



Aktuelle Mittagskarte (Dienstag – Freitag)

Menü 1 (1 Hauptgang und 1 Vorspeise oder 1 Dessert) – 7,90 €

Menü 2 (1 Hauptgang und 1 Vorspeise oder 1 Dessert) – 8,90 €

- Preise nur gültig bei Verzehr im Restaurant. -

Vorspeise / Starters

Vegetable Pakoras

Frisches Gemüse ausgebacken in einem knusprig-würzigen Kichererbsenmantel / Fresh vegetables fried with gram flour (vegan)

Karotten-Ingwer-Suppe

Indische Art mit Kokosmilch und frischem Koriander / Indian style with coconut milk and fresh coriander (vegan)

Hauptspeise Menü 1 / Main Dish Menu 1

Chicken Tikka Masala

Im Tandoori gegrilltes Hähnchenbrustfilet in hausgemachter Tomaten-Masalasoße mit Cashew und frischem Koriander / Tandoori grilled chicken in a home made tomato-Masala sauce with cashew and fresh coriander

Mango Chicken

Hähnchenbrustfilet in Mango-Safran-Sahne-Soße mit Cashewkernen / Chicken in a creamy sauce with mango and saffron with cashew nuts

Chicken Jalfrezi

Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und frischem Koriander, scharf gewürzt / Spicy chicken breast with onions, tomatoes, capsicum, and fresh coriander

Süßkartoffel Paneer Masala

Im Tandoori gegrillte Süßkartoffel mit hausgemachtem Frischkäse in Tomaten-Masalasoße mit Cashew und frischem Koriander / Tandoori grilled sweet potatoes with home made cream cheese in tomato-Masala sauce with cashew and fresh coriander

Paneer Tikka Masala

Im Tandoori gegrillter, hausgemachter Frischkäse in Tomaten-Masalasoße mit Cashew und frischem Koriander / Tandoori grilled home made cream cheese in tomato-Masala sauce with cashew and fresh coriander

Paneer Matar

Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen in Joghurt-Curry-Soße / Home made cream cheese with peas in yoghurt curry sauce

Dal Palak

Linsen-Spinat-Curry / Lentil spinach curry (vegan)

Vegetable Korma

Frisches Gemüse mild gewürzt mit Kokosmilch, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen / Fresh vegetables mildly spiced with coconut, almonds, raisins and cashew nuts (vegan)





Hauptspeise Menü 2 / Main Dish Menu 2

Chicken Tikka

Zartes mariniertes Hähnchenbrustfilet im Tandoori gegart, serviert mit frischem, gebratenem Gemüse / Tender marinated chicken roasted on skewers in a clay oven served with fresh, fried vegetables

Haryali Malai Tikka

Zartes mariniertes Hähnchenbrustfilet in Spinat-Minze-Koriander-Soße mariniert, serviert mit frischem, gebratenem Gemüse / Tender chicken breast marinated in spinach-mint-coriander sauce served with fresh, fried vegetables

Chicken Biryani

Hähnchenbrustfilet mild gewürzt mit Kardamom und Rosinen mit gebratenem Basmati-Reis, dazu Gurken Raita / Chicken mildly spiced with cardamom and raisins with fried Basmati rice, in addition cucumber yoghurt

Lamb Curry

Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und frischem Koriander / Roasted lamb in curry sauce with potatoes, fried onions and fresh coriander

Lamb Nilgiri

Lammfleisch mit frischem Blattspinat in hausgemachter Kräutersoße aus Koriander, grünem Chili und frischer Minze / Lamb with fresh spinach in a home made herb sauce from coriander, green chili and fresh mint

Beef Vindaloo

Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln und sehr scharfer Vindaloosoße / Tender beef with potatoes and very spicy vindaloo sauce

Fish Curry Bengali Style

Frisches Seelachsfilet in Kokosmilch-Curry mit frischem Koriander / Fresh pollack in coconut milk curry with fresh coriander

Vegetable Biryani

Frisches Gemüse mild gewürzt mit Kardamom und Rosinen mit gebratenem Basmati-Reis, dazu Gurken Raita / Various fresh vegetables mildly spiced with cardamom and raisins with fried Basmati rice, in addition cucumber yoghurt

Dessert / Dessert

Mango Creme

Gulab Jamun

Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / Balls made of milk and cheese baked with honey

