

# MITTAGS MENÜ

Zu jedem Gericht wird eine Gemüsesuppe serviert

300 Naan/Tandoori Roti 2.00€  
Fladenbrot aus Weizen/Vollkorn Mehl im Lehmofen gebacken

## VEGETARISCHE GERICHTE

380. Veg Jalfarezi 7.50€  
Frische Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, mariniert in einer gelben Curry-Sauce, verfeinert mit exotischen Gewürzen

Fresh mushrooms, zucchinis, peppers, tomatoes and onions, marinated in a yellow curry sauce, refined with exotic spices.

381. Matar Paneer 7.50€  
Zarte Paneer-Würfeln und saftigen Erbsen in einer würzigen, cremigen Tomatensauce, verfeinert mit indischen Gewürzen

Tender paneer cubes and juicy peas in a spicy, creamy tomato sauce, refined with Indian spices

382. Chana Masala 7.50€  
Zarte Kichererbsen in einer herzhaften Tomaten-Zwiebelsauce, perfekt gewürzt mit einer Mischung indischer Gewürze

Tender chickpeas in a savory tomato and onion sauce, perfectly seasoned with a blend of Indian spices

383. Aloo Gobhi 7.50€  
Gemüsecurry zubereitet mit frischem Blumenkohl und Kartoffeln

Vegetable curry prepared with fresh cauliflower and potatoes

384. Rajma Aloo 7.50€  
Herzhaftes Gericht mit roten Kidneybohnen, Kartoffeln und würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce. Perfekt gewürzt mit indischen Aromen und frischem Koriander.

Hearty dish with red kidney beans, potatoes and a spicy tomato and onion sauce. Perfectly seasoned with Indian flavors and fresh coriander.

385. Dal Tadka 7.50€  
Gelbe linsen in mittelscharfer Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, mit indischen Exotischen Gewürzen

Yellow lentils in medium hot onions, garlic, ginger, with Indian exotic spices

386. Palak Paneer 7.50€  
Zarte Paneer-Würfel verschmelzen mit frischem Spinat in einer cremigen Tomaten-Currysauce, gewürzt mit indischem Flair.

Tender cubes of paneer melt into fresh spinach in a creamy tomato curry sauce, seasoned with Indian flair.

## HÜHNCHEN GERICHTE

387. Chicken Bhuna Masala 8.50€  
Hähnchenbrustfilet in Currysoße mit frischem Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürze.

Chicken breast fillet in curry sauce with fresh ginger, garlic and exotic spices.

388. Chicken Jalfrezi 8.50€  
Hähnchenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen

Chicken breast with fresh mushrooms, zucchinis, peppers, tomatoes, onions in a yellow curry sauce with exotic spices



# MITTAGS MENÜ

Zu jedem Gericht wird eine Gemüsesuppe serviert

- |      |  |    |       |
|------|--|----|-------|
| 389. | <b>Chicken Madras</b><br>Zart mariniertes Hähnchenbrustfilet, in scharf Curry-Kokos-Sauce mit südindischen Gewürzen gekocht.<br><i>Tender marinated chicken breast fillet, cooked in a hot curry coconut sauce with South Indian spices.</i>   | 🌶️ | 8.50€ |
| 390. | <b>Chicken Palak</b><br>Saftiges Hähnchen in würzigem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen.<br><i>Juicy chicken in spicy spinach with ginger, garlic and exotic spices.</i>  | 🌶️ | 8.50€ |
| 391. | <b>Chicken Mango (mild)</b><br>Zarte Hähnchenstücke in exotischer Mandeln-Mangosauce<br><i>Tender pieces of chicken in an exotic almond-mango sauce</i>  |    | 8.50€ |
| 392. | <b>Chicken Korma (mild)</b><br>Zartes Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce mit Mandeln, Cashewnüssen, orientalischen Gewürzen, Safran-Sahne und geriebenem Rahmkäse<br><i>Tender chicken breast fillet in a creamy sauce with almonds, cashew nuts, oriental spices, saffron cream and grated cream cheese</i> |    | 8.50€ |
| 393. | <b>Chicken Biryani (Delhi wali)</b><br>Aromatischer Basmati-Reis vereint sich mit Haenchenfleisch stück, perfekt gewürzt und garniert mit frischen Kräutern.<br><i>Aromatic basmati rice is combined with pieces of chicken, perfectly seasoned and garnished with fresh herbs.</i>                                  |    | 8.50€ |
| 394. | <b>Chicken Jalfrezi</b><br>Hähnchenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen<br><i>Chicken breast with fresh mushrooms, zucchinis, peppers, tomatoes, onions in a yellow curry sauce with exotic spices</i>                                 | 🌶️ | 8.50€ |

## LAMB GERICHTE

- |      |  |    |       |
|------|--|----|-------|
| 395. | <b>Lamb Bhuna Masala</b><br>Lambfleisch stück in Currysoße mit frischem Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürze.<br><i>Lamb chunks in curry sauce with fresh ginger, garlic and exotic spices.</i>  | 🌶️ | 8.90€ |
| 396. | <b>Lamb Jalfarezi</b><br>Lambfleisch stück mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen<br><i>Lamb with fresh mushrooms, zucchinis, peppers, tomatoes, onions in a yellow curry sauce with exotic spices</i> | 🌶️ | 8.90€ |
| 397. | <b>Lamb Mughlai (mild)</b><br>Zartes Lambfleisch in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und Cashewkernen (mild).<br><i>Tender lamb in a mild curry sauce with homemade Indian cheese, raisins and cashew nuts (mild).</i>                           |    | 8.90€ |
| 398. | <b>Lamb Palak</b><br>Saftiges Lambfleisch in würzigem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen.<br><i>Succulent lamb in spicy spinach with ginger, garlic and exotic spices.</i>   | 🌶️ | 8.90€ |
| 399. | <b>Hyderabadi Lamb Biryani</b><br>Aromatischer Basmati-Reis vereint sich mit Lambfleisch stueck, perfekt gewürzt und garniert mit frischen Kräutern.<br><i>Aromatic basmati rice combines with lamb chunks, perfectly seasoned and garnished with fresh herbs.</i>           |    | 8.90€ |

