



## MITTAGSKARTE

Dienstag – Freitag von 11.30 – 14.30 Uhr, außer an Feiertagen  
3-Gänge-Menü mit Tagessuppe oder kleinem Salat und Mango Creme


### VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

<b>M27 Channa Masala</b> (vegan möglich)	8,90
Gebratene Kichererbsen in indischer Curry-Sauce, mit Ingwer	
<b>M28 Vegetable Jalfrezi</b> <sup>i h</sup> (vegan möglich)	8,90
Gartengemüse, hausgemachter Käse in Sauce, <b>leicht scharf</b>	
<b>M29 Paneer Makhni</b> <sup>h</sup>	9,50
Hausgemachte Käsewürfel mit Mandeln und Cashewnüssen, in Butter-Tomatensauce	
<b>M30 Palak Paneer</b> <sup>g</sup>	8,90
Hausgemachter indischer Frischkäse in mild würziger Spinat-Sauce	

### HÜHNCHEN UND LAMM SPEZIALITÄTEN

<b>M31 Chicken Nilgiri</b>	10,50
Gegrillte Hühnerbrust in einer frischen, würzigen Kräutersauce aus Koriander, Rahmspinat, Minze und Kokosmilch, <b>leicht scharf</b>	
<b>M32 Lemon Chicken</b>	9,90
Zarte Hähnchenbrust in leichter, erfrischender Zitronensauce, fein gewürzt	
<b>M33 Garlic Chicken</b>	9,90
Gegrillte Hühnerbrust in Knoblauchsauce	
<b>M34 Butter Chicken</b> <sup>h</sup>	10,50
Mariniertes Hähnchenfleisch mit Mandeln und Cashewnüssen, in Butter-Sauce	
<b>M35 Mango Chicken</b>	10,50
Mariniertes Hähnchenfleisch in fruchtiger Mango-Curry-Sauce	
<b>M36 Lamm Roghan Josh</b>	11,90
Gewürfeltes Lammfleisch ohne Knochen langsam in einer reichhaltigen & cremigen Sauce gegart mit Kewra (Himalaya Screwpine Blume) Wasser, Safran und von unseren Köchen erlesenen Gewürzen, <b>leicht scharf</b>	
<b>M37 Lamm Botti Masala</b>	11,90
Lammfleisch in würziger Botti Masla-Sauce	
<b>M38 Lamm Korma</b> <sup>g h i</sup>	10,90
Lammfleisch in einer cremigen Mandel-Sahne-Sauce	

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.





## MITTAGSKARTE

Dienstag – Freitag von 11.30 – 14.30 Uhr, außer an Feiertagen  
3-Gänge-Menü mit Tagessuppe oder kleinem Salat und Mango Creme

### TANDOORI (GRILL) SPEZIALITÄTEN

Gegrilltes aus dem indischen Lehmofen

- |  |       |
|--|-------|
| <b>M39 Chicken Tikka</b> <sup>g</sup>  | 11,90 |
| Hühnerfleisch 24 Stunden mariniert, im Lehmofen gegrillt,<br>mit Butter-Tomatensauce und Naan                                    |       |
| <b>M40 Malai Kebab</b> <sup>g h</sup>  | 11,90 |
| Hühnerbrust 24 Stunden mariniert, mit Cashewnüssen-Mischung<br>aus Joghurt, Sahne und Gewürzen, mit Butter-Tomatensauce und Naan |       |
| <b>M41 Chicken Garlic Tikka</b> <sup>g</sup>   | 11,90 |
| Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Butter-Tomatensauce und Naan  |       |

### ENTE, FISCH, GARNELEN SPEZIALITÄTEN

- |   |       |
|---|-------|
| <b>M42 Ente Masala</b> <sup>g h</sup>                                 | 10,90 |
| Zartes Entenbrustfilet in reichhaltiger Mandel-Sahne-Sauce            |       |
| <b>M43 Ente Jalfrezi</b>  | 10,90 |
| Entenbrustfilet, Gartengemüse, in Sauce gekocht, <b>leicht scharf</b> |       |
| <b>M44 Fisch Curry</b> <sup>b</sup>                                   | 10,90 |
| Zarte Fischstücke in aromatisch gewürzter indischer Curry-Sauce       |       |
| <b>M45 Jheenga Masala</b> <sup>b g h</sup>                            | 11,90 |
| Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Safran-Sahnesauce                 |       |

### THALIS

(Typisch Indische Gemischte Platten)

- |  |       |
|--|-------|
| <b>M46 Vegetarische Thali</b> <sup>a g h</sup>                         | 10,90 |
| Drei vegetarische Gerichte, mit Raita (Joghurt)                        |       |
| <b>M47 Bombay Thali</b> <sup>a g h</sup>                               | 11,90 |
| Zwei vegetarische Gerichte und ein Fleischgericht, mit Raita (Joghurt) |       |

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.

