

2-Gänge-Mittagsmenü (Tagessuppe + Hauptgericht)

mit feinem Basmati-Reis als Beilage

Fisch, Königsgarnelen / Fish, King Prawn

211. Fish Spinach **Hausspezialität** **11, 00**

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf sautiertem Baby-Spinat

212. King Prawn Vegetable Curry **11, 00**

Würzige Königsgarnelen, langsam mit frischem Gemüse gegart

213. King Prawn Korma ¹ **11, 00**

Gedünstete Königsgarnelen in einer **milden** cremigen Cashewnuss-Kormasoße

Hähnchen / Chicken

215. Chicken Spinach Curry ¹ **9, 80**

Würziges Currygericht aus frischem Baby-Spinat und Hähnchenfleisch

216. Chicken Chana **9, 50**

Würzige Hähnchenstücke, mit Kichererbsen in Currysoße gegart

218. Chicken Tikka Masala ² **9, 80**

Currygericht aus gegrillten marinierten Hähnchenfleischstücken (**Chicken Tikka**), gegart in einer würzigen Soße aus Tomaten, Sahne und einer speziellen Gewürzmischung (**Masala**)

219. Butter Chicken ^{1, 2} **9, 80**

Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hähnchenfleisch (**Chicken Tikka**), zubereitet in einer cremigen Tomaten-Buttersoße mit Gewürzen und Kräutern

Lamm / Lamb

220. Lamb Spinach Curry ¹ **10, 50**

Würziges Currygericht aus frischem Baby-Spinat und Lammfleisch

221. Chana Gosht **10, 50**

Würzige Lammstücke, mit Kichererbsen in Currysoße gegart

222. Lamb Korma ¹ **10, 10**

Lammstücke, gegart in einer **milden** cremigen Cashewnuss-Kormasoße

223. Lamb Bhuna **10, 50**

Lammfleisch, würzig-pikant zubereitet mit kurz gebratenen Tomaten, Zwiebeln und Paprika

Vegetarisch / Vegetarian, *Vegan

- 224. Punjabi Chole*** 9, 20
Kichererbsen in würziger Currysoße nach nordindischer Art
- 225. Baingan ka Salan*** **Hauspezialität** 9, 90
Baby-Auberginen in einer Currysoße aus Erdnuss, Sesam und Kokosnuss
- 226. Palak Paneer¹** 9, 50
Würziges Currygericht aus frischem Baby-Spinat und hausgemachtem Hüttenkäse

The Specials Tonofen (Tandoori)-Gerichte

*Diese Gerichte werden auf brutzelnder Gusseisenplatte mit pikanter Currysoße serviert.
Zubereitungszeit ca. 35 Minuten*

- 230. Chicken Tikka, Vegetables** 13, 10
Hähnchenfleisch und Gemüse, mariniert in Joghurt mit Tandoori-Masala, gegrillt im Tonofen
- 231. Tandoori Lamb Chops, Vegetables** 13, 50
Lamm-Kronen und Gemüse, mariniert in Joghurt mit Gewürzen, gegrillt im Tonofen
- 232. Maharaja Mix-Grill** 16, 00
Mixgrill aus dem Tonofen: Chicken Tikka, Lamm-Kronen und Gemüse aus dem Tonofen

Beilagen, Brote

- 71. Pappadum** Knusprige Brote aus Linsenmehl 3, 00
- 72. Chutneys (Dips):** Mango-, Joghurt-Minze- oder Koriander-Chutney oder Pickles 2, 20
- 73. Raita** Frischer Joghurt mit Gurken und Tomaten 4, 00
- 81. Naan** 3, 00
Fladenbrot, aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken
- 82. Butter-Naan** 3, 20
- 83. Knoblauch-Naan** 3, 50
- 84. Paneer Naan** 4, 00
Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse
- 86. Keema Naan** **Hauspezialität** 4, 00
Naan, gefüllt mit hausgemachtem Lammhackfleisch
- 87. Tandoori Roti** 3, 00
Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Tandoor gebacken

Dessert

91. Kulfi

6, 50

Indische Eiskreme aus frischer Milch mit Mandeln, Cashewnüssen, Pistazien und Mango

Unsere allgemeinen Hinweise:

1. Einige Gerichte enthalten Nüsse. Wir verwenden keine Speisenstärke und genetisch modifizierte Lebensmittel. Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
2. Da die Gerichte bei uns immer frisch zubereitet werden, haben Sie die Möglichkeit, den Schärfegrad eines Gerichtes nach Ihrem Geschmack zu bestellen. Die meisten Gerichte sind mittelscharf gewürzt. Scharfe und sehr scharfe Gerichte werden nur auf Ihren Wunsch zubereitet.

Diese Menü-Karte gilt nur Mo. bis Sa. von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr.
Auf Nachfrage können Sie gerne Gerichte der Abendkarte bestellen.
Wir nehmen die Bestellungen bis 14:30 Uhr auf.

Alle Preise sind in Euro inklusive MwSt.

1. enthält Sahne 2. enthält Cashewnuss