

MITTAGSKARTE

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

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert!

BEILAGE

160. **BHATURA** ^{A,1} 2,90
Frittiertes Fladenbrot

VEGETARISCHE GERICHTE

161. **SABZI** ^F 7,90
Frisches Gemüse mit Ingwer und roten Zwiebeln gebraten und in Currysoße zubereitet
162. **DAAL** ^F 7,90
verschiedene Linsen nach nordindischer Art zubereitet
163. **ALOO CHANNA MASALA** ^F 7,90
Kartoffeln, Kichererbsen, Rahmkäsestücke und frischer Ingwer in Curry-Masalasoße zubereitet, pikant
164. **BENGAN CURRY** 7,90
Auberginen mit frischem Ingwer und Erbsen in Currysoße zubereitet.
165. **ALOO CHANNA SAAG** ^F 7,90
Würziger Rahmspinat mit Kartoffeln, Kichererbsen und frischem Ingwer in Currysoße pikant zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert
166. **MATTER PANIR** ^F 8,90
Indischer Rahmkäse mit Erbsen in Currysoße würzig zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert
167. **PANEER JHALFREZI** ^{F,1} 8,90
Rahmkäse mit Korianderkörnern und Kreuzkümmel gebraten, in Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln fein zubereitet, gut gewürzt
168. **PALAK PANIR** ^{D, F, H, 4} 8,90
indische Rahmkäseballchen mit würzigem Spinat und frischem Ingwer zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert
169. **MALAI KOFTA** ^F 8,90
Indischer Rahmkäseballchen mit Cashewnüssen, Rosinen und geriebenen Kartoffeln gefüllt, leicht frittiert und mit Cashewkern-Soße zubereitet

HÄHNCHEN-GERICHTE

171. **CHICKEN CURRY** 8,90
Hühnerbrustfilet in Currysoße mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
172. **CHICKEN SABZI** 9,90
Hühnerbrustfilet mit frischen Gemüse und Ingwer in pikant Currysoße zubereitet, mäßig scharf
173. **CHICKEN MANGO** ^{F, H, 4} 9,90
Hähnchenbrustfilet in feiner Mango-Cashewkern-Sahnesoße zubereitet, mild
174. **BUTTER CHICKEN** ^{F, H, 4} 9,90
Hühnerbrustfilet im Tandoor-Ofen gegrillt, danach in leckerer Tomatensoße fein zubereitet, mit einem Hauch von Butter garniert
175. **CHICKEN KORMA** ^{D, F, H, 4} 9,90
Hühnerbrustfilet mit Rosinen und Cashewnüssen in einer feinen Sahnesoße
176. **CHICKEN ANANAS** ^{D, F, H, 4} 9,90
Hühnerbrustfilet mit Ananasstücken, frischem Ingwer und Knoblauch in Kokosmilchsoße pikant zubereitet
177. **CHICKEN MADRAS** ^{1,1,1} 9,90
Hühnerbrustfilet in einer würzigen Tomaten-Currysoße, scharf zubereitet
178. **CHICKEN SAAG** ^F 9,90
Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach nordindischer zubereitet
179. **CHICKEN JHALFREZI** 9,90
Hühnerbrustfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in Currysoße, pikant zubereitet

LAMM-GERICHTE

181. **LAMM CURRY** 9,90
Lammfleisch mit Currysoße mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
182. **LAMM DHANSEK** 9,90
Lammfleischwürfel mit verschiedenen Linsensorten fein zubereitet, mit frisch geriebenem Ingwer garniert, mäßig scharf
183. **LAMM SAAG** ^F 10,90
Lammfleischwürfel in würzigem Spinat mit frischem Koriander und Ingwer zubereitet
184. **LAMM KORMA** ^{D, F, H, 1} 10,90
Lammfleisch in einer Rosinen-Cashewkernsoße mild zubereitet, mit gehobelten Mandeln garniert
185. **LAMM SABJI** ^F 10,90
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüse in einer exotischen Sauce
186. **LAMM GOA** ^{K,1} 10,90
Lammfleischwürfel mit Senfkörnern leicht gebraten, in einer Curry-Kokosmilch-Soße zubereitet, scharf
187. **LAMM BANGLORI** 10,90
Lammfleischwürfel mit Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer, und Ananasstücken in Curry-Kokossoße, pikant zubereitet
188. **LAMM VINDALOO** ¹ 10,90
Lammfleisch mit Kartoffeln, Kreuzkümmel und Zwiebeln gebraten, in Curry-Masalasoße nach südindischer Art zubereitet, scharf

ENTEN-GERICHTE

190. **BATAK JHALFREZI** ^{1,1} 10,90
Entenbrustfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln und Erbsen in Currysoße, pikant zubereitet
191. **ENTE KORMA** ^{D, F, H, 4} 11,90
Entenbrustfilet mit Rosinen und Cashewnüssen in einer feinen Sahnesoße zubereitet, mild
192. **ENTE ANANAS** 11,90
Entenbrustfilet mit Ananasstücken, frischem Ingwer und Knoblauch in Kokosmilchsoße pikant zubereitet

FISCH-GERICHTE

193. **FISCH CURRY** ^{B, K} 10,90
Rotbarschfilet in Kokosmilch mit Senfkörner gebraten anschließend in Currysoße pikant zubereitet
194. **FISCH MADRAS** ^{B, K} 11,90
Rotbarschstücke mit Koriander und Senfkörner leicht gebraten, in einer würzigen Tomaten-Currysoße zubereitet
195. **FISCH JHALFREZI** ^B 11,90
Rotbarschfiletstückchen mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch in Currysoße, pikant zubereitet

THALI - TANDOORI

196. **VEGETARISCHE THALI** ^{A, 1, F} 13,90
Daal, Palak Panir, Reis, Bhatura, Salat
197. **CHICKEN THALI** ^{A, 1, F} 14,90
Butter Chicken, Chicken Madras, Reis, Bhatura, Salat
198. **CHICKEN TANDOORI** ^{A, 1, F} 15,90
Hähnchenkeulen, 24 Stunden in einer Joghurt-Safransoße mit 21 Tandoori Gewürzen mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
199. **CHICKEN TIKKA** ^{A, 1, F} 16,90
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in schmackhafter Joghurt-Safransoße mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt

MITTAGSKARTE

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

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert!

BEILAGE

160. **BHATURA** ^{A,1} 2,90
Frittiertes Fladenbrot

VEGETARISCHE GERICHTE

161. **SABZI** ^F 7,90
Frisches Gemüse mit Ingwer und roten Zwiebeln gebraten und in Currysoße zubereitet
162. **DAAL** ^F 7,90
verschiedene Linsen nach nordindischer Art zubereitet
163. **ALOO CHANNA MASALA** ^F 7,90
Kartoffeln, Kichererbsen, Rahmkäsestücke und frischer Ingwer in Curry-Masalasoße zubereitet, pikant
164. **BENGAN CURRY** 7,90
Auberginen mit frischem Ingwer und Erbsen in Currysoße zubereitet.
165. **ALOO CHANNA SAAG** ^F 7,90
Würziger Rahmspinat mit Kartoffeln, Kichererbsen und frischem Ingwer in Currysoße pikant zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert
166. **MATTER PANIR** ^F 8,90
Indischer Rahmkäse mit Erbsen in Currysoße würzig zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert
167. **PANEER JHALFREZI** ^F 8,90
Rahmkäse mit Korianderkörnern und Kreuzkümmel gebraten, in Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln fein zubereitet, gut gewürzt
168. **PALAK PANIR** ^{D, F, H, 4} 8,90
indische Rahmkäsebällchen mit würzigem Spinat und frischem Ingwer zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert
169. **MALAI KOFTA** ^F 8,90
Indischer Rahmkäsebällchen mit Cashewnüssen, Rosinen und geriebenen Kartoffeln gefüllt, leicht frittiert und mit Cashewkern-Soße zubereitet

HÄHNCHEN-GERICHTE

171. **CHICKEN CURRY** 8,90
Hühnerbrustfilet in Currysoße mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
172. **CHICKEN SABZI** 9,90
Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse und Ingwer in pikant Currysoße zubereitet, mäßig scharf
173. **CHICKEN MANGO** ^{F, H, 4} 9,90
Hühnerbrustfilet in feiner Mango-Cashewkern-Sahnesoße zubereitet, mild
174. **BUTTER CHICKEN** ^{F, H, 4} 9,90
Hühnerbrustfilet im Tandoor-Ofen gegrillt, danach in leckerer Tomatensoße fein zubereitet, mit einem Hauch von Butter garniert
175. **CHICKEN KORMA** ^{D, F, H, 4} 9,90
Hühnerbrustfilet mit Rosinen und Cashewnüssen in einer feinen Sahnesoße
176. **CHICKEN ANANAS** ^{D, F, H, 4} 9,90
Hühnerbrustfilet mit Ananasstücken, frischem Ingwer und Knoblauch in Kokosmilchsoße pikant zubereitet
177. **CHICKEN MADRAS** ⁾⁾⁾ 9,90
Hühnerbrustfilet in einer würzigen Tomaten-Currysoße, scharf zubereitet
178. **CHICKEN SAAG** ^F 9,90
Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach nordindischer zubereitet
179. **CHICKEN JHALFREZI** 9,90
Hühnerbrustfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in Currysoße, pikant zubereitet

LAMM-GERICHTE

181. **LAMM CURRY** 9,90
Lammfleisch mit Currysoße mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
182. **LAMM DHANSEK** 9,90
Lammfleischwürfel mit verschiedenen Linsensorten fein zubereitet, mit frisch geriebenem Ingwer garniert, mäßig scharf
183. **LAMM SAAG** ^F 10,90
Lammfleischwürfel in würzigem Spinat mit frischem Koriander und Ingwer zubereitet
184. **LAMM KORMA** ^{D, F, H, 1} 10,90
Lammfleisch in einer Rosinen-Cashewkernsoße mild zubereitet, mit gehobelten Mandeln garniert
185. **LAMM SABJI** ^F 10,90
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüse in einer exotischen Sauce
186. **LAMM GOA** ^K 10,90
Lammfleischwürfel mit Senfkörnern leicht gebraten, in einer Curry-Kokosmilch-Soße zubereitet, scharf
187. **LAMM BANGLORI** 10,90
Lammfleischwürfel mit Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer, und Ananasstücken in Curry-Kokossoße, pikant zubereitet
188. **LAMM VINDALOO** ⁾⁾ 10,90
Lammfleisch mit Kartoffeln, Kreuzkümmel und Zwiebeln gebraten, in Curry-Masalasoße nach südindischer Art zubereitet, scharf

ENTEN-GERICHTE

190. **BATAK JHALFREZI** ⁾⁾ 10,90
Entenbrustfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln und Erbsen in Currysoße, pikant zubereitet
191. **ENTE KORMA** ^{D, F, H, 4} 11,90
Entenbrustfilet mit Rosinen und Cashewnüssen in einer feinen Sahnesoße zubereitet, mild
192. **ENTE ANANAS** 11,90
Entenbrustfilet mit Ananasstücken, frischem Ingwer und Knoblauch in Kokosmilchsoße pikant zubereitet

FISCH-GERICHTE

193. **FISCH CURRY** ^{B, K} 10,90
Rotbarschfilet in Kokosmilch mit Senfkörner gebraten anschließend in Currysoße pikant zubereitet
194. **FISCH MADRAS** ^{B, K} 11,90
Rotbarschstücke mit Koriander und Senfkörner leicht gebraten, in einer würzigen Tomaten-Currysoße zubereitet
195. **FISCH JHALFREZI** ^B 11,90
Rotbarschfiletstückchen mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch in Currysoße, pikant zubereitet

THALI - TANDOORI

196. **VEGETARISCHE THALI** ^{A, 1, F} 13,90
Daal, Palak Panir, Reis, Bhatura, Salat
197. **CHICKEN THALI** ^{A, 1, F} 14,90
Butter Chicken, Chicken Madras, Reis, Bhatura, Salat
198. **CHICKEN TANDOORI** ^{A, 1, F} 15,90
Hähnchenkeulen, 24 Stunden in einer Joghurt-Safransoße mit 21 Tandoori Gewürzen mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
199. **CHICKEN TIKKA** ^{A, 1, F} 16,90
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in schmackhafter Joghurt-Safransoße mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt