

Mittagsmenü

Mo-Fr 11.30 – 14.00

zu allen Menüs servieren wir als Vorspeise eine Gemüsecremesuppe - g, oder 4 vegetarische Frühlingsrollen - a, oder einen kleinen gemischten Salat und zum Hauptgang Basmatireis sowie ein 0,3 l alkoholfreies Getränk

als Beilage empfehlen wir unsere hausgemachten Brote und Raita

Hähnchen - Chicken

250	Butter Chicken würziges Hühnerbrustfilet in sahniger Tomatensoße - g	8,80
251	Chicken Sabji Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse	8,80
252	Chicken Badami Hühnerbrustfilet in Mandelsahnesoße - g, h	8,80
253	Chicken Palak Hühnerbrustfilet mit Spinat - g	8,80
254	Chicken Jalfrezi gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebel scharf	8,80
255	Mango Chicken Hühnerbrustfilet in fruchtiger Mangosoße - g	8,80
256	Chicken Chana Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen	8,80

Fisch - Fish

285	Fisch Curry vom Pangasius - d	8,80
286	Fisch Masala Pangasius in Mandelkokossoße - d, g, h	8,80
287	Fisch Jalfrezi gebraten mit Zwiebel scharf - d	8,80

Lamm - Lamb

258	Lamm Madras Lammcurry	11,80
259	Lamm Mughlai in Kokos-Mandel-Sahnesoße & Rosinen - g	11,80
260	Lamm Palak mit Spinat - g	11,80
261	Lamm Jalfrezi gebraten mit Zwiebel scharf	11,80

Vegetarisch - Vegetarian

257	Chana Paneer Kichererbsen mit hausgemachtem Käse - g	8,80
262	Sabji Masala frisches Gemüse mit Mandelkokossoße - g, h	8,80
263	Sabji gebratenes Gemüse	7,80
264	Chana Masala Kichererbsencurry mit Tomaten und Zwiebeln	7,80
265	Palak Paneer Spinat mit hausgemachtem Käse - g	8,80
266	Mushroomcurry Champignoncurry mit Erbsen - g	7,80
280	Dal Makhani Linsencurry	7,80
282	Aloo Gobi Blumenkohl mit Kartoffeln	7,80
284	Paneer Butter Masala hausgemachter Käse in sahniger Tomatensoße - g	8,80

Internationale Gerichte

270	Gum Pao Hühnerbrustfilet gebraten in Chilisoße mit Gemüse scharf	8,80
271	Thai-Rot-Curry Hühnerbrustfilet mit Kokossoße scharf - g	8,80
273	Fisch Gum Pao mit gemischtem Gemüse - d	8,80
274	Thai-Rot-Curry Fisch in Kokosmilchsoße scharf - g	8,80

Tandoori Roti & Naan

37	Tandoori Roti Vollkornbrotfladen - a	1,90
38	Butter Tandoori Roti Roti mit Butter - a, g	2,10
39	Naan weißes Fladenbrot aus Hefeteig a	2,40
40	Butter Naan mit Butter - a, g	2,60
40.1	Garlic Naan mit Knoblauch - a, g	2,60
47	Paneer Kulcha Naan mit hausgemachtem Käse gefüllt - a, g	3,90

Indische Salate, Snacks und Beilagen

Pakoras werden in Kichererbsen Mehl ausgebacken, mit Pfefferminz-Joghurtsoße - g, Tamarinde soße und mixed pickles serviert.

7	Gemüse Pakora	4,60
8	Hähnchen Pakora	4,90
9	Fisch Pakora - d	4,90
10	Paneer Pakora mit hausgemachtem Käse - g	4,90
11	Samosa zwei vegetarisch gefüllte Teigtaschen - a	4,90
12	Pappadam zwei knusprige Linsenfladen mit würzigen Soßen	1,90
21	Chana Chaat Kichererbsensalat mit hausgemachter Pfefferminz-Joghurt-Soße - g	5,90
22	Chicken Chaat Hühnerbrustfilet mit hausgemachter Pfefferminz-Joghurt-Soße - g	6,90
23	Raita Joghurt mit Gurken oder 28 Tomate - g	4,20

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

a - Gluten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer
b - Krebstiere
c - Eier
d - Fisch
e - Erdnüsse
f - Sojabohnen
g - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Laktose)
h - Schalenfrüchte: Mandeln, Hasel,- Wal,- Cashew,
- Pecan,- Paranüsse, Pistazien, Macadamia
i - Sellerie
j - Senf
k - Sesamsamen
l - Schwefeldioxid, Sulfite
m - Lupinien
n - Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 - mit Konservierungsstoff
2 - mit Geschmacksverstärker
3 - mit Antioxidationsmittel
4 - mit Farbstoff
5 - mit Phosphat
6 - mit Süßungsmittel
7 - koffeinhaltig
8 - chininhaltig
9 - geschwärzt
10 - enthält eine Phenylalaninquelle