

72. Jheenga Masala<sup>B,0</sup> (mittelscharf) Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und feinen indischen Gewürzen

19,90 €

73. Jheenga Korma<sup>B,0,6</sup> Riesengarnelen in milder Sauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Sahne mit Mandeln und Cashewpaste

19,90 €

74. Jheenga Karahi<sup>B,0</sup> (scharf) Riesengarnelen gebraten mit indischen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und frischen Koriander

19,90 €

75. Jheenga Curry<sup>B,0</sup> Riesengarnelen in Currysoße mit Knoblauch, Ingwer und frischen Koriander

19,90 €

76. Jheenga Chili<sup>B,0,F</sup> (scharf) Panierte Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Sojasoße und Pfeffer

19,90 €

ENTENFLEISCH,,BATAK" - DUCK SPECIALITIES

77. Batak Madras<sup>G,0</sup> (scharf) Entenfiletstücke, gegart mit Kokosraspeln in einer südindischen roten Currysoße

19,90 €

78. Batak Korma<sup>G,0,H</sup> Entenfiletstücke, in milder Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse mit Mandeln, Cashewpaste, Rosinen und Äpfeln

19,90 €

79. Batak Butter Masala<sup>G,0,H</sup> Entenfiletstücke in einer milden sahnigen Soße aus Butter, Tomaten und Gewürzen nach nordindischer Art

19,90 €

80. Batak Karahi (scharf) Gebratene Entenfiletstücke mit indischen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern

19,90 €

RAITA SPEZIALE - YOGHURT SPECIAL

101. Raita Mix<sup>G,0</sup> Naturjogurt mit Gurken, Tomaten und Paprika

3,50 €

BEILAGEN/INDISCHE BROTE - SIDE ORDER AND TANDOORI BREADS

103. Plain Naan<sup>A</sup> — VEGAN Indisches Brot aus dem Lehmofen

2,50 €

104. Lahsuni Naan<sup>A</sup> — VEGAN Indisches Brot aus dem Lehmofen mit Knoblauch

3,90 €

105. Butter Naan<sup>A,G</sup> Indisches Brot aus dem Lehmofen mit Butter

3,90 €

106. Batura<sup>A</sup> — VEGAN Indisches Fladenbrot frittiert

3,50 €

107. Cheese Naan<sup>A,G</sup> indische Fladenbrot Gefüllt mit Rahmkäse

4,50 €

108. Kimma Naan<sup>A</sup> Gefülltes Brot mit gehacktem Lammfleisch

4,50 €

NACHSPEISEN - DESSERTS

109. Mango Cream<sup>G</sup> Mangomus mit Sahne

4,50 €

110. Gulab Jamun<sup>A,G</sup> Grießbällchen

4,50 €

111. Kulfi<sup>G,H,6</sup> Eis nach indischer Art mit Milch, Safran und Kadermon

5,50 €

WIR LIEFERN FREI HAUS IN WARMHALTEBEHÄLTER. GERN  
ERSTELLEN WIR IHNEN INDIVIDUELLES ANGEBOT FÜR IHRE FEIER.  
LASSEN SIE SICH VON UNS BERATEN

WIR LIEFERN FREI HAUS IN WARMHALTEBEHÄLTER. GERN  
ERSTELLEN WIR IHNEN INDIVIDUELLES ANGEBOT FÜR IHRE FEIER.  
LASSEN SIE SICH VON UNS BERATEN

CATERINGSERVICE AB 10 PERSONEN BITTE BESTELLEN SIE VOR!

Mittagsangebote 11:30-14:30 Uhr (Mo-Fr)

400. Daal Fried<sup>0</sup> VEGAN

gekochte Linsen mit indischen Kräutern

8,90 €

401. Mix Gemüse<sup>0</sup> VEGAN

Mischgemüse der Saison, gebraten mit indischen Gewürzen und Currysoße

9,90 €

402. Palak Paneer<sup>0,G</sup>

hausgemachter indischer Rahmkäse mit Spinat gebraten, in Gewürzen

10,90 €

403. Murg Curry<sup>0</sup>

Hähnchensbrustfilet gebraten mit indischen Gewürzen, Kräutern und Curry

10,90 €

404. Murg Daal<sup>0</sup>

Hähnchenbrustfilet gebraten mit indischen Linsen und Gewürzen

10,90 €

405. Murg Sabji<sup>0</sup>

Hähnchensbrustfilet, gebraten mit verschiedenen Gemüsen und Gewürzen

10,90 €

406. Mutton Curry<sup>0</sup>

Lammfleisch gebraten mit indischen Gewürzen, Kräutern und Currysoße

11,90 €

407. Mutton Sabji<sup>0</sup>

Lammfleisch, gebraten mit Mischgemüse in Gewürzen

11,90 €

408. Mutton Dal<sup>0</sup>

Lammfleisch gebraten mit indischen Linsen und Gewürzen

11,90 €

409. Tangri Kebab<sup>0,G</sup>

Gegrillte Hähnchenkeule mit Reis und Salat

10,90 €

410. Mix Biryani<sup>0,H</sup>

Gebratener Basmatireis mit verschiedenem Gemüse und Hähnchenfleisch

10,90 €

411. Fisch Masala<sup>D,0</sup>

scharfes Seelachsfilet gewürzt nach nordindischer Art

10,90 €

412. Murg Tikka<sup>0,G</sup>

Zartes Hähnchenbrustfilet eingelegt in Yoghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt

10,90 €

Getränke

- Coca Cola<sup>4,7</sup>, Fanta<sup>4</sup>, Sprite<sup>1</sup>, Coca Cola light<sup>4,7</sup>, Ginger Ale<sup>4</sup>, Wasser

1.0 l

4,00 €

Mangosaft<sup>6</sup>, Guavensaft<sup>6</sup>, Lycheesaft<sup>6</sup>, indische Bier

1.0 l

4,00 €

Bier Cobra<sup>4</sup> 4.5% alc, King Fisher<sup>4</sup> 4.5% alc,

330 ml

4,50 €

Mangolassi<sup>G,6</sup>, Lassi Süß<sup>G,6</sup>, O.salzig<sup>6</sup>, Bananeblassi<sup>G,6</sup>, Lycheelassi<sup>G,6</sup>

1.0 l

9,80 €

0.5 l

4,90 €

Sula, indischer Rotwein 3.5% alc

0.7 l

15,00 €

Sula, indischer Weißwein 12.5% alc

0.7 l

15,00 €

Müller thurgau Saale 12% alc / Unstrut

0.7 l

15,00 €

Dornfelder Rotwein pfalz 12.5% alc

0.7 l

15,00 €

Unkrostitzer Pils 4.5% alc

0.5 l

3,00 €

Indisches Spezialitäten Restaurant  
Ottoweg 19 | 06217 Merseburg

Kohinoor Restaurant

NEUERÖFFNUNG



NEUERÖFFNUNG

MITTAGSANGEBOT ab 7,90 €  
Mo-Fr. 11-15 Uhr

ABENDKARTE ab 11,90 €

Cateringservice

ÖFFNUNGSZEITEN  
täglich 11.00 - 22.00 Uhr

LIEFERZEITEN  
täglich 11.00 - 14.30 Uhr  
16.30 - 21.30 Uhr



Mindestbestellwert

Merseburg, Schkopau, Leuna, Geusa, Luppenau, Wasserthal,  
Knappendorf, Daspig, Wallendorf, Kreypau - 25.00 €  
Spergau, Reipisch, Frankleben, Lochau, Milzau  
(Leuna-Kröllwitz), Wölkau, Burgliebenau, Blösien, Zöschen,  
Döllnitz, Göhren, Friedensdorf- 35.00 €  
Bad Dürrenberg, Zweiman, Günthersdorf, Raßnitz  
Großkanya, Braunsbedra, Horburg-Maßlau (Leuna-Werk),  
Zschöcherger, Tollwitz - 50.00 €

Tel.: 03461 - 52 54 25  
info@kohinoorrestaurant-merseburg.de

Bestellen Sie zum Abholen oder Liefern auch auf unserer Webseite  
www.kohinoorrestaurant-merseburg.de

KALTE VORSPEISEN - COLD APPETIZERS

|                                                                                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1. Mix-Salat <sup>6,6</sup> Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebelringen und Dressing | 5,50 € |
| 2. Bombay Salat <sup>6</sup> Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Hähnchenstreifen und Dressing      | 6,50 € |
| 3. Kohinoor Salat <sup>6,C,B</sup> Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Ei, Krabben Und Dressing     | 6,90 € |

WARME VORSPEISEN - HOT APPETIZERS

|                                                                                                                                                                            |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 4. Papadam <sup>VEGAN</sup><br>Zwei Knusprige Brote aus Linsenmahl mit drei Dips                                                                                           | 2,00 €         |
| 5. Allu Tikki <sup>6,0,A,6</sup> <sup>VEGAN</sup> Gewürzte Kartoffelboulette mit indischer Soße                                                                            | 5,90 €         |
| 6. Paneer Pakora <sup>6,0,A,6</sup> frischer frittierte Rahmkäse in Kichererbsenmehl paniert                                                                               | 6,90 €         |
| 7. Murg pakora <sup>A</sup> frittiertes Hähnchenbrustfilet paniert mit Kichererbsenmehl                                                                                    | 6,50 €         |
| 8. Samosa Vegetarisch - <sup>A</sup> <sup>VEGAN</sup> zwei knusprig frittierte Teigpasteten gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kräutern                                    | 5,50 €         |
| 9. Keema Samosa <sup>0,A</sup> zwei knusprig frittierte Teigpasteten gefüllt mit Lamm-Hackfleisch und Erbsen                                                               | 5,90 €         |
| 10. Vegetarische Pakora <sup>A</sup><br>Mischgemüse in Kichererbsenmehl paniert und frittiert                                                                              | 5,50 €         |
| 11. Jheenga Pakora <sup>B,0,A</sup> Frittierte Riesengarnelen in Kichererbsenmehl paniert                                                                                  | 7,90 €         |
| 12. Kohinoor-Plate <sup>D,B,0,A</sup><br>Verschiedenes Gemüse, Hähnchenbrustfilet, Fisch, Garnelen in Kichererbsenmehl paniert und frittiert, serviert mit indischen Soßen | 6,90 € 12,90 € |

SUPPE - SOUPS

|                                                 |        |
|-------------------------------------------------|--------|
| 13. Sabji Soup- <sup>VEGAN</sup> Gemüsesuppe    | 5,90 € |
| 14. Tomato Soup - <sup>VEGAN</sup> Tomatensuppe | 5,90 € |
| 15. Dal Soup - <sup>VEGAN</sup> Linsensuppe     | 5,90 € |
| 16. Murg Soup <sup>11,6</sup> Hähnchensuppe     | 5,90 € |
| 17. Joghurt Soup Joghurtsuppe mit Minze         | 5,90 € |

VEGETARISCHE PFANNENGERICHTE - VEGETABLE PLATES

|                                                                                                                                                                                                                                     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 18. Allu Gobi - Masala <sup>0</sup> – <sup>VEGAN</sup> Blumenkohl und Kartoffeln mit indischen Gewürzengebraten in Currysoße                                                                                                        | 2,90 €  |
| 19. Shahi Bengan <sup>0,6,H</sup> Frische Auberginen, gefüllt mit Kartoffeln, indischem Rahmkäse, Cashewmandeln in Sahnsoße                                                                                                         | 15,90 € |
| 20. Dal Fried <sup>0</sup> – <sup>VEGAN</sup> Gekochte gelbe Linsen mit indischen Gewürzen, Knoblauch,Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern                                                                                        | 13,90 € |
| 21. Mix Sabji <sup>0</sup> Mischgemüse gebraten in Currysauce mit indischen Gewürzen                                                                                                                                                | 13,90 € |
| 22. Palak Paneer <sup>6,0</sup> Indischer Rahmkäse in Spinat, Currysauce und Sahne                                                                                                                                                  | 15,90 € |
| 23. Paneer Jalfrezi <sup>6,0</sup> (sehr scharf) Indischer Rahmkäse,  gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl, Knoblauch, Ingwer in Currysoße | 14,90 € |
| 24. Paneer Sabji <sup>6,0</sup> Indischer Rahmkäse mit gemischten Gemüse, gebraten in Currysoße.                                                                                                                                    | 14,90 € |
| 25. Allu Palak <sup>0</sup> – <sup>VEGAN</sup> Kartoffeln und Spinat mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten                                                                                                                    | 13,90 € |
| 26. Dal Makhni <sup>0,6</sup> – <sup>VEGAN</sup> Gekochte schwarze Linsen, gebraten mit indischen Gewürzen,                                                                                                                         | 13,90 € |
| 27. Sabji Korma <sup>6,0,H</sup> (vegetarische Korma) Champignons, Paprika, Rosinen und Mandeln mit indischem Rahmkäse Cashewpaste und Erbsen in Currysahnesoße                                                                     | 14,90 € |
| 28. Malai Kofta <sup>6,0,H</sup> Rahmkäse mit Kartoffelballchen dazu Cashewpaste, indische Gewürze und Mughlaisoße                                                                                                                  | 15,90 € |
| 29. Channa Paneer <sup>6,0</sup> Kichererbsen, gebraten mit Rahmkase und speziellen Gewürzen, Kräutern, dazu Curysoße                                                                                                               | 14,90 € |
| 30. Paneer Makhni <sup>6,0,6</sup> Hausgemachter frischer Ramkäse mit Cashewpaste, Tomaten, Sahnesoße                                                                                                                               | 14,90 € |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 31. Matter Paneer <sup>6,0</sup> Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen, Tomaten und Currysoße                                                                                                                                                                         | 14,90 € |
| 32. Allu Matter <sup>0</sup> <sup>VEGAN</sup> Kartoffeln und grünen Erbsen mit Ingwer, frischem Koriander und Currysoße                                                                                                                                                           | 13,90 € |
| 33. Channa Masala (medium Scharf) - <sup>VEGAN</sup>  Kichererbsen, gebraten mit speziellen Gewürzen, Kräutern in Currysoße.                                                                   | 13,90 € |
| 134. Karahi Paneer (Spezial vom Chefkoch) (Scharf)  Hausgemachter indischer Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Chilli, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen | 15,90 € |
| 135. Chilli Paneer (Spezial vom Chefkoch) Hausgemachter indischer Käse mit frischen Chillies, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce                                                                                                                                   | 15,90 € |

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

|                                                                                                                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 34. Mix Grill Kohinoor <sup>4,D,B,6,0</sup> Verschiedene Fleisch- und Fischarten (Hähnchen, Lamm, Fisch, Garnelen) in Yoghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und in Lehmofen gegrillt | 22,90 € |
| 35. Murg Tandoori <sup>4,6,0</sup> Gewürzen mariniert und gegrillt Hähnchenschenkel in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt                                            | 16,90 € |
| 36. Murg Tikka <sup>4,6,0</sup> Zartes Hähnchenbrustfilet, eingelegt in Yoghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt                                                           | 17,90 € |
| 37. Lamm Tikka <sup>4,6,0</sup> Zartes Lammfilet mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt                                                                                          | 22,90 € |
| 38. Jheenga Tikka <sup>6,0</sup> Riesengarnelen, eingelegt in einer speziellen Mischung aus exotischen Kräutern und Gewürzen gegrillt,                                                             | 22,90 € |
| 139. Haryali Malai Tikka Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt, in Spinat-, Minze- und Koriandersoße                                                                                           | 17,90 € |
| 140. Paneer Tikka Indischer Käse, eingelegt in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt                                                                                    | 16,90 € |

MURG SPECIAL (HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN) - CHICKEN SPECIAL

|                                                                                                                                                                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 39. Butter Murg <sup>6,H,6,0</sup> saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet gegart mit Tomaten und leckeren Gewürzen in Sahnesauce, Cashewpaste und Butter nach nordindischer Art                                                               | 15,90 € |
| 40. Murg Mango <sup>H,6,0</sup> Hähnchensbrustfilet gebraten mit Tomaten-Cream-Soße mit Mango (Mild)                                                                                                                                        | 15,90 € |
| 41. Murg Madrasi <sup>6,0</sup> (sehr scharf) Hähnchensbrustfilet mit  Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art                                   | 15,90 € |
| 42. Murg Saagwala <sup>0</sup> Hähnchensbrustfilet in Spinat nach in-discher Art gewürzt mit frischen Ingwer und Knoblauch in sahniger Currysoße                                                                                            | 15,90 € |
| 43. Murg Curry <sup>0</sup> Hähnchenbrustfilet in roter Currysoße, nach nordindischer Art zubereitet                                                                                                                                        | 15,90 € |
| 44. Murg Chuzza <sup>6,0</sup> Hähnchenbrustfilet, gekocht in Käse-Sahnesoße mit Knoblauch und Pfeffer, garniert mit geriebenem Rahmkäse                                                                                                    | 15,90 € |
| 45. Murg Korma <sup>6,0,H</sup> Hähnchenbrustfilet in milder Gewürzsoße mit geriebenem Rahmkäse, Sahne, Mandeln, Cashewpaste, Apfel und Rosinen                                                                                             | 16,90 € |
| 46. Murg Karahi <sup>0</sup> (scharf) Hähnchenbrustfilet, gebraten  mit indischen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern | 15,90 € |
| 47. Murg Jahangiri <sup>6,0,H</sup> Hähnchensbrustfilet, gebraten mit Apfel und Ananas in spezieller Tomatensoße                                                                                                                            | 16,90 € |
| 48. Chilli Chicken <sup>F,6,0</sup> (sehr scharf)  paniertes Hähnchensbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Maismehl, Pfeffer, Marinated           | 15,90 € |
| 49. Murg Nawabi <sup>1,B,C</sup> (Spezial vom Chefkoch) Hähnchenbrustfilet, gebraten mit indischen Gewürzen, Trockenpflaumen, Aprikosen (fruchtig süß-sauer) und Rahmkäse                                                                   | 17,90 € |
| 50. Murg Channa <sup>0</sup> Hähnchensbrustfilet, gebraten mit Kichererbsen, indischen Gewürzen und Currysoße                                                                                                                               | 15,90 € |
| 51. Murg Tikka masala <sup>6,0</sup> (medium scharf)  Gegrilltes Hähnchensbrustfilet in roter Currysoße, mit Knoblauch, Ingwer und Koriander           | 16,90 € |
| 52. Chicken Sabji <sup>0</sup> Hähnchensbrustfilet, gebraten mit Mixgemüse mit Currysoße und Kräutern                                                                                                                                       | 14,90 € |

MUTTON SPECIAL (LAMMSPEZIALITÄTEN) - LAMB SPECIAL

|                                                                                                                                                                                                                                                 |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 53. Mutton Curry <sup>0</sup> Lammfleisch gebraten mit indischen Gewürzen in Currysoße nordindische Art                                                                                                                                         | 17,90 € |
| 54. Rogan Josh <sup>0,11</sup> Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und Currysoße gebraten                                                                                                                            | 17,90 € |
| 55. Mutton Korma <sup>0,H,6,6</sup> Lammfleisch in milder Soße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Sahne, Mandeln, Cashewpaste, Apfel und Rosinen                                                                                                | 18,90 € |
| 56. Mutton Saagwala <sup>0,6</sup> Lammfleisch gebraten mit indischen Gewürzen, Spinat und Sahnesoße                                                                                                                                            | 17,90 € |
| 57. Mutton Khumb <sup>0</sup> Lammfleisch gebraten mit frischen Champignons und Ingwer in Currysoße                                                                                                                                             | 17,90 € |
| 58. Mutton Sabji <sup>0</sup> Lammfleisch, gebraten mit Mischgemüse in Currysoße                                                                                                                                                                | 16,90 € |
| 59. Mutton Karahi <sup>0</sup> (scharf) Lammfleisch, gebraten mit  indischen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern            | 17,90 € |
| 60. Mutton Vindaloo <sup>0,11</sup> (sehr scharf)  Südindische Lammfleischspezialität mit gebackenen Kartoffeln, in einer pikanten Art gegart, in Currysauce | 17,90 € |
| 61. Bhuna Ghost <sup>0</sup> (scharf) Lammfleisch gebraten mit  frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen                                            | 18,90 € |

REISGERICHTE„BIRYANIS" - RICE SPECIALITIES

|                                                                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 62. Vegetarisches Biryani <sup>H,0</sup> Basmatireis gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen                  | 14,90 € |
| 63. Mutton Biryani <sup>H,0</sup> Basmatireis und zartes Lammfleisch gedünstet mit orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen | 18,90 € |
| 64. Murg Biryani <sup>H,0</sup> Basmatireis und zartes Hühnerfilet, gedünstet mit orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen  | 16,90 € |
| 65. Fisch-Biryani <sup>D,H,0</sup> Gebratenes Seelachsfilet mit Erbsen, Nüssen, Rosinen und Basmatireis                        | 16,90 € |
| 66. Jheenga Biryani <sup>B,H,0</sup> Riesengarnelen, gebraten mit Basmatireis, orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen     | 19,90 € |
| 67. Mix Biryani <sup>H,0</sup> Gebratener Basmatireis mit Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Nüssen und Rosinen                     | 17,90 € |

MEERESFRÜCHTE„MASHLI" - FISH SPECIALITIES

|                                                                                                                                                                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 68. Fish Curry <sup>D,0</sup> Seelachsfilet nach indischer Art in Currysoße                                                                                                                                             | 16,90 € |
| 69. Fisch Masala <sup>D,0</sup> (medium scharf) scharfes Seelachsfilet,  gewürzt nach nordindischer Art                            | 16,90 € |
| 70. Fisch Vindaloo <sup>D,0,11</sup> (scharf) Seelachsfilet mit gebackenen  Kartoffeln in einer pikanten Art gegart, mit Currysoße | 16,90 € |
| 71. Fisch Süß-sauer <sup>D,0,6,11</sup> Seelachsfilet, gekocht nach nordindischer Art in süß-saurer Soße mit Zwiebeln, Paprika und Ananas                                                                               | 16,90 € |

Kohinoor Hotel & indisches Restaurant

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE  
1 mit Konservierungsstoff 2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Farbstoff 6 mit Süßungsmittel 7 koffeinhaltig 8 chininhaltig  
A glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch & Milchprodukte H Schalenfrüchte O: Unsere Gewürzmischung besteht aus zusammen-gesetzten Gewürzen (fragen Sie gern nach Mitarbeiter)