



# Geflügel

- 24 *„Traum aus 1001 Nacht“* € 22,50  
 Traditionelles Schmorgericht aus dem Orient mit Hähnchenbrust, verschiedenen aromatischen Trockenfrüchten und hausgemachtem Ras-el-Hanout-Gewürz, das der kräftigen Soße einen einmaligen Duft verleiht, dazu Kartoffelkroketten
- „Kreation der arabischen Küche mit einer harmonischen Fülle orientalischer Aromen und fruchtig-lieblichem Charakter.“**  
 Ras-el-Hanout besteht aus fast 20 verschiedenen Gewürzen, u.a. Zimt, Sternanis, Ingwer und Kardamom die mild geröstet und dann fein gemahlen werden.
- 38 *„Gärtner-Schmaus“* € 21,00  
 Gebratenes Putensteak mit Leipziger Allerlei aus Erbsen, Möhren und Spargelstücken in Sahnesoße, dazu Kartoffelkroketten
- 40 *Puten-Gemüse-Curry* € 20,00  
 Putenbrust-Streifen in milder Currysoße mit reichlich frischem Gemüse, Ingwer, Kokosmilch und Limette verfeinert, auf Reis im Kesselchen serviert
- „Karibisch-kreolische Komposition mit fruchtig-frischer Leichtigkeit.“**
- 41 *Gebratenes Putensteak „Leicht & Lecker“* € 18,00  
 an frischen Blattsalaten mit gerösteten Sesamkörnern, Kirschtomaten und Toast-Ecken
- 44 *Indisches Hähnchen-Tikka* € 18,50  
 Hähnchenbrust-Würfel, mariniert mit frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander und hausgemachtem Garam Masala-Gewürz, in pikanter Currysahnesoße auf Reis im Kesselchen serviert
- „Eine indische Spezialität, die aber bei uns nur noch prickelt, nicht mehr brennt. Was bleibt ist der einzigartige Geschmack!“**  
 Garam Masala bedeutet „heißes Gewürz“ und besteht u.a. aus Kreuzkümmel, Koriander, Chili und Nelke.