

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	8,50
M02 Navratan Korma ^O frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße	8,50
M03 Vegetable Jalfrezi ^O verschiedene Gemüse nach traditioneller „Nordindischer Art“	8,50
M04 Chicken Sabzi ^O Hühnerfleisch mit frischem Gemüse	9,50
M05 Punjabi Chicken- oder Lammcurry ^{O, G} Zartes Hühner- oder Lammfleisch in nordindischer Currysoße - scharf	9,50
M06 Mango Chicken oder Lamm ^{O, G, H} Zartes Hühner- oder Lammfleisch, frische Mango-Safran-Cashewsoße, fein gewürzt	9,50
M07 Chana Chicken ^G Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Soße	9,50
M08 Chicken Alu Saag ^O Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indischem Spinat	9,50
M09 Chicken Tikka-Masala ^{O, G} Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße	9,50
M10 Achari Chicken oder Lamm ^{O, G} gegrillte Hühner- oder Lammfleischstücke, mariniert in Obst-Gemüse-Mischung, pikant	9,50
M11 Beef Vindaloo Rindfleisch kräftig gewürzt - sehr scharf	9,50
M12 Beef Curry ^G Rindfleisch in Currysoße	9,50
M13 Mutton Do Pyaza ^{O, G} Lammfleisch, Tomaten, Zwiebel, in einer Joghurtsoße	9,50
M14 Lamm Okra ^{O, G} zartes Lammfleisch, Curry, indisches Okra-Gemüse	9,50
M15 Fisch Chili ^D Rotbarsch-Filet in Chilisoße, sehr scharf	10,50
M16 Fisch Badami ^{D, H, G} Seelachsfilet in Mandel-Safransoße	10,50
M17 Duck Bombay ^G Ente in Currysoße	10,50
M18 Safran Thali ^G Gemüse, Hühnerfleisch, Salat, Raita	11,50
M19 Spezial Thali 3 verschiedene Gerichte - eine Empfehlung des Küchenchefs	12,50
M20 Malai Kabab - Tandoori Khajana ^G zarter, mariniertes Hühnerbrustspieß vom Holzkohle-Lehmofen, würzige Soße	11,50
M23 Tandoori Mix-Platte ^G etwas von allen Tandooriköstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmofen	12,00
M24 Nan als Beilage frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen	3,00
M25 Raita als Beilage ^G frischer Joghurt mit Gurken, Kartoffeln oder Zwiebeln	3,00