

MONTAG



M1 | CHANNA MASALA

€ 7.50

Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten und speziellen Gewürzen pikant angebraten
Chickpeas with onions, tomatoes and special spices fried spicy



M2 | NAVRATAN KORMA

€ 7.90

Verschiedene frische Gemüse der Saison in einer Sahne-Curry-Sauce



M3 | MURGH KASHMIRI

€ 8.50

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Nüssen in einer traditionellen
Kashmiri-Sahnesauce Tender chicken breast fillet with pineapple and nuts in a
traditional Kashmiri cream sauce

M4 | CHICKEN VINDALOO

€ 8.90

Hühnerfilet mit Perlzwiebeln und Kartoffeln in scharfer Sauce Chicken fillet with
onions and potatoes in a spicy sauce

M5 | MUTTON MASALA

€ 9.50

Eingelegtes Lammfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch und Gewürzen Marinated lamb cooked with fresh ginger, tomatoes,
onions, garlic and spices

M6 | SHAHI GHOST

€ 9.90

Zartes Lammfleisch mit Nüssen in einer exotischen Sahnesauce Tender lamb with nuts in an exotic
cream sauce

M7 | MACHLI MAKHNI

€ 10.50

Rotbarschfilet in einer sahnigen Tomatensauce Redfish fillet in a creamy tomato sauce

M8 | PANEER TIKKA

€ 10.90

Hausgemachter indischer Rahmkäse mit einer fernöstlichen
Gewürzmischung gegrillt und in einer köstlichen Sauce aus frischen
Tomaten, Zwiebeln, Paprika und frischen Ingwer serviert Homemade
indian cheese grilled with a Far Eastern spice blend and out in a
delicious sauce: served fresh tomatoes, onions, peppers and fresh
ginger

DIENSTAG

M1 | ALU BENGAN

€ 7.50

Kartoffeln mit Aubergine und frischem Ingwer in einer schmackhaften Curry Sauce
Potatoes with aubergine and fresh ginger in a tasty curry sauce

M2 | PANEERVINDALOO

€ 7.90

Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer pikanten Art zubereitet
Prepared Homemade fresh cheese with potatoes and grated coconut in a spicy type

M3 | MURGH DO PIASA

€ 8.50

Hähnchenbrustfilet mit pürierten Tomaten, Koriander, Knoblauch und gegrillten Zwiebeln in einer delikaten Sauce
Chicken breast fillet with mashed tomatoes, cilantro, garlic and grilled onions in a delicious sauce

M4 | MURGH KHUMBI

€ 8.90

Hühnerfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
Chicken fillet with fresh mushrooms in a curry cream sauce



M5 | BHUNA GOSHT

€ 9.50

Lammfleischstücke gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen
Lamb pieces cooked with garlic, onions, peppers, fresh ginger and spices

M6 | MUTTON MANGO

€ 9.90

Saftiges Lammfleisch mit Mangoscheiben, traditionell nach indischer Art zubereitet in einer cremigen Mangosauce und Mandeln
Juicy lamb with mango slices, traditional Indian style cooked in a creamy mango sauce and almonds



M7 | MACHLI KORMA

€ 10.50

Rotbarschfilet in einer mild gewürzten Safran-Cashew-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen, geriebenen Rahmkäse und Cashewnüssen garniert
Garnished redfish fillet in a mild spiced saffron-cashew cream sauce with almonds, raisins, grated cream cheese and cashew nuts

M8 | MURGH TIKKA

€ 10.90

In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes Hähnchenbrustfilet wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert
Marinated chicken breast fillet served with onions, peppers, tomatoes and ginger

MITTWOCH



M1 | ALU PALAK

€ 7.50

Kartoffeln mit Spinat, Knoblauch in einer Currysauce Potatoes with spinach, garlic in a curry sauce



M2 | BENGAN CURRY

€ 7.90

Auberginen und indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in einer schmackhaften Currysauce Eggplant and Indian cheese with green peas in a tasty curry sauce



M3 | MURGH SALONA

€ 8.50

Saftige Hähnchenbrust Filetstücke mit indischen Rahmkäse und Champignons in einer delikaten Curry-Sahne-Sauce Juicy chicken breast fillet with Indian cream cheese and mushrooms in a delicious curry cream sauce



M4 | MURGH MANGO

€ 8.90

Hühnerfilet mit Mangostücken und Mandeln in einer fruchtigen Mango-Sahnesauce Chicken fillet with mango pieces and almonds in a fruity mango cream sauce



M5 | MUTTON DHANSEK

€ 9.50

Lammfleisch mit indischen Linsen, Knoblauch und Ingwer in einer delikaten Sauce Lamb with Indian lentils, garlic and ginger in a delicious sauce



M6 | MUTTON MADRAS

€ 9.90

Lammfleisch mit Kokosraspeln in original südindischer Madrascurrysauce Lamb with grated coconut in original South Indian Madras Curry Sauce



M7 | MASCHLI SABZI

€ 10.50

Rotbarschfilet mit frischem Gemüse in einer speziellen Sauce Redfish fillet with fresh vegetables in a special sauce



M8 | MUTTON TIKKA

€ 10.90

In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes frisches Lammfleisch wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert Marinated in yogurt, saffron and spices fresh lamb is served with onions, peppers, tomatoes and ginger

DONNERSTAG



M1 | ALU CHANNA

€ 7.50

Kartoffeln mit Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten und speziellen Gewürzen pikant angebraten Potatoes with chick peas, onions, tomatoes and special spices fried spicy

M2 | MANGO SABZI

€ 7.90

Verschiedene Gemüse mit Mandeln, Mangoscheiben in einer fruchtigen Mango-Sahnesauce Assorted vegetables with almonds, mango slices in a fruity mango cream sauce



M3 | MURGH VINDALOO

€ 8.50

HHähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Kokosraspelngegart und nach pikanter indischer Art zubereitet Cooked chicken breast fillet with potatoes and grated coconut and cooked to spicy Indian style

M4 | MURGH DHANSEK

€ 8.90

Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Linsenarten fein gekocht, mit geriebenen Ingwer garniert Chicken breast fillet finely cooked with various lens types, garnished with grated ginger



M5 | MUTTON CHANNA

€ 9.50

Lammfleisch mit Kichererbsen, frischem Ingwer und Zwiebeln angebraten und in einer Tomaten-Masalasauce pikant zubereitet Lamb fried with chickpeas, fresh ginger and onions and cooked in a spicy tomato Masala sauce

M6 | MUTTON JHALFRESI

€ 9.90

Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl und Ingwer nach nordindischer Art in einer scharfen Currysauce Lamb fillet with tomatoes, onions, peppers, cauliflower and ginger according to North Indian style in a spicy curry sauce



M7 | MASCHLI LEMON

€ 10.50

Rotbarschfilet leicht gebraten mit Kreuzkümmel und Zwiebeln und in einer Currysauce mit einem Hauch von Zitrone fein zubereitet Redfish fillet lightly fried finely cooked with cumin and onion and in a curry sauce with a hint of lemon

M8 | SABZI TIKKA

€ 10.90

Gemischtes Gemüse und ind. Rahmkäse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer Mixed vegetables and Indian cream cheese marinated in yoghurt and numerous spices with onions, peppers, tomatoes and ginger

FREITAG



M1 MANGO PANEER

€ 7.50

Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Mangoscheiben, Mandeln und Cashewnüssen in einer fruchtigen Mango-Sahne-Sauce
Homemade cheese with fresh mango slices, almonds and cashew nuts in a fruity mango cream sauce

€ 7.90

M2 | CHILLY CHEESE

Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Koriander in einer scharfen Chillisauce
Homemade fresh cheese with onions, peppers, fresh ginger and coriander in a spicy chilli sauce

€ 8.50

M3 | MURGH BANGLORI

Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Paprika, Ingwer und exotischen Gewürzen zubereitet
Cooked chicken breast fillet with pineapple, bell pepper, ginger and exotic spices

€ 8.90

M4 | MURGH COCONUT

Hähnchenbrust mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer Honig-Currysauce
Chicken breast with coconut, almonds, raisins and cashew nuts in a honey curry sauce

€ 9.50

M5 | MUTTON DHANSEK

Lammfleisch mit verschiedenen Linsenarten fein gekocht und mit geriebenen Ingwer garniert
Lamb with different lens types cooked and garnished with finely grated ginger

€ 9.90

M6 MUTTON HIMALAYA

Zarte Lammfleischstücke gebraten mit Paprika, Erbsen und Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce
Tender pieces of lamb cooked with peppers, peas and cream cheese in a special cream sauce

€ 10.50

M7 | MASCHLI CURRY

Rotbarschfilet in einer Currysauce zubereitet nach traditionell indischer Art
Redfish fillet in a curry sauce prepared according to traditional Indian style

€ 10.90

M8 | MUTTON RARA

Gegrilltes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, frischer Minze, Tomaten und Ingwer in einer Tandoori-Minz-Mischung auf einer heißen Gusseisenpfanne serviert
Grilled lamb with peppers, onions, fresh mint, tomatoes and ginger in a Tandoori mint mixture served on a hot cast iron skillet

