

Wochengerichte

Bombay Chicken Masala 12,50

Hähnchen mit buntem Paprika, Erbsen und Kokosmilch in würziger Tomaten Zwiebel Sauce. Mit Basmatireis.

Lemon Chicken Tikka 12,50

In Zitrone, Koriander und Joghurt mariniertes Hähnchen, im Tandoor gegart – frisch, hell und sommerlich leicht. Mit Basmatireis.

Palak Gosht 13,50

Zartes Lammfleisch mit frischem Spinat, Ingwer und milden Gewürzen – kräftig, sättigend und aromatisch. Mit Basmatireis.

Tawa Paneer 11,00

Hausgemachter Paneer gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Tomatensauce. Mit Basmatireis.

Mushroom Sabzi 10,50

Pilze mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen – erdig, aromatisch und sättigend. Mit Basmatireis.

Highlights

Aloo Puri 10,50

Indischer Mittagsklassiker: 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.