

Getränke

Aperitif

Martini Bianco 5cl 6,50€

Piccolo 20cl 7,90€

Aperol Spritz 7,90€

Lillet Wild Berry 7,90€

Campari Mango - 7,90€

Signature

Gin Tonic 7,90€

Biere

Pils vom Fass 0,3 l / 3,90€ /
0,5l 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€

Weißer Rum, brauner Rum, Mandelsirup, Zitrone, Grenadine, Orangensaft

Piña Colada 8,90€

Rum, Kokoscreme, Sahne, Ananassaft

Mojito 8,90€

Brauner Zucker, Limetten, Minzblätter, weißer Rum, Soda

Mango Mojito 9,50€

Brauner Zucker, Limetten, Minzblätter, weißer Rum, Soda

Kashmiri Rose - *Signature* 9,50€

Wodka gemischt mit Apfelsaft, Rosenwasser und Zitronensaft

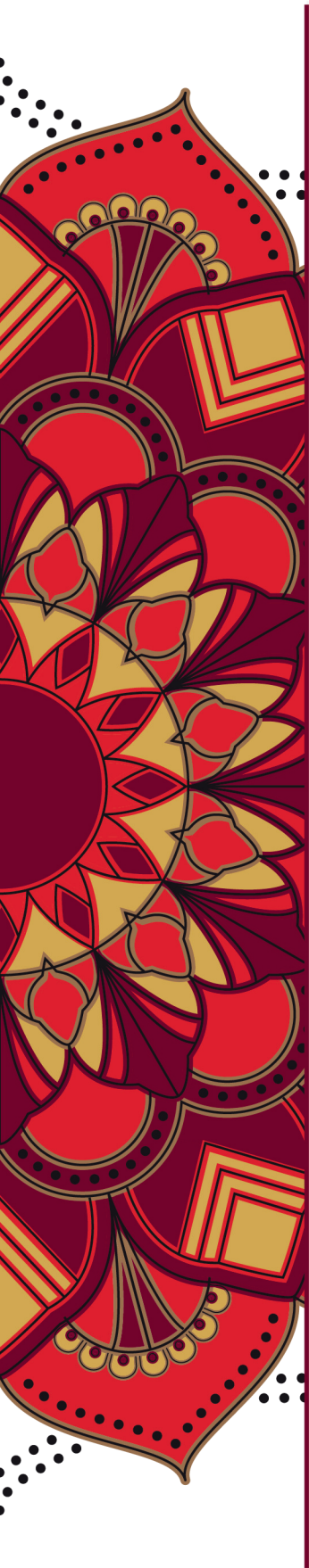
Pomegranate Sour 8,90€

Whisky, Zitronensaft, Granatapfelsirup

Bollywood Cocktail 9,90€

Lassen Sie sich überraschen!





Mocktails

Ipanema	8,50€
<i>Limetten, Rohrzucker, Maracuja, Ginger Ale</i>	
Coconut Kiss	8,50€
<i>Kokosnusscreme, Sahne, Ananassaft</i>	
Indian Summer - Signature	8,90€
<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

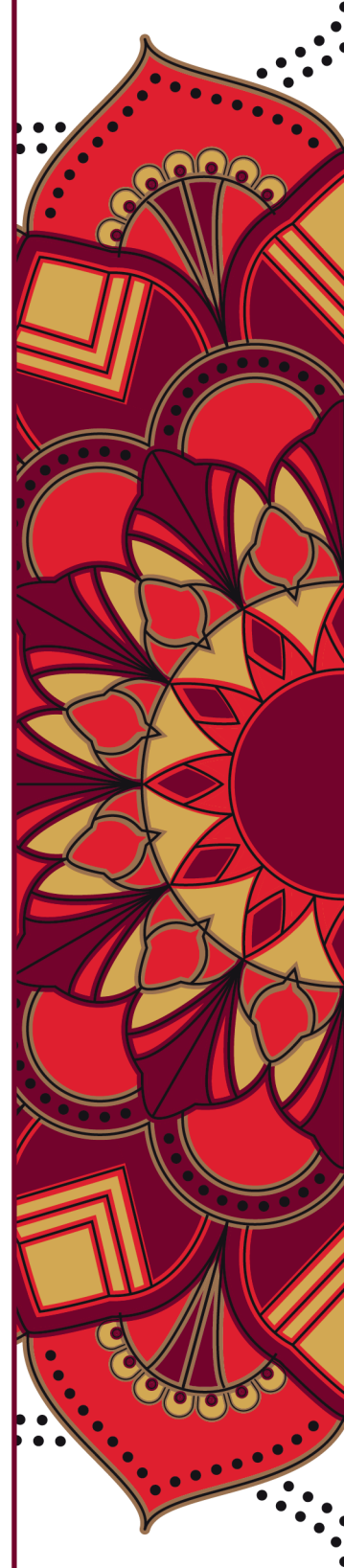
Espresso	3,40€	Masala Chai - Signature	5,50€
Doppelter Espresso	3,90€		
Flat White	3,50€	Schwarzer Tee	4,50€
Tasse Kaffee	3,50€	Grüner Tee	4,90€
Espresso	3,60€	Frischer Ingwer-Minz-Tee	4,90€
Macchiato		Frischer Ingwer-Limetten-Tee	4,90€
Cappuccino	4,50€		
Latte Macchiato	4,50€		

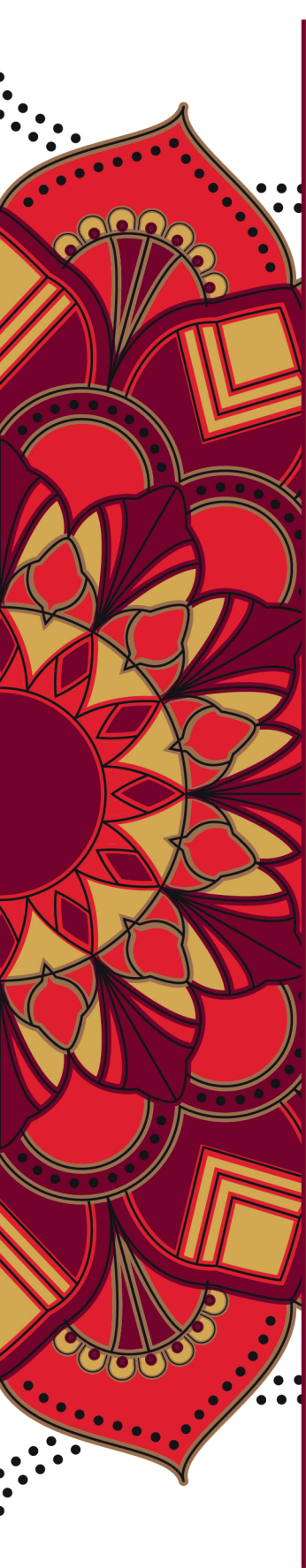
Alkoholfreie Getränke

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	4,50€	Nimbu Soda	5,90€
Coconut Lassi	4,50€	Granatapfel- Limonade	5,90€
Strawberry Lassi	4,50€	Wildberry- Limonade	5,90€
Salty Lassi	4,40€		
Sweet Lassi	4,40€		
Mango-Maracuja	6,50€		
Eistee - Signature			





Offene Weine

Weißweine

Grauburgunder 0,2l 7,40€
(trocken)

Chardonnay 0,2l 7,10€
(trocken)

Indischer
Weißwein 0,2l 7,40€
(trocken)

Rotweine

Merlot 0,2l 7,40€
(trocken)

Cabernet
Sauvignon 0,2l 7,10€
(trocken)

Indischer
Rotwein 0,2l 7,40€
(trocken)

Roséweine

Blauer Portugieser 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

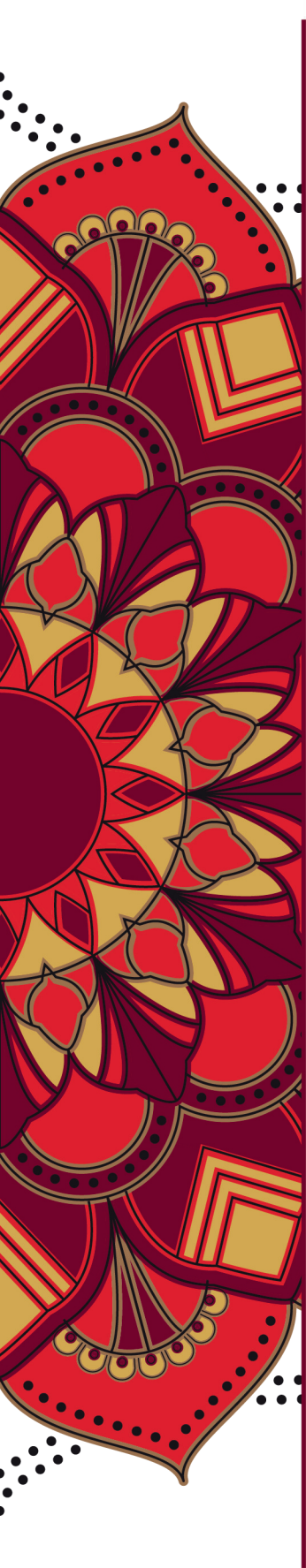
Spätburgunder 0,75l 34,00€
Weißherbst
(halbtrocken)

Speisen

Vorspeisen – Starter

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





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

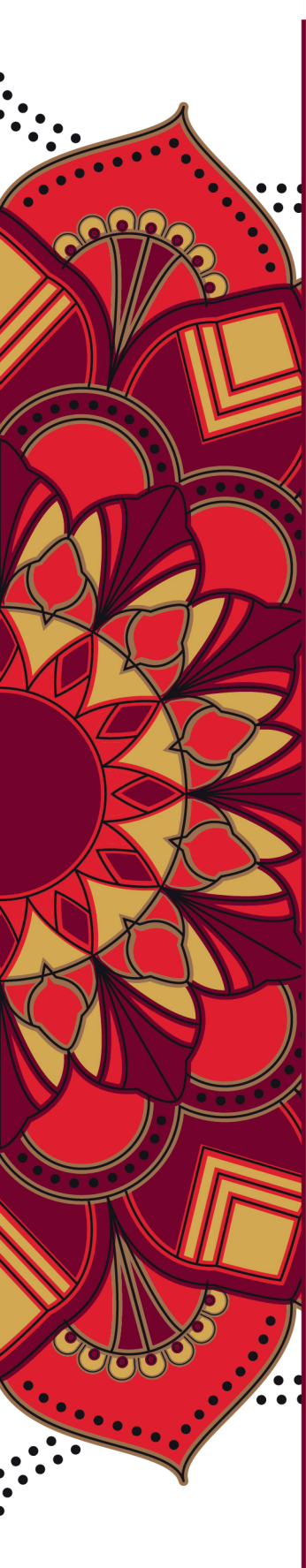
9,90€

Zerkrümelte, würzige Samosas übergossen mit Joghurt, Tamarindensauce und grünem Chutney, garniert mit Zwiebel 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  <i>Vegan Möglich</i> | 9,50€ |
| <i>Frittierte Blumenkohlrischen, umhüllt in einer aromatischen Sauce mit Sojasauce, Knoblauch und Chili</i> | |
| 32. Hakka Noodles  <i>Vegan Möglich</i> | 13,50€ |
| <i>Chinesisch inspirierte, gebratene Nudeln mit Gemüse, zubereitet mit Sojasauce und exotischen Gewürzen</i> | |
| 33. Chicken Chilli | 17,90€ |
| <i>Zartes Hühnerfleisch gewürzt und gebraten mit einer würzigen Mischung aus Chili, Knoblauch, Zwiebeln und Gemüse</i> | |

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€

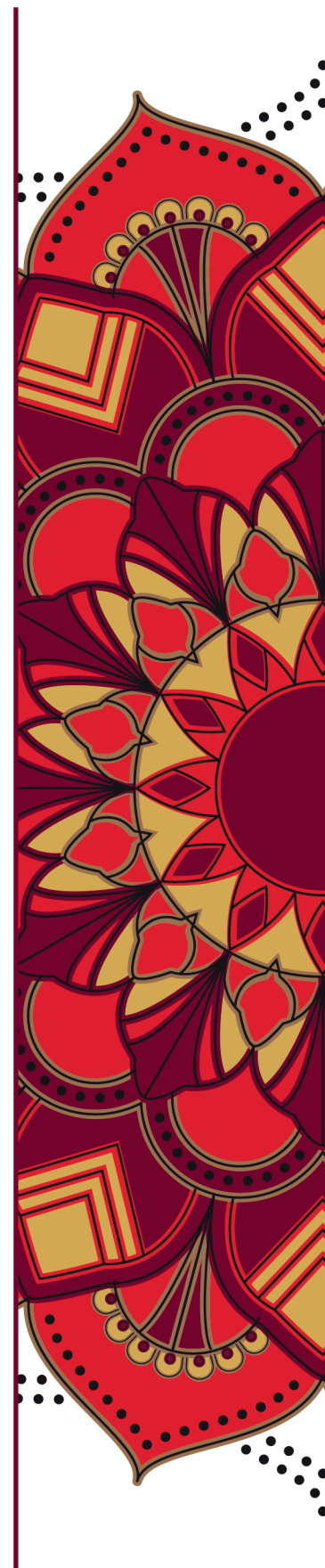
22. Paneer Dosa
mit hausgemachtem Käse

15,90€

24. Chole Bhature  *Vegan Möglich*

Luftige Fladenbrote serviert mit einem herzhaften Kichererbsencurry, mit aromatischen Gewürzen

9,90€



Salate

37. Kheera Salad Vegan Möglich

9,50€

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

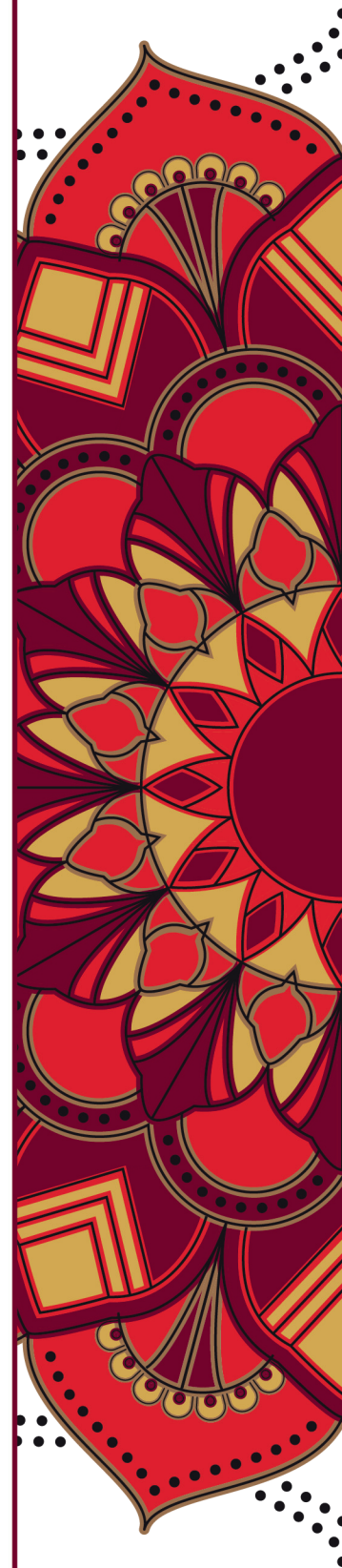
11,90€

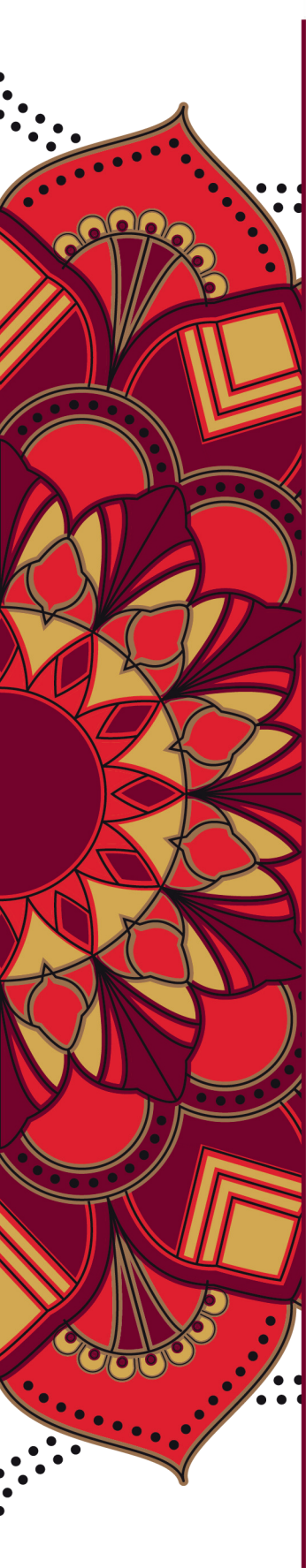
Ein bunter Salat aus hausgemachtem Käse, Gurken, Paprika und Tomaten, veredelt mit süßen Mangostücken für eine exotische Note mit ital. Dressing.

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* 3,30€
Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor gebacken
47. Nan 🌱 *Vegan Möglich* 3,30€
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken
48. Butter Nan 3,40€
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, mit Sesamsamen
53. Lacha Paratha 4,90€
Im Tandoor gebackener Vollkornblätterteig mit Sesamsamen

Fisch & Meeresfrüchte

Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.

90. Jhinga Karahi

Garnelen zubereitet in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit frischer Paprika, Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen

19,50€

91. Fish Madras (scharf)

Zarte Lachsfiletstücke gekocht in einer scharfen Sauce mit einer Mischung aus Madras-Currygewürzen

19,50€

92. Machi Masala

Pangasiusfilet in einer Gewürzsauce

18,50€

93. Jhinga Korma

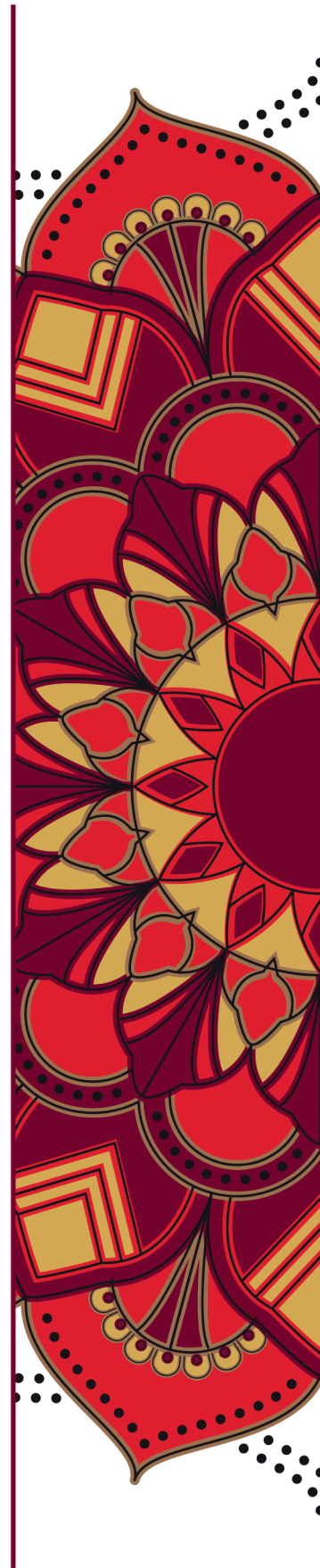
Garnelen gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen

19,00€

94. Jhinga Nilgiri (mittelscharf)

Garnelen zubereitet in einer scharfen Sauce aus Minze, Koriander, Spinat, abgerundet mit traditionellen Gewürzen

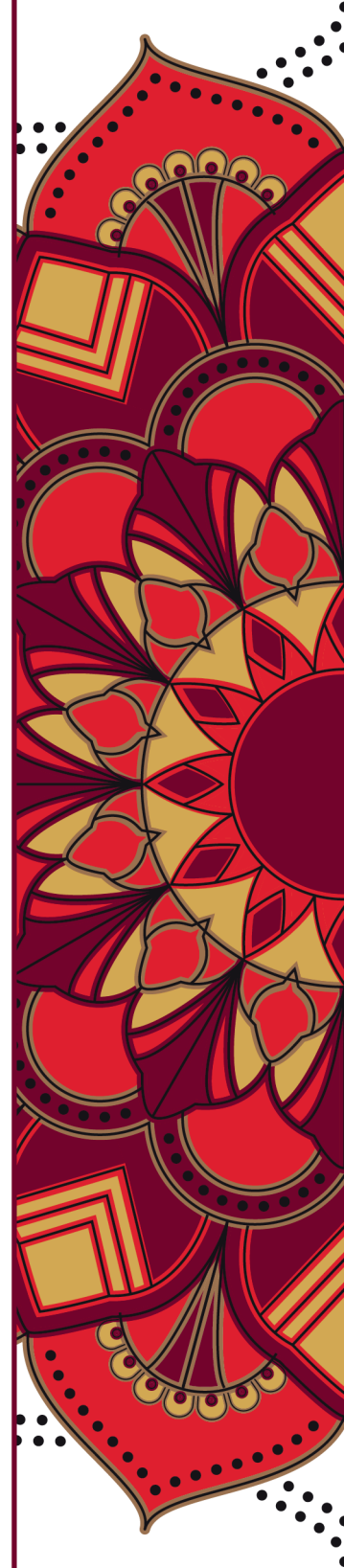
19,50€

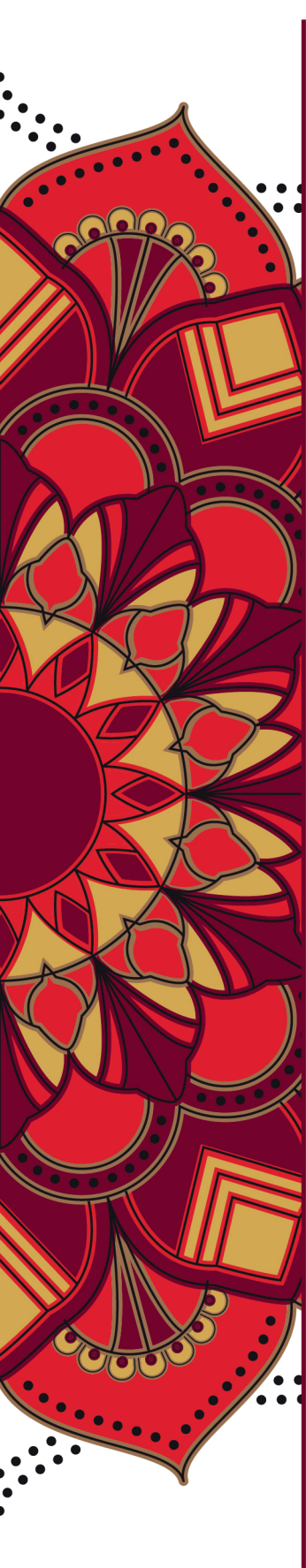


Tandoori Ghazana

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

- | | |
|--|---------------|
| 60. Mix Grill | 27,00€ |
| <i>Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten</i> | |
| 61. Chicken Tikka | 19,50€ |
| <i>Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt</i> | |
| 62. Murgh Kandhari - Signature | 19,90€ |
| <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 | 19,50€ |
| <i>Zartes Hähnchenbrustfilet in Joghurt, Spinat und Minze am Spieß mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt</i> | |
| 65. Lamm Boti Kabab | 22,00€ |
| <i>Gegrillte Lammfleischstücke mariniert in einer Mischung aus exotischen Gewürzen</i> | |
| 66. Paneer Shashlik | 19,00€ |
| <i>Marinierter hausgemachter Käse gegrillt mit buntem Gemüse</i> | |
| 67. Soya Tikka | 18,50€ |
| <i>Sojamedaillons mariniert mit verschiedenen Gewürzen und im Tandoor gegrillt</i> | |





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€

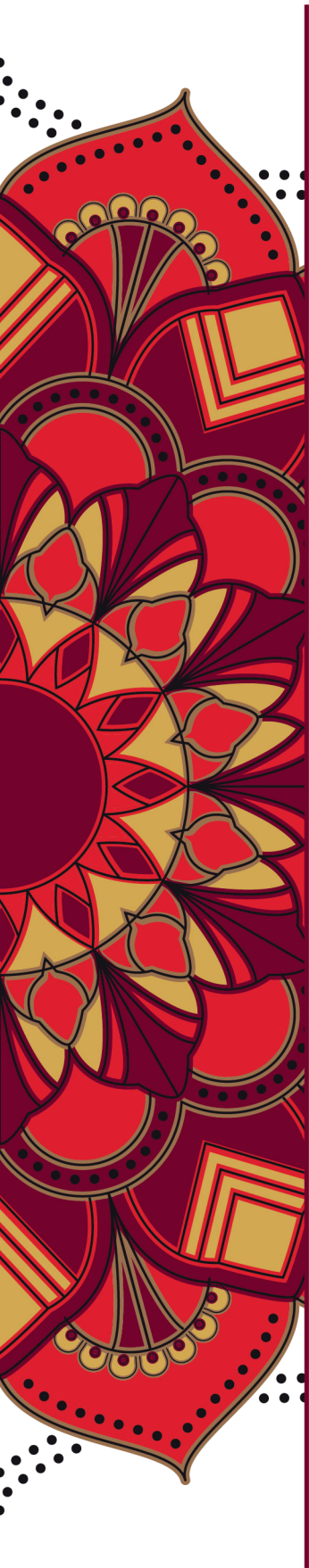
Zarte Hühnerfleischstücke gekocht mit Spinat in einer aromatischen Sauce mit feinen Gewürzen

Lamm

Als Beilage wird Basmati-Reis serviert.

- | | |
|---|--------|
| 80. Lamm Rogan Josh | 18,90€ |
| <i>Zarte Lammfleischstücke gegart in einer reichhaltigen, aromatischen Sauce aus Tomaten und einer Mischung verschiedener Gewürze</i> | |
| 81. Mutton Korma | 19,90€ |
| <i>Zarte Lammfleischstücke gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen</i> | |
| 82. Tandoori Lamm Masala | 19,90€ |
| <i>Gegrillte Lammstücke aus dem Tandoor-Ofen in einer Spezial-Sauce</i> | |
| 83. Lamm Vindaloo (scharf) | 19,90€ |
| <i>Lammfleischstücke gekocht in einer scharfen Sauce mit Kartoffeln</i> | |
| 84. Lamm Kali Mirchi (scharf) | 19,50€ |
| <i>Zarte Lammfleischstücke in einer aromatischen Sauce mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen</i> | |
| 85. Lamm Nilgiri (mittelscharf) | 19,90€ |
| <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  Vegan Möglich 14,00€

Herzhaftes Gericht aus gelben Linsen, Tomaten und verschiedenen Gewürzen

96. Dal Makhani 14,50€

Schwarze Linsen in einer milden Curry-Sauce mit Gewürzen zubereitet

97. Chana Masala  Vegan Möglich 14,50€

Kichererbsen zubereitet in einer aromatischen Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Ingwer und einer Vielzahl von Gewürzen

98. Palak Paneer - *Signature* 14,90€

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

99. Bhindi Masala  Vegan Möglich 15,90€

Gebratene Okraschoten gewürzt und gekocht in einer pikanten Tomaten-Zwiebel-Sauce, angereichert mit einer Vielzahl von indischen Gewürzen

100. Baingan Aloo  Vegan Möglich 14,50€

Eine Kombination aus gebratenen Auberginen und Kartoffeln, gekocht in einer reichhaltigen Mischung aus Gewürzen und Tomaten.

101. Aloo Gobi Matar  Vegan Möglich 14,50€

Kartoffeln, Blumenkohl und grüne Erbsen gekocht in einer würzigen Sauce

102. Paneer Tikka Masala 15,90€

Hausgemachter Käse im Tandoor-Ofen gegrillt, in einer Spezial-Sauce

103. Veg Mango Curry  Vegan Möglich 14,90€

Gemischtes Gemüse in einer würzigen Mango-Sauce

104. Sabzi Korma  Vegan Möglich 14,90€

Gemischtes Gemüse gekocht in einer milden, cremigen Sauce aus Nüssen und einer Mischung aus feinen Gewürzen

Menü für 2 Personen

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

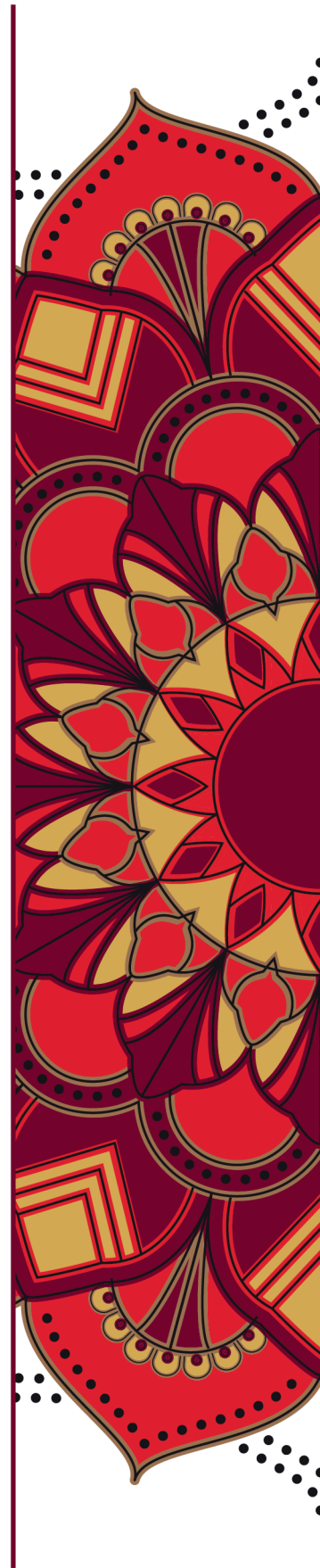
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Käse und Knoblauch

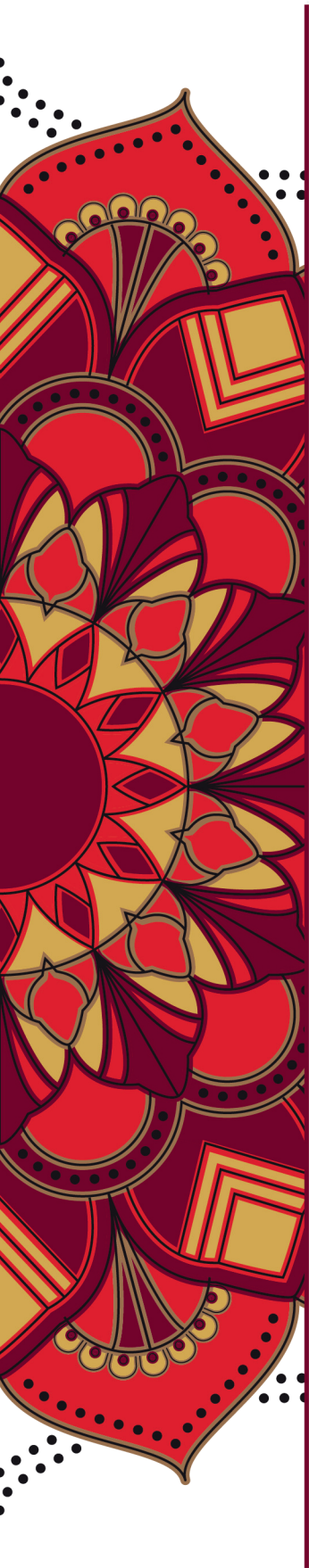
Nachtisch

Rasmalai

Weiche Käsebällchen eingetaucht in eine süße, cremige Milch

89,00€





Menü für 2 Personen

Shiva Menü

(vegetarisch)

Vorspeise

Papadums

*Linsenwaffeln mit 3
verschiedenen Saucen*

Vegetarische Platte

*Pakorras, Samosas und
Onion Bhaji*

Hauptspeise

Bhindi

Frisches Okra-Gemüse

Dal

Indische Linsen

Palak Paneer

Käse mit Spinat

Kheera Raita

Joghurt mit Gurken

Basmati Rice

Basmati-Reis

Nan

Fladenbrot

Nachtisch

Mango Cream

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

79,00€

Biryani

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

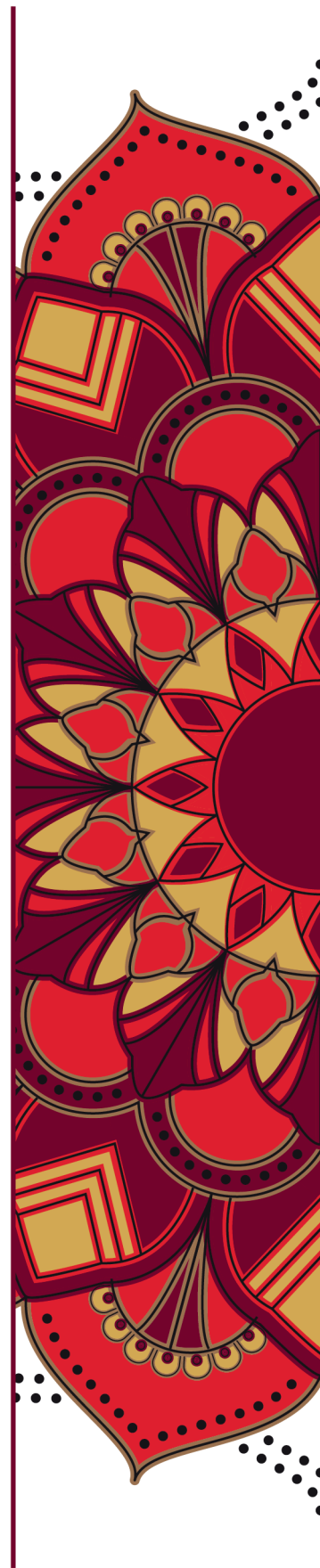
110. Vegetarisch	 <i>Vegan Möglich</i>	15,90€
111. Hähnchen		17,50€
112. Lamm		17,90€
113. Garnelen		18,50€
114. Spezial (Hähnchen, Lamm, Garnelen)		21,00€

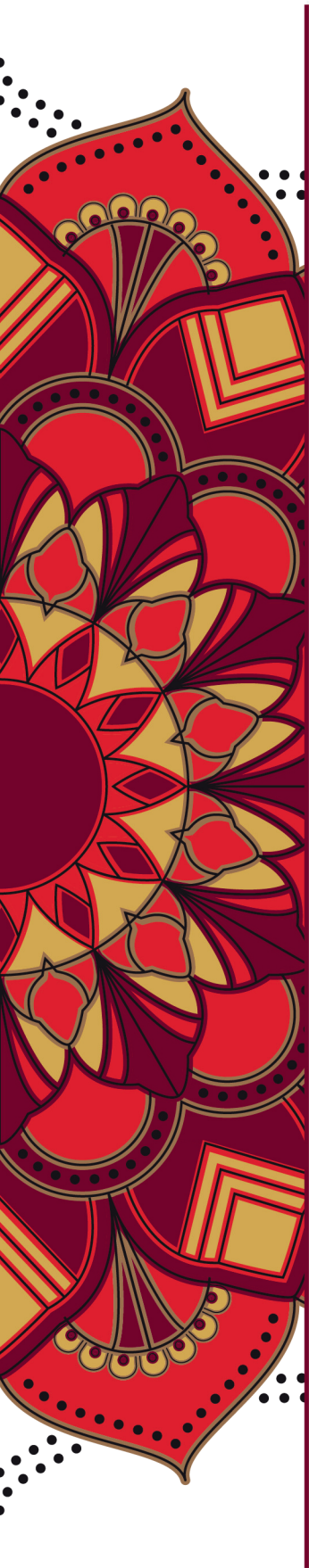
Chutneys & Raita

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	2,00€	140. Onion-Chilli	3,20€
135. Vindaloo-Mayo	2,00€	Lemon	

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

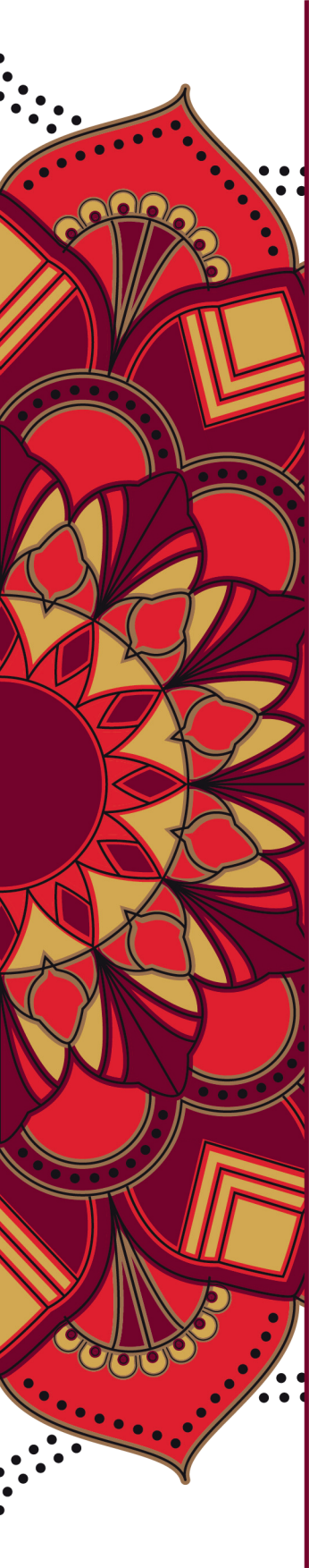
9,90€

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 Eis 5,90€

*Goldbraun gebackene Teigbällchen mit Zuckersirup
verfeinert und mit Vanilleeis serviert*

147. Sizzling Brownie 7,50€

*Schokoladen-Brownie mit Eiscreme, serviert auf einer
heißen Platte und übergossen mit Schokosauce*

149. Pista Kulfi 5,90€

Pistazieneis nach indischer Art

150. Mango Kulfi 5,90€

Mangoeis nach indischer Art

151. Rasmalai 6,50€

*Weiche Käsebällchen eingetaucht in eine süße, cremige
Milch*

Mittagstisch – Thali (Mo. – Fr. 11³⁰ – 15⁰⁰ Uhr)

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

170. Vegetarian Thali *Vegan Möglich*

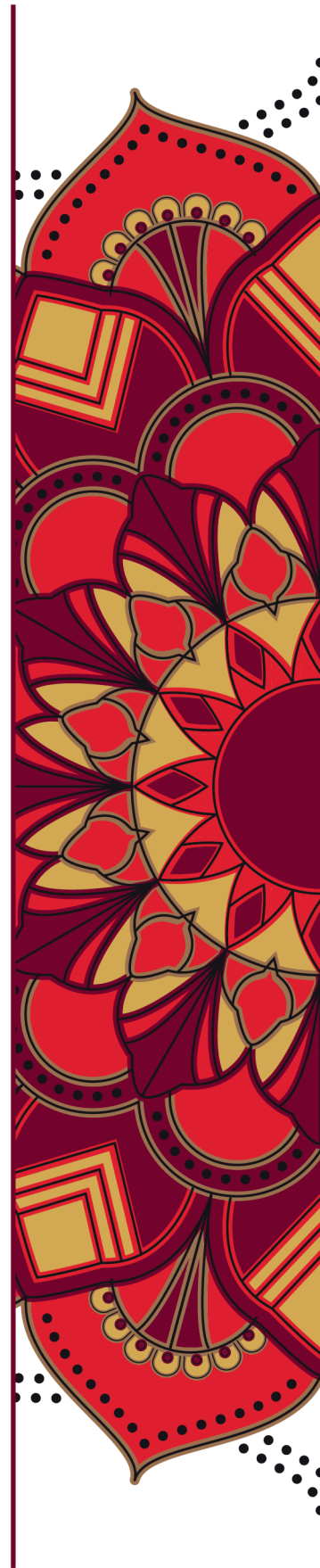
12,90€

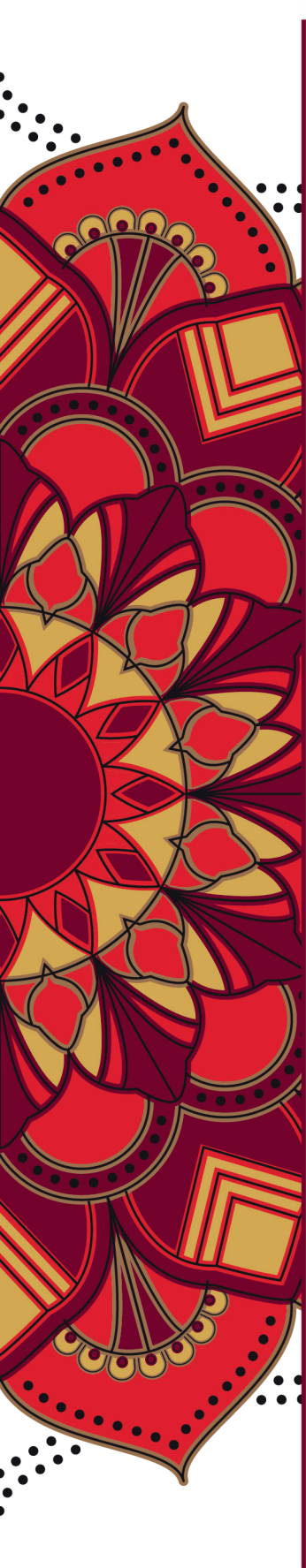
*Aloo Palak, Dal, Gemüse Karahi, Raita, Reis, Papadums
Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen, Nan, Mango
Cream*

171. Non-Vegetarian Thali

14,50€

*Chicken Curry, Dal, Gemüse Karahi, Raita, Reis, Papadums
mit 3 Saucen, Nan, Mango Cream*





Mittagstisch-Currys

(Mo. – Fr. 11³⁰ – 15⁰⁰ Uhr)

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

M1. Mixed Vegetables  *Vegan Möglich* 11,50€

Gemischtes Gemüse in einer südindischen scharfen Sauce

M2. Aloo Palak  *Vegan Möglich* 11,50€

Kartoffeln mit Blattspinat, Zwiebeln, Ingwer

M3. Palak Dal  *Vegan Möglich* 11,90€

Gelbe Linsen mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten

M4. Chicken Curry 11,90€

Hähnchenbrustfilet in einer milden Curry-Sauce

M5. Chicken Narial 11,90€

Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuss und Paprika in einer feinen Curry-Sauce

M6. Murgh Badami 12,50€

Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Sauce

M7. Lamm Bhuna 12,90€

Lammfleischstücke in einer Spezial-Sauce

M8. Lamm Palak 12,90€

Lammfleischstücke mit Blattspinat

M9. Lamm Sabzi 12,50€

Lammfleischstücke mit Gemüse

M10. Chicken Bombay (scharf) 12,90€

Hähnchenbrustfiletstücke in südindischer Sauce

M11. Machi Curry 12,90€

Fisch-Curry mit Rotbarschfiletstücken