

Unsere Empfehlung!

Vorspeise

5. **Hara-Bhara Kabab** *(Neu)* 10,90
Mix Gemüse, Spinat, Minze, Koriander mit indischen Gewürzen ¹⁰ (Vegan)
21. **Aloo Tikki** *(Neu)* 9,90
Kartoffelplätzchen mit indischen Gewürzen (typisches nordindische Street food)
22. **Veg Manchurian** ^{9,10,12} *(Neu)* (Schärfe 1-3) 11,90
Vegetarische Kugel mit Ingwer-Knoblauch, Paprika, Blumenkohl, Lauchzwiebeln
24. **Chicken 65** ¹¹ (Schärfe 1 – 3) 12,90
Hähnchenbruststücke mariniert in Tandoori-Masala, frittiert, nach südindischer Art
25. **Chili Garlic Prawn** ¹¹ (Schärfe 1-3) 13,90
Garnelen mit frischem Knoblauch, Paprika, Lauchzwiebeln
131. **Veg Manchow Soup** ^{9,10,12} *(Neu)* (Schärfe 1-3) 8,90
Vegetarische Suppe mit Ingwer-Knoblauch, Nudeln, Lauchzwiebeln
132. **Chicken Manchow Soup** ^{9,10,12} *(Neu)* (Schärfe 1-3) 9,90
Hähnchenbruststücke Suppe mit Ingwer-Knoblauch, Nudeln, Ei, Lauchzwiebeln

Hauptgerichte

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

Alle Hauptgerichte werden mit einer ersten Portion Reis serviert,

68. **Lamm Hyderabadi** ³ (Schärfe Stufe 1-3) 18,90
zartes Lammfleisch in hausgemachter Masala mit Spinat, Minze, Koriander, grünem Chili in Curry-Sahne-Soße, nach traditionell südindischer Art
61. **Chicken Malwani Curry** ^{8,11} (Schärfe 1-3) 17,90

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

Hähnchenbrustfilet mit frischer Kokosnuss, verfeinert durch eine große Vielfalt indischer Gewürze, in hausgemachter feuriger Masala-Curry-Soße, nach traditionell Maharashtra Art

73. Lamb Malwani Curry ^{8,11} (Schärfe 1-3) **18,90**

zartes Lammfleisch mit frischer Kokosnuss, verfeinert durch eine große Vielfalt indischer Gewürze, in hausgemachter feuriger Masala-Curry-Soße, nach traditionell Maharashtra Art

94. Tandoori Gobi ^{3,11} (Neu) **17,90**

frisch Blumenkohl mariniert in Tandoori-Masala und Joghurt

95. Tandoori Chicken ^{3,11} **18,90**

würzig marinierte Hähnchenkeule mit Joghurt und Ingwer-Knoblauch-Paste, in Tandoori-Masala

133. Chicken Kalimirch (Neu) (Schärfe Stufe 1-3) **17,90**

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Schwarze Pfeffer, Grün Peperoni in Curry-Sahne-Soße

134. Lamm Kalimirch (Neu) (Schärfe Stufe 1-3) **18,90**

Zartes Lammfleisch mit Schwarze Pfeffer, Grün Peperoni in Curry-Sahne-Soße

135. Kerala Vegetable Stew ^{3,5} (Neu) (Schärfe Stufe 1-3) **16,90**

Gemischtes frisches Gemüse in milder Curry-Kokos-Sahne-Soße, verfeinert mit Cashewnüssen und Mandeln, nach traditionell südindischer Art

136. Kerala Chicken Stew ^{3,5} (Neu) (Schärfe Stufe 1-3) **17,90**

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in milder Curry-Kokos-Sahne-Soße, verfeinert mit Cashewnüssen und Mandeln, nach traditionell südindischer Art

137. Vegetarian Pulao ⁵ (Neu) (auch vegan) **17,90**

Weich gekochte Basmati-Reis mit frischem Gemüse, indischer Käse in indischen Gewürzen, verfeinert mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen

138. Chicken Pulao ⁵ (Neu) **18,90**

Weich gekochte Basmati-Reis mit zarten Hähnchenbruststücken in indischen Gewürzen verfeinert mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen

139. Lamm Pulao ⁵ (Neu) **19,90**

Weich gekochte Basmati-Reis mit zartes Lammfleisch in indischen Gewürzen verfeinert mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen

Alle Hauptgerichte 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