

Zu allen Currys servieren wir Reis
oder indisches Brot nach Wahl.

Naan & Curry Vegane Currys



Chana Masala

Chana Masala

14,90€

Kichererbsen und Kartoffel, gekocht mit versch. indischen Gewürzen, Knoblauch und Ingwer, serviert in einer Tomaten-Curry-Soße.



Mix Vegetables

14,90€

Verschiedenes Gemüse, gekocht in hausgemachter Currysoße aus indischen Gewürzen mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln.



Bhindi Masala

Vegetables in Coconut Curry

15,90€

Verschiedenes Gemüse, gekocht in einer milden Soße aus Kokosnussmilch, Mandeln und Kokosraspeln und mit Kokoscreme verfeinert.



Bhindi Masala

Bhaingan Bharta mit Erbsen

14,90€

Eine Spezialität aus dem Punjab, einem Bundesstaat im Norden Indiens. Im Tandoori-Ofen gebackene Auberginen mit Kartoffeln, gekocht in einer Soße aus leichten Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und gehackten Tomaten.



Bhaingan Bharta

Daal Tadka

12,90€

Ein sehr typisches indisches Gericht, welches in Indien zum alltäglichen Essen gehört.

Indische rote Linsen, auch "masoor moong Daal" genannt, werden im Wasser gekocht. Die Tadka (Gewürzsoße) aus vielen verschiedenen Gewürzen sowie indischen Peperonis, roten Chilis und Curryblättern wird separat gekocht und zum Schluss mit den Linsen vermengt.



Daal Makhani

12,90€

Daal (Linsen) gehört zu den Grundnahrungsmitteln in Indien. Braune Linsen, gekocht in einer cremigen Soße aus Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und verschiedenen indischen Gewürzen, verfeinert mit Sahne und indischem Ghee (Butterschmalz).



Daal Makhani

Bhindi Masala

14,90€

Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, frischen Kräutern und Zwiebeln gebraten.

Zu allen Currys servieren wir Reis
oder indisches Brot nach Wahl.

Naan & Curry



Chicken Masala

Chicken Masala

15,90€

Kichererbsen und Kartoffel, gekocht mit versch. indischen Gewürzen, Knoblauch und Ingwer, serviert in einer Tomaten-Curry-Soße.



Chicken Chana Masala

15,90€

Hähnchenbrustfilet und Kichererbsen, gekocht in unserer hausgemachten Currysoße aus verschiedenen Gewürzen.



Coco-Lime Chicken

Coconut Lime Chicken

16,90€

Eine außergewöhnliche Geschmacksexplosion aus
„cremig und frisch“!

Hähnchenbrustfilet-Stücke werden in einer Soße aus Kokosnussmilch, Kokoscreme & Limettensaft gekocht.



Coco-Lime Chicken

Chicken Korma

16,90€

Die "süße" Variante unseres Hähnchen-Currys.
Hähnchenbrustfilet-Stücke gekocht in einer milden, cremigen Soße aus Kokosnusscreme und versch. Gewürzen, mit Mandeln und Kokosraspeln serviert.



Mango Chicken

16,90€

Verschiedenes Gemüse, gekocht in einer milden Soße aus Kokosnussmilch, Mandeln und Kokosraspeln und mit Kokoscreme verfeinert.



Chilli Chicken

Chilli Chicken



16,90€

Hähnchenbrustfilet-Stücke in Gewürzen mariniert und in Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Sojasoße und Chili gebraten.



Rinder Masala

18,90€

In einer Joghurt-Gewürz-Mischung marinierte Rinderfilet, gekocht in einer würzigen Tomaten-Soße aus Ghee und vielen verschiedenen Gewürzen, serviert mit Sahne und Koriander.