

# Unsere Empfehlung!

## Vorspeise

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

## Hauptgerichte

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