ENTEN SPEZIALITÄTEN
DUCK SPECIALTIES

94	**Ente Khata-Mitha** [2,A,G,H,J] Frittierte Ente in einer süß-sauer Tamarind-Sauce gekocht *Deep-fried duck cooked in a sweet-and-sour tamarind sauce*	**18,50**
95	**Ente Karahi** [2,A,G,H,J] Frittierte Ente mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten mit gemahlenen Gewürzen *Deep-fried duck with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and ground spices*	**18,50**
96	**Ente Vindaloo** [2,A,G,H,J] Frittierte Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce *Deep-fried duck with potatoes in a spicy curry sauce*	**18,50**
97	**Ente Korma** [2,A,E,H,G,J] **(süß)** Frittierte Ente in milder Korma-Sauce, mit Kokosraspeln und Mandeln verfeinert mit Sahne. *Deep-fried duck in a mild korma sauce, refined with coconut flakes and almonds and cream*	**18,50**
98	**Ente Masala** [2,A,G,H,J] Frittierte Ente in einer köstlichen orientalischen gewürzten Sauce mit grünen Kräutern *Deep-fried duck in a delicious oriental spicy sauce with green herbs*	**18,50**
99	**Ente Mango** [2,A,G,H,J] **(süß)** Frittierte Ente mit Mango in einer milden Sauce gekocht *Deep-fried duck cooked in a mild sauce with mango*	**18,50**
100	**Ente Butter** [2,A,G,H,J] Frittierte Ente in einer leichten Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne *Deep-fried duck in a light sauce made from tomatoes, butter and cream*	**18,50**

Serviert mit Basmati Reis | *Served with basmati rice*



