

# MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) 11:00 bis 16:00 Uhr

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert!

## BEILAGE

160. **BHATURA** <sup>A,1</sup> 2,90  
Frittiertes Fladenbrot

## VEGETARISCHE GERICHTE

161. **SABZI** <sup>F</sup> 6,90  
Frisches Gemüse mit Ingwer und roten Zwiebeln gebraten und in Currysoße zubereitet
162. **DAAL** <sup>F</sup> 6,90  
verschiedene Linsen nach nordindischer Art zubereitet
163. **ALOO CHANNA MASALA** <sup>F</sup> 6,90  
Kartoffeln, Kichererbsen, Rahmkäsestücke und frischer Ingwer in Curry-Masalasoße zubereitet, pikant
164. **BENGAN CURRY** 6,90  
Auberginen mit frischem Ingwer und Erbsen in Currysoße zubereitet.
165. **ALOO CHANNA SAAG** <sup>F</sup> 6,90  
Würziger Rahmspinat mit Kartoffeln, Kichererbsen und frischem Ingwer in Currysoße pikant zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert
166. **MATTER PANIR** <sup>F</sup> 7,90  
Indischer Rahmkäse mit Erbsen in Currysoße würzig zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert
167. **PANEER JHALFREZI** <sup>F</sup> 7,90  
Rahmkäse mit Korianderkörnern und Kreuzkümmel gebraten, in Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln fein zubereitet, gut gewürzt
168. **PALAK PANIR** <sup>D, F, H,4</sup> 7,90  
indische Rahmkäsebällchen mit würzigem Spinat und frischem Ingwer zubereitet, mit geriebenem Rahmkäse garniert
169. **MALAI KOFTA** <sup>F</sup> 7,90  
Indischer Rahmkäsebällchen mit Cashewnüssen, Rosinen und geriebenen Kartoffeln gefüllt, leicht frittiert und mit Cashewkern-Soße zubereitet

## HÄHNCHEN-GERICHTE

171. **CHICKEN CURRY** 7,90  
Hühnerbrustfilet in Currysoße mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
172. **CHICKEN SABZI** 7,90  
Hühnerbrustfilet mit frischen Gemüse und Ingwer in pikant Currysoße zubereitet, mäßig scharf
173. **CHICKEN MANGO** <sup>F, H,4</sup> 8,90  
Hähnchenbrustfilet in feiner Mango-Cashewkern-Sahnesoße zubereitet, mild
174. **BUTTER CHICKEN** <sup>F, H,4</sup> 8,90  
Hühnerbrustfilet im Tandoor-Ofen gegrillt, danach in leckerer Tomatensoße fein zubereitet, mit einem Hauch von Butter garniert
175. **CHICKEN KORMA** <sup>D, F, H,4</sup> 8,90  
Hühnerbrustfilet mit Rosinen und Cashewnüssen in einer feinen Sahnesoße
176. **CHICKEN ANANAS** <sup>D, F, H,4</sup> 8,90  
Hühnerbrustfilet mit Ananasstücken, frischem Ingwer und Knoblauch in Kokosmilchsoße pikant zubereitet
177. **CHICKEN MADRAS** <sup>|||</sup> 8,90  
Hühnerbrustfilet in einer würzigen Tomaten-Currysoße, scharf zubereitet
178. **CHICKEN SAAG** <sup>F</sup> 8,90  
Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach nordindischer zubereitet
179. **CHICKEN JHALFREZI** 8,90  
Hühnerbrustfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in Currysoße, pikant zubereitet

## LAMM-GERICHTE

181. **LAMM CURRY** 8,90  
Lammfleisch mit Currysoße mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
182. **LAMM DHANSEK** 8,90  
Lammfleischwürfel mit verschiedenen Linsensorten fein zubereitet, mit frisch geriebenem Ingwer garniert, mäßig scharf
183. **LAMM SAAG** <sup>F</sup> 9,90  
Lammfleischwürfel in würzigem Spinat mit frischem Koriander und Ingwer zubereitet
184. **LAMM KORMA** <sup>D, F, H,1</sup> 9,90  
Lammfleisch in einer Rosinen-Cashewkernsoße mild zubereitet, mit gehobelten Mandeln garniert
185. **LAMM SABJI** <sup>F</sup> 9,90  
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüse in einer exotischen Sauce
186. **LAMM GOA** <sup>K</sup> 9,90  
Lammfleischwürfel mit Senfkörnern leicht gebraten, in einer Curry-Kokosmilch-Soße zubereitet, scharf
187. **LAMM BANGLORI** 9,90  
Lammfleischwürfel mit Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer, und Ananasstücken in Curry-Kokossoße, pikant zubereitet
188. **LAMM VINDALOO** <sup>||</sup> 9,90  
Lammfleisch mit Kartoffeln, Kreuzkümmel und Zwiebeln gebraten, in Curry-Masalasoße nach südindischer Art zubereitet, scharf

## ENTEN-GERICHTE

190. **BATAK JHALFREZI** <sup>|||</sup> 9,90  
Entenbrustfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln und Erbsen in Currysoße, pikant zubereitet
191. **ENTE KORMA** <sup>D, F, H,4</sup> 10,90  
Entenbrustfilet mit Rosinen und Cashewnüssen in einer feinen Sahnesoße zubereitet, mild
192. **ENTE ANANAS** 10,90  
Entenbrustfilet mit Ananasstücken, frischem Ingwer und Knoblauch in Kokosmilchsoße pikant zubereitet

## FISCH-GERICHTE

193. **FISCH CURRY** <sup>B, K</sup> 9,90  
Rotbarschfilet in Kokosmilch mit Senfkörner gebraten anschließend in Currysoße pikant zubereitet
194. **FISCH MADRAS** <sup>B, K</sup> 10,90  
Rotbarschstücke mit Koriander und Senfkörner leicht gebraten, in einer würzigen Tomaten-Currysoße zubereitet
195. **FISCH JHALFREZI** <sup>B</sup> 10,90  
Rotbarschfiletstückchen mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch in Currysoße, pikant zubereitet

## THALI - TANDOORI

196. **VEGETARISCHE THALI** <sup>A,1, F</sup> 12,90  
Daal, Palak Panir, Reis, Bhaturo, Salat
197. **CHICKEN THALI** <sup>A,1, F</sup> 13,90  
Butter Chicken, Chicken Madras, Reis, Bhaturo, Salat
198. **CHICKEN TANDOORI** <sup>A,1, F</sup> 14,90  
Hähnchenkeulen, 24 Stunden in einer Joghurt-Safransoße mit 21 Tandoori Gewürzen mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
199. **CHICKEN TIKKA** <sup>A,1, F</sup> 15,90  
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in schmackhafter Joghurt-Safransoße mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt