

Mataji's Kitchen

Indisches Restaurant



Silvestermenü

31. Dezember 2018

Zur Begrüßung

Moët & Chandon Brut Impérial Champagner - 1 Glas (0,1 L) oder

Appléritif Apfel & Rose (alkoholfrei) - 1 Glas (0,1 L)



Vorspeise

Kichererbsen-Ingwer-Suppe mit gegrillter Riesengarnele | Vegetable Tikki (vegan)



Zwischengang

Hausgemachte Salman-Sticks | Vegetable Seekh Kabab (vegan)

dazu ein hausgemachtes, scharfes, süß-saures Frucht-Chutney



Mixed Tandoori Grill – mit Missi Naan

Haryali Malai Tikka, Lamb Tikka und King Prawns with curcuma flavored slices of seasonal vegetables | Vegetable Tandoori mit Paneer, Zucchini, Aubergine, Paprika, Süßkartoffel und Kürbis



Hauptspeise

Duck Tikka Masala | Lamb Vindaloo | Beef Bhuna | Chicken Jalfrezi | Chicken Tikka Masala |
Indisches Hirsch Curry | King Prawns Kokos Curry mit Papaya | Salman Curry |

Vegetable Korma (vegan) | Dal Tarka (vegan) | Süßkartoffel Paneer Masala | Kürbis Curry (vegan)



Dessert

Indisches Panna Cotta mit Kardamom und Zimt | Kokos-Kardamom-Grieß Kheer (vegan)

mit Mangopüree und frischem Obst

Preis pro Person

3-Gang Menü (1 Vorspeise, 1 Hauptspeise, 1 Dessert): 42,00 €

4-Gang Menü (1 Vorspeise, 1 Zwischengang, 1 Hauptspeise, 1 Dessert): 49,00 €

5-Gang Menü: 59,00 €

Wir freuen uns über Ihre Reservierung.

