

Mittagskarte

Lunch Menu

Angebot gilt nicht an Sonn- und Feiertagen.

Alle Gerichte auf Wunsch scharf oder indisch scharf.

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

Vegetarische und vegane Spezialitäten

Vegetarian and vegan dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. / All dishes served with basmati rice.

- 308. DAHL MAKHNI^{f)}..... 9,00 €**
Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung, in Buttersoße gebraten / *Black lentils fried in butter sauce with a special blend of seasonings*
- 309. TARKA DAHL PANJABI^{f)}..... 9,00 €**
(scharf; auf Wunsch mild) Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und grüne Peperoni / *Yellow lentils with onions, tomatoes, garlic and green chilis*
- 310. MIXED SABJI^{f)} 9,00 €**
Allerlei Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet / *Mixed vegetables prepared with tomatoes, onions, ginger and garlic*
- 311. CHANNA MASALA^{f)} 9,00 €**
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in würziger, feiner Soße / *Chickpeas with tomatoes, onions and ginger in a light, tangy sauce*
- 312. AUBERGINEN BHARTHA^{f)}.....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^{f) g) h) k)}10,00 €**
(nicht vegan) 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)*

Mittagskarte

Lunch Menu

Angebot gilt nicht an Sonn- und Feiertagen.

Alle Gerichte auf Wunsch scharf oder indisch scharf.

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

Hauptgerichte

Wählen Sie zuerst die Hauptzutat...

Vegetarisch:

Paneer indischer Käse / Tofu

Panner indian cheese / Tofu

9,50 €

Mit Fleisch:

Hähnchen

Chicken

10,50 €

Lamm

Lamb

11,50 €

...danach wählen Sie eine Zubereitungsart.

314. CURRYin traditioneller Currysoße / *in traditional curry sauce*

315. KORMA.....in spezieller, milder Soße mit Mandeln, Käse, frischen Kokosflocken und Rosinen / *in special mild sauce with almonds, cheese, fresh grated coconut and raisins*

316. WINDALOOscharfe Currysoße mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch / *spicy curry sauce with potato, ginger and garlic (hot; mild on request)*

317. MAHARADSCHAfrisches Gemüse in Currysoße / *with vegetables in curry sauce*

318. BUTTER.....in Tomaten-Sahnesoße / *in tomato cream sauce*

319. PALAK.....Spinat in Currysoße / *spinach, curry*

Tandoori-Spezialitäten zum Mittag

Alle Tandoori-Gerichte werden mit Reis und drei kalten Dips serviert (Mintz, Tamarind, scharfe Soße) / *All tandoori dishes served with rice and 3 dipping sauces: mint, tamarind, green chili (hot-spicy)*

320. CHICKEN TIKKA [§] **12,50 €**

Hähnchenbrustfilet in gewürztem Joghurt mit Safran mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt / *Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy yogurt sauce with saffron, grilled in the tandoori oven*

321. LAMM TIKKA [§] **13,50 €**

Lammfleisch aus der Hüfte in gewürztem Joghurt mit Safran mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt / *Tender boneless lamb marinated in a tangy yogurt sauce with saffron, grilled in the tandoori oven*

322. FISCH-TIKKA ^{d) §} **12,50 €**

Mariniertes Fischfilet, im Tandoori-Ofen gegrillt / *Marinated fish filet grilled in the tandoori oven*