

Unsere Empfehlung!

Vorspeise

5. **Aloo Tikki** *(Neu)* 9,90
Kartoffelplätzchen mit indischen Gewürzen (typisches nordindische Street food)
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
Hühnchenbruststücke mariniert in Tandoori-Masala, frittiert, nach südindischer Art
25. **Chili Garlic Prawn** ¹¹ (Schärfe 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) 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) 16,90
*Zartes Hühnchenbrustfilet 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*
61. **Chicken Malwani Curry** ^{8,11} (Schärfe 1-3) 16,90
Hühnchenbrustfilet 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) 17,90
zartes Lammfleisch mit frischer Kokosnuss, verfeinert durch eine große Vielfalt indischer Gewürze, in hausgemachter feuriger Masala-Curry-Soße, nach traditionell Maharashtra Art

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

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>	
49.	Aloo Gobi (<i>vegetarisch oder vegan</i>)	14,90
	<i>Blumenkohl mit Kartoffeln in würziger Tomaten-Curry-Soße</i>	
131.	Chicken Achari (Schärfe Stufe 1-3)	16,90
	<i>Zarte Hähnchenbrustfilet mit indischem Mix pickle in Masala-Tomaten-Curry-Soße</i>	
132.	Lamm Achari (Schärfe Stufe 1-3)	17,90
	<i>Zartes Lammfleisch mit indischem Mix pickle in Masala-Tomaten-Curry-Soße</i>	
137.	Vegetarian Pulao ⁵ (Neu)	17,90
	<i>Weich gekochte Basmati-Reis mit frischem Gemüse, indischer Käse in indischen Gewürzen, verfeinert mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen</i>	
138.	Chicken Pulao ⁵ (Neu)	18,90
	<i>Weich gekochte Basmati-Reis mit zarten Hähnchenbruststücken in indischen Gewürzen verfeinert mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen</i>	

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