

# Getränke

## Aperitif

Martini Bianco	5cl	6,50€
Piccolo	20cl	7,90€
Aperol Spritz		7,50€
Lillet Wild Berry		7,90€
<b>Campari Mango -</b>		<b>7,50€</b>
<i>Signature</i>		
Gin Tonic		7,90€

## Biere

Pils vom Fass	0,3 l / 0,5l	3,90€ / 5,60€
Pils alkoholfrei	0,33l	3,80€
Hefeweizen	0,5l	5,50€
Hefew.	0,5l	5,50€
alkoholfrei		
Bayrisch Hell	0,5l	5,50€
Indisches Bier	0,33l	4,60€

## Cocktails

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





# Mocktails

Ipanema	8,50€
<i>Limetten, Rohrzucker, Maracuja, Ginger Ale</i>	
Coconut Kiss	8,50€
<i>Kokosnusscreme, Sahne, Ananassaft</i>	
<b>Indian Summer - <i>Signature</i></b>	<b>8,90€</b>
<i>Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft</i>	
Rangoli Virgin Cocktail	8,90€
<i>Mangosaft, Guavensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine</i>	

## Whisky & Rum

Indischer Whisky	4cl	5,90€
Ballantine's	4cl	5,90€
Black Label	4cl	7,00€
Chivas 12	4cl	7,00€
Chivas 18	4cl	12,00€
Old Monk	4cl	7,00€

## Shots

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

## Heiße Getränke

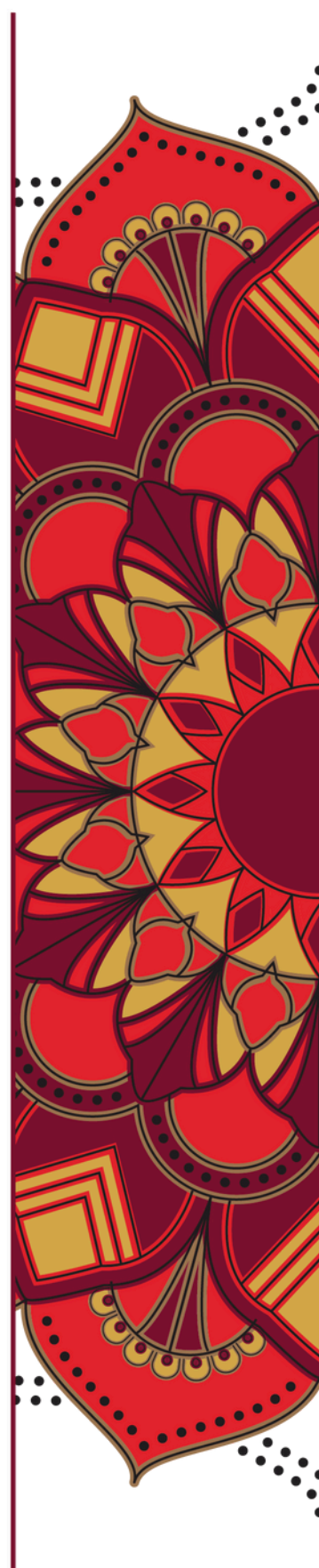
Espresso	3,40€	<b>Masala Chai - <i>Signature</i></b>	<b>5,50€</b>
Doppelter Espresso	3,90€		
Flat White	3,50€	Schwarzer Tee	4,50€
Tasse Kaffee	3,50€	Grüner Tee	4,90€
Espresso	3,60€	Frischer Ingwer-Minz-Tee	4,90€
Macchiato		Frischer Ingwer-Limetten-Tee	4,90€
Cappuccino	4,50€		
Latte Macchiato	4,50€		

# 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	3,10€
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	3,50€ / 4,90€
Orangensaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Mangosaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Guavensaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Maracujasaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Johannisbeersaft	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€
Alle Saftschorlen	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,90€

## Homemades

Mango Lassi	4,40€	Nimbu Soda	5,90€
Coconut Lassi	4,40€	Granatapfel- Limonade	5,90€
Strawberry Lassi	4,40€	Wildberry- Limonade	5,90€
Salty Lassi	4,20€		
Sweet Lassi	4,20€		
<b>Mango-Maracuja Eistee - Signature</b>	<b>6,20€</b>		





# Offene Weine

## Weißweine

Grauburgunder 0,2l 7,10€  
(trocken)

Chardonnay 0,2l 6,90€  
(trocken)

Indischer 0,2l 7,10€

Weißwein  
(trocken)

## Rotweine

Merlot 0,2l 7,10€  
(trocken)

Cabernet Sauvignon 0,2l 6,90€  
(trocken)

Indischer Rotwein 0,2l 7,10€  
(trocken)

## Roséweine

Blauer Portugiese 0,2l 6,90€  
(halbtrocken)

# Flaschenweine

## Weißweine

Riesling 0,75l 33,00€  
(trocken)

Weißburgunder 0,75l 35,00€  
(trocken)

Indischer Weißwein 0,75l 34,00€  
(trocken)

## Rotweine

Primitivo 0,75l 35,00€  
(trocken)

Indischer Rotwein 0,75l 34,00€  
(trocken)

## Roséweine

Spätburgunder 0,75l 34,00€  
Weißherbst  
(halbtrocken)



# Speisen

## Vorspeisen – Starter

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





# Streetfood

## 16. Pani Puri *Vegan Möglich*

6,50€

*Knusprige Teigkugeln gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Kichererbsen, serviert mit Minz-Tamarind-Sauce (6 Stück)*

## 17. Papri Chaat

6,90€

*Knusprige Teigfladen belegt mit Joghurt, Tamarindensauce und würzigen Kichererbsen, garniert mit frischen Kräutern und Gewürzen*

## 18. Samosa Chaat

9,90€

*Zerkrümelte, würzige Samosas übergossen mit Joghurt, Tamarindensauce und grünem Chutney, garniert mit Zwiebeln und Koriander*

## 19. Aloo Tikki Chaat (6 Stück)

9,90€

*Knusprig gebratene Kartoffelpuffer serviert mit einem Topping aus würzigen Kichererbsen, Joghurt, Tamarindensauce und frischen Kräutern*

# Indochinese Corner

## Momos - *Signature*

*Gedämpfte Teigtaschen*

## 29. Vegetarisch

6,50€

## 30. Hähnchen

6,90€

## 31. Gobi Manchurian *Vegan Möglich*

8,90€

*Frittierte Blumenkohlrischen, umhüllt in einer aromatischen Sauce mit Sojasauce, Knoblauch und Chili*

## 32. Hakka Noodles *Vegan Möglich*

12,90€

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

## 33. Chicken Chilli

18,00€

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

# Dosa

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

**20. Masala Dosa** *Signature*  *Vegan Möglich*  
*mit gewürzten Kartoffeln und Gemüse*

13,50€

**21. Chicken Dosa**  
*mit Hähnchen*

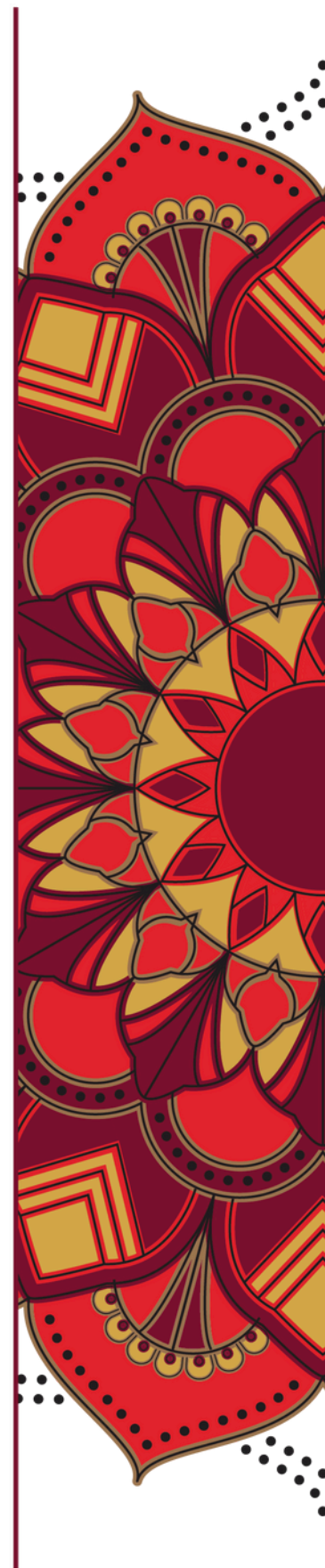
15,50€

**22. Paneer Dosa**  
*mit hausgemachtem Käse*





15,90€

**24. Chole Bhature**  *Vegan Möglich*  
*Luftige, frittierte Fladenbrote serviert mit einem herzhaften Kichererbsencurry, angereichert mit aromatischen Gewürzen*

8,90€



# Salate

- 
37. Kheera Salad  *Vegan Möglich* 8,90€  
*Mischsalat, kombiniert mit frischen Gurken und Tomaten, verfeinert mit einem Hauch Minze und einem Spritzer Zitrone für eine erfrischende Note mit ital. Dressing.*
38. Summer Chana Salad  *Vegan Möglich* 9,50€  
*Eine frische Mischung aus Mischsalat und Kichererbsen, ergänzt durch Tomaten und Zwiebeln, abgerundet mit einem Spritzer Zitrone mit ital. Dressing.*
39. **Exotic Mango - Signature**  *Vegan Möglich* 11,90€  
*Ein bunter Salat aus hausgemachtem Käse, Gurken, Paprika und Tomaten, veredelt mit süßen Mangostücken für eine exotische Note mit ital. Dressing.*
40. Tandoori Chicken Salad 12,90€  
*Mischsalat, garniert mit Tomaten, Gurken, Paprika und gegrilltem Hähnchen, eine perfekte Kombination aus Frische und Geschmack mit Joghurt- Dressing.*

# Indische Brote & Co.

45. Bhatura  *Vegan Möglich* 3,50€  
*Frittiertes Fladenbrot aus Hefeteig*
46. Roti  *Vegan Möglich* 3,00€  
*Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor gebacken*
47. Nan  *Vegan Möglich* 3,10€  
*Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken*
48. Butter Nan 3,30€  
*Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken und mit Butter verfeinert*
49. Garlic Nan  *Vegan Möglich* 3,60€  
*Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken und mit Knoblauch verfeinert*
50. Cheese Nan 4,50€  
*Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Käse*
51. **Cheese Garlic Nan - Signature** 4,90€  
*Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Käse und Knoblauch*
52. Paneer Nan 5,90€  
*Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse*



# Fisch & Meeresfrüchte

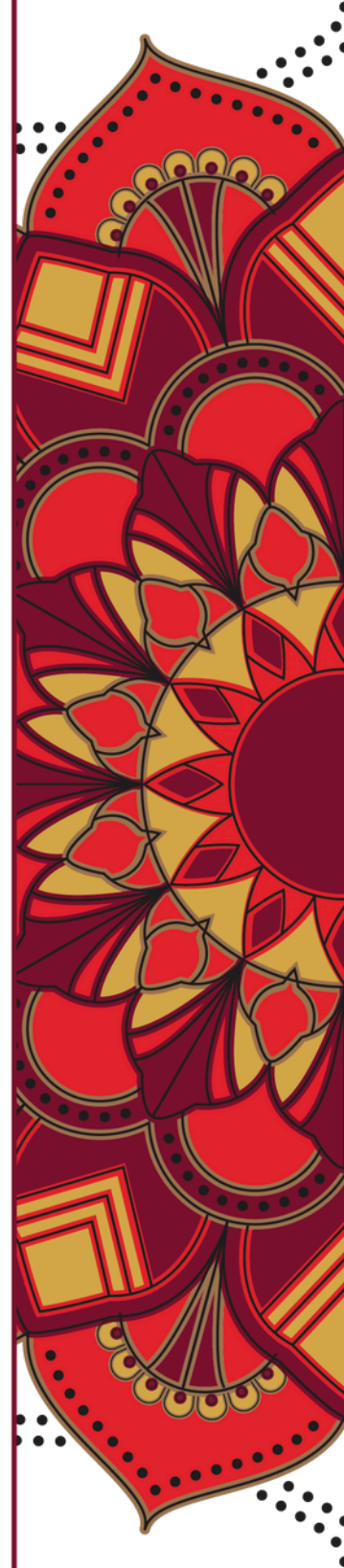
*Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.*

- |  |        |
|--|--------|
| 90. Jhinga Karahi  | 19,50€ |
| <i>Garnelen zubereitet in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit frischer Paprika, Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen</i> |        |
| 91. Fish Madras (scharf)   | 19,50€ |
| <i>Zarte Lachsfiletstücke gekocht in einer scharfen Sauce mit einer Mischung aus Madras-Currygewürzen</i>                              |        |
| 92. Machi Masala   | 18,50€ |
| <i>Pangasiusfilet in einer würzigen Gewürzsauce</i>  |        |
| 93. Jhinga Korma   | 19,00€ |
| <i>Garnelen gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen</i>                       |        |
| 94. Jhinga Nilgri (mittelscharf)   | 19,50€ |
| <i>Garnelen zubereitet in einer scharfen Sauce aus Minze, Koriander, Spinat, abgerundet mit traditionellen Gewürzen</i>                |        |

# Tandoori Chazana

*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>              |        |
| <b>62. Murgh Kandhari - Signature</b>  | 19,50€ |
| <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   | 18,90€ |
| <i>Zartes Hähnchenbrustfilet in Joghurt, Spinat und Minze, am Spieß mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt</i>   |        |





65. Lamm Boti Kabab 19,90€  
*Gegrillte Lammfleischstücke mariniert in einer Mischung aus exotischen Gewürzen*
66. Paneer Shashlik 18,90€  
*Gegrillte Spieße mit mariniertem hausgemachtem Käse und einer Auswahl an buntem Gemüse*
67. Soya Tikka 18,50€  
*Sojamedaillons mariniert und im Tandoor gegrillt*

## Hähnengerichte

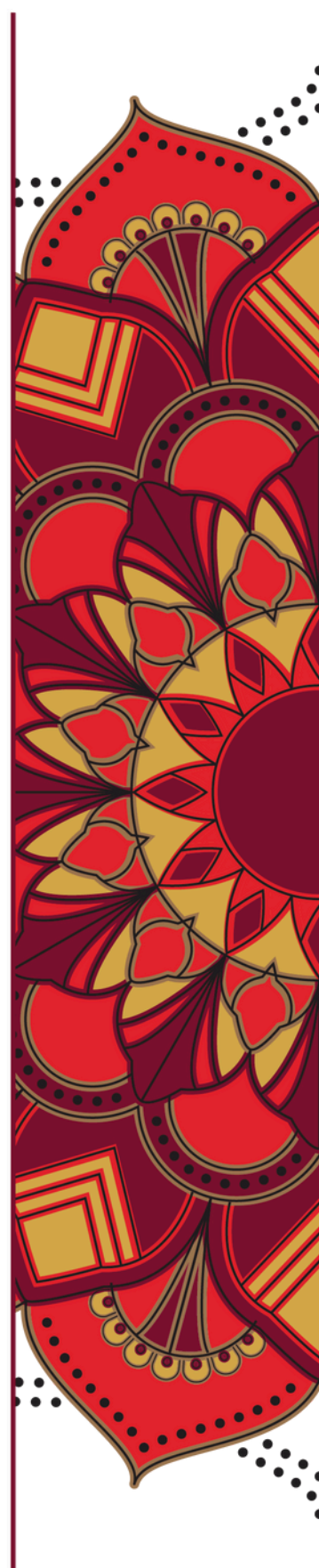
*Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.*

70. **Butter Chicken 1948** - *Signature* 17,90€  
*Ein klassisches, reichhaltiges Gericht aus zartem Hühnerfleisch in einer cremigen Tomaten-Butter-Sahnesauce, kreiert im Jahr 1948*
71. Chicken Korma 17,50€  
*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*
72. Chicken Tikka Masala 17,90€  
*Gegrillte Hähnchenbrust aus dem Tandoor-Ofen in einer Spezial-Sauce*
73. Chicken Karahi 18,00€  
*Zartes Hühnerfleisch zubereitet in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit frischer Paprika, Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen*
74. Chicken Mango 17,90€  
*Zartes Hühnerfleisch in einer würzigen Mango-Sauce*
75. Chicken Madras (scharf) 18,00€  
*Ein scharfes Gericht mit Hühnerfleisch, gekocht in einer Sauce mit einer Mischung aus Madras-Currygewürzen*
76. Chicken Palak 17,90€  
*Zarte Hühnerfleischstücke gekocht mit Spinat in einer aromatischen Sauce mit feinen Gewürzen*

# Lamm

*Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.*

- |   |        |
|---|--------|
| 80. Lamm Rogan Josh   | 17,90€ |
| <i>Zarte Lammfleischstücke gegart in einer reichhaltigen, aromatischen Sauce aus Tomaten und einer Mischung verschiedener Gewürzen</i>        |        |
| 81. Mutton Korma  | 19,50€ |
| <i>Zarte Lammfleischstücke gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen</i>               |        |
| 82. Tandoori Lamm Masala  | 19,50€ |
| <i>Gegrillte Lammstücke aus dem Tandoor-Ofen in einer Spezial-Sauce</i>   |        |
| 83. Lamm Vindaloo (scharf)  | 19,50€ |
| <i>Lammfleischstücke gekocht in einer scharfen Sauce mit Kartoffeln</i>   |        |
| 84. Lamm Kali Mirchi (scharf)   | 19,00€ |
| <i>Zarte Lammfleischstücke gekocht in einer aromatischen Sauce aus schwarzem Pfeffer und Gewürzen</i>   |        |
| 85. Lamm Nilgri (mittelscharf)  | 19,50€ |
| <i>Zarte Lammfleischstücke zubereitet in einer scharfen grünen Sauce aus Minze, Koriander, Spinat, abgerundet mit traditionellen Gewürzen</i> |        |







# Vegetarische Gerichte

*Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.*

- |  |  |        |
|--|--|--------|
| 95. Yellow Dal   |  <i>Vegan Möglich</i>   | 13,90€ |
| <i>Herzhaftes Gericht aus gelben Linsen, Tomaten und verschiedenen Gewürzen</i>  |  |        |
| 96. Dal Makhani  |  | 14,50€ |
| <i>Schwarze Linsen gekocht in einem cremigen Curry mit Butter und fein gemahlenen Gewürzen</i>   |  |        |
| 97. Chana Masala   |  <i>Vegan Möglich</i>   | 14,50€ |
| <i>Kichererbsen zubereitet in einer aromatischen Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Ingwer und einer Vielzahl von Gewürzen</i>                        |  |        |
| 98. Palak Paneer - <i>Signature</i>  |  | 14,90€ |
| <i>Hausgemachter Käse gekocht mit Spinat in einer aromatischen Sauce mit feinen Gewürzen</i>   |  |        |
| 99. Bhindi Masala  |  <i>Vegan Möglich</i> | 15,90€ |
| <i>Gebratene Okraschoten gewürzt und gekocht in einer pikanten Tomaten-Zwiebel-Sauce, angereichert mit einer Vielzahl von indischen Gewürzen</i> |  |        |
| 100. Baingen Aloo  |  <i>Vegan Möglich</i> | 14,50€ |
| <i>Eine Kombination aus gebratenen Auberginen und Kartoffeln, gekocht in einer reichhaltigen Mischung aus Gewürzen und Tomaten.</i>              |  |        |
| 101. Aloo Gobi Matar   |  <i>Vegan Möglich</i> | 13,90€ |
| <i>Kartoffeln, Blumenkohl und grüne Erbsen gekocht in einer würzigen Sauce</i>   |  |        |
| 102. Paneer Tikka Masala   |  | 15,90€ |
| <i>Hausgemachter Käse im Tandoor-Ofen gegrillt, in einer Spezial-Sauce</i>   |  |        |
| 103. Veg Mango Curry   |  <i>Vegan Möglich</i> | 14,90€ |
| <i>Gemischtes Gemüse in einer würzigen Mango-Sauce</i>   |  |        |
| 104. Sabzi Korma   |  <i>Vegan Möglich</i> | 14,90€ |
| <i>Gemischtes Gemüse gekocht in einer milden, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen</i>                               |  |        |



# Menü für 2 Personen

## Rangoli Special Menü

### Vorspeise

Papadums

*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*

Palak Paneer

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

Basmati Rice

*Basmati-Reis*

Cheese Garlic Nan

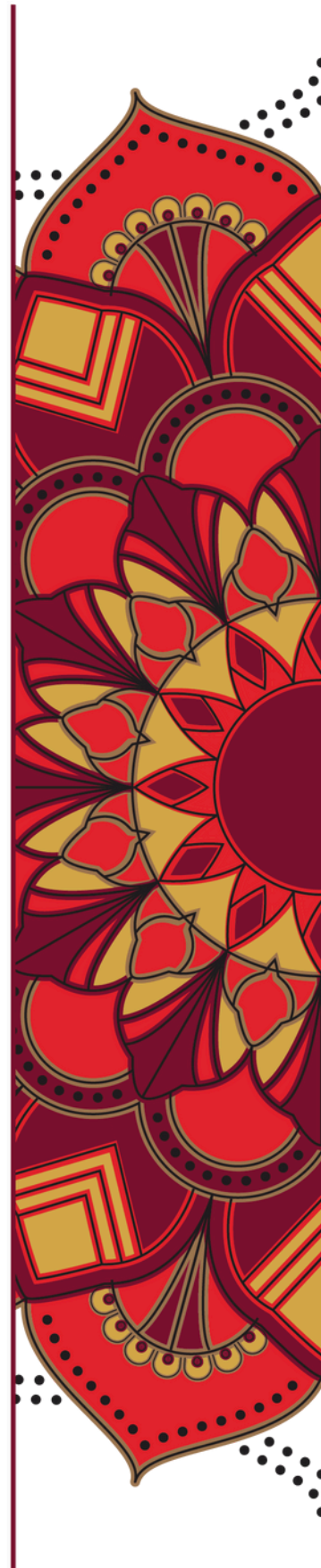
*Im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Vase und Knoblauch*

### Nachtisch

Rasmalai

*Weiche, Vasebällchen eingetaucht in eine süße, cremige Milch*

89,00€





# Menü für 2 Personen

## Shiva Menü

*(vegetarisch)*

### Vorspeise

Papadums

*Linsenwaffeln mit 3  
verschiedenen Saucen*

Vegetarische Platte

*Pakorاس, Samosas und  
Onion Bhaji*

### Hauptgang

Bhindi

*frisches Okra-Gemüse*

Daal

*indische Linsen*

Palak Paneer

*Käse mit Spinat*

Kheera Raita

*Joghurt mit Gurken*

Basmati Rice

*Basmati-Reis*

Nan

*Fladenbrot*

### Nachtisch

Mango Cream

*Nachtisch*

69,00€

## Shahi Menü

### Vorspeise

Papadums

*Linsenwaffeln mit 3  
verschiedenen Saucen*

### Hauptspeise

Lamm Tikka

*Lammstücke im Tandoor gegrillt*

Murgh Tikka Masala

*Hähnchenbrustfilet in einer  
orientalischen Sauce*

Basmati Rice

*Basmati-Reis*

Nan

*Fladenbrot*

### Nachtisch

Kulfi

*hausgemachtes Eis (Nachtisch)*

79,00€

# Biryani

Aromatischer Basmati-Reis gekocht mit einer reichen Auswahl von Gewürzen, mit zusätzlicher Sauce

110. Vegetarisch	 <i>Vegan Möglich</i>	15,90€
111. Hähnchen		17,50€
112. Lamm		17,90€
113. Garnelen		18,50€
114. Spezial (Hähnchen, Lamm, Garnelen)		21,00€

## 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. Chili-Garlic Chutney	2,00€	<i>Joghurt mit Gurken und Tomaten</i>	
134. Tamarind Chutney			
135. Vindaloo-Mayo	2,00€		
	2,00€		

## Beilagen

120. Potato Slices	3,90€
<i>Kartoffelscheiben, dazu Mint-Chutney</i>	
121. Piri Piri Potato Slices	4,90€
<i>Kartoffelscheiben mit hausgemachter Piri-Piri-Gewürzmischung, dazu Vindaloo-Mayo</i>	
122. Plow Rice	5,00€
<i>Gelber Basmati-Reis mit grünen Erbsen</i>	
123. Jeera Rice	3,80€
<i>Basmati-Reis mit Kreuzkümmel</i>	
124. Basmati Rice	3,60€





# Kindergerichte

Für unsere kleinen Gäste

160. Butter Chicken 9,90€

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

162. Tandoori Chicken 9,90€

*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** *Eis nach indischer Art* 5,90€

149. Pistazien

150. Mango

151. Rasmalai

*Weiche Käsebällchen eingetaucht in eine süße, cremige Milch* 6,50€



# Mittagstisch – Thali

EinThali ist ein traditionelles indisches Gericht, dass eine Auswahl verschiedener Speisen auf einem einzigen Tablett präsentiert.

## 170. Vegeterian Thali

12,90€

*Aloo Palak, Dal, Gemüse Karahi, Raita, Reis, Papadum, Mango Cream*

## 171. Non-Vegetarian Thali

14,50€

*Chicken Curry, Dall, Gemüse Karahi, Raita, Reis, Papadum, Mango Cream*





# Mittagstisch- Curries

*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.*

M1. Mixed Vegetables	 <i>Vegan Möglich</i>	11.50€
<i>Gemischtes Gemüse in einer südindischen scharfen Sauce</i>		
M2. Aloo Palak	 <i>Vegan Möglich</i>	11.50€
<i>Kartoffeln mit Blattspinat, Zwiebeln, Ingwer</i>		
M3. Palak Dal	 <i>Vegan Möglich</i>	11.90€
<i>Gelbe Linsen mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten</i>		
M4. Chicken Curry		11.90€
<i>Hähnchenbrustfilet in einer milden Curry-Sauce</i>		
M5. Chicken Narial		11.90€
<i>Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuss und Paprika in einer feinen Curry-Sauce</i>		
M6. Murgh Badami		12.50€
<i>Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Sauce</i>		
M7. Lamm Bhuna		12.90€
<i>Lammfleischstücke in einer Spezial-Sauce</i>		
M8. Lamm Palak		12.90€
<i>Lammfleischstücke mit Blattspinat</i>		
M9. Lamm Sabzi		12.50€
<i>Lammfleischstücke mit Gemüse</i>		
M10. Chicken Bombay (scharf)		12.90€
<i>Hähnchenbrustfiletstücke in südindischer Sauce</i>		
M11. Machi Curry		12.90€
<i>Fisch-Curry mit Rotbarschfiletstücken</i>		