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

Naan & Curry Vegane Currys



14,90€

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



14,90€

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



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



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.



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.



verfeinert.



Chana Masala



13haingan 13harta

Daal Makhani

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).



14,90€

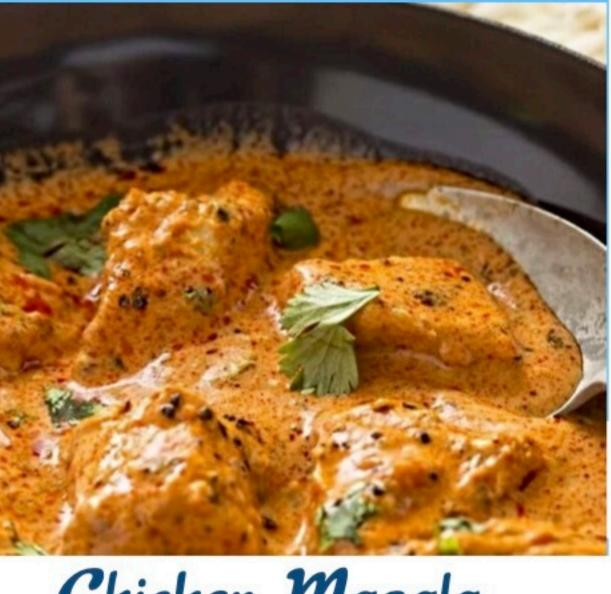
Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, frischen Kräutern und Zwiebeln gebraten.



Daal Makhani

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.



Coconut Lime Chicken

16,90€

Eine außergewöhnliche Geschmacksexplosion aus "cremig und frisch"!

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



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.



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.