

Mittagstisch

DIENSTAG

Menü 1.

CHICKEN HANDI

Zartes Hähnchenfleisch in einem Curry aus Knoblauch, Zwiebeln, Koriander und Paprika und Zwiebeln. G,H

12,5

Menü 2. Vegetarisch

PANEER MANGO

Hausgemachter Frischkäse (Paneer) und frisches Gemüse in einem cremigen Cashew-Mango-Curry. G,H

11,5

Menü 3. Vegan

ALOO BAINGAN

Auberginen und Kartoffeln in einer würzigen Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und traditionellen Gewürzen. H

11,5

MITTWOCH

Menü 1.

MUGLAI CHICKEN

zartes Hähnchenfleisch in einer cremigen Curry-Kreation mit Joghurt, Cashews, Mandeln und Ei – ein königlicher Genuss. G,H

12,5

Menü 2. Vegetarisch

METHI MAILAI MATTAR PANEER

Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen in einer cremigen Soße frischem Bockshornklee (Methi), Cashewkernen. G,H

11,5

Menü 3. Vegan

ACHARI SABZI

Bunte Gemüseauswahl, gekocht in einer pikanten Curry-Basis mit traditionell eingelegten Gewürzen (Achari Masala). H

11,5

Menü 1, 2 und 3 werden mit Reis serviert. Die Nachfüllung von Reis wird zusätzlich berechnet.

KATHI ROLL

Die indische Antwort auf Wraps: Frisches Naan, gefüllt mit Paprika, Zwiebeln und Masala-Curry, dazu Pommes mit Ketchup und Minz-Chutney.

mit Chicken: 11,9

mit Paneer: 10,9

Mittagstisch

DONNERSTAG

Menü 1.

DAHI CHICKEN CURRY

Zartes Hähnchenfleisch in einer cremigen Joghurt-Basis, mit Zwiebeln und einer harmonischen Mischung aus Gewürzen. G,H

12,5

Menü 2. Vegetarisch

PANEER CHILLI

Knusprig gebratener Paneer, mit Paprika, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln, in einer scharf-süßen Soße zubereitet – ein pikant-aromatischer Genuss. G H

11,5

Menü 3. Vegan

METHI ALOO MASHROOM

Frische Champignons und Kartoffeln, mit Bockshornklee (Methi) und verfeinert in einer cremigen, aromatischen Curry-Kreation. H

11,5

FREITAG

Menü 1.

BUTTER CHICKEN

Ein beliebtes indisches Hühnchengericht mit zartem Hähnchenfleisch, gekocht in einer milden, cremigen Tomaten-Butter-Soße. G,H

12,5

Menü 2. Vegetarisch

PUNJABI MATTAR PANEER

Hausgemachter Frischkäse (Paneer), Kartoffeln und Erbsen, vereint in einer aromatischen Curry-Basis mit ganzen Cashewkernen und traditionellen Punjabi-Gewürzen. G,H

11,5

Menü 3. Vegan

ALOO GOBI

Blumenkohl und Kartoffeln in einem Curry aus Kokosmilch, Tomaten und Ingwer, Knoblauch. H

11,5

Menü 1, 2 und 3 werden mit Reis serviert. Die Nachfüllung von Reis wird zusätzlich berechnet.

KATHI ROLL

Die indische Antwort auf Wraps: Frisches Naan, gefüllt mit Paprika, Zwiebeln und Masala-Curry, dazu Pommes mit Ketchup und Minz-Chutney.

mit Chicken: 11,9

mit Paneer: 10,9