



VORSPEISEN

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Pakoras | 4,20 EUR |
| verschiedene frische Gemüsesorten in Kichererbsenteig frittiert, mit Joghurt-Dip (a) | |
| 2. Indische Rote-Linsen-Suppe (b) | 4,20 EUR |
| klassische indische Linsensuppe mit traditionellen Gewürzen | |
| 3. Indische Hühnersuppe | 4,80 EUR |
| klassische indische Hühnersuppe mit traditionellen Gewürzen | |
| 4. Vegetarische Frühlingsrollen (c) | 4,20 EUR |
| hausgemachte indische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse der Saison | |
| 5. Hähnchen-Frühlingsrollen (c) | 4,80 EUR |
| hausgemachte indische Frühlingsrollen gefüllt mit Hähnchenfleisch und Gemüse der Saison | |

a) Hülsenfrüchte: Kichererbsen b) Hülsenfrüchte: Rote Linsen c) Glutenhaltig

HÄHNCHENGERICHTE

- | | |
|--|------------------|
| 6. Chicken Masala | 15,90 EUR |
| Hähnchenbruststreifen in Masala-Sauce mit hausgemachter Gewürz-
kreation an Basmatireis und Gemüse der Saison | |
| 7. Chicken Tandoori (d) | 15,90 EUR |
| Hähnchenbruststreifen in Joghurtmarinade mit nordindischer Gewürz-
kreation an Basmatireis und Gemüse der Saison | |
| 8. Chicken Garam Masala | 15,90 EUR |
| Hähnchenbruststreifen in Garam-Masala-Sauce mit hausgemachter Gewürz-
kreation an Basmatireis und Gemüse der Saison | |
| 9. Chicken Curry Madras (e) | 14,90 EUR |
| Hähnchenbruststreifen in milder Madras-Curry-Sauce an Basmatireis
und Gemüse der Saison | |
| 10. Chicken Kurkuma | 14,90 EUR |
| Hähnchenbruststreifen in Kurkuma-Pfeffer-Sahnesauce an Basmatireis
und Gemüse der Saison | |

d) Milchprodukt: Joghurt e) Speisestärke zum abbinden der Soße



- 11. Ceylon Chicken Curry (sehr scharf)** **15,90 EUR**
Hähnchenbruststreifen in Curry-Sauce nach traditioneller Art an Basmatireis und Gemüse der Saison
- 12. Chicken Mango (mild) (e) (f)** **15,90 EUR**
Hähnchenbruststreifen mit Mango, Cashewnüsse in Kurkuma-Kokos-Sauce, mild zubereitet, an Basmatireis und Gemüse der Saison
- 13. Chicken Biryani (f)** **16,90 EUR**
Hähnchenbruststreifen in Gemüsepfanne mit Basmatireis, Rosinen und Cashewnüssen, zubereitet nach indischer Art

LAMMGERICHTE

- 14. Lamm Masala** **18,90 EUR**
Lammfleisch in Masala-Sauce mit hausgemachter Gewürzcreation an Basmatireis und Gemüse der Saison
- 15. Lamm Tandoori (d)** **18,90 EUR**
Lammfleisch in Joghurtmarinade mit nordindischer Gewürzcreation an Basmatireis und Gemüse der Saison
- 16. Ceylon Lamm Curry (sehr scharf)** **18,90 EUR**
Lammfleisch in Ceylon-Curry-Sauce nach traditioneller Art an Basmatireis und Gemüse der Saison
- 17. Lamm Garam Masala** **18,90 EUR**
Lammfleisch in Garam-Masala-Sauce mit hausgemachter Gewürzcreation an Basmatireis und Gemüse der Saison

FISCHGERICHTE

- 18. Seelachs Kurkuma** **15,90 EUR**
in Kurkuma-Pfeffer-Sahnesauce an Basmatireis und Gemüse der Saison
- 19. Garnelen Masala** **17,90 EUR**
Garnelen in Masala-Sauce mit hausgemachter Gewürzcreation an Basmatireis und Gemüse der Saison
- 20. Garnelen Ceylon Curry (sehr scharf)** **17,90 EUR**
Garnelen in Ceylon Curry-Sauce nach traditioneller Art an Basmatireis und Gemüse der Saison
d) Milchprodukt: Joghurt e) Speisestärke zum abbinden der Soße f)Cashewnüsse



- 21. Lachsforelle Kurkuma (mild) 18,50 EUR**
Lachsforellenfilet in Zitronen-Kokos-Sauce an Basmatireis
mit Gemüse der Saison
- 22. Lachsfilet Ceylon Curry (sehr scharf) 18,50 EUR**
Lachsfilet in Ceylon-Curry-Sauce nach traditioneller Art an Basmatireis
und Gemüse der Saison

VEGETARISCHE GERICHTE

- 23. Bohnen Masala (Vegan) 13,90 EUR**
Prinzessinbohnen in Masala-Kokos-Sauce mit hausgemachter Gewürzcreation
mit Bohnen, Spinat und Dal aus roten Linsen an Basmatireis
- 24. Auberginen Masala (Vegan) 13,90EUR**
Auberginen in Masala-Kokos-Sauce mit hausgemachter Gewürzcreation,
Spinat und Dal aus roten Linsen, dazu Basmatireis
- 25. Vegetarische Biryani (r) 13,90EUR**
Blumenkohl, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Tomaten und Basmatireis,
zubereitet nach indischer Art in der Pfanne mit Rosinen und Cashewnüssen
- 26. Kichererbsen Gemüse (Vegan) 13,90 EUR**
Kichererbsen in der Pfanne zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln
in Masala-Kokos-Sauce, dazu Spinat, Dal aus roten Linsen und Basmatireis
- 27. Okra Gemüse (Vegan) 14,90EUR**
Okraschoten in Masala-Kokos-Sauce mit hausgemachter Gewürzcreation,
dazu Spinat, Dal aus roten Linsen und Basmatireis
- 28. Palak Panir 14,90 EUR**
hausgemachter indischer Weichkäse mit Rahmspinat, Dal aus
roten Linsen und Basmatireis
- 29. Karahi Panir 14,90 EUR**
hausgemachter indischer Weichkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und
Tomaten in Currysauce, dazu Dal aus roten Linsen, und Basmatireis
- 30. Tofu Masala (Vegan) 14,90 EUR**
Tofuwürfel mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in Masala-Sauce,
dazu Spinat, Dal aus roten Linsen und Basmatireis



SALATE

- | | | |
|------------|--|------------------|
| 31. | Großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen
(Dressing nach Art des Hauses) | 10,90 EUR |
|------------|--|------------------|

EXTRAS

- | | | |
|------------|--|-----------------|
| 32. | Kleiner Beilagensalat | 2,80 EUR |
| 33. | Roti (selbst gemachtes indisches Brot aus Weizenmehl) | 2,80 EUR |
| 34. | Portion Papadam mit Chutney | 2,20 EUR |
| 35. | Portion Basmatireis | 1,90 EUR |
| 36. | Portion Extra-Soße | 1,80 EUR |

NACHSPEISE

- | | | |
|------------|--|-----------------|
| 37. | Gebackene Banane mit Honig dazu Vanilleeis | 6,20 EUR |
| 38. | Gebackene Ananasringe mit Honig dazu Vanilleeis | 6,20 EUR |
| 39. | Frische Früchte mit Vanilleeis | 3,80 EUR |
| 40. | Vaippen, gebackene Teichbällchen mit Honig | 4,20 EUR |
| 41. | Vaippen, gebackene Teichbällchen mit Vanilleeis | 6,40 EUR |