

MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) 11:00 bis 16:00 Uhr

BEILAGE

160. **BHATURA** ^{A,1} 2,10
Frittiertes Fladenbrot

VEGETARISCHE GERICHTE je 6,90

161. **SABZI** ^F
Frisches Gemüse mit Ingwer und roten Zwiebeln gebraten und in Currysoße zubereitet
162. **DAAL** ^F
verschiedene Linsen nach nordindischer Art zubereitet
163. **ALOO CHANNA MASALA** ^F
Kartoffeln, Kichererbsen, Rahmkäsestücke und frischer Ingwer in Curry-Masalasoße zubereitet, pikant
164. **PALAK PANIR** ^{D, F, H,4}
indische Rahmkäsebällchen mit würzigem Spinat und frischem Ingwer zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert
165. **MALAI KOFTA** ^F
Indischer Rahmkäsebällchen mit Cashewnüssen, Rosinen und geriebenen Kartoffeln gefüllt, leicht frittiert und mit Cashewkern-Soße zubereitet
166. **MATTER PANIR** ^F
Indischer Rahmkäse mit Erbsen in Currysoße würzig zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert
167. **PANEER JHALFREZI** ^F
Rahmkäse mit Korianderkörnern und Kreuzkümmel gebraten, in Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln fein zubereitet, gut gewürzt
168. **BENGAN CURRY**
Auberginen mit frischem Ingwer und Erbsen in Currysoße zubereitet.
169. **ALOO CHANNA SAAG** ^F
Würziger Rahmspinat mit Kartoffeln, Kichererbsen und frischem Ingwer in Currysoße pikant zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert

HÄHNCHEN-GERICHTE je 7,90

171. **CHICKEN CURRY**
Hühnerbrustfilet in Currysoße mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
172. **CHICKEN MADRAS** ⁾⁾⁾
Hühnerbrustfilet in einer würzigen Tomaten-Currysoße, scharf zubereitet
173. **CHICKEN MANGO** ^{F, H,4}
Hähnchenbrustfilet in feiner Mango-Cashewkern-Sahnesoße zubereitet, mild
174. **BUTTER CHICKEN** ^{F, H,4}
Hühnerbrustfilet im Tandoor-Ofen gegrillt, danach in leckerer Tomatensoße fein zubereitet, mit einem Hauch von Butter garniert
175. **CHICKEN KORMA** ^{D, F, H,4}
Hühnerbrustfilet mit Rosinen und Cashewnüssen in einer feinen Sahnesoße
176. **CHICKEN ANANAS** ^{D, F, H,4}
Hühnerbrustfilet mit Ananasstücken, frischem Ingwer und Knoblauch in Kokosmilchsoße pikant zubereitet
177. **CHICKEN SABZI**
Hühnerbrustfilet mit frischen Gemüse und Ingwer in pikant Currysoße zubereitet, mäßig scharf
178. **CHICKEN SAAG** ^F
Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach nordindischer zubereitet
179. **CHICKEN JHALFREZI**
Hühnerbrustfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in Currysoße, pikant zubereitet

LAMM-GERICHTE je 8,90

181. **LAMM CURRY**
Lammfleisch mit Currysoße mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
182. **LAMM GOA** ^{K)}
Lammfleischwürfel mit Senfkörnern leicht gebraten, in einer Curry-Kokosmilch-Soße zubereitet, scharf
183. **LAMM SAAG** ^F
Lammfleischwürfel in würzigem Spinat mit frischem Koriander und Ingwer zubereitet
184. **LAMM KORMA** ^{D, F, H,1}
Lammfleisch in einer Rosinen-Cashewkernsoße mild zubereitet, mit gehobelten Mandeln garniert
185. **LAMM SABJI** ^F
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüse in einer exotischen Sauce
186. **LAMM DHANSEK**
Lammfleischwürfel mit verschiedenen Linsensorten fein zubereitet, mit frisch geriebenem Ingwer garniert, mäßig scharf
187. **LAMM BANGLORI**
Lammfleischwürfel mit Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer, und Ananasstücken in Curry-Kokossoße, pikant zubereitet
188. **LAMM VINDALOO** ⁾
Lammfleisch mit Kartoffeln, Kreuzkümmel und Zwiebeln gebraten, in Curry-Masalasoße nach südindischer Art zubereitet, scharf

ENTEN-GERICHTE je 9,90

190. **BATAK JHALFREZI** ⁾⁾
Entenbrustfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln und Erbsen in Currysoße, pikant zubereitet
191. **ENTE KORMA** ^{D, F, H,4}
Entenbrustfilet mit Rosinen und Cashewnüssen in einer feinen Sahnesoße zubereitet, mild
192. **ENTE ANANAS**
Entenbrustfilet mit Ananasstücken, frischem Ingwer und Knoblauch in Kokosmilchsoße pikant zubereitet

FISCH-GERICHTE je 9,90

193. **FISCH CURRY** ^{B, K}
Rotbarschfilet in Kokosmilch mit Senfkörner gebraten anschließend in Currysoße pikant zubereitet
194. **FISCH MADRAS** ^{B, K}
Rotbarschstücke mit Koriander und Senfkörner leicht gebraten, in einer würzigen Tomaten-Currysoße zubereitet
195. **FISCH JHALFREZI** ^B
Rotbarschfiletstückchen mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch in Currysoße, pikant zubereitet

THALI - TANDOORI

196. **VEGETARISCHE THALI** ^{A,1, F} 11,90
Daal, Palak Panir, Reis, Bhatura, Salat.
197. **CHICKEN THALI** ^{A,1, F} 12,90
Butter Chicken, Chicken Madras, Reis, Bhatura, Salat.
198. **CHICKEN TANDOORI** ^{A,1, F} 12,90
Hähnchenkeulen, 24 Stunden in einer Joghurt-Safransoße mit 21 Tandoori Gewürzen mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt, dazu Bhatura.
199. **CHICKEN TIKKA** ^{A,1, F} 13,90
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in schmackhafter Joghurt-Safransoße mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt, dazu Bhatura.