

Chefempfehlung

„MALABAR“ GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
Pikant scharfe Gerichte mit rotem Chilli und Kokosnussmilch aus der Region „Malabar“ Südindien. Zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kokosnussmilch, roter Chilli.

- M1 Sabzi (GEMÜSE) „MALABAR“ (VEGAN)10,50€
- M2 Chicken „MALABAR“11,50€
- M3 Lamm „MALABAR“12,50€
- M4 Shahi Paneer „MALABAR“ (4) (VEGETARISCH)11,50€
- M5 Tofu Sabzi „MALABAR“ (VEGAN)11,90€
- M6 Ente „MALABAR“12,50€

MASALA GERICHTE

- Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert
- M7 Tandoori Chicken Masala (4,8)11,90€
- M8 Tandoori Lamm Masala (4,8)12,90€
- M9 Daal (VEGAN)9,90 €
- M10 Ente Masala (4,8)12,50€

VEGETARISCHES UND VEGANES

- Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert
- M11 Aloo Gobi Masala (VEGAN)10,50€
- M12 Sabzi Mango Curry (4) (VEGETARISCH)10,50€
- M13 Palak Paneer (4) (VEGETARISCH)10,90€
- M14 Palak Chana (VEGAN)10,50€
- M15 Mixed Vegetables (VEGAN)10,50€
- M16 Matter Panner (4) (VEGETARISCH)10,90€
- M17 Sabzi Korma (4,7) (VEGETARISCH)10,50€

HÜHNCHEN

- Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert
- M18 Chicken Curry11,50€
- M19 Chicken Korma (4,7)11,50€
- M20 Chicken Mango Curry (4)11,50€
- M21 Palak Chicken11,50€
- M22 Chicken Sabzi11,50€

Thali

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und frischem Naan serviert

MT1 VEGETARISCHES Thali 12,90 €

* Sabzi Korma (4,7)
Frisches Gemüse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

* Mixed Vegetables
Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Currysauce

* Palak Paneer (4)
Hausgemachter Käse und Spinat gebraten mit Zwiebeln und Tomaten

MT2 VEGANES Thali 12,90 €

* Aloo Chana Masala
Kartoffeln und Kichererbsen zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

* Mixed Vegetables
Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Currysauce

* Tarka Daal
Gebratene Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch

MT3 Chicken Thali 14,50 €

* Chicken Korma (4,7)
Saftiges Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sauce mit Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

* Palak Chicken
Hühnchenbrustfilet mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

* Chicken Curry
Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

MT4 Lamm Thali 15,50 €

* Lamm Madras (4,7)
Lammfleisch mit frischen Champignons gebraten in einer scharfen Spezi­alsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

* Lamm Curry (4,7)
Zartes Lammfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

* Palak Lamm
Lammfleisch mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

Fisch und MEERESFRÜCHTE

- Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert
- M23 Machi Curry (2)12,50 €
- M24 Machi Korma (2,4,7)12,90 €
- M25 Palak Jhinga (3)13,50 €

BIRYANI (4,7)

- Alle Gerichte werden mit Raita serviert
- M30 Lamm Biryani13,50 €
- M31 Chicken Biryani12,50 €
- M32 VEGETARIAN BIRYANI11,50 €

LAMM

- Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert
- M26 Lamm Curry12,50€
- M27 Lamm Madras13,50€
- M28 Aloo Lamm13,50€
- M29 Palak Lamm13,50€

Auf der Mittagskarte befinden sich Fußnoten (neben den Gerichten), bei denen wir Sie auf folgende haltsstoffe hinweisen möchten:

1 Eier und Eierzeugnisse

2 Fisch und Fischerzeugnisse

3 Krebstiere und Krebstierzeugnisse

4 Milch und Milcherzeugnisse

6 Glutenhaltiges Getreide

7 Schalenfrüchte

8 Farbstoffe

PUNJAB

Tandoori

— پنجاب تاندوری —

Indisch-pakistanisches RESTAURANT

Mittagskarte

**MONTAG bis FREITAG (AUßER FEIERTAGS):
11:00 – 14:00 UHR**