

Von Dienstag bis Freitag 11.00 – 14.00 Uhr

Salate

- 3. Mix Salad** €6,90
Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Oliven mit Essig-Öl-Dressing ^{n, c, l, d, d, n}
- 4. Indian Salad** €7,90
Salate der Saison mit Hähnchenfleisch, Zwiebeln, Paprika, Karotten & Mais

Vegetarische Gerichte

- 8. Dal Tadka – Vegan** €8,90
Linsen mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln & Knoblauch
- 9. Matter Paneer** €8,90
Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen in Currysauce zubereitet ^{a,c,j}
- 10. Aloo Channa – Vegan** €8,90
Mit Bhatura, Kartoffeln und Kichererbsen ^{a,c,j}
- 11. Mix Vegetables – Vegan** €8,90
Marktfrisches Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen
- 12. Aloo Matter - Vegan** €8,90
Kartoffel mit Erbsen und Gewürzen nach nordind. Art gekocht ^{a,c,j}
- 13. Rajmah - Vegan** €8,90
Kidneybohnen und Gewürzen nach nordind. Art gekocht
- 14. Palak Paneer** €8,90
Spinat mit Hausgemachtem Frischkäse und Gewürzen nach nordind. Art gekocht ^{a,c,j}
- 15. Navrattan Korma** €10,90
Saisonales Gemüse in milder Sahnesauce mit Rosinen, Kokos und Cashewkernen ^{a, c, j}

Gerichte mit Huhn

- 20. Chicken Curry** €10,90
Hähnchenbrustfiletstücke mit verschiedenen Gewürzen und Gemahlene Cashewkernen nach nordindischer Art ^{1, 2, a, g, j, h}
- 21. Mango Chicken** €10,90
Hähnchenbrustfiletstücke in einer Mango-Sahnesauce zubereitet

- 22. Chicken Saag** €10,90
Hühnerbrustfiletstücke mit Spinat, Sahne und indischen Gewürzen ^{1, 2, a, g, j}
- 23. Butter Chicken** €10,90
Im Tandoor am Spieß gegrillte Hühnerbrustfiletstücke in einer Joghurt Marinade. In würziger Butter mit Tomaten-Sahnesauce und Cashewkernen ^{1, 2, a, g, j, h}
- 24. Chicken Tikka Masala** €10,90
In Joghurt marinierte Hühnerbrustfiletstücke, orientalisches Gewürzt, in einer speziellen Sauce gekocht
- 25. Chicken Vindaloo** €10,90
Hühnerbrustfiletstücke mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Kartoffeln, in einer Currysauce zubereitet
- 26. Chicken Korma** €10,90
Hühnerbrustfiletstücke nach einem Rezept der königlichen Moghul-Küche Zubereitet. Mit Sahne, Kokos, Rosinen und Cashewkernen ^{a, c, h, j}

Lammgerichte

- 30. Lamm Curry** €11,90
Lammfleisch mit gemahlene Cashewkernen nach nordindischer Art in einer Currysauce zubereitet
- 31. Lamm Saag** €11,90
Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und mit indischen Gewürzen angerichtet
- 32. Lamm Korma** €11,90
Lammfleisch nach einem Rezept der königlichen Moghul-Küche mit gemahlene Cashewkernen, Rosinen & Kokosmilch
- 33. Lamm Madras** €11,90
Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Tomaten Sahne & Kokosmilch zubereitet ^{1, 2, a, g, j}
- 34. Lamm Rogan Josh** €11,90
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Knoblauch, Tomaten und Ingwer, in Currysauce zubereitet
- 35. Lamm Sabzi** €11,90
Lammfleisch mit saisonalem Gemüse in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch & Ingwer