



Vegetarisch 12,00



Klassisch 13,00



Fisch 13,00

Di: Bhoondi Ka Raita



Dal Tarka (vegan)

Linsen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala



Puten Mango Curry

Putenfiletstücke in leicht fruchtig würzigem Mango Curry

Mi: Zucchini Suppe (vegan)



Mix. Vegetable (vegan)

Gemüse sautiert mit Masala Paradeiser



Chicken Saagwala

Hühnerfiletstücke gekocht mit frischem Blattspinat und Senfblätter

Do: Kalte Mango Suppe (vegan)



Mattar Paneer Ki Subji

Gemüsegericht mit Erbsen, Frischkäse und Masala Paradeiser



Beef Curry

Gustostück vom Rind geschmort im leicht dünnem pikantem Curry Fond

Fr: Aloo Channa Salat (vegan)



Vegetable Khichadi mit Raita

seit 2017 das Markengericht Indiens, hierzu werden Reis und verschiedene Linsen zu einer leicht verdaulichen Speise zubereitet. Zu diesem Reisgericht servieren wir ein Gemüse Raita und wie üblich unser Naan Brot aus dem Tandoor Ofen.



Chicken Kalimirch (w.scharf)

Hühnerfiletstücke geschmort im hauseigenen Curry Fond mit schwarzem Pfeffer



Fish Goa

Wolfsbarsch, abgelöscht mit einer Sauce aus Kokos, Cashewnüsse und Mandeln sauce



Alle Hauptspeisen werden mit Naan und Reis serviert
Für unsere veganen Gäste können wir gerne mehr Reis statt dem Naan servieren