
MITTAGSMENU

(Alle Hauptgerichte mit Reis oder Naan // All main dishes will be served with rice or naan)

501. Daal Tadka 9,90

Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, frischen Curryblättern, Kreuzkümmel, Koriander und indischen Gewürzen.

502. Saag Aloo 9,90

Frischer Spinat und Kartoffeln mit Knoblauch, Ingwer, Kümmel, Methi und indischen Gewürzen in reichhaltiger Sauce.

503. Daal Makhani 9,90

Linsen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, verschiedenen Kräutern in Butter und Sahne angebraten.

504. Mattar Paneer 10,90

Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen.

505. Malai Kofta 10,90

Bällchen aus frischen Gemüse zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen in Sahne-Currysauce.

506. Shahi Paneer 10,90

Hausgemachter Hüttenkäse mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen in Sahnesauce.

507. Palak Paneer 10,90

Frischer hausgemachter Hüttenkäse zubereitet mit Spinat, Knoblauch, Ingwer, Methi und Gewürzen.

510. Chana Masala 10,50

Kichererbsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Currysauce, garniert mit Koriander.

508. Aloo Gobi 10,90

Blumenkohl und Kartoffel Würfel gekocht mit Hüttenkäse, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln

509. Bhindi Masala 10,90

Zarte Okra stücke in Hüttenkäse, Kurkuma und Zwiebeln angebraten, serviert in reichhaltiger Currysauce.



511. Paneer Champignon 10,90

Champignon gekocht mit Hüttenkäse, grüne Erbsen, Gewürzen und Ingwer in reichhaltiger Currysauce.

512. Baingan Curry 10,90

Frische Aubergine gekocht mit Hüttenkäse, Kichererbsen, Gewürzen und Ingwer in reichhaltiger Currysauce.

520. Punjabi Fish Curry 11,90

Zartes Rotbarschfilets in reichhaltiger Currysauce, zubereitet mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Curryblättern und Senfkörnern.

530. Chicken Korma 11,90

Hähnchenbrust Würfel zubereitet mit Kokosnussmilch in delikater Mandel-Sahne-Sauce.

531. Butter Chicken 11,90

Gewürfelte Hähnchenbrust aus dem Tandoor, zubereitet in einer cremigen Cashew-Mandelsauce, Tomatenpüree, Ghee (Butter) und verschiedene indischen Gewürzen.

532. Chicken Chilli Masala 11,90

Hähnchenbrust im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und grünem Chili in reichhaltiger Currysauce

533. Chicken Madras 11,90

(Scharf) Zartes Hähnchenfleisch in Senfkörnern, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, versch. Kräutern und Curry blättern angebraten und in reichhaltiger Currysauce serviert.

534. Mango Chicken 11,90

Hähnchenbrust mit Mangopuree, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Kräutern in Sahnesauce.

535. Chicken Jalfrezi 11,90

Hähnchenbrust gewürfelt mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer verfeinert mit Currysauce.



536. Chicken Saag ^G 11,90

Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen milden Gewürzen in cremiger Curry-Sauce.

537. Chicken Curry ^G 11,90

Hähnchenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer gebraten und in reichhaltiger Sauce serviert.

538. Chicken Tikka Masala ^{G,2,1} 12,90

Zarte Hähnchenbrust im Tandoor geröstet und in cremig-pikanter Tikka Masala Sauce nach Art des Hauses serviert.

539. Malai Tikka ^{G, H2, H3, H1} 12,90

Hühnerbrust mariniert in Joghurt und cashewkern paste und gekocht mit zwiebeln, paprika und verschiedenen indischen Gewürzen.

550. Mutton Curry ^G 12,90

Lammfleisch Würfel mit Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer in reichhaltiger Currysauce

551. Mutton Madras ^{(Schar) G} 12,90

Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senfkörnern. Zitronensaft und indischen Gewürzen in reichhaltiger Currysauce.

552. Mutton Korma ^{G, 2, H1, H3} 12,90

Lammfleisch zubereitet mit Kokosnussmilch in delikater Mandel-Sahne-Sauce.

553. Mutton Chilli Masala ^{G,1} 12,90

Lammfleisch im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und grünem Chili in reichhaltiger Currysauce

554. Mutton Saag ^G 12,90

Lammfleisch in Puree aus Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel und verschiedenen Kräutern

560. Ente Curry ^G 12,90

Entenfleisch Würfel mit Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer in reichhaltiger Currysauce.



561. Ente Butter Masala ^{G,1} 12,90

Entenfleisch zubereitet in einer cremigen Sauce aus Joghurt, Tomaten puree, Ghee (Butter) und verschiedenen indischen Gewürzen.

562. Ente Korma ^{G, H1, H3} 12,90

Entenfleisch zubereitet mit Kokosnussmilch in delikater Cashew-Mandel Sauce.

563. Ente Madras ^{(Scharf) G} 12,90

Zartes Entenfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senfkörnern. Zitronensaft und indischen Gewürzen in reichhaltiger Currysauce.

564. Ente Mango ^{G, H, I, H3} 12,90

Entebrustfilet mit Mangopuree, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Kräutern in cury Sahnesauce.

