

Unsere Empfehlung!

Vorspeise

5. **Aloo Tikki** (Neu) 8,90
Kartoffelplätzchen mit indischen Gewürzen (typisches nordindische Street food)
22. **Veg Manchurian** ^{9,10,12} (Neu) (Schärfe 1-3) 9,90
Vegetarische Kugel mit Ingwer-Knoblauch, Paprika, Blumenkohl, Lauchzwiebeln
24. **Chicken 65** ¹¹ (Schärfe 1 – 3) 10,90
Hähnchenbruststücke mariniert in Tandoori-Masala, frittiert, nach südindischer Art
25. **Chili Garlic Prawn** ¹¹ (Schärfe 1-3) 11,90
Garnelen mit frischem Ingwer, Knoblauch, Chili soße, Lauchzwiebeln

Hauptgerichte

29. **Soja Chop Masala** ^{9,10,12} (Neu) (Schärfe 1-3) (Vegan) 14,90
Soja Chop 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
63. **Chicken Hyderabadi** ³ (Schärfe Stufe 1-3) 15,90
*Zartes Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Minze, Koriander, grüner Chili
In Sahne-Soße*
68. **Lamm Hyderabadi** ³ (Schärfe Stufe 1-3) 16,90
*Zartes Lammfleisch mit Spinat, Minze, Koriander, grüner Chili
In Sahne-Soße*
61. **Chicken Malwani Curry** ^{8,11} (Schärfe 1-3) 15,90
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) 16,90
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)
<i>frisch Blumenkohl mariniert in Tandoori-Masala und Joghurt</i> | 15,90 |
| 95. | Tandoori Chicken ^{3,11}
<i>würzig marinierte Hühnchenkeule mit Joghurt und Ingwer-Knoblauch-Paste, in Tandoori-Masala</i> | 16,90 |
| 131. | Chicken Achari (Schärfe Stufe 1-3)
<i>Zarte Hühnchenbrustfilet mit indischem Mix pickle in Masala-Tomaten-Curry-Soße</i> | 15,90 |
| 132. | Lamm Achari (Schärfe Stufe 1-3)
<i>Zartes Lammfleisch mit indischem Mix pickle in Masala-Tomaten-Curry-Soße</i> | 16,90 |
| 137. | Vegetarian Pulao ⁵ (Neu)
<i>Weich gekochte Basmati-Reis mit frischem Gemüse, indischer Käse in indischen Gewürzen, verfeinert mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen</i> | 16,90 |
| 138. | Chicken Pulao ⁵ (Neu)
<i>Weich gekochte Basmati-Reis mit zarten Hühnchenbruststücken in indischen Gewürzen verfeinert mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen</i> | 17,90 |

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