

( Mon - Fri )

## Mittagsangebot / Lunch Menu

( 11:30 - 14:30 )

( Alle Mittags Angebot mit Reis / All Lunch menu will be served with rice )

- 501. Daal Tadka** 7,90  
Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, frischen Curryblättern, Kreuzkümmel, Koriander und indischen Gewürzen.
- 502. Saag Aloo** <sub>G</sub> 7,90  
Frischer Spinat und Kartoffeln mit Knoblauch, Ingwer, Kümmel, Methi und indischen Gewürzen in reichhaltiger Sauce.
- 503. Daal Makhani** <sub>G</sub> 8,90  
Linsen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, versch. Krautern, Kreuzkümmel und Methi in Butter und Sahne angebraten.
- 504. Mattar Paneer** <sub>G, 2</sub> 8,90  
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen, gekocht mit zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen.
- 505. Malai Kofta** <sub>G, 2, H3, H1</sub> 8,90  
Bällchen aus versch. frischem Gemüse zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen in Currysauce.
- 506. Shahi Paneer** <sub>G, 2, 1</sub> 8,90  
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und versch, Gewürzen in Sahnesauce.
- 507. Palak Paneer** <sub>G</sub> 8,90  
Frischer hausgemachter Hüttenkäse zubereitet mit Spinat, Knoblauch, Ingwer, Methi und Gewürzen.
- 508. Aloo Gobi** <sub>2</sub> 8,50  
Blumenkohl und Kartoffel Würfel gekocht mit Hüttenkäse, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln
- 509. Bhindi Masala** <sub>2</sub> 9,90  
Zarte Okra stücke in Hüttenkäse, Kurkuma und Zwiebeln angebraten, serviert in reichhaltiger Currysauce.
- 510. Chana Masala** <sub>G, 2</sub> 7,90  
Kichererbsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Currysauce, garniert mit Koriander.
- 511. Paneer Champignon** <sub>G</sub> 8,90  
Champignon gekocht mit Hüttenkäse, grüne Erbsen, Gewürzen und Ingwer in reichhaltiger Currysauce.
- 512. Baingan Curry** <sub>G</sub> 8,90  
Frische Aubergine gekocht mit Hüttenkäse, Kichererbsen, Gewürzen und Ingwer in reichhaltiger Currysauce.
- 513. Paneer Chilli Masala** <sub>G</sub> 8,90  
Teigmantel Hüttenkäse mit zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und reichhaltiger Pikante currysauce.
- 520. Punjabi Fish Curry** <sub>G, 2</sub> 9,90  
Zartes Rotbarschfilets in reichhaltiger Currysauce, zubereitet mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Curryblättern und Senfkörnern.

**530. Chicken Korma** G, H1, H3 9,50  
Hähnchenbrust Würfel zubereitet mit Kokosnussmilch in delikater Mandel-Sahne-Sauce.

**531. Butter Chicken** G, 1 9,50  
Gewürfelte Hähnchenbrust aus dem Tandoor. zubereitet in einer cremigen Sauce aus Joghurt. Tomaten puree, Ghee (Butter) und verschiedenen indischen Gewürzen.

**532. Chicken Chilli Masala** G, 1 9,90  
Frittierte Hähnchenbrust im Teigmantel zubereitet mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln und grünem Chilly serviert in reichhaltiger Currysauce.

**533. Chicken Madras** (Scharf) G, 2 9,50  
Zartes Hähnchenfleisch in Senfkörnern, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, versch. Krautern und Curry blättern angebraten und in reichhaltiger Currysauce serviert.

**534. Mango Chicken** G, 2 9,90  
Hähnchenbrust mit Mangopuree, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Krautern in Sahnesauce.

**535. Chicken Jalfrezi** G, 2 9,50  
Hähnchenbrust gewürfelt mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer verfeinert mit

**536. Chicken Saag** G 9,50  
Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen milden Gewürzen in cremiger Curry-Sahne-Sauce.

**537. Chicken Curry** G 9,50  
Hähnchenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer gebraten und in reichhaltiger Sauce serviert.

**538. Chicken Tikka Masala** G, 2, 19,90  
Zarte Hähnchenbrust im Tandoor gerostet und in cremig-pikanter Tikka Masala Sauce nach Art des Hauses serviert.

**539. Malai Tikka** G, H2, H3, H1 10,90  
Hühnerbrust mariniert in Joghurt und cashewkern paste und gekocht mit zwiebeln, paprika und verschiedenen indischen Gewürzen.

**550. Mutton Curry** G 10,50  
Lammfleisch Würfel mit Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer in reichhaltiger Currysauce.

**551. Mutton Madras** (Scharf) G 10,50  
Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Senfkörnern. Zitronensaft und indischen Gewürzen in reichhaltiger Currysauce.

**552. Mutton Korma** G, 2, H1, H3 10,50  
Lammfleisch zubereitet mit Kokosnussmilch in delikater Mandel-Sahne-Sauce.

**553. Mutton Chilli Masala** G, 1 10,50  
Lammfleisch im Teigmantel mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und grünem Chili in reichhaltiger Currysauce.

**554. Mutton Saag** G 10,50  
Lammfleisch in Puree aus Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel und verschiedenen Krautern.

**560. Ente Curry** G 10,50  
Entenfleisch Würfel mit Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer in reichhaltiger Currysauce.

**561. Ente Butter Masala** G, 1 10,50

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

**562. Ente Korma** G, H1, H3 10,50

Entenfleisch zubereitet mit Kokosnussmilch in delikater Cashew-Mandel Sauce.

**563. Ente Madras** (Scharf) G 10,50

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

**591. Mango Lassi** G 0.2L 2,90

**592. Cola** 1, 3, 5, 9 0.2L 2,90

**593. Cola Light** 1, 3, 5, 9 0.2L 2,90

**594. Fanta** 1, 3, 5, 9 0.2L 2,90

**595. Sprite** 1, 3, 5, 9 0.2L 2,90

**598. Alle Schorle** 0.2L 2,90

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Allergeninformation

A1 = Weizenmehl, A2 = Dinkelmehl, A3 = kircherbsenmehl, A4 = Linsenmehl, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, F = Sojabohnen, G = Milch,  
H1 = Mandeln, H2 = Wallnuss, H3 = Kaschunüsse, H4 = Pistazien, H5 = Erdnüsse, I = Sellerie, J = Senf

Zusatzstoffen

1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Süßstoffe, 4 = Phosphate, 5 = Koffein, 6 = Sulfite, 7 = Antioxidationsmittel, 8 = Geschmacksverstärker, 9 = Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 10 = Eisensalze, 11 = Chinin