in Süß-Sauer-Soße 6,90 €
- M 11 **Chicken Vindaloo** Lamm-, Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf 6,80 €
- M 12 **Beef Curry** Zartes Schweine- oder Rindfleisch in Currysoße 6,50 €
- M 13 **Fisch Curry** Seelachsfilet in Currysoße 6,90 €
- M 14 **Fisch Badami** Seelachsfilet mit Mandeln und Safran in Curry-Soße 6,90 €
- M 15 **Shrimps Curry** Shrimps in Curry-Soße 6,50 €
- M 16 **Ente Jalfrezi** Zartes Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili - scharf 7,80 €
- M 17 **Ente Mango** Zartes Entenfleisch mit frischer Mango und Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße 7,80 €
- M 18 **Banana Ente** Zartes Entenbrustfilet mit frischen Bananen in Süß-Sauer-Soße 7,80 €
- M 19 **Vegetable Thali** 3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Nan 7,90 €
- M 20 **BOLLYWOOD Thali** Gemüse, Hühnerfleisch, Lammfleisch, Salat Raita und Nan 8,90 €
- M 47 **Alu-Dal-Saag** Kräftiger indischer Spinat mit Linsen und Kartoffeln 6,50 €
- M 48 **Paneer Jalfrezi** Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln und grünem Chili, scharf 6,00 €
- M 49 **Vegetable Mango** Frisches Gemüse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße 6,00 €
- M 50 **Butter Chicken** Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße 6,90 €
- M 51 **Palak Paneer** Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse 6,90 €
- M 52 **Chana Paneer** Kichererbsen mit hausgemachtem Käse in Curry-Soße 6,90 €

Reis-Spezialitäten

- M 53 **Vegetable Biryani** mit frischem gemischten Gemüse 7,50 €
- M 54 **Chicken Biryani** Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen 8,00 €
- M 55 **Jheenga Biryani** Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen 9,90 €



Nan **1,50€**

Beilagen

- M 28 **Nan** Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmföfen 1,50 €
- M 29 **Garlic-Nan** Frisch gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch 1,80 €
- M 30 **Raita** Frischer Joghurt mit Gurken, Kartoffeln und Zwiebeln 1,50 €



BOLLYWOOD Thali 8,90€

VORSPEISEN



Suppen

1	Maltani Shorba Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis	3,80 €
2	Dal Suppe Indische Linsensuppe	3,50 €
3	Sabzi Ka Suppe Indische Gemüsesuppe	3,50 €
4	Lachs-Suppe Indische Knoblauchsuppe	3,50 €
5	Chicken-Suppe Ind. Hühnerfleischsuppe	3,50 €
6	Tomaten-Suppe	3,50 €

Warme Vorspeisen

13	Vegetable Pakora Frisches gemischtes Gemüse	5,90 €
14	Onions Bhaji Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert	4,90 €
15	Paneer Pakora Frischer hausgemachter Käse	5,50 €
16	Fisch Pakora Zartes Seelachsfilet	6,50 €
17	Chicken Pakora Zartes Hühnerfleisch	6,00 €
18	Chili Chicken Nordindische Spezialität	6,90 €
19	Green Chicken Kabab Zartes mariniertes Hühnerfleisch aus dem Holzkohle-Lehmo-fen mit feinem Salat	6,90 €
20	Chicken Wings Marinierte Hühnerflügel aus dem Holzkohle-Lehmo-fen mit Dips	5,50 €
21	Vegetable Samosa 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt	5,90 €
22	Gemischter Vorspeisenteller für 1 Person	6,90 €
23	Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen	11,90 €
24	BOLLYWOOD-Tandoori-Vorspeisen-teller für 1 Person Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmo-fen	7,50 €
25	BOLLYWOOD-Tandoori-Vorspeisen-teller für 2 Personen Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmo-fen	12,90 €

Salate

28	Kleiner gemischter Salat als Beilage	3,50 €
29	Salat Saison Gemischter Salat mit French-Dres-sing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl	4,90 €
30	Tomatensalat Mit Zwiebeln, Essig und Öl	4,90 €
31	Salat BOLLYWOOD Tandoori Gemisch-ter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais	7,50 €
32	Chefsalat Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurt-dres-sing	7,50 €

Kalte Vorspeisen

9	Chicken-Chat Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat	4,90 €
10	Krabben-Cocktail Bombay mit kleinem Nan	6,50 €

Tandoori - Spezialitäten

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan, frisches Gemüse und würzige Soßen.

33	Malai Kabab Marinierter Hühnerbrustfiletspieß mit würziger Soße und Nan	12,90 €
34	Spezial-Tandoori-Teller 3 verschieden marinierte Hühnerfleisch-stücke, gegrillt mit Soße und Nan	13,50 €
35	Harri Merchi Kabab Mariniertes Hühner-brustfilet mit grünem Chili und Koriander mit Soße und Nan, scharf	13,50 €
36	1/2 Tandoori-Chicken Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept	11,90 €
37	Chicken Tikka Zarte marinierte Hühnerfleisch-stücke, gegrillt	12,90 €
38	Botti Kabab Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß	14,50 €
39	Green Malai Kabab Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage	13,50 €
40	Ente Tikka Zartes mariniertes Entenbrustfilet, gegrillt	15,90 €
41	Jheenga Tandoori Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt	18,90 €
42	Meat-Mix-Grill-Platte Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten	17,90 €
43	Achari Chicken Tikka Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer Mischung aus eingelegtem Obst und Gemüse nach traditioneller nordindischer Art - pikant	13,90 €
44	BOLLYWOOD Tandoori-Teller Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis	14,90 €
45	Achari Lamm Tikka Zartes mariniertes Lammfilet, gegrillt mit eingelegter Mischung aus Obst und Gemüse - pikant	14,50 €
46	Tandoori Filet-Platte Zartes mariniertes Filet von drei verschiedenen Fleischsorten (Huhn, Lamm, Ente)	16,00 €



Kleiner ge-mischter Salat **3,50€**

HAUPTGERICHTE

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir Ihnen besten Basmati-Safran-Reis!



Vegetarische Gerichte

47	Punjabi Alu Kartoffeln in kräftiger Zitronengrass-Soße, sehr scharf	9,90 €
48	Dal Makhni Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet	9,90 €
49	Vegetable Korma frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße	10,90 €
50	Shahi Paneer Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten in Soße	10,90 €
51	Palak Paneer Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse	10,90 €
52	Shahi Baingan Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt	9,90 €
53	Malai Kofta Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße	10,90 €
54	Chana Alu Masala Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	10,90 €
55	Karahi Paneer Frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysoße, in der Pfanne serviert	10,90 €
56	Bhindi Masala (Ladyfinger) Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße	10,90 €
57	Mixed Vegetables Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt	10,90 €
58	Paneer Makhni Masala frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße	10,90 €
59	Vegetable Jalfrezi versch. gemischtes frisches Gemüse nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne serviert – scharf	11,90 €
60	Paneer Jalfrezi gebratener, hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili – scharf	11,50 €
61	Chana Palak kräftiger indischer Spinat mit Kichererbsen	11,00 €

Rindfleisch-Gerichte

112	Beef Curry Zartes Rindfleisch in Currysoße	11,00 €
113	Beef Masala Zartes Rindfleisch in Masala-Soße	12,00 €
114	Beef Sabzi Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kräftiger Soße	12,00 €
115	Beef Palak Rindfleischstücke und indischer Spinat auf berühmte nordindische Art	12,00 €
116	Beef Bhunna Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße	12,00 €
117	Beef Vindaloo Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	12,00 €
118	Beef Mango Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	12,00 €

Beef Mango 12,00€



Reis-Spezialitäten

62	Vegetable Biryani Mit frischem gemischten Gemüse	9,90 €
63	Mutton Kashmiri Biryani Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen	11,90 €
64	Chicken Biryani Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen	11,50 €
65	Beef Biryani Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen	11,00 €
66	BOLLYWOOD Biryani Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen	13,90 €
67	Jheenga Biryani Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen	15,90 €

Enten-Spezialitäten

83	Ente Vindaloo Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	14,90 €
84	Ente Sabji Zartes Entenbrustfilet mit versch. frischem Gemüse	14,90 €
85	Karahi Ente Zartes Entenbrustfilet in Currysoße in der Pfanne serviert	14,90 €
86	Ente Mushroom Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch u. Ingwer in Mandel-Safransoße	14,90 €
87	Ente Jalfrezi Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili – scharf	14,90 €
88	Ente BOLLYWOOD Tandoori Zartes Entenbrustfilet in Masalasoße	14,90 €
89	Ente Mango (Khatta Mittha) Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango und Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	14,90 €
90	Banana Ente Zartes Entenbrustfilet mit frischen Bananen in Süß-Sauer-Soße	14,90 €
91	Ente Korma Zartes Entenbrustfilet in Nusssoße, Kokosflocken und gemahlener Mandeln	14,90 €

Schweinefleisch-Gerichte

121	Punjabi Pork Curry Zartes Schweinefleisch in nordischer Currysoße, scharf	11,00 €
122	Pork Jalfrezi Zartes Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf	11,00 €
123	Pork Vindaloo Zartes Schweinefleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	11,00 €
124	Pork Mango Zartes Schweinefleisch mit frischer Mango und Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	11,00 €
125	Pork Chili Zartes Schweinefleisch nach berühmter »Nordindischer Art« - scharf	11,00 €

Chicken-Spezialitäten

68	Cana Chicken Zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen in Currysoße	11,90 €
69	Chicken Curry Zartes Hühnerfleisch mit Spezial-Currysoße - leicht scharf	11,90 €
70	Chicken Korma Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln	11,90 €
71	Chicken Vegetables Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse	11,90 €
72	Karahi Chicken Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert	11,90 €
73	Chicken Jalfrezi Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili – scharf	11,90 €
74	Chicken Vindaloo Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf	11,90 €
75	Chicken Makhni Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße	11,90 €
76	Tandoori Chicken Masala Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße	11,90 €
77	Chicken Nilgiri Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze	12,00 €
78	Chicken Palak Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art	12,00 €
79	Mango Chicken Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	12,00 €
80	Chili Chicken Zartes Hühnerfleisch nach berühmter nordindischer Art – scharf	12,00 €
81	Banana Chicken Zartes Hühnerfleisch mit frischen Bananen in süß-saurer Soße	12,00 €
82	Chicken Madras Zartes Hühnerfleisch mit Kokosmilch und speziellem Madras-Gewürz - leicht scharf	12,00 €

Fisch-Spezialitäten

127	Fisch Curry Seelachsfilet in Currysoße - sehr scharf	12,90 €
128	Fisch Chili Seelachsfilet in Chilisöße, sehr scharf	13,50 €
129	Fisch Masala Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet	13,50 €
130	Jheenga-Curry Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen	16,50 €
131	Jheenga-Masala Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße	16,50 €
132	Jheenga-Mushroom Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße	16,50 €
133	Jheenga-Mango Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	17,00 €
134	Jheenga-Jalfrezi Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili – scharf	17,00 €
135	Jheenga-Nilgiri Riesengarnelen mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosmilch	17,00 €

Mango Chicken **12,00€**



BOLLYWOOD Thali **14,90€**

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller

137	Vegetable Thali 3 verschiedene Gemüsegerichte, Rita, Salat und Basmati-Reis	13,90 €
138	BOLLYWOOD Thali 2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Salat und Basmati-Reis	14,90 €
139	BOLLYWOOD Spezial-Menü für 1 Person 3-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen mit indischem Mangoschnaps	23,00 €
143	Punjabi Teller für 1 Person verschieden mariniertes Fleisch, mit Spezial-Punjabi-Gewürze mit Soße und Nan	16,90 €
140	Vegetable Thali für 2 Personen mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten	24,90 €
141	BOLLYWOOD Thali für 2 Personen mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten	28,90 €
142	BOLLYWOOD-Tandoori-Menü für 2 Personen, 3 Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps	45,00 €
144	Punjabi Teller für 2 Personen verschieden mariniertes Fleisch, mit speziellen Punjabi-Gewürzen mit Soße und Nan	34,00 €

Lamm-Spezialitäten

92	Rogan Josh Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße	12,50 €
93	Mughlai Meat Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße	12,50 €
94	Bhunna Ghosht Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße	12,90 €
95	Palak Ghosht Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art	12,90 €
96	Mutton Mushroom Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße	12,90 €
97	Mutton Vindaloo Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	12,90 €
98	Karahi Ghosht Gebratenes Lammfleisch in Currysoße	12,90 €
99	Mutton Nilgiri Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch	13,50 €
100	Dahi Ghosht Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße	12,90 €
101	Lamm-Boti Masala Zartes Lammfleisch in Masala-Soße	13,50 €
102	Mango Lamm Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	13,00 €

BEILAGEN

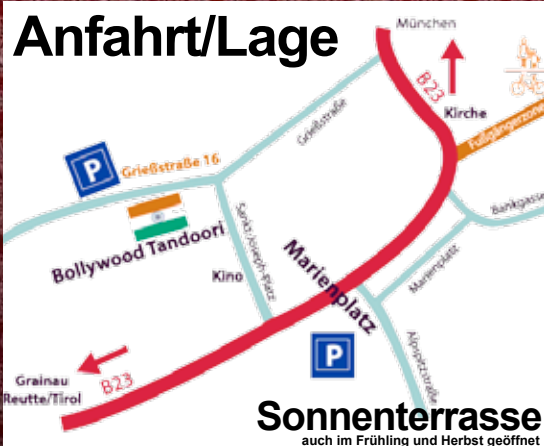
DESSERTS



Pappad Linsenwaffeln **3,00€**

Beilagen

- 145 **Punjabi Raita** Kartoffel-Zwiebel-Gurken-Joghurt 4,50 €
- 146 **Alu Raita** Kartoffel-Joghurt 4,50 €
- 147 **Kheere Ka** Raita Gurken-Joghurt 4,00 €
- 148 **Pulao Rice** Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet 4,00 €



Desserts

- 162 **Mango-Creme mit Vanilleeis** 4,90 €
- 163 **Lychees mit Vanilleeis** 4,90 €
- 164 **Gajar Halwa** Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert 4,90 €
- 165 **Kulfi Honigmilch** mit Maismehl, Mandeln und Pistazien 4,90 €
- 166 **Gulab Jamun** Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken 5,90 €
- 167 **Frische Mango mit Eis** 5,90 €
- 168 **Gemischtes Eis** 3 versch. Eissorten 4,90 €
- 169 **BOLLYWOOD Teller** Lassen Sie sich überraschen, für 1 Person 6,90 €
- 170 **BOLLYWOOD Teller** Lassen Sie sich überraschen, für 2 Personen 10,90 €
- 171 **Copa BOLLYWOOD** 3 verschiedene Eissorten mit Früchten, Eierlikör und Sahne 6,90 €



Tandoori-Brot

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen

- 151 **Nan** Ovale Brot aus Hefeteig 2,30 €
- 152 **Roti** Flaches Vollkornfladenbrot 2,00 €
- 153 **Butter Nan** Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter 2,50 €
- 154 **Mint Prantha** Gefüllt mit frischer Minze 3,00 €
- 155 **Vegetable Prantha** Gefüllt mit frischem Gemüse 3,00 €
- 156 **Paneer Kulcha** Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln 3,00 €
- 157 **Lachsan Kulcha** oder **Onion Kulcha** Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln 3,00 €
- 158 **Pashawari Nan** Hefeteigbrot gefüllt mit Hähnereis und Rosinen 3,50 €
- 159 **Pappad Linsenwaffeln** mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen 3,00 €