

Mittagskarte

Montag bis Freitag 11.30 - 14.30 (außer an Feiertagen)

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen gemischten Salat oder Suppe

	Euro
M01 Dal Makhani	7,00
M02 Navratan Korma ^O frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße	7,00
M03 Vegetable Jalfrezi ^O verschiedene Gemüse nach traditioneller „Nordindischer Art“	7,00
M04 Chicken Sabzi ^O Hühnerfleisch mit frischem Gemüse	7,50
M05 Punjabi Chicken- oder Lammcurry ^{O, G} Zartes Hühner- oder Lammfleisch in nordindischer Currysoße - scharf	7,50
M06 Mango Chicken oder Lamm ^{O, G, H} Zartes Hühner- oder Lammfleisch, frische Mango-Safran-Cashewsoße, fein gewürzt	7,80
M07 Chana Chicken ^G Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Soße	8,00
M08 Chicken Alu Saag ^O Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indischem Spinat	7,80
M09 Chicken Tikka-Masala ^{O, G} Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße	7,80
M10 Achari Chicken oder Lamm ^{O, G} gegrillte Hühner- oder Lammfleischstücke, mariniert in Obst-Gemüse-Mischung, pikant	7,80
M11 Beef Vindaloo Rindfleisch kräftig gewürzt - sehr scharf	7,50
M12 Beef Curry ^G Rindfleisch in Currysoße	7,50
M13 Mutton Do Pyaza ^{O, G} Lammfleisch, Tomaten, Zwiebel, in einer Joghurtsoße	7,50
M14 Lamm Okra ^{O, G} zartes Lammfleisch, Curry, indisches Okra-Gemüse	7,90
M15 Fisch Chili ^D Rotbarsch-Filet in Chilisoße, sehr scharf	8,90
M16 Fisch Badami ^{D, H, G} Seelachsfilet in Mandel-Safransoße	8,90
M17 Duck Bombay ^G Ente in Currysoße	8,90
M18 Safran Thali ^G Gemüse, Hühnerfleisch, Salat, Raita	9,50
M19 Spezial Thali 3 verschiedene Gerichte - eine Empfehlung des Küchenchefs	11,50
M20 Malai Kabab - Tandoori Khajana ^G zarter, mariniertes Hühnerbrustspieß vom Holzkohle-Lehmfen, würzige Soße	9,00
M23 Tandoori Mix-Platte ^G etwas von allen Tandooriköstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmfen	9,90
M24 Nan als Beilage frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmfen	2,00
M25 Raita als Beilage ^G frischer Joghurt mit Gurken, Kartoffeln oder Zwiebeln	2,00