

E Choose your BASE

CURRY ^{g,h} 7,50€ Typische Curry Sauce nach Indischer Art

PALAK⁹ 7,50€

Pikant gewürtzte Spinat Sauce

MASALA^{g,h} 7,50€ Würzige Tomaten Curry Sauce

(Mittelscharf)

KORMA^{g,h} 7,50€ Milde Curry Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln (Mild)

DAL 7,50€ Gelbe Linsen - Indische National Gericht -

BUTTER CHICKEN 9,h

11,50€

Gegrilltes Hänchen in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Butter, Sahne und Tomaten, verfeinert mit aromatischen Gewürzen wie Garam Masala und Kreuzkümmel.

BEILAGE

Naan Brot ^a 2,30€ Weiches, lüftiges Fladenbrot aus Hefeteig.

₽2 Choose EXTRAS

Mix Vegetables 3,50€

Chicken 3,50€

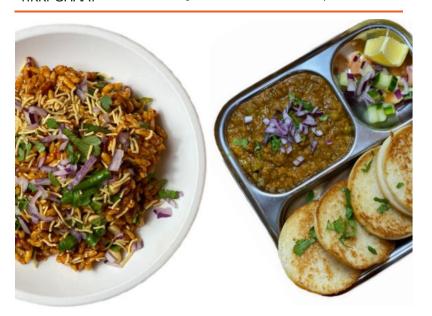
Paneer - Käse^g 3,50€

Alle Curry Gerichte Serviert mit Basmati Reis





PAV BHAJI°	Kleines Brot (2 Stk.) in Gemüse Mix aus Tomaten/Erbsen/Kartoffeln/Karotten	6,50€
PAPRI CHAAT ^{0,9}	Frittierte Kartoffeln und Kichererbenmehl, Zwiebeln, Joghurt, Minz und Tamarind Chutney	6,50€
VADA PAV°	Kleine Burger mit Frittertes Kartoffeln Bällchen mit Minze, Korriander, Tamarinder	6,50€
PANI PURI°	Wasser (gemischt mit Kartoffeln/ Kichererbsen/Gewürzen) in frittiertem Brot	5,50€
BHEL PURI®	Mischung aus Puffreis, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Erdnüsse und Tamarind Chutney	5,50€
SAMOSA ^{q,g}	Teigtaschen (2Stk.) mit Kartoffeln u. Erbsen gefüllt dazu Minze und Tamarind Chutney	6,00€
KACHORI°,9	Teigtaschen (2Stk.) in Bällchen geformt, gefüllt und dann frittiert, bis er knusprig ist. Die Füllung besteht aus Linsen und Gewürzen.	6,00€
SAMOSA CHAAT ^{o,g}	Teigtaschen (1Stk.) mit Kartoffeln u. Erbsen in Kichererbsen Masala mit Joghurt und Tamarind Chutney	6,50€
TIKKI CHOLE/ TIKKI CHAAT ^{0,8}	Kartoffeln und Erbsen in Kichererbsen Masala mit Joghurt und Tamarind Chutney	6,50€









FOLLOW US ON INSTAGRAM

Vea Lover g,h 11.50€ Kichererbsen/Samosa/ Veg. Korma/Rote Beete/ Tomaten Gurken Mix/ Reis



Tikka Taka Tak g,h 11.50€ Chicken Masala/Spinat/Grüne u. Soya Bohnen/Baby Spinat Tomaten Ginger Chutney/Reis



Chef's Favorite

Home Cooking ⁹ 11,50€ Dal (Linsen)/Spinat/ Grüne u. Soya Bohnen/Salat/Kokos Chutney/Reis

Home Cooking

Paneer Sunrise

> Paneer Sunrise 9,h 11,50€ Dal/Paneer Masala/ Mix Salat/Kokos Chutney/ Pappad Chips/Reis



Mother's Nature 11,50€ Dal /Spicy Kürbis/ Grüne Bohnen/ Sesame Paste/ Masala Beets/ Salat cubes/ Kürbis Kerne/ Pappad Chips/ Reis

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides angeben), c = Eier und Eierzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pistazien) 1 = mit Farbstoffen



MARINIERT IM INDISCHEN LEHMOFEN GEGRILLT - SERVIERT MIT REIS SALAT - MASALA SALCE

Chicken Tikka⁹

11,50€

Hühnerbrustfilet in einer Joghurt-Gewürz-Marinade (6stk.)

Paneer Tikka⁹

11,50

Hausgemachter Käse in Joghurt-Gewürz-Marinade (6stk.)



PANEER Hausgemachter Käse, Zwiebeln, TANDOORI^{a,g} Pakrika u. Würzige Masala Sauce

7,00€

VEG KATHI ROLL^{a,g}

Zartes Gemüse (Weißkraut, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika) in würzige Masala 7,00€

TAWA $CHICKEN^{\alpha,g}$

Zartes Hühnerbrustfilet, Tomaten, Zwiebeln, Paprika in Würzige Masala Sauce 8,00€







Spice Up **Pumpki**

Spice Up Pumpkin^{g,h} 11,50€ Chicken Palak(spinat) /Spicy Kürbis/ Grüne Bohnen/ Sesame Paste/ Masala Beets/ Salat Mix/ Kürbis Kerne/ Pappad Chips/ Reis