

Mittagskarte

Dienstag bis Freitag 11.30 - 14.30 (außer an Feiertagen)

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen gemischten Salat

	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 einer 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 einer Chilisoße, sehr scharf	10,50
M16 Fisch Badami^{D,H,G} Seelachsfilet in einer Mandel-Safran-Soße	10,50
M17 Duck Bombay^G Ente in einer Currysoße	10,50
M18 Sangam 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