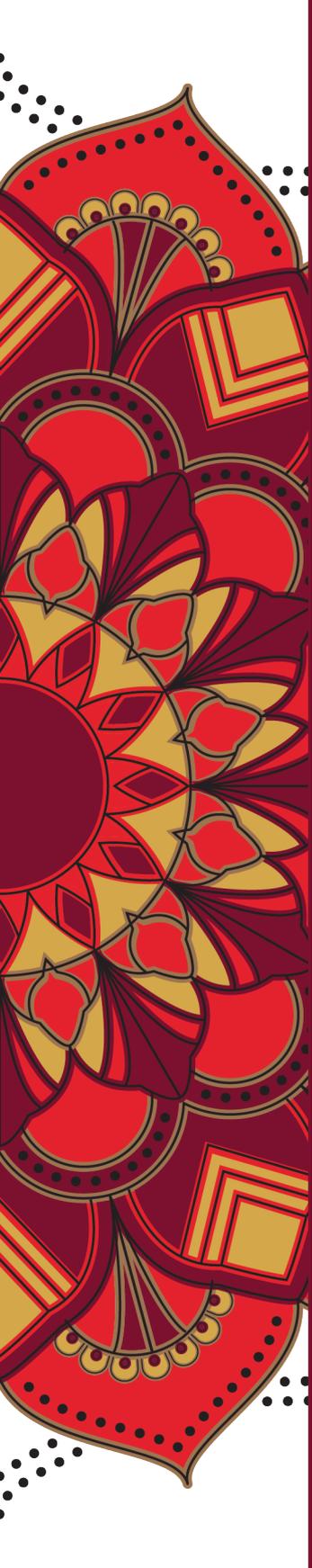




Rangoli



Herzlich Willkommen!

Verehrte Gäste,

jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild haben möchten. Auch können wir Ihren Wünschen entsprechen, wenn Sie ein Gewürz nicht mögen (z.B. Knoblauch, Koriander, Ingwer usw.).

Wir möchten alles zu Ihrer Zufriedenheit zubereiten. Sollten Sie spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite. Sollten Sie mit irgendetwas unzufrieden sein, so informieren Sie uns.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Wenn Sie eine Feier planen, so können Sie bei uns einen oder mehrere Tische buchen oder nutzen Sie einfach unseren Cateringservice.

Die Geheimnisse der indischen Küche

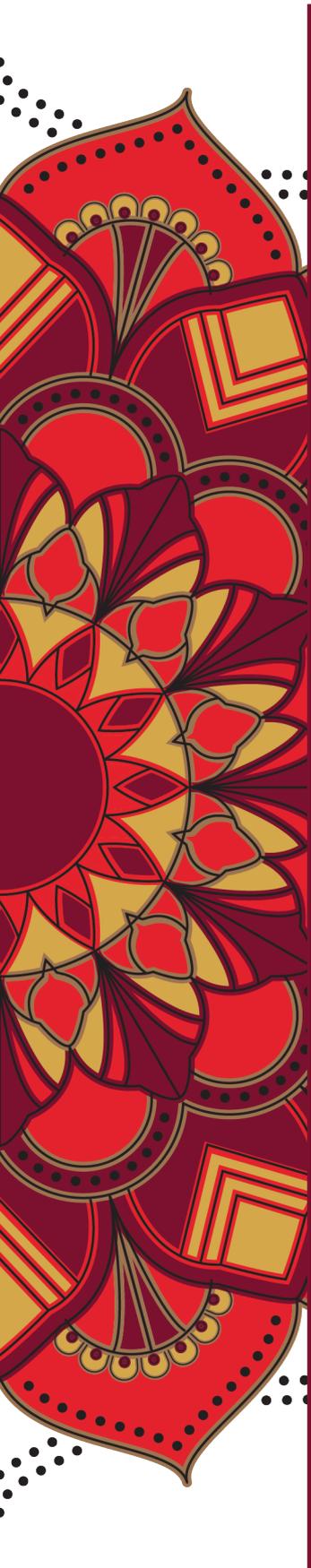
Das Geheimnis liegt nicht nur in der Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass Ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmfen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist kugelförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch Glut erhitzten Innenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern ersetzt auch das Besteck. Mit Nan-Stückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Sauce.





Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum Indischen Curry. Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kart“ (Tunke) soll der Ursprung für die Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal auch für Speisen, die mit einer typischen Sauce zubereitet sind. Manchmal auch für das bei uns bekannte „Curry-Gewürz“.

Ein „Curry-Gewürz“ schlechthin gibt es in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hier um die Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die jeweils individuell abgestimmt immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Getränke

Aperitif

Martini Bianco	5cl	6,50€
Piccolo	20cl	7,90€
Aperol Spritz		7,50€
Lillet Wild Berry		7,50€
Campari Mango - SIGNATURE		7,50€
Gin Tonic		7,50€

Biere

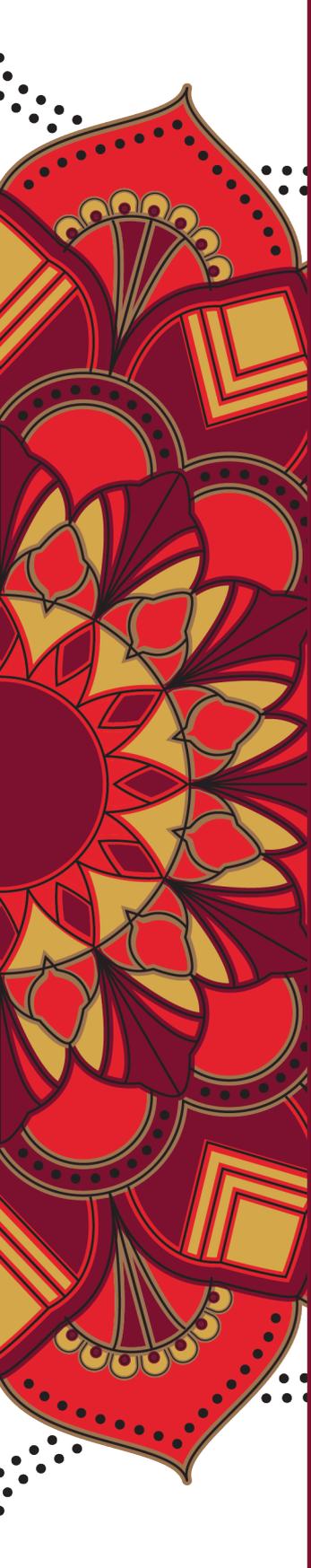
Pils vom Fass	0,3l / 0,5l	3,50€ / 5,60€
Pils alkoholfrei	0,33l	3,70€
Hefeweizen	0,5l	5,50€
Hefew. Bayrisch Hell	0,5l	5,50€
Indisches Bier	0,33l	4,10€

Cocktails

Mai Tai	8,80€
<i>Weißer Rum, brauner Rum, Mandelsirup, Zitrone, Grenadine, Orangensaft</i>	
Pina Colada	8,90€
<i>Rum, Coconut-Cream, Sahne, Ananassaft</i>	
Mojito	8,50€
<i>Brauner Zucker, Limetten, Minzblätter, weißer Rum, Soda</i>	
Mango Mojito	8,90€
<i>Brauner Zucker, Limetten, Minzblätter, weißer Rum, Soda</i>	
Kashmiri Rose - SIGNATURE	8,90€
<i>Wodka gemischt mit Apfelsaft, Rosenwasser und Zitronensaft</i>	
Pomegranate Sour	8,50€
<i>Whiskey, Zitronensaft, Granatapfelsirup</i>	
Rangoli Cocktail	9,50€
<i>Lassen Sie sich überraschen!</i>	



Soft-Cocktails



Ipanema	7,90€
<i>Limetten, Rohrzucker, Maracuja, Ginger Ale</i>	
Coconut Kiss	7,50€
<i>Kokosnusscreme, Sahne, Ananassaft</i>	
Indian Summer - SIGNATURE	7,50€
<i>Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft</i>	
Rangoli Virgin Cocktail	7,90€
<i>Mangosaft, Guavensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine</i>	

Whisky

Indischer Whisky	4cl	5,90€
Ballentine's	4cl	5,90€
Black Label	4cl	6,90€
Chivas 12	4cl	6,90€
Chivas 18	4cl	9,00€

Shots

Tequila	2cl	4,40€
Mango Schnaps	2cl	4,50€
Kokosnuss Schnaps	2cl	4,50€

Heiße Getränke

Espresso	3,30€	Masala Chai - SIGNATURE	5,50€
Doppelter Espresso	3,90€	Schwarzer Tee	4,50€
Flat White	3,50€	Grüner Tee	4,90€
Tasse Kaffee	3,50€	Frischer Ingwer-Minz-Tee	4,90€
Espresso Macchiato	3,60€	Frischer Ingwer-Zitronen-Tee	4,90€
Cappuccino	4,50€		
Latte Macchiato	4,50€		

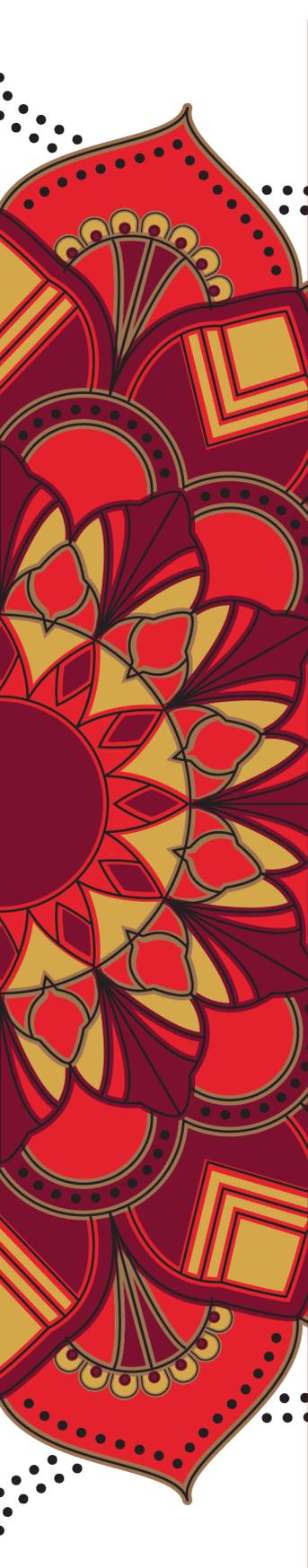
Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,33l	3,90€
Coca Cola Zero	0,33l	3,90€
Fanta	0,33l	3,90€
Sprite	0,33l	3,90€
Mezzo Mix	0,33l	3,90€
Mineralwasser	0,25l	2,90€
Mineralwasser	0,75l	6,90€
Bitter Lemon	0,2l	3,90€
Ginger Ale	0,2l	3,90€
Tonic Water	0,2l	3,90€
Wild Berry	0,2l	3,90€
Apfelsaft	0,2l / 0,4l	3,30€ / 4,90€
Orangensaft	0,2l / 0,4l	3,30€ / 4,90€
Mangosaft	0,2l / 0,4l	3,30€ / 4,90€
Guavensaft	0,2l / 0,4l	3,30€ / 4,90€
Maracujasaft	0,2l / 0,4l	3,30€ / 4,90€
Johannisbeersaft	0,2l / 0,4l	3,30€ / 4,90€
Alle Saftschorlen	0,2l / 0,4l	3,20€ / 4,90€

Homemades

Mango Lassi	4,20€	Mango-Maracuja Eistee - SIGNATURE	5,90€
Coconut Lassi	4,20€	Nimbu Pani	5,90€
Strawberry Lassi	4,20€	Granatapfel Limonade	5,90€
Salty Lassi	4,20€	Wildberry Limonade	5,90€
Sweet Lassi	4,20€		
Pink Milk	4,20€		





Offene Weine

Weißweine

Grauburgunder 0,2l 6,90€
(trocken)

Chardonnay 0,2l 6,50€
(trocken)

Indischer
Weißwein 0,2l 6,90€
(trocken)

Rotweine

Merlot 0,2l 6,60€
(trocken)

Carbent
sauvignon 0,2l 6,60€
(trocken)

Indischer
Rotwein 0,2l 6,90€
(trocken)

Roséweine

Blauer Portugiese 0,2l 6,70€
(halbtrocken)

Flaschenweine

Weißweine

Riesling 0,75l 29,50€
(trocken)

Weißer
Burgunder 0,75l 28,00€
(trocken)

Indischer
Weißwein 0,75l 29,50€
(trocken)

Rotweine

Primitivo 0,75l 29,00€
(trocken)

Indischer
Rotwein 0,75l 29,90€
(trocken)

Roséweine

Spätburgunder
Weißherbst 0,75l 27,00€
(halbtrocken)

Speisen

Vorspeisen - Starter

- | | |
|---|--------|
| 1. Yakni
<i>Hühnersuppe</i> | 5,50€ |
| 2. Mulligatawny Soup
<i>Suppe aus Linsen, verfeinert mit traditionellen indischen Gewürzen und einem Hauch frischer Kräuter</i> | 5,50€ |
| 3. Sweet Corn Soup
<i>Cremige Maissuppe</i> | 4,90€ |
| 4. Paneer Pakora
<i>Hausgemachter Käse in einem knusprigen Teigmantel aus Kichererbsenmehl</i> | 5,70€ |
| 5. Samosa
<i>Teigtaschen gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln, Erbsen und verschiedenen Gewürzen</i> | 5,60€ |
| 6. Onion Bhaji
<i>Fein geschnittene Zwiebeln ummantelt von würzigem Kichererbsenteig</i> | 5,50€ |
| 7. Punjabi Pakora
<i>Gemüsebällchen aus Kartoffeln und Auberginen</i> | 5,70€ |
| 8. Chicken 65 - SIGNATURE
<i>Hähnchenfleisch in einer pikanten Mischung aus Joghurt, rotem Chilli und Knoblauch, mariniert und knusprig frittiert</i> | 8,80€ |
| 9. Lamm Samosa
<i>Teigtaschen gefüllt mit einer Mischung aus Lammhackfleisch, Erbsen und verschiedenen Gewürzen</i> | 6,50€ |
| 11. Rangeela Kabab
<i>Vegetarische Kebabs aus Spinat, Kartoffeln und roter Bete</i> | 7,90€ |
| 10. Papadams
<i>Knusprige Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen</i> | 4,00€ |
| 13. Vegetarische Vorspeisenplatte
<i>Paneer Pakora, Samosa, Onion Bhaji</i> | 15,50€ |
| 14. Gemischte Vorspeisenplatte
<i>Chicken 65, Lamm Samosa, Punjabi Pakora</i> | 19,00€ |





Streetfood

- 16. Pani Puri** 5,90€
Knusprige Teigkugeln gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Kichererbsen, serviert mit Minz-Tamarind-Sauce
- 17. Papri Chaat** 6,50€
Knusprige Teigfladen belegt mit Joghurt, Tamarindensauce und würzigen Kichererbsen, garniert mit frischen Kräutern und Gewürzen
- 18. Samosa Chaat** 7,90€
Zerkrümelte, würzige Samosas übergossen mit Joghurt, Tamarindensauce und grünem Chutney, garniert mit Zwiebeln und Koriander
- 19. Aloo Tikki Chaat** 7,90€
Knusprig gebratene Kartoffelpuffer serviert mit einem Topping aus würzigen Kichererbsen, Joghurt, Tamarindensauce und frischen Kräutern

Dosa

Gerollter, dünner, knuspriger Reis-Linsen-Pfannkuchen, mit frischem Kokosnuss-Chutney und würzigem Sambar

- 20. Masala Dosa - SIGNATURE** 13,50€
mit gewürzten Kartoffeln und Gemüse
- 21. Chicken Dosa** 14,50€
mit Hähnchen
- 22. Paneer Dosa** 15,90€
mit hausgemachtem Käse
- 24. Chole Bhature** 8,50€
Luftige, frittierte Fladenbrote serviert mit einem herzhaften Kichererbsencurry, angereichert mit aromatischen Gewürzen
- 25. Pav Bhaji** 8,50€
Buttrige Brötchen begleitet von einem herzhaften Gemüsecurry

Indochinese Corner

Momos - SIGNATURE

Gedämpfte Teigtaschen

29. **Vegetarisch**

30. **Hähnchen**

6,50€

6,90€

31. **Gobi Manchurian**

Frittierte Blumenkohlröschen, umhüllt in einer aromatischen Sauce mit Sojasauce, Knoblauch und Chilli

8,90€

32. **Haka Noodles**

Chinesisch inspirierte, gebratene Nudeln mit Gemüse, zubereitet mit Sojasauce und exotischen Gewürzen

12,90€

33. **Chicken Chilli**

Zartes Hühnerfleisch gewürzt und gebraten mit einer würzigen Mischung aus Chilli, Knoblauch, Zwiebeln und Gemüse

15,90€

Salate

37. **Kheera Salad**

Mischsalat, kombiniert mit frischen Gurken und Tomaten, verfeinert mit einem Hauch Minze und einem Spritzer Zitrone für eine erfrischende Note

8,90€

38. **Summer Chana Salad**

Eine frische Mischung aus Mischsalat und Kichererbsen, ergänzt durch Tomaten und Zwiebeln, abgerundet mit einem Spritzer Zitrone

9,50€

39. **Exotic Mango** - SIGNATURE

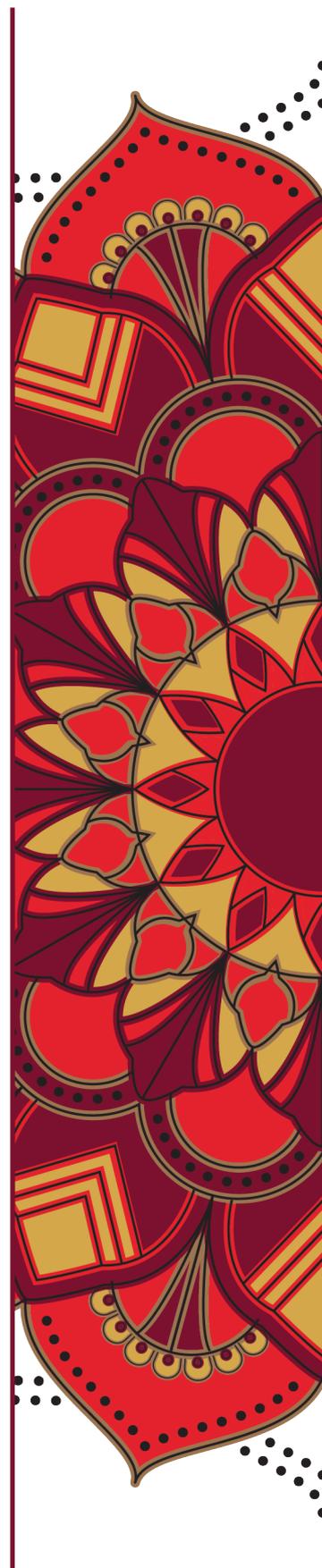
Ein bunter Salat aus hausgemachtem Käse, Gurken und Tomaten, veredelt mit süßen Mangostücken für eine exotische Note

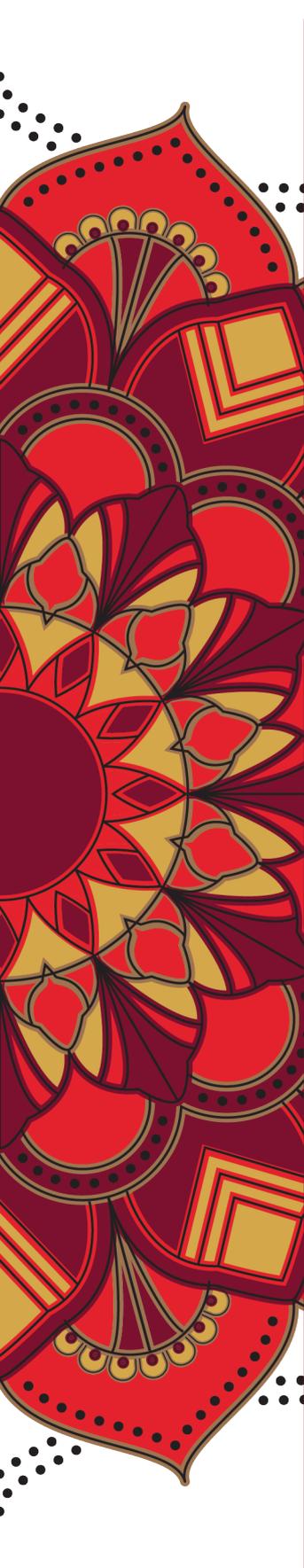
11,90€

40. **Tandoori Chicken Salad**

Mischsalat, garniert mit Tomaten, Gurken, Paprika und gegrilltem Hähnchen, eine perfekte Kombination aus Frische und Geschmack

12,90€





Indische Brote & Co.

45. Bhatura 3,50€
Frittiertes Fladenbrot aus Hefeteig
46. Roti 2,90€
Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor gebacken
47. Nan 2,90€
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken
48. Butter Nan 3,00€
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken und mit Butter verfeinert
49. Garlic Nan 3,40€
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken und mit Knoblauch verfeinert
50. Cheese Nan 4,30€
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Käse
51. **Cheese Garlic Nan - SIGNATURE** **4,60€**
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Käse und Knoblauch
52. Paneer Nan 5,50€
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse

Fisch & Meeresfrüchte

Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.

90. Jhinga Karahi 18,90€
Garnelen zubereitet in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit frischer Paprika, Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen
91. Fish Madras 18,50€
Zarte Lachsfiletstücke gekocht in einer scharfen Sauce mit einer Mischung aus Madras-Currygewürzen

Tandoori Ghazana

Als Beilage werden Basmati-Reis und eine Curry-Sauce serviert.

- | | |
|--|--------|
| 60. Mix Grill | 26,00€ |
| <i>Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Spezialitäten</i> | |
| 61. Chicken Tikka | 18,50€ |
| <i>Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt</i> | |
| 62. Murgh Kandhari – SIGNATURE | 18,90€ |
| <i>Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gewürzen und gerösteten Zwiebeln ummantelt, im Tandoor-Ofen gegrillt</i> | |
| 63. BBQ Chicken Tikka | 19,90€ |
| <i>Hähnchenbrustfilet mit Barbecue mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt</i> | |
| 64. Murgh Hariyali | 18,50€ |
| <i>Zartes Hähnchenbrustfilet in Joghurt, Spinat und Minze am Spieß mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt</i> | |
| 65. Lamm Boti Kabab | 19,90€ |
| <i>Gegrillte Lammfleischstücke mariniert in einer Mischung aus exotischen Gewürzen</i> | |
| 66. Paneer Shashlik | 18,50€ |
| <i>Gegrillte Spieße mit mariniertem hausgemachtem Käse und einer Auswahl an buntem Gemüse</i> | |
| 67. Soya Tikka | 18,50€ |
| <i>Soja Medaillons mariniert und im Tandoor gegrillt</i> | |

Hähnchengерichte

Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.

- | | |
|---|--------|
| 70. Butter Chicken 1948 – SIGNATURE | 16,90€ |
| <i>Ein klassisches, reichhaltiges Gericht aus zartem Hühnerfleisch in einer cremigen Tomaten-Butter-Sahnesauce, kreiert im Jahr 1948</i> | |
| 71. Chicken Korma | 16,10€ |
| <i>Zartes Hühnerfleisch gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen. Ein mildes, aber aromatisches Gericht aus der Mogul-Küche</i> | |





- 72. Chicken Tikka Masala** 17,50€
Gegrillte Hähnchenbrust aus dem Tandoor-Ofen in einer Spezial-Sauce
- 73. Chicken Karahi** 17,50€
Zartes Hühnerfleisch zubereitet in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit frischer Paprika, Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen
- 74. Chicken Mango** 17,50€
Zartes Hühnerfleisch in einer würzigen Mango-Sauce
- 75. Chicken Madras** 17,50€
Ein scharfes Gericht mit Hühnerfleisch, gekocht in einer Sauce mit einer Mischung aus Madras-Currygewürzen
- 76. Chicken Palak** 17,50€
Zarte Hühnerfleischstücke gekocht mit Spinat in einer aromatischen Sauce mit feinen Gewürzen

Lamm

Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.

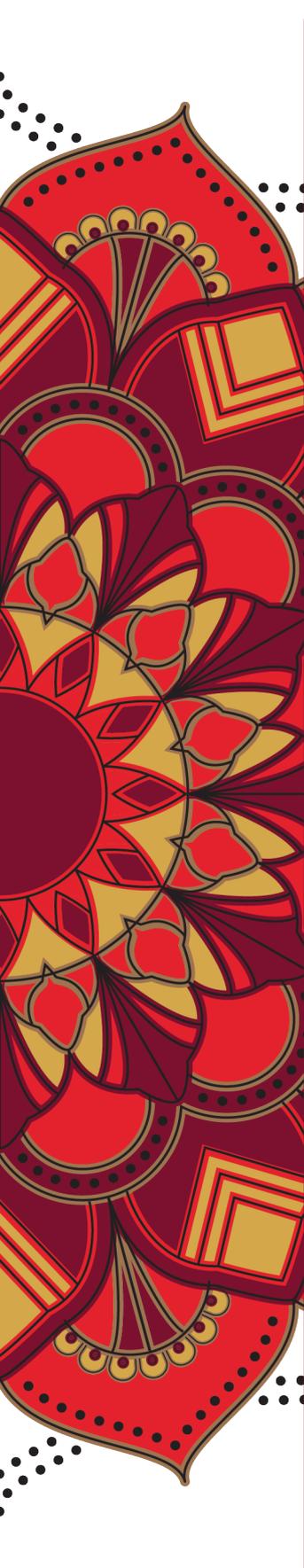
- 80. Lamm Rogan Josh** 16,50€
Zarte Lammfleischstücke gegart in einer reichhaltigen, aromatischen Sauce aus Tomaten und einer Mischung verschiedener Gewürzen
- 81. Mutton Korma** 17,50€
Zarte Lammfleischstücke gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen
- 82. Tandoori Lamm Masala** 18,50€
Gegrillte Lammstücke aus dem Tandoor-Ofen in einer Spezial-Sauce
- 83. Lamm Vindaloo** 18,50€
Lammfleischstücke gekocht in einer scharfen Sauce mit Kartoffeln
- 84. Lamm Kali Mirchi** 18,00€
Zarte Lammfleischstücke gekocht in einer aromatischen Sauce aus schwarzem Pfeffer, Joghurt und Gewürzen
- 85. Lamm Nilgri** 18,50€
Zarte Lammfleischstücke zubereitet in einer scharfen grünen Sauce aus Minze, Koriander, Spinat, abgerundet mit traditionellen Gewürzen

Vegetarische Gerichte

Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.

- | | |
|--|--------|
| 95. Yellow Dall
<i>Herzhaftes Gericht aus gelben Linsen, Tomaten, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen</i> | 13,50€ |
| 96. Dall Makhani
<i>Schwarze Linsen langsam gekocht in einem cremigen Curry mit Butter und fein gemahlene Gewürzen</i> | 13,50€ |
| 97. Chana Masala
<i>Kichererbsen zubereitet in einer aromatischen Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und einer Vielzahl von Gewürzen</i> | 13,90€ |
| 98. Palak Paneer - SIGNATURE
<i>Hausgemachter Käse gekocht mit Spinat in einer aromatischen Sauce mit feinen Gewürzen</i> | 14,50€ |
| 99. Bhindi Masala
<i>Gebratene Okraschoten gewürzt und gekocht in einer pikanten Tomaten-Zwiebel-Sauce, angereichert mit einer Vielzahl von indischen Gewürzen</i> | 14,90€ |
| 100. Baingen Aloo
<i>Eine Kombination aus gebratenen Auberginen und Kartoffeln, gekocht in einer reichhaltigen Mischung aus Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln</i> | 14,50€ |
| 101. Aloo Gobi Matter
<i>Kartoffeln, Blumenkohl und grüne Erbsen gekocht in einer würzigen Sauce</i> | 13,90€ |
| 102. Paneer Tikka Masala
<i>Hausgemachter Käse im Tandoor-Ofen gegrillt, in einer Spezial-Sauce</i> | 14,90€ |
| 103. Veg Mango Curry
<i>Gemischtes Gemüse in einer würzigen Mango-Sauce</i> | 13,90€ |
| 104. Sabzi Korma
<i>Gemischtes Gemüse gekocht in einer milden, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen</i> | 13,90€ |





Menü für 2 Personen

118. Rangoli Special Menü

88,00€

Vorspeise

Papadam

Knusprige Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen

Gemischte Vorspeisenplatte

Chicken 65, Lamm Samosa, Punjabi Pakora

Hauptspeise

Mix Grill

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Spezialitäten

Butter Chicken 1948

Ein klassisches, reichhaltiges Gericht aus zartem Hühnerfleisch in einer cremigen Tomaten-Butter-Sahnesauce, kreiert im Jahr 1948

Lamm Curry

Lammfleischstücke in einer aromatischen Curry-Sauce

Yellow Dall

Herzhaftes Gericht aus gelben Linsen, Tomaten, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen

Palak Paneer

Hausgemachter Käse gekocht mit Spinat in einer aromatischen Sauce mit feinen Gewürzen

Basmati Rice

Basmati- Reis

Cheese Garlic Nan

Im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Rahmkäse und Knoblauch

Nachtisch

Rasmalai

Weiche, käsebasierte Bällchen eingetaucht in eine süße, cremige Milch

Biryani

Aromatischer Basmati-Reis gekocht mit einer reichen Auswahl von Gewürzen

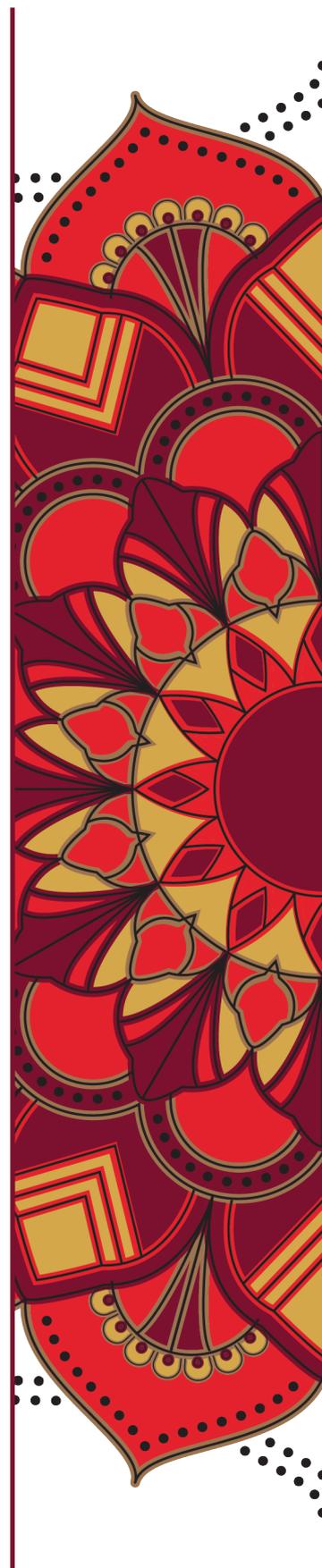
110. Vegetarisch	14,90€
111. Hähnchen	16,50€
112. Lamm	17,50€
113. Garnelen	18,50€
114. Spezial (Hähnchen, Lamm, Garnelen)	19,90€

Chutneys & Raita

130. Mint-Chutney	2,00€	138. Raita – Kheera	5,50€
131. Achar	2,00€	<i>Joghurt mit Gurken</i>	
132. Mango-Chutney	2,00€	139. Raita – Mixed	5,90€
133. Chilli Garlic-Chutney	2,00€	<i>Joghurt mit Gurken und Tomaten</i>	
134. Tamarind-Chutney	2,00€		
135. Vindaloo-Mayo	2,00€		

Beilagen

120. Potato Slices	3,50€
<i>Kartoffelscheiben</i>	
121. Piri Piri Potato Slices	4,90€
<i>Kartoffelscheiben mit hausgemachter Piri-Piri-Gewürzmischung, dazu Vindaloo-Mayo</i>	
122. Plow Reis	3,90€
<i>Gelber Basmati-Reis mit grünen Erbsen</i>	
123. Jeera Reis	3,80€
<i>Basmati-Reis mit Kreuzkümmel</i>	
124. Basmati Reis	3,60€





Kinder Gerichte

Für unsere kleinen Gäste

- 160. Butter Chicken** 8,90€
Ein klassisches, reichhaltiges Gericht aus zartem Hühnerfleisch in einer cremigen Tomaten-Butter-Sahnesauce, kreiert im Jahr 1948
- 161. Veg Mango Curry - SIGNATURE** 8,50€
Gemischtes Gemüse in einer würzigen Mango-Sauce
- 162. Tandoori Chicken** 9,50€
Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt

Nachtisch

- 145. Mango Cream** 4,90€
- 146. Gulab Jamun mit Kulfi** 5,90€
Goldbraun gebackene Teigbällchen mit Zuckersirup verfeinert und mit indischem Eis serviert
- 147. Sizzling Brownie** 7,50€
Schokoladen Brownie mit Eiscreme, serviert auf einer heißen Platte und übergossen mit Schokosauce
- 148. Cheesecake Bites with strawberry** 7,50€
Heiße Käsekuchenhäppchen serviert mit Erdbeerpüree
- Kulfi** 5,90€
Eis nach indischer Art
- 149. Pistazien**
- 150. Mango**
- 151. Rasmalai** 6,50€
Weiche Käsebällchen eingetaucht in eine süße, cremige Milch

Mittagstisch - Thali

Ein Thali ist ein traditionelles indisches Gericht, das eine Auswahl verschiedener Speisen auf einem einzigen Tablett präsentiert.

- | | |
|---|--------|
| 170. Vegetarian Thali | 11,90€ |
| <i>Alu Palak, Dall, Gemüse Karahi, Raita, Reis, Papadam, Gulab Jamun</i> | |
| 171. Non-Vegetarian Thali | 13,50€ |
| <i>Chicken Curry, Dall, Gemüse Karah, Raita, Reis, Papadam, Gulab Jamun</i> | |

Mittagstisch - Curries

Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.

- | | |
|--|--------|
| 180. Chicken Bombay | 11,50€ |
| <i>Hähnchenbrustfilet in einer südindischen scharfen Sauce</i> | |
| 181. Chicken Badami | 11,50€ |
| <i>Hähnchenbrustfilet mit Mandeln in einer cremigen Sauce</i> | |
| 182. Lamm Curry | 12,50€ |
| <i>Lammfleischstücke in einer speziellen Curry-Sauce</i> | |
| 183. Palak Dall | 11,50€ |
| <i>Gelbe Linsen mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten</i> | |



