Mittagskarte

Suppen & Salate

Mit Baby Naan *4 oder Baby Garlic Naan *4 - Frisch im Tonofen gebackenes Brot

Suppen / Soups

909. King Prawn Salad

gebratene Champignons, King Prawns

901. Dal Soup* Gelbe-Linsensuppe

902. Tomato Soup 1, 4 Hausspezialität Cremige Tomatensuppe, Croûtons	10, 50
903. Chicken Mint Soup Hühnersuppe, frische Minze	10, 50
Salate / Salads	
905. Vegan Salad*	11, 90
Knackiger Romana Salat, Gurken, Tomaten, Mais, Möhren, Paprika, Erdnüsse,	
Roter Zwiebel, Kichererbsen, Chaat Masala, Mango Chutney	
906. Paneer Tikka Salad	12, 90
Knackiger Romana Salat, Gurken, Tomaten, Möhren, Mais, Croûtons, Paneer Tikka (im Tonofen gegrillter indischer Käse)	
	12 00
907. Chicken Tikka Salad Knackiger Romana Salat, Gurken, Tomaten, Möhren, Mais, geröstete Zwiebeln,	12, 90
Koriander Chutney, Chicken Tikka (im Tonofen gegrillte Hühnchenfleischstücke)	
908. Salmon Salad	13, 90
Knackiger Romana Salat, Gurken, Tomaten, Mais, Paprika, Roter Zwiebel,	-
Lachs Filet	

Dressing nach Wahl: Jogurt Dressing, Balsamico Olivenöl Dressing*

Knackiger Romana Salat, Gurken, Tomaten, Mais, Paprika,

13, 90

9, 90

Mittagskarte

Alle Gerichte werden mit feinem Basmati-Reis als Beilage serviert.

Vegetarian / Vegetarisch, Vegan* 911. Subzi* Frische gemischte Gemüse nach nordindischem Art 11,90 912. Baingan ka Salan* 3 Hausspezialität 12, 50 Baby-Auberginen in einer Currysoße aus Erdnuss, Sesam und Kokosnuss 913. Dal Sag* 12,50 Indische Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Baby-Spinat, pikant gewürzt 914. Subzi Ghassi* scharf 12,50 Gemisches Gemüse nach südindischer Art mit Kokosnuss, Chili und Curryblättern 915. Bhindi Masala* 12,90 Frisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Kräutern & Tomaten 916. Palak Paneer 1 12, 50 Würziges Currygericht aus frischem Baby-Spinat und hausgemachtem Hüttenkäse 917. Paneer Tikka Masala 1, 2 12, 90 Hausspezialität Gegrillte Käsestücke (Paneer Tikka), gegart in einer würzigen Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Sahne und Masala-Gewürzmischung Hühnchen / Chicken 919. Chicken Vegetable Curry 12, 50 Würziges Currygericht aus frischem Gemüse und Hühnchenfleisch 920. Chicken Spinach Curry ¹ Hühnchencurry mit Baby-Spinat 12, 50 921. Murgh Malai 1, 2 12, 90 Gegrilltes Hühnchenfilet, im Kessel im Tandoor gegart, angereichert mit

einer milden Cashew-Sahnesoße

922. Chicken Tikka Masala ^{1, 2}

Gegrillte Hühnchenfleischstücke (Chicken Tikka), gegart in einer würzigen
Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Sahne und Masala-Gewürzmischung

923. Butter Chicken ^{1, 2} Mariniertes und im Tonofen gegrilltes Hühnchenfleisch (Chicken Tikk zubereitet in einer cremigen Tomaten-Buttersoße mit Gewürzen und	• ·		
Lamm / Lamb			
925. Lamb Vegetable Curry Würziges Currygericht aus frischem Gemüse und Lammfleisch	13, 50		
926. Gosht Dhansak Würziges Lammcurry mit gelben Linsen	13, 50		
927. Lamb Korma ^{1, 2} Lammstücke, gegart in einer milden cremigen Cashewnuss-Kormasol	13, 50 ße		
928. Lamb Bhuna scharf Lammfleisch, würzig-pikant zubereitet mit kurz gebratenen Tomaten Zwiebeln und Paprika	13, 50		
Fisch, Königsgarnelen / Fish, King Prawns			
930. Fish Vegetable Curry Hausspezialität Wolfsbarschfilet, langsam mit frischem Gemüse gegart	13, 50		
931. Kadahi Prawn ¹ scharf Königsgarnelen, zubereitet in einer scharfen Soße mit frischen Tomat Paprika, Zwiebeln, zerstoßenem rotem Chili und Koriandersamen	13, 50 ten,		
932. King Prawn Korma ^{1, 2} Gedünstete Königsgarnelen in einer milden cremigen Cashewnuss-Ko	13, 50 ormasoße		
The Specials Alle Gerichte werden mit zusätzlicher Currysoße ser	viert.		
934. Chicken Biriyani Hühnchenstücke in Safranreis	14, 00		
935. Lamb Biriyani Lammstücke in Safranreis	14, 50		
936. Tandoori Chicken Tikka, Vegetables Hühnchenfleisch und Gemüse, mariniert in Joghurt mit Tandoori-Masala, gegrillt im Tonofen			
937. Maharaja Mix-Grill Mixgrill aus dem Tonofen: Chicken Tikka, Lamm-Koteletts und Gemü	18, 00 se		
1. enthält Sahne 2. enthält Cashewnuss 3. enthält Erdnuss 4. enth	ält Gluten -3-		

Bei	lager	1. B	rote	4
DCI	iugci	י, כ	·	

 71. Pappadum* Knusprige Brote aus Linsenmehl 72. Chutneys (Dips): Mango*-, Joghurt-Minze-, Koriander oder Tamarinde*-Chutney oder Pickles* 	4, 50 2, 90
73. Vegetable Raita oder Pineapple Raita Frischer Joghurt mit Gurken und Tomaten oder mit Ananas	6, 90
81. Naan* Fladenbrot, aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken	4, 50
82. Butter-Naan	4, 70
83. Knoblauch-Naan*	4, 90
84. Paneer Naan	5, 90
Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse	
86. Keema Naan Hausspezialität	5, 90
Naan, gefüllt mit hausgemachtem Lammhackfleisch	
87. Tandoori Roti* Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Tandoor gebacken	4, 70
Dessert	
91. Kulfi Indische Eiskreme aus frischer Milch mit Mandeln, Cashewnüssen, Pistazien und Mango	9, 50
92. Exotic Fruits and Mango Ice Cream Frische exotische Früchte auf Mango-Eis	9, 50
93. Gulab Jamun classic and contemporary Milchbällchen (cardamom infused) in Zucker-Sirup, Pistazien- und Kokosnu	9, 50 uss Top
94. Mixed Dessert Platter für 2 Personen Kulfi, Exotic Fruits and Mango Ice Cream, Gulab Jamun	19, 00
95. Gajar Ka Halwa Eine hausgemachte Kreation mit Möhren, Milch, Kokosnuss, Kardamom, Mandeln und Rosinen	9, 50

^{*} vegan 1. enthält Sahne 2. enthält Cashewnuss 3. enthält Erdnuss 4. enthält Gluten

-4-

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 Fr. von 11:30 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 3. enthält Erdnuss 4. enthält Gluten