

Unsere Empfehlung!

Vorspeise

22. **Veg Manchurian** ^{9,10,12} **(Neu)** (Schärfe 1-3) 10,90
Vegetarische Kugel mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Blumenkohl, Lauchzwiebeln
24. **Chicken 65** ¹¹ (Schärfe 1 – 3) 11,90
Hähnchenbruststücke mariniert in Tandoori-Masala, frittiert, nach südindischer Art
25. **Chili Garlic Prawn** ¹¹ (Schärfe Stufe 1-3) 12,90
Garnelen mit frischem Knoblauch, Paprika, Lauchzwiebeln

Hauptgerichte

29. **Soja Chop Masala** ^{9,10,12} **(Neu)** (Schärfe 1-3) **(Vegan)** 14,90
Soja Chops mit indischen Gewürzen in feiner Curry-Tomaten-Soße
30. **Veg Manchurian** ^{9,10,12} **(Neu)** (Schärfe 1-3) 14,90
Vegetarische Kugel mit gehacktem Ingwer, Knoblauch, Blumenkohl, Paprika und Lauchzwiebeln in Chili-Tomaten-Soja-Soße
50. **Malai Soja Chop Curry** ^{3,10,5} **(Neu)** 15,90
*Soja Chops in milder weißer Curry-Sahne- Soße,
verfeinert mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen*
63. **Chicken Hyderabadi** ³ (Schärfe Stufe 1-3) 16,90
*Zartes Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Minze, Koriander, grüner Chili
In Sahne-Soße*
68. **Lamm Hyderabadi** ³ (Schärfe Stufe 1-3) 17,90
*Zartes Lammfleisch mit Spinat, Minze, Koriander, grüner Chili
In Sahne-Soße*

All Gerichte werden mit einer ersten Portion Reis serviert,

Allergene und Zusatzstoffe

1 – Sulfite 2 – Sellerie 3 – Laktose 4 – Sesam 5 – Mandeln, Cashewnüsse, Pistazien 6 – Erdnüsse 7 – Eier 8 – Senf
9 – Soja-Soße 10 – Weizenmehl 11 – Lebensmittelfarbe 12 – Austern-Soße

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 61. | Chicken Malwani Curry ^{8,11} (Schärfe 1-3) | 16,90 |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mit frischer Kokosnuss, verfeinert durch eine große Vielfalt indischer Gewürze, in hausgemachter feuriger Masala-Curry-Soße, nach traditionell Maharashtra Art</i> | |
| 73. | Lamb Malwani Curry ^{8,11} (Schärfe 1-3) | 17,90 |
| | <i>zartes Lammfleisch mit frischer Kokosnuss, verfeinert durch eine große Vielfalt indischer Gewürze, in hausgemachter feuriger Masala-Curry-Soße, nach traditionell Maharashtra Art</i> | |
| 94. | Tandoori Gobi ^{3,11} (Neu) | 16,90 |
| | <i>frisch Blumenkohl mariniert in Tandoori-Masala und Joghurt</i> | |
| 95. | Tandoori Chicken ^{3,11} | 17,90 |
| | <i>würzig marinierte Hähnchenkeule mit Joghurt und Ingwer-Knoblauch-Paste, in Tandoori-Masala</i> | |
| 131. | Chicken Achari ¹¹ (Schärfe Stufe 1-3) | 16,90 |
| | <i>Zartes Hähnchenbrustfilet mit indischem Mixed Pickles in Masala-Tomaten-Curry-Soße</i> | |
| 132. | Lamm Achari ¹¹ (Schärfe Stufe 1-3) | 17,90 |
| | <i>Zartes Lammfleisch mit indischem Mixed Pickles in Masala-Tomaten-Curry-Soße</i> | |
| 133. | Chicken Mathi Malai ^{3,5} (Neu) | 16,90 |
| | <i>Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischem Bockshornkleeblätter in milder weißer Curry-Sahne- verfeinert mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen</i> | |
| 134. | Paneer Mathi Malai ^{3,5} (Neu) | 15,90 |
| | <i>indischer Käse mit frischen Bockshornkleeblättern in milder weißer Curry-Sahne-Soße verfeinert mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen</i> | |
| 135. | Aloo Mathi Matter ³ (Neu) | 13,90 |
| | <i>Kartoffeln mit frischen Bockshornkleeblättern in feiner Curry-Tomaten- Soße</i> | |

All Gerichte werden mit einer ersten Portion Reis serviert,

Nachtisch

-

- | | | |
|-------------|--|-------------|
| 128. | Rasmalai ^{3,5} | 7,90 |
| | <i>Indische käsebällchen in Milchsirup, garniert mit Pistazien</i> | |

Allergene und Zusatzstoffe

1 – Sulfite 2 – Sellerie 3 – Laktose 4 – Sesam 5 – Mandeln, Cashewnüsse, Pistazien 6 – Erdnüsse 7 – Eier 8 – Senf
9 – Soja-Soße 10 – Weizenmehl 11 – Lebensmittelfarbe 12 – Austern-Soße