

Indische Spezialitäten

Tandoori mariniert
Lammcurry mit Gemüse 14.00

Gewürzmischung (Sternanis, Kardamom, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Kokosmilch)
Beilage Basmatireis, Naan Brot, Papadam

Chicken Naan 13.00

Indische geschnittene Hähnchenbrust aus dem Ofen, Basmati Reis, Weizenmehl Naan Brot, Papadam (Kichererbsenmehl)

Tikka Masalain mit Gemüse 13.00

Geschnittene Hähnchenbrust, mariniert Gewürzmischung
Beilage Basmatireis Naan Brot Papadam

Nathan`s Tandoori Curry 13.00

Geschnetzelte Hähnchenbrust (Sternanis, Kardamom, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Kokosmilch) Naan Brot Papadam Beilage Basmatireis

Tandoori-Hähnchenbrustspieße auf Salat 11.00

Jogurtdressing (Tomaten, Gurke, gemiscster Salat) Naan Brot

vegetarisch vegan 12.00

Kichererbsen Kartoffel Curry mit Karotten, Paprika, Tomaten, Zucchini kohlrabi (Sternanis, Kardamom, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Kokosmilch) Basmatireis, Papadam, Naan Brot

Jedes Gericht enthält milde Schärfe.
Sagen Sie uns Bescheid wenn sie Allergien haben.



Deutsche kulinarische Küche

Rinderrouladen klassisch 200g 13.00

Apfelrotkohl und Kartofflestampf

Schweineschnitzel 250g 13.00

Champignonrahmsauce, Rosmarinkartoffeln (Kräuter, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl)

Marinierter Grill-Lachs 200g 14.00

Mit Kräutermarinade und Gemüserisotto

Hirschbraten Preiselbeersauce 16.00

Mit Spätzle und Rotkohl

Ravioli mit ricotta-Spinatfüllung 10,00

Tomatensahnesoße, Parmesankäse

Gemüsepfanne 12.00

Karotten, Paprika, Zucchini kohlrabi Ofenkartoffel Kräuterquark (Knoblauch, Kräuter, Olivenöl)

Ofenkartoffel mit Lachswürfeln 11.00

Kräuterquark (Knoblauch, Kräuter, Olivenöl)



Auswahl von Kuchen

Apfelkuchen 23.00

Pflaumenkuchen 23.00

Käsekuchen 23.00

Himbeertorte 27.00

Schwarzwälder Kirschtorte 26.00

Tiramisu 27.00

ganze Kuchen 26cm

Vorbestellung bitte mindestens 2 Tage vorher

andere Kuchen nach Absprache

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher

Mehrwertsteuer

Öffnungszeiten

11:30 bis 21:00

Mittwoch Ruhetag

