

## Vegane Gerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

- 230. Aloo Matar (I,J)**  
Kartoffeln und Erbsen mit Zwiebeln und Tomaten in klassischer Currysoße.
- 231. Chana Masala (I,J)**  
Kichererbsen in einer kräftigen, würzigen Currysauce.
- 232. Aloo Gobi (I,J)**  
Kartoffeln und Blumenkohl mit frischem Ingwer und ausgewählten Gewürzen zubereitet.
- 233. Bhindi Masala (I,J)**  
Okra mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer und aromatischen Gewürzen.
- 234. Dal Tadka (I,J)**  
Gelbe Linsen mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, verfeinert mit aromatischem Tadka.
- 235. Karahi Mushroom (I,J)**  
Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischem Ingwer und Karahi-Gewürzen.

## Biryani (Reisgerichte)

Alle Gerichte werden mit duftendem Basmatireis und ausgewählten Gewürzen zubereitet

- 440. Sabzi Biryani (E,G,H,J)**  
Basmatireis gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen und feinen indischen Gewürzen.
- 441. Chicken Biryani (E,G,H,J)**  
Basmatireis mit zartem Hähnchenfleisch, Nüssen und aromatischen Gewürzen.
- 442. Lamm Biryani (E,G,H,J)**  
Basmatireis mit zartem Lammfleisch, Nüssen und fein abgestimmten Gewürzen.
- 443. Garnelen Biryani (E,B,G,H,J)**  
Basmatireis mit gebratenen Garnelen, Nüssen und indischen Gewürzen.
- 444. Mix Biryani (E,B,G,H,J)**  
Basmatireis gebraten mit Hähnchenfleisch, Lamm, Garnelen, hausgemachtem Rahmkäse und Nüssen.

## Vegetarische Gerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

- 210. Baingan Bhaji (G,I,J)** 12,90€  
Auberginen mit hausgemachtem Rahmkäse und Erbsen in leckerer Currysauce.
- 211. Dal Makhni (F,G,I,J)** 12,90€  
Verschiedene Linsen, langsam gekocht mit Butter, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten.
- 212. Mix Veg (F,G,I,J)** 12,90€  
Verschiedene frische Gemüsesorten in Currysauce.
- 213. Vegetable Korma (G,I,J)** 13,50€  
Frisches Gemüse gekocht in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen.
- 214. Matar Paneer (G,I,J)** 12,90€  
Erbsen mit hausgemachtem Rahmkäse in Currysahnesauce.
- 215. Paneer Butter Masala (G,I,J)** 13,50€  
Hausgemachter Rahmkäse in cremiger Butter-Tomatensauce mit indischen Gewürzen.
- 216. Palak Paneer (G,J)** 14,50€  
Hausgemachter Rahmkäse in kräftigem, cremigem Spinat mit milden Gewürzen.
- 217. Paneer Tikka Masala (G,H,I,J)** 14,90€  
Hausgemachter Rahmkäse in pikanter Sauce mit Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen.
- 219. Shahi Paneer (G,H,I,J)** 13,90€  
Hausgemachter Rahmkäse in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewnüssen und feinen Gewürzen.
- 221. Chilli Paneer (G)** 16,90€  
Hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili, Ingwer, Tomaten und frischem Knoblauch.
- 222. Karahi Paneer (G)** 17,90€  
Hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, zubereitet mit frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel.
- 223. Paneer Achari (G)** 17,90€  
Hausgemachter Rahmkäse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Kräutern und würzigen Pickle-Gewürzen.

## Brote und Beilagen

- 190. Papadam (A)** 3,50€  
2 knusprige Linsenbrote mit schwarzem Pfeffer und Dips.
- 191. Tandoori Roti (A)** 3,50€  
Flaches Vollkornmehl-Fladenbrot.
- 192. Butter Naan (A,G)** 3,90€  
Indisches Fladenbrot mit Butter bestrichen.
- 193. Naan (A,G)** 3,50€  
Indisches Fladenbrot.
- 194. Garlic Naan (A,G)** 4,10€  
Knoblauch-Naan.
- 195. Paneer Naan (A,G)** 4,50€  
Indisches Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse.
- 196. Keema Naan (A,G)** 4,50€  
Indisches Fladenbrot gefüllt mit gehacktem Lammfleisch.
- 197. Peshwari Naan (A,G,H)** 4,50€  
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss.
- 198. Vegetable Naan (A,G)** 4,50€  
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse und indischen Gewürzen.
- 199. Shahi Naan (A,G)** 4,50€  
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und indischen Gewürzen.
- 200. Jeera Rice** 4,90€  
Basmatireis mit Kreuzkümmel und indischen Gewürzen.
- 201. Jeera Aloo** 4,90€  
Gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und indischen Gewürzen.
- 203. Gurken Raita (G)** 4,50€  
Joghurt mit Gurken und indischen Gewürzen.
- 204. Mix Raita (G)** 5,50€  
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomate und feinen Gewürzen.
- 202. Pommes Frites** 4,50€

## Suppen

- 150. Dal Soup (F,G,I,J)** 4,50€  
indische Linsensuppe.
- 151. Sabzi Suppe (F,G,I,J)** 4,50€  
indische Gemüsesuppe.
- 152. Tomaten Suppe (F,G,I,J)** 4,50€  
cremige Tomatensuppe.
- 153. Chicken Suppe (F,G,I,J)** 5,90€  
indische Hühnersuppe.
- 154. Mango Suppe (F,G,I,J)** 5,50€  
exotische Mangocremesuppe.
- 155. Sauer-Scharfe Suppe (F,G,I,J)** 5,90€  
Scharfe indische Suppe mit verschiedenen Fleischsorten.
- 156. Scampi-Coco (B,F,G,I,J)** 6,50€  
Kokossuppe mit Garnelen und frischem Ingwer.

## Warme Vorspeisen

- 170. Samosas (A,H)** 7,50€  
Zwei knusprige Teigtaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Cashewnüssen.
- 171. Veg. Pakora (H)** 6,90€  
Gemischtes Gemüse in Kichererbsenteig frittiert.
- 172. Gobi Pakora (H)** 6,90€  
Blumenkohl in Kichererbsenteig frittiert.
- 173. Champignon Pakora (H)** 6,90€  
Champignons in Kichererbsenteig frittiert.
- 174. Baingan Pakora (H)** 6,90€  
Auberginen in Kichererbsenteig frittiert.
- 175. Paneer Pakora (G,H)** 7,90€  
Hausgemachter indischer Rahmkäse in Kichererbsenteig frittiert.
- 176. Onion Rings (H)** 6,90€  
Zwiebelringe im Kichererbsenteig frittiert.
- 177. Chicken Tikka (Starter) (G)** 8,90€  
Hühnerbrustfilet in Joghurt mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt.
- 178. Mix Tandoori Platte (für 2 Personen) (H,G,B)** 15,90€  
Auswahl an gegrilltem Fleisch und Garnelen, im Tandoor-Lehmofen zubereitet.
- 180. Mix Pakoras Teller (für 2 Personen) (H,G)** 14,90€  
Auswahl verschiedener Pakoras, serviert mit Saucen und Salat.

= Leicht scharf



**Shahi Rasoi**  
Indisches Restaurant

**Erleben Sie die authentische indische Küche bei Shahi Rasoi.**

**Mittagsmenü ab 8,90 €**

📍 Marktstr. 6, Nürtingen | 
 ☎ 07022 9059202 | 
 🕒 Di-So 11:00-14:30  
17:30-22:00

🌐 Online bestellen: [www.shahi-rasoi.de](http://www.shahi-rasoi.de) | 
 📦 Abholung & Vor-Ort-Verzehr

## Grillspezialitäten

Alle Grillgerichte werden in unserem traditionellen Lehmofen zubereitet und mit Basmatireis serviert.

<b>240. Chicken Tandoori</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>16,90€</b>
Hähnchenschenkel in ausgewählten Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Kräutern.	
<b>241. Chicken Tikka Garlic</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, in Joghurt mariniert und im Tandoor-Lehmofen gegrillt.	
<b>242. Chicken Malai Tikka</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Zartes Hühnerbrustfilet mariniert mit hausgemachtem Rahmkäse, Ingwer, Knoblauch und milden Gewürzen, im Tandoor gegrillt.	
<b>243. Paneer Tikka</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Paprika und Zwiebeln, in Joghurt mariniert und im Tandoor gegrillt.	
<b>244. Chicken Tikka</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Hühnerbrustfilet in Joghurt und Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt.	
<b>245. Lamm Tikka</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>18,90€</b>
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer und aromatischen Kräutern mariniert und im Tandoor gegrillt.	
<b>247. Garnelen Tikka</b> <sup>(H,G,I,J)</sup>	<b>21,90€</b>
Geschälte Garnelen mariniert mit feinen Gewürzen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischem Knoblauch, im Tandoor gegrillt.	
<b>248. Tandoori Mix Grill</b> <sup>(H,G,I,J)</sup>	<b>21,90€</b>
Leckere Zusammenstellung verschiedener Fleischsorten, mariniert mit feinen Gewürzen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, im Tandoor gegrillt.	
<b>249. Pudeena Chicken Tikka</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Hühnerfleisch in erfrischender Joghurt-Minz-Sauce mariniert und im Tandoor-Lehmofen gegrillt.	

## Hühnspezialitäten

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

<b>260. Chicken Curry</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>13,90€</b>
Zartes Hühnerbrustfilet in klassischer, würziger indischer Currysauce.	
<b>261. Chicken Saag</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>14,90€</b>
Hühnerbrustfilet in würzig-cremiger Spinatsauce.	
<b>262. Chicken Subji</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>15,90€</b>
Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, Ingwer und aromatischen indischen Gewürzen.	
<b>263. Chicken Dhansak</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>15,90€</b>
Hühnerbrustfilet in einer besonderen Kombination aus Linsen und Gewürzen, mittelscharf zubereitet.	
<b>264. Chicken Mango</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>15,90€</b>
Zartes Hühnerbrustfilet in einer milden, lieblichen Mango-Sahnesauce.	
<b>266. Chicken Vindaloo</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>15,90€</b>
Zartes Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln und Ingwer in scharfer westindischer Vindaloosauce.	
<b>267. Chicken Jalfrezi</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>15,90€</b>
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, frischem Gemüse und kräftigen Gewürzen.	
<b>268. Chicken Korma</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>15,90€</b>
Hühnerbrustfilet in einer milden Spezielsauce aus Mandeln, Sahne und Kokosnuss.	
<b>269. Butter Chicken</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>15,90€</b>
Zartes gegrilltes Hähnchen in einer cremigen Butter-Tomaten-Sauce mit Mandeln und Cashewnüssen.	
<b>270. Chilli Chicken</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>15,90€</b>
Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili, Ingwer, Tomaten und frischem Knoblauch, pikant gewürzt.	
<b>271. Chicken Tikka Masala</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>16,50€</b>
Gegrillte Hühnerbrust mit Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen in cremiger Tikka-Masala-Sauce.	
<b>272. Chicken Nilgiri</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>15,90€</b>
Zartes Hühnerbrustfilet in pikanter Minzsauce mit Kräutern und Knoblauch.	

## Lammspezialitäten

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

<b>280. Lamm Curry</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>15,90€</b>
Zartes Lammfleisch in reichhaltiger, pikanter indischer Currysauce.	
<b>281. Lamm Saag</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>16,90€</b>
Zartes Lammfleisch in würzig-cremiger Spinatsauce.	
<b>282. Lamm Subji</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>16,90€</b>
Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse und Ingwer in aromatischer Currysauce.	
<b>283. Lamm Vindaloo</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>16,90€</b>
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und Ingwer in scharfer westindischer Vindaloosauce.	
<b>284. Lamm Bhindi</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>16,90€</b>
Zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Kräutern und Gewürzen.	
<b>285. Lamm Mango</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>16,90€</b>
Zartes Lammfleisch in exotischer Mango-Creme-Sauce.	
<b>286. Lamm Korma</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>16,90€</b>
Zartes Lammfleisch in cremiger Sauce aus Mandeln, Sahne und Kokosnuss.	
<b>287. Lamm Madras</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>16,90€</b>
Zartes Lammfleisch mit Kokosraspeln in südindischer Madras-sauce.	
<b>288. Lamm Dhansak</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>16,90€</b>
Zartes Lammfleisch in würzigen Linsen-Sauce, mittelscharf.	
<b>290. Lamm Masala</b> <sup>(G,I)</sup>	<b>16,90€</b>
Zartes Lammfleisch in aromatischer, würziger Masala-Currysauce mit frischen Kräutern.	
<b>291. Lamm Nilgiri</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>16,90€</b>
Zartes Lammfleisch in würziger Minzsauce mit Kräutern und Knoblauch.	
<b>292. Lamm Achari</b> <sup>(G,I)</sup>	<b>16,90€</b>
Zartes Lammfleisch in würziger Achari-Sauce mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch und Ingwer.	

## Enten-Spezialitäten

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

<b>400. Ente Mango</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Ente kross, lieblich zubereitet in exotischer Mango-Creme-Sauce.	
<b>401. Ente Bombay</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Ente kross in kräftiger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln und Ananas.	
<b>402. Ente Jalfrezi</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Ente kross mit frischem Gemüse, Ingwer, Knoblauch und Kräutern.	
<b>403. Ente Champignon</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Ente kross mit frischen Champignons, Knoblauch und Currysauce.	
<b>404. Ente Subji</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Ente kross auf knackigem Gemüse mit frischen Kräutern.	
<b>405. Ente Korma</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Ente kross in Mandel-Kokos-Spezialsauce.	
<b>406. Ente Vindaloo</b> <sup>(G,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Ente kross mit Kartoffeln und Ingwer in scharfer westindischer Vindaloosauce.	
<b>407. Ente Madras</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Ente kross mit Kokosraspeln in südindischer Madras-sauce.	
<b>408. Butter Ente</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Ente kross in cremiger Butter-Tomaten-Sauce mit Mandeln und Cashewnüssen.	
<b>409. Ente Curry</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Ente kross in pikanter Currysauce.	

## Für Kinder

Alle gerichte werden mit Basmatireis serviert.

<b>430. Chicken Nuggets</b>	<b>7,50€</b>
Panierte Hähnchennuggets mit Pommes Frites.	
<b>431. Chicken Korma</b>	<b>9,90€</b>
Hähnchenbrustfilet in milder Mandel-Kokos-Sahnesauce.	
<b>432. Chicken Mango</b>	<b>9,90€</b>
Hähnchenbrustfilet lieblich zubereitet in exotischer Mango-Creme-Sauce.	
<b>433. Butter Chicken</b>	<b>9,90€</b>
Zart gegrilltes Hähnchen in cremiger Butter-Tomaten-Sauce mit Mandeln und Cashewnüssen.	
<b>434. Vegetable Korma</b>	<b>8,90€</b>
Frisches Gemüse in milder Mandel-Kokos-Sauce mit feinen Gewürzen.	

## Fischspezialitäten

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

<b>415. Fisch Curry</b> <sup>(D,G,I,J)</sup>	<b>15,50€</b>
Zartes Seelachsfilet in klassischer, würziger indischer Currysauce.	
<b>416. Shahi Fisch Curry</b> <sup>(D,G,I,J)</sup>	<b>16,90€</b>
Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in einer kräftigen Currysauce.	
<b>417. Fisch Masala</b> <sup>(D,G,I,J)</sup>	<b>16,90€</b>
Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern in würziger Masala-Sauce.	
<b>418. Garnelen Curry</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>17,90€</b>
Geschälte Garnelen in pikanter Currysauce, verfeinert mit frischen Kräutern.	
<b>419. Garnelen Jalfrezi</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>18,50€</b>
Geschälte Garnelen mit feinen Gewürzen, frischen Kräutern, Knoblauch, Ingwer und knackigem Gemüse.	
<b>420. Garnelen Subji</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>18,50€</b>
Geschälte Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Gemüse und aromatischen Gewürzen zubereitet.	
<b>422. Chilli Garnelen</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>18,50€</b>
Geschälte Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili, Ingwer, Tomaten, frischem Knoblauch und pikant gewürzt.	
<b>423. Garnelen Mango</b> <sup>(G,H,I,J)</sup>	<b>18,50€</b>
Geschälte Garnelen in einer milden, lieblichen Mango-Sahnesauce.	

### Allergene (in roten Buchstaben):

- **A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen)
- **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- **C** enthält Eier oder Eiererzeugnisse
- **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- **E** enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse
- **H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Cashewnüsse)
  - **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
  - **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
  - **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
  - **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
  - **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
- **N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus
- **O** Honig

Stand: Feb 2026

### Catering für Ihre Feier!

Indische Spezialitäten für Geburtstage, Firmenfeiern und Veranstaltungen.  
Jetzt anfragen!

## Mittagstisch

Dienstag–Freitag 11:00–14:30 (Außer an Feiertagen)

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis und kleinem Salat serviert.

<b>301. Aloo Matar - Vegan</b>	<b>8,90€</b>
Erbesen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce.	
<b>302. Mix Vegetable</b>	<b>9,90€</b>
Verschiedene gebratene Gemüsesorten in Currysauce.	
<b>303. Dal Makhni</b>	<b>9,90€</b>
Verschiedene Linsen, langsam mit Butter, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten gekocht.	
<b>304. Vegetable Korma</b>	<b>9,90€</b>
Frisches Gemüse in einer feinen Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und ausgewählten Gewürzen.	
<b>305. Chicken Subji</b>	<b>10,90€</b>
Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, Ingwer und aromatischen Gewürzen.	
<b>306. Chicken Vindaloo</b>	<b>10,90€</b>
Zartes Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln und Ingwer in einer kräftigen, scharfen Vindaloo-Sauce.	
<b>307. Chicken Saag</b>	<b>10,90€</b>
Zartes Hühnerbrustfilet in cremigem Rahmspinat mit feinen Gewürzen.	
<b>308. Chicken Korma</b>	<b>10,90€</b>
Zartes Hühnerbrustfilet in Mandel-Kokos-Sahnesauce.	
<b>309. Butter Chicken</b>	<b>10,90€</b>
Zartes gegrilltes Hähnchen in cremiger Butter-Tomaten-Sauce mit Mandeln und Cashewnüssen.	
<b>310. Lamm Curry</b>	<b>11,90€</b>
Zartes Lammfleisch in pikanter indischer Currysauce.	
<b>311. Lamm Masala</b>	<b>11,90€</b>
Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Chili in würziger Masala-Sauce.	
<b>313. Butter Ente</b>	<b>11,90€</b>
Knusprige Ente in würziger Butter-Tomaten-Mandel-Cashew-Sauce.	
<b>314. Ente Madras</b>	<b>11,90€</b>
Knusprige Ente mit Kokosraspeln in kräftiger, scharfer Madras-Sauce.	
<b>315. Ente Mango</b>	<b>11,90€</b>
Knusprige Ente in milder Mango-Creme-Sauce.	