

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

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

328. **Dahl Makhni** <sup>f)</sup> 8,50 €  
Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung, in Buttersoße gebraten / *Black lentils fried in butter sauce with a special blend of seasonings*
307. **Tarka Dahl Panjabi (scharf; auf Wunsch mild)** <sup>f)</sup> 9,00 €  
Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und grüne Peperoni / *Yellow lentils with onions, tomatoes, garlic and green chilis*
308. **Mixed Sabji** <sup>f)</sup> – Allerlei Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet 9,00 €  
*Mixed vegetables prepared with tomatoes, onions, ginger and garlic*
309. **Palak Panir** <sup>f)</sup> Indischer Rahmkäse in Spinat 9,00 €  
*Cubes of home-made Indian cheese (tofu on request) lightly fried with spinach*
310. **Channa Masala** <sup>f)</sup> 9,00 €  
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in würziger, feiner Soße  
*Chickpeas with tomatoes, onions and ginger in a light, tangy sauce*
311. **Soja Winaloo (scharf; auf Wunsch mild)** <sup>e)</sup> 9,50 €  
Soja-Würfel mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in würziger Currysoße / *Tofu cubes with potato, ginger and garlic in a spicy curry sauce*
312. **Auberginen Bhartha** <sup>f)</sup> 10,00 €  
Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer angerichtet  
*Aubergine (eggplant) roasted whole over an open flame, pureed, seasoned with herbs, and prepared with onions, tomatoes and ginger*
313. **Malai Kofta** <sup>f) g) h) k)</sup> (nicht vegan) 9,50 €  
Bällchen aus Kartoffeln, Paneer-Käse, Mandeln, und Rosinen mit Kichererbsenmehl frittiert in würzigmilder Soße  
*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)*

- a) Gluten (aus Mehl) / gluten (in flour)  
b) Krebstiere / *shellfish*  
c) Eier / *eggs*  
d) Fisch / *fish*  
e) Soja / *soybeans*  
f) Milch und Milchprodukte (enthält Lactose) / *dairy products (lactose)*  
g) Mandeln / *almonds*  
h) Cashewnüsse / *cashews*  
i) Pistazien / *pistachios*  
j) Senfsamen / *mustard seeds*  
k) Schwefeldioxid / *sulphur dioxide*

## HÜHNCHEN SPEZIALITÄTEN / CHICKEN

mit Basmatireis serviert

314. **Chicken Curry** <sup>f)</sup> 9,00 €  
Hühnchenbrustfilet in Currysoße  
*Tender pieces of chicken breast in curry sauce*
315. **Chicken Maharadscha** <sup>f)</sup> 9,50 €  
Hühnchenbrustfilet mit Gemüse in Currysoße  
*Tender pieces of chicken breast with vegetables in curry sauce*
316. **Chicken Korma** <sup>f)</sup> 9,50 €  
Hühnchenbrustfilet 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 (scharf; auf Wunsch mild)** <sup>f)</sup> 10,00 €  
Hühnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in Currysoße  
*Tender pieces of chicken breast with potato, ginger and garlic*
318. **Chicken Tikka** <sup>f)</sup> 11,50 €  
Hühnchenbrustfilet 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** <sup>f)</sup> 10,50 €  
Hühnchenbrustfilet 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 (scharf; auf Wunsch mild)** <sup>d) f) j)</sup> 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** <sup>d) f) j)</sup> 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** <sup>f)</sup> 10,50 €  
Lammfleisch aus der Hüfte in Currysoße / *Tender boneless lamb in curry sauce*
323. **Lamm Korma** <sup>f) g) h)</sup> 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** <sup>f)</sup> 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** <sup>f)</sup> 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** <sup>f)</sup> 11,50 €  
Lammfleisch aus der Hüfte mit frischem Gemüse in Currysoße / *Tender boneless lamb with vegetables in curry sauce*
327. **Lamm Biryani** <sup>f) g) h) k)</sup> 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*

- a) Gluten (aus Mehl) / gluten (in flour)  
b) Krebstiere / shellfish  
c) Eier / eggs  
d) Fisch / fish  
e) Soja / soybeans  
f) Milch und Milchprodukte (enthält Lactose) / dairy products (lactose)  
g) Mandeln / almonds  
h) Cashewnüsse / cashews  
i) Pistazien / pistachios  
j) Senfsamen / mustard seeds  
k) Schwefeldioxid / sulphur dioxide