

Wochengerichte

Desi Chicken Curry 12,50

Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Tomaten in kräftiger Currysauce, nach Mamas Rezept zubereitet, serviert mit Reis.

Safrani Chicken Tikka 12,50

Mit Safran marinierte Hähnchenstücke, gefüllt mit würzigem Käse und milden Chilis, im Tandoor gegrillt, serviert mit Reis und Grillsauce.

Lamm Aloo Curry 13,50

Zart geschmortes Lammfleisch mit Kartoffeln in aromatischer Currysauce, serviert mit Reis

Paneer Kadahi 11,00

Hausgemachter Paneer mit Paprika, Zwiebeln in würziger Tomaten-Masala Sauce, serviert mit Reis

Kofta Malai Curry 10,50

Hausgemachte Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Spinat, Erbsen in cremiger Cashew-Sahne-Sauce, mit Reis.

Highlights

Chole Bhature 10,50

Indischer Mittagsklassiker: kräftiges Kichererbsencurry, serviert mit frisch frittierten, luftigen Weizen-Broten, eingelegtes Gemüse

Reis Bowl

Bowl mit warmen Reis, frischen Salat, Granatapfelkernen und Butter-Currysauce

Wahlweise mit

Hähnchen 12,50

Paneer  11,00

Gemüse  10,50

THALI SPEZIAL

Thali ist eine Auswahl verschiedenen Gerichten, die in kleinen Schälchen auf einem Metall Tablett (dem Thali) nach indischer Tradition serviert werden.

Chicken Thali 14,90

2 Hähnchengerichte und 1 Gemüsegericht, Salat, Basmati Reis und Naan.

Vegetable Thali 13,90

3 verschiedene vegetarische Gerichte, Salat, Basmati Reis und Naan

Beilagen

Butter Naan 3,00

Garlic Naan 3,00

Pappadam (2 Stück) 1,90

Sweet Naan 4,00

Mit Rosinen, Honig und Kokosnuss

Bhatura 2,50

luftiges, goldbraun frittiertes Weizenbrot

Dessert

Gulab Jamun 2,00

 = vegetarisch

Alle Preise in EUR und inkl. MwSt.