

# MITTAGSKARTE / LUNCH MENU

Außer Sonntag und Feiertage

*alle Gerichte auf Wunsch scharf oder indisch scharf*

*All main dishes can be made (spicy) hot or "Indian-style" (extra hot) on request*

## ZU EMPFEHLEN MAY WE SUGGEST

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 301. | <b>Tandoori Roti</b> (Vollkornbrot / <i>whole-grain flatbread</i> )<br>(auf Wunsch vegan / <i>vegan on request</i> )  | 2,00 € |
| 302. | <b>Nan</b>  | 2,00 € |
| 303. | <b>Pratha</b> - Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Vollkorn-Fladenbrot / <i>Flaky whole-grain flatbread made with butter</i>  | 4,00 € |
| 304. | <b>Garlic Nan</b> - Fladenbrot aus Weißmehl mit Knoblauch<br><i>White-flour flatbread with garlic</i>   | 3,00 € |
| 305. | <b>Paneer-Ka-Kulcha</b><br>Fladenbrot aus Weißmehl mit frischem Käse und Kräutern im Tandoori-Ofen mit Butter gebacken<br><i>White-flour flatbread with fresh Indian cheese and herbs, baked with butter in the tandoori oven</i> | 4,00 € |
| 306. | <b>Keema Nan</b><br>Fladenbrot aus Weißmehl mit gehacktem Lammfleisch, im Tandoori-Ofen gebacken<br><i>White-flour flatbread with minced lamb, baked in the tandoori oven</i>   | 4,00 € |

## VEGETARISCHE und VEGANE SPEZIALITÄTEN VEGETARIAN and VEGAN DISHES *mit Basmatireis serviert*

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 307. | <b>Tarka Dahl Panjabi</b><br>Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und grüne Peperoni / <i>Yellow lentils with onions, tomatoes, garlic and green chilis</i>   | 9,00 €  |
| 308. | <b>Mixed Sabji</b> - Allerlei Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet<br><i>Mixed vegetables prepared with tomatoes, onions, ginger and garlic</i>  | 9,00 €  |
| 309. | <b>Palak Panir</b> Indischer Rahmkäse in Spinat<br><i>Cubes of home-made Indian cheese (tofu on request) lightly fried with spinach</i>   | 9,00 €  |
| 310. | <b>Channa Masala</b><br>Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in würziger, feiner Soße<br><i>Chickpeas with tomatoes, onions and ginger in a light, tangy sauce</i>  | 9,00 €  |
| 311. | <b>Soja Windaloo</b><br>Sojakäsewürfel mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in würziger Currysoße / <i>Tofu cubes with potato, ginger and garlic in a spicy curry sauce</i>  | 9,50 €  |
| 312. | <b>Auberginen Bhartha</b><br>Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer angerichtet<br><i>Aubergine (eggplant) roasted whole over an open flame, pureed, seasoned with herbs, and prepared with onions, tomatoes and ginger</i>                          | 10,00 € |
| 313. | <b>Malai Kofta</b> (nicht vegan)<br>Bällchen aus Kartoffeln, Paneer-Käse, Mandeln, und Rosinen mit Kichererbsenmehl frittiert in würzigmilder Soße<br><i>Mixture of potato, Indian cheese, almonds and raisins formed into balls, rolled in chickpea flour, deep fried and served in a mildly spicy sauce (not vegan)</i> | 9,50 €  |

## HÜHNCHEN SPEZIALITÄTEN / CHICKEN

*mit Basmatireis serviert*

314. **Chicken Curry** 9,00 €  
Hähnchenbrustfilet in Currysoße  
*Tender pieces of chicken breast in curry sauce*
315. **Chicken Maharadscha** 9,50 €  
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in Currysoße  
*Tender pieces of chicken breast with vegetables in curry sauce*
316. **Chicken Korma** 9,50 €  
Hähnchenbrustfilet in spezieller, milder Soße mit Mandeln, Käse, frischen Kokosflocken und Rosinen  
*Tender pieces of chicken breast in a special mild sauce with almonds, home-made Indian cheese, fresh grated coconut and raisins*
317. **Chicken Winaloo** 10,00 €  
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in Currysoße  
*Tender pieces of chicken breast with potato, ginger and garlic*
318. **Chicken Tikka** 11,50 €  
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt mit Safran und Gewürze, in Tandoori-Ofen gegrillt; mit verschiedenen Soßen und Reis  
*Tender pieces of chicken breast marinated in yogurt sauce with saffron, grilled in the tandoori oven and served with a variety of sauces*
319. **Butter Chicken** 10,50 €  
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt mit Safran und Gewürze, in Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend in Tomaten-Sahnesoße zubereitet  
*Tender pieces of chicken breast marinated in yogurt sauce with saffron, grilled in the tandoori oven and served in a tomato cream sauce*

## FISCH SPEZIALITÄTEN / FISH

*mit Basmatireis serviert*

320. **Fisch Madras** 10,00 €  
Fisch mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und Tomaten in Currysoße / *Fish with coconut, garlic, fresh curry leaves and tomatoes in a curry sauce*
321. **Fisch Tikka** 11,50 €  
Mariniertes Fischfilet, im Tandoori-Ofen gegrillt, mit verschiedenen Soßen / *Marinated fish filet grilled in the tandoori oven, served with a variety of sauces*

## LAMM SPEZIALITÄTEN / LAMB

*mit Basmatireis serviert*

322. **Lamm Curry** 10,50 €  
Lammfleisch aus der Hüfte in Currysoße / *Tender boneless lamb in curry sauce*
323. **Lamm Korma** 11,50 €  
Lammfleisch aus der Hüfte in Sahnesoße mit Käse, Mandeln, Cashewnüssen und frische Kokosraspeln  
*Tender boneless lamb in a special mild sauce with Indian cheese, almonds, cashews and fresh grated coconut*
324. **Lamm Winaloo** 11,50 €  
Lammfleisch aus der Hüfte mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in würziger Soße  
*Tender boneless lamb with potato, ginger and garlic in a spicy sauce*
325. **Lamm Tikka** 13,50 €  
Lammfleisch aus der Hüfte mariniert in Joghurt mit Safran, im Tandoori-Ofen gegrillt, dazu verschiedene Soßen  
*Tender boneless lamb marinated in yogurt sauce with saffron, grilled in the tandoori oven and served with a variety of sauces*
326. **Lamm Maharadscha** 11,50 €  
Lammfleisch aus der Hüfte mit frischem Gemüse in Currysoße / *Tender boneless lamb with vegetables in curry sauce*
327. **Lamm Biryani** 11,50 €  
Lammfleisch aus der Hüfte, in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten, dazu Joghurt-Dip und Curry-Soße  
*Tender boneless lamb fried in basmati rice with onions, bell peppers, nuts and raisins, served with a variety of sauces*