

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

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 mit Spinat, Minze, Koriander, grüner Chili
In Sahne-Soße*
61. **Chicken Malwani Curry** ^{8,11} (Schärfe 1-3) 17,90
Hähnchenbrustfilet mit frischer Kokosnuss, verfeinert durch eine große Vielfalt indischer Gewürze, in hausgemachter feuriger Masala-Curry-Soße, nach traditionell Maharashtra Art

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

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
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