



## *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)

#### **Kaddu Soup (Kürbis Suppe)**

Aus im Tandoori gegrilltem Kürbis mit Ingwer, grünem Chili, Koriander und Kokosmilch / Made from Tandoori grilled pumpkin with ginger, green chili, coriander and coconut milk (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