

Wochengerichte

Kerala Chicken Curry 12,50

Hähnchenfilet in aromatischer Kokos-Curry-Sauce verfeinert mit Curryblättern, Ingwer, serviert mit Reis

Feta Chicken Tikka 12,50

Im Tandoor gegrilltes Hähnchen Tikka serviert mit cremig geschlagenem Feta, Zitrone und frischen Kräutern, serviert mit Pommes.

Lamm Rezala 13,50

Lammfleisch in einer milden Joghurt-Sauce mit weißem Pfeffer, Kardamom und einem Hauch Rosenwasser, serviert mit Reis.

Minz Paneer Tikka  11,00

Hausgemachter Paneer in Minze-Joghurt-Marinade, im Tandoor gegrillt – leicht und sommerlich, serviert mit Reis

Palak Channa  10,50

Kichererbsen und Spinat in leichter Gewürzsauce mit Kreuzkümmel und Ingwer, serviert mit Reis

Highlights

Aloo Puri  10,50

Indischer Mittagstischklassiker: Würziges Kartoffelcurry mit frisch ausgebackenem, luftig-knusprigem Puri-Brot, serviert mit Mixed Pickels und Raita

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

 = vegetarisch

Alle Preise in EUR und inkl. MwSt.