

MITTAGS KARTE 4

gültig von Die - Fri 11:30 - 14:30

CURRIES

Alle Curry Gerichte serviert mit Reis

CHICKEN CURRY ^{g,h} 9,50 Zartes Hähnchenfleisch, langsam in einer aromatischen, hausgemachten Currysauce aus erlesenen Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln gekocht.

CHICKEN KORMA ^{g,h} 9,50 Zartes Hühnerbrustfilet in Safran Mandel Sauce

LAMM CURRY ^{g,h} 10,00 Zartes Lammfleisch, langsam gegart in einer aromatischen Currysoße aus traditionellen Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln.

MIX VEGETABLE^h 9,00 Garten Gemüse in Würzige Sauce

VEGETABLE KORMA^{9,h} 9,00 Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce

MUSHROOM D PYAZA 9.h 9,00
Frische Champignons, sautiert in einer reichhaltigen, aromatischen Zwiebelsauce mit Tomaten und traditionellen indischen Gewürzen.

Wochen specials

BHARTHA 9,00 Gegrilltes und Geräuchter Auberginenbrei mit indischen Gewürzen.

CHICKEN MASALA^{g,h} 9,50
Zartes Hühnerbrustfilet in Tomaten
Masala Curry Sauce.

MURG NILGIRI^h 9,50 Zartes Hühnerbrustfilet mit Spinat, Minze, Kokosmilch.

THALIS

Thali bedeutet auf Hindi Platte und bezeichnet in der indischen Küche eine Mahlzeit, die aus verschiedenen, regionalen Gerichten besteht Reis, Salat und Joghurt Serviert.

VEGETABLE THALI ^{g,h} 9,00

Mushroom Do Pyaza (Frische Champignons in Würzige Zwiebel Masala Sauce)

Mix Vegetables (Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce),

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

CHICKEN THALI ^{9,h} 9,50

Chicken Mango (Hünchenbrust in Mango Nuss Curry Sauce)

Mix Vegetables (Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce), Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

LAMM THALI ^{g,h} 10,00

Lamm Curry (Zartes Lammfleisch in Würzige Curry Sauce)

Mix Vegetables

(Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce),

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

TANDOORI

Genießen Sie die Klassischen, dem Tradionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt uns speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichte servieren wir Basmati Reis und würzige Saucen.

MALAI TIKKA ^{g,h} 9,50 24 Stunden Hünchenbrust marinierte & im Tandoori Ofer

24 Stunden Hünchenbrust marinierte & im Tandoori Ofen gegrillt, dazu Nuss Curry Sauce.

MITTAGS KARTE 1

gültig von Die - Fri 11:30 - 14:30

CURRIES

Alle Curry Gerichte serviert mit Reis

CHICKEN CURRY ^{g,h} 9,50 Zartes Hähnchenfleisch, langsam in einer aromatischen, hausgemachten Currysauce aus erlesenen Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln gekocht.

CHICKEN KORMA 9,h 9,50 Zartes Hühnerbrustfilet in Safran Mandel Sauce

LAMM CURRY ^{g,h} 10,00 Zartes Lammfleisch, langsam gegart in einer aromatischen Currysoße aus traditionellen Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln.

MIX VEGETABLE ^h 9,00
Garten Gemüse in Würzige Sauce

VEGETABLE KORMA^{g,h} 9,00 Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce

Wochen specials

BHINDI MASALA^{g,h} 9,00 Frische Okras in Würzige Masala Sauce

BHINDI LAMB^{9,h} 10,00 Garten Gemüse in Würzige Sauce

CHICKEN MANGO^{g,h} 9,50 Zartes Hühnerbrustfilet mit Nüssen, Rosinen in Mango Curry Sauce

THALIS

Thali bedeutet auf Hindi Platte und bezeichnet in der indischen Küche eine Mahlzeit, die aus verschiedenen, regionalen Gerichten besteht Reis, Salat und Joghurt Serviert.

VEGETABLE THALI ^{9,h} 9,00

Bhindi Masala

(Frische Okras in Würzige Masala Sauce)

Mix Vegetables

(Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce),

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

CHICKEN THALI 9,50

Chicken Mango

(Hünchenbrust in Mango Nuss Curry Sauce)

Mix Vegetables

(Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce),

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

LAMM THALI ^{g,h} 10.00

Lamm Curry

(Zartes Lammfleisch in Würzige Curry Sauce)

Mix Vegetables

(Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce),

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

TANDOOR

Genießen Sie die Klassischen, dem Tradionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt uns speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichte servieren wir Basmati Reis und würzige Saucen.

HARYALI TIKKA ⁹

9,50

24 Stunden Hühnchenbrust in Spinat und Minze marinierte & im Tandoori Ofen gegrillt, dazu Spinat Sauce.

1 = Farbstoff (Tartrazin), 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = koffeinhaltig 11 = mit Süßungsmitteln ALLERGENE. 2 = Getreide (Weizen), b = Sesame, c = Eier und Eiererzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandel, Cashewnüsse und Pistazien) M = Schwefeldioxid und Sulfte



MITTAGS KARTE 2

gültig von Die - Fri 11:30 - 14:30

CURRIES

Alle Curry Gerichte serviert mit Reis

CHICKEN CURRY ^{9,h} 9,50 Zartes Hähnchenfleisch, langsam in einer aromatischen, hausgemachten Currysauce aus erlesenen Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln gekocht.

CHICKEN KORMA ^{g,h} 9,50 Zartes Hühnerbrustfilet in Safran Mandel Sauce

LAMM CURRY ^{g,h} 10,00 Zartes Lammfleisch, langsam gegart in einer aromatischen Currysoße aus traditionellen Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln.

MIX VEGETABLE^h 9,00 Garten Gemüse in Würzige Sauce

VEGETABLE KORMA^{g,h} 9,00 Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce

MALAI KOFTA^{g,h} 9,00 Zarte, hausgemachte Gemüsebällchen aus Kartoffeln und Gewürzen, serviert in einer cremigen, mild gewürzten Safran-Cashew-Soße.

Wochen specials

ALOO GOBI 9,00
Kartoffeln und Blumenkohl in Würzige Curry Sauce
BUTTER CHICKEN^{g,h} 9,50
Zartes Hühnerbrustfilet in Butter
Tomaten Curry Sauce
LAMM NILGIRI 10,00

Lammfleisch mit Spinat, Minze und Kokosmilch.

THALIS

Thali bedeutet auf Hindi Platte und bezeichnet in der indischen Küche eine Mahlzeit, die aus verschiedenen, regionalen Gerichten besteht Reis, Salat und Joghurt Serviert.

VEGETABLE THALI ^{g,h} 9,00

Malai Kofta (Gemüse Bällchen in Nüssen, Rosinen in Safran Cashew Sauce)

Mix Vegetables (Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce),

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

CHICKEN THALI ^{g,h} 9,50

Chicken Mango (Hünchenbrust in Mango Nuss Curry Sauce)

Mix Vegetables (Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce),

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

LAMM THALI g,h 10,00

Lamm Curry

(Zartes Lammfleisch in Würzige Curry Sauce)

Mix Vegetables

(Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce),

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

TANDOORI

Genießen Sie die Klassischen, dem Tradionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt uns speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichte servieren wir Basmati Reis und würzige Saucen.

CHICKEN TIKKA 9 9,50

24 Stunden Hünchenbrust marinierte & im Tandoori Ofen gegrillt, dazu Tomaten Curry Sauce.

MITTAGS KARTE 3

gültig von Die - Fri 11:30 - 14:30

CURRIES

Alle Curry Gerichte serviert mit Reis

CHICKEN CURRY ^{g,h} 9,50 Zartes Hähnchenfleisch, langsam in einer aromatischen, hausgemachten Currysauce aus erlesenen Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln gekocht.

CHICKEN KORMA 9,50
Zartes Hühnerbrustfilet in Safran Mandel Sauce

LAMM CURRY ^{g,h} 10,00 Zartes Lammfleisch, langsam gegart in einer aromatischen Currysoße aus traditionellen Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln.

MIX VEGETABLE ^h 9,00
Garten Gemüse in Würzige Sauce

VEGETABLE KORMA^{9,h} 9,00 Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce

PANEER BUTTER MASALA^{g,h} 9,00 Hausgemachter, zarter Paneer-Käse in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce

(Wochen Specials)

9,00

Hausgemachte Käse in Spinat.

CHICKEN VINDALOO^{g,h}

Zartes Hühnerbrustfilet in Kartoffeln
Ingwer Curry Sauce.

SAAG PANEER9,h

LAMM VINDALOO h 10,00 Lammfleisch in Kartoffeln Ingwer Curry Sauce.

THALIS

Thali bedeutet auf Hindi Platte und bezeichnet in der indischen Küche eine Mahlzeit, die aus verschiedenen, regionalen Gerichten besteht Reis, Salat und Joghurt Serviert.

9,00

VEGETABLE THALI 9,h

Paneer Butter Masala (Hausgemachte Käse in Cremige Tomaten Butter Sauce)

Mix Vegetables (Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce),

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

CHICKEN THALI ^{g,h} 9,50

Chicken Mango (Hünchenbrust in Mango Nuss Curry Sauce)

Mix Vegetables (Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce), Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

LAMM THALI g,h 10,00

Lamm Curry (Zartes Lammfleisch in Würzige Curry Sauce) Mix Vegetables

(Gemischtes Gemüse in Würzige Sauce),

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

THNDOORI

Genießen Sie die Klassischen, dem Tradionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt uns speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichte servieren wir Basmati Reis und würzige Saucen.

Tikka Taka Tak ⁹

9,50

Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch Joghurt und indischen Pickels im Ofen gebacken und geschmort in Tomaten-Butter-Cocosnuß Sauce