



MITTAGSKARTE • LUNCH MENU

MONTAG

11.30 – 16.00 UHR

Alle Gerichte werden mit Tagessuppe, indischem Basmatireis und Brot serviert.

- | | |
|---|--------------|
| 500 Dal Tadka | 10,00 |
| Verschiedene Linsensorten nach indischer Art, mit Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer; garniert mit frischem Koriander
<i>Assorted lentils prepared Indian-style with onions, fresh tomatoes and ginger; garnished with fresh cilantro</i> | |
| 501 Malai Kofta (mild) | 10,50 |
| Frittierte Bällchen aus frisch geriebenem Gemüse und Kartoffeln in Curry-Sahnesauce mit Mandeln
<i>Deep-fried dumplings made from freshly grated vegetables and potatoes in a creamy curry sauce with almonds</i> | |
| 502 Chicken Curry <i>North Indian-style</i> | 11,00 |
| Hähnchenbrustfilet nach nordindischer Art mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce
<i>chicken breast fillet with various spices in curry sauce</i> | |
| 503 Chicken Subji | 11,50 |
| Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Knoblauch und Ingwer in Currysauce
<i>Chicken breast fillet with fr. vegetables, garlic & ginger in curry sauce</i> | |
| 504 Lamm Dal | 12,00 |
| Saftiges Lammfleisch mit verschiedenen Linsen in einer exotischen Gewürzkombination
<i>Succulent lamb with assorted lentils in an exotic blend of spices</i> | |
| 505 Lamm Champignon | 12,50 |
| Saftiges Lammfleisch mit fr. Champignons in Curry-Sahnesauce
<i>Succulent lamb with fresh mushrooms in a creamy curry sauce</i> | |
| 506 Fisch Jalfrezi | 13,00 |
| Seelachsfilet mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce
<i>Pollock fillet with bell peppers, cauliflower, onions, ginger, garlic and tomatoes in a spicy curry sauce</i> | |
| 507 Ente Mango (mild) | 14,00 |
| Entenbrustfilet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischen Creme- Spezialsauce
<i>Duck breast fillet with mango slices and almonds in an exotic, special creamy sauce</i> | |



„Guten Appetit“

Bei Außer-Haus-Bestellungen: keine Suppe und kein Brot.





MITTAGSKARTE • LUNCH MENU

DIENSTAG

11.30 – 16.00 UHR

Alle Gerichte werden mit Tagessuppe, indischem Basmatireis und Brot serviert.

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 508 | Mattar Paneer
Indischer Rahmkäse und grüne Erbsen in cremiger Sauce
<i>Indian cottage cheese and green peas in a creamy sauce</i> | 10,00 |
| 509 | Paneer Jalfrezi
Hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl, Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce
<i>Homemade cottage cheese with bell peppers, onions, cauliflower, ginger and garlic in a soy-chili sauce</i> | 10,50 |
| 510 | Chicken Korma (mild)
Hähnchenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandel- Sahnesauce
<i>Chicken breast fillet with cottage cheese, cashews and almonds in a cream sauce</i> | 11,00 |
| 511 | Chicken Madras
Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch & Kokosraspeln in Madras-Currysauce.
<i>Chicken breast fillet with coconut milk and shredded coconut in a Madras curry sauce</i> | 11,50 |
| 512 | Lamm Curry
Saftiges Lammfleisch nach nordindischer Art mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce
<i>Succulent lamb prepared North Indian style with various spices in a curry sauce</i> | 12,00 |
| 513 | Kattapa Lamm
Zartes Lammfleisch mit Paprika und frischem Brokkoli in Erdnussauce mit orientalischen Gewürzen und frischem Koriander
<i>Tender lamb with bell peppers and fresh broccoli in a peanut sauce with Oriental spices and fresh cilantro</i> | 12,50 |
| 514 | Fisch Mango (mild)
Seelachsfilet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischen Creme-Spezialsauce
<i>Pollock fillet with mango slices and almonds in an exotic special sauce</i> | 13,00 |
| 515 | Ente Curry
Entenbrustfilet nach nordindischer Art mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce
<i>Duck breast fillet prepared North Indian style with various spices in a curry sauce</i> | 14,00 |

„Guten Appetit“

Bei Außer-Haus-Bestellungen: keine Suppe und kein Brot.



MITTAGSKARTE • LUNCH MENU

MITTWOCH

11.30 – 16.00 UHR

Alle Gerichte werden mit Tagessuppe, indischem Basmatireis und Brot serviert.

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 516 | Palak Paneer | 10,00 |
| | Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen | |
| | <i>Homemade cottage cheese with spinach, garlic and various spices</i> | |
| 517 | Shahi Paneer (mild) | 10,50 |
| | Hausgemachter Rahmkäse in cremiger Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln | |
| | <i>Homemade cottage cheese in a creamy sauce with cashews & almonds</i> | |
| 518 | Chicken Saag | 11,00 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach nordindischer Art | |
| | <i>Chicken breast fillet with spinach, ginger and garlic, North Indian style</i> | |
| 519 | Chicken Avtaar | 11,50 |
| | Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Erdnusssauce mit frischem Gemüse und Cashewkernen. | |
| | <i>Chicken breast fillet in a spicy peanut sauce with fresh vegetables and cashew nuts</i> | |
| 520 | Lamm Brokkoli | 12,00 |
| | Saftiges Lammfleisch mit frischem Brokkoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce | |
| | <i>Succulent lamb with fresh broccoli & almonds in a creamy curry sauce</i> | |
| 521 | Rogan Josh | 12,50 |
| | Saftiges Lammfleisch mit Paprika, hausgemachtem Rahmkäse, Ingwer und Kokosraspeln in roter Currysauce | |
| | <i>Succulent lamb with bell peppers, homemade cottage cheese, ginger, and shredded coconut in a red curry sauce</i> | |
| 522 | Fisch Curry nach nordindischer Art | 13,00 |
| | Seelachsfilet mit exotischen Gewürzen in Currysauce | |
| | <i>Pollock fillet with exotic spices in a North Indian-style curry sauce</i> | |
| 523 | Ente Vindaloo | 14,00 |
| | Entenbrustfilet nach Madras-Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln in pikanter Vindaloo-Sauce | |
| | <i>Duck breast fillet, Madras style, with potatoes and shredded coconut in a spicy Vindaloo sauce</i> | |

„Guten Appetit“

Bei Außer-Haus-Bestellungen: keine Suppe und kein Brot.





MITTAGSKARTE • LUNCH MENU

DONNERSTAG

11.30 – 16.00 UHR

Alle Gerichte werden mit Tagessuppe, indischem Basmatireis und Brot serviert.

- | | | |
|-----|---|---|
| 524 | Aloo Palak
Spinat mit Kartoffeln, frischem Ingwer und Knoblauch.
<i>Spinach with potatoes, fresh ginger and garlic</i> |  10,00 |
| 525 | Avtaar Sabji
Frisches Gemüse in Sauce mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
<i>Fresh vegetables in a sauce with onions, tomatoes, ginger and garlic</i> |  10,50 |
| 527 | Chicken Curry
Hähnchenbrustfilet nach nordindischer Art mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce
<i>North Indian-style chicken breast fillet with various spices in curry sauce</i> | 11,00 |
| 526 | Chicken Brokkoli
Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce
<i>Chicken breast fillet with broccoli & almonds in a creamy curry sauce</i> | 11,50 |
| 528 | Lamm Dahiwalā (mild)
Lammfleisch nach spezieller indischer Art mit aromatischen Gewürzen und Mandeln in Joghurtsauce
<i>Special Indian-style lamb with aromatic spices and almonds in a yogurt sauce</i> | 12,00 |
| 529 | Lamm Mango (mild)
Lammfleisch mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischen Creme-Spezialsauce
<i>Lamb with mango slices and almonds in an exotic, creamy special sauce</i> | 12,50 |
| 530 | Fisch Madras
Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
<i>Pollock fillet with coconut milk in Madras curry sauce</i> | 13,00 |
| 531 | Ente Subji
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse und verschiedenen Gewürzen
<i>Duck breast fillet with fresh vegetables and various spices</i> | 14,00 |

„Guten Appetit“

Bei Außer-Haus-Bestellungen: keine Suppe und kein Brot.





MITTAGSKARTE • LUNCH MENU

FREITAG

11.30 – 16.00 UHR

Alle Gerichte werden mit Tagessuppe, indischem Basmatireis und Brot serviert.

- | | | |
|---|---|--------------|
| 532 Mix Subji |  | 10,00 |
| Fr. Gemüse der Saison mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Knoblauch | | |
| <i>Fresh seasonal vegetables with onions, tomatoes, ginger and garlic</i> | | |
| 533 Aloo Gobi |  | 10,50 |
| Frische Kartoffeln und Blumenkohl, mit verschiedenen Gewürzen und Knoblauch gebraten | | |
| <i>Fresh potatoes and cauliflower sautéed with various spices and garlic</i> | | |
| 534 Chicken Chili | | 11,00 |
| Saftige Tandoori-Hähnchenstücke mit aromatischen Gewürzen in Butter-Tomaten-Sahnesauce | | |
| <i>Succulent tandoori chicken pieces with aromatic spices in a buttery tomato-cream sauce</i> | | |
| 535 Chicken Mango (mild) | | 11,50 |
| Hähnchenfilet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischen Creme-Spezialsauce | | |
| <i>Chicken fillet with mango slices and almonds in an exotic special cream sauce</i> | | |
| 536 Lamm Masala | | 12,00 |
| Saftiges Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten in Chilisauce | | |
| <i>Succulent lamb with bell peppers, onions, fresh ginger, garlic and tomatoes in chili sauce</i> | | |
| 537 Lamm Vindaloo | | 12,50 |
| Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Paprika und Kokosmilch in Vindaloo- Sauce | | |
| <i>Tender lamb with potatoes, bell peppers and coconut milk in Vindaloo sauce</i> | | |
| 538 Fisch Vindaloo | | 13,00 |
| Seelachsfilet mit Kartoffeln, Knoblauch, frischem Ingwer und Kokosmilch in Vindaloo- Sauce | | |
| <i>Pollock fillet with potatoes, garlic, fresh ginger and coconut milk in Vindaloo sauce.</i> | | |
| 539 Ente Korma (mild) | | 14,00 |
| Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce | | |
| <i>Duck breast fillet with cream cheese, cashews and almonds in a cream sauce</i> | | |

„Guten Appetit“

Bei Außer-Haus-Bestellungen: keine Suppe und kein Brot.

