# Menu
# March 18-April 19th

## VORSPEISEN VEGETARISCH

**Wir offerieren Ihnen 10 % .**

Vegetable Samosa 8.70
knusprige Weizentaschen gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln und grünen Erbsen, serviert mit süss-saurer Tamarindsauce.

Hara Bara Kebab 9.50
Ein reichhaltiges grünes Gemüse- und Nussküchlein
seviert mit süsser Chilisauce.

Onion Bhajis 8.70
Geschnittene Zwiebeln, umhüllt mit gewürztem Kichererbsenmehl, geformt in unregelmäßige Bällchen und frittiert.

Veg Spring Rolls 8.70
Aromatisch frische Gemüse- und Kräuter-mischung, eingewickelt in Teigblätter, frittiert, serviert mit süsser Chilisauce.

Sweet Potato Bonda 8.70
Gebratene und gewürzte Süsskartoffeln und Zwiebeln serviert mit TamarindenChutney.

Vegetable Manchurian 9.50
Gemüse gewürzt mit frischem Ingwer, gebraten im Wok,
mit Soja-Knoblauch-Sauce serviert

## VORSPEISEN NON-VEGETARISCH

**Wir offerieren Ihnen 10 % .**

Chicken Samosa 10.50
Knusprige Weizentaschen gefüllt mit einer Mischung aus gehacktem Pouletfleisch und grünen Erbsen serviert mit süß-saurer Tamarind sauce

Lamb Pepper Fry 11.70
Ein nach südindischer Art gewürztes gebratenes Lammfleisch mit gerösteter Kokosnuss

Chicken Manchurian 12.00
Beliebtes indochinesisches gebratenes Poulet mit Soja, Ingwer und Knoblauch.

Herbed Prawn Pakoras 14.00
Marinierte Ingwergarnelen frittiert, mit Chilisauce serviert

## HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Paneer Butter Masala 23.50
Hausgemachter Käse in würziger Tomaten-/Cashewsauce

Palak Paneer 23.50
Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse, mit Rahm verfeinert

Veg Jalfrezi 22.50
Eine aromatische Mischung aus frischem Gemüse in Tomatencreme mit Bockshornklee-pulver versetzt

Aloo Mutter 22.50
Eine Kombination aus Kartoffeln und Erbsen in einer milden nussigen Sauce

Tadka Dhal 18.00
Rote und gelbe Linsen, mit gebratenem Knoblauch und Gewürzen

## HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

**Wir offerieren Ihnen 10 % .**

Channa Masala 22.50
Kichererbsencurry gewürzt mit Kreuzkümmel und Mangopulver.

Kadai Paneer 23.50
Hausgemachtem käse gekocht mit Tomaten zwiebeln,paprika und einer mischung von indischen Gewürzen

Ennai Kathiri 23.50
Baby-Auberginen mit gerösteten Kokosnuss-raspeln und Tomaten, mit frischem Ingwer verfeinert.

Mushroom Chettinad 22.50
Eine südindische Spezialität. Pilze gekocht mit frischem Pfeffer und Gewürzen.

Vegetable Biryani 30.00
Langkörniger Basmati-Reis mit exotischen Gewürzen, frischen Kräutern und Safran mit der Kombination von Gemüse, begleitet von Gurken-Joghurt-Relish

## HAUPTSPEISEN NON-VEGETARISCH

Chicken Makhni 28.00
Geräuchertes Poulet in einer cremigen Tomatensauce mit Bockshornkleeblättern.

Madras Chicken Curry 28.00
Pouletfleisch mit frischem Ingwer und Curryblättern, verfeinert mit Kokosnuss-Sauce.

Chicken Jalfrezi 28.00
Poulet gekocht mit Paprika und Zwiebeln in einer gewürten Tomaten-Sauce.

Chicken Vindaloo 28.00
Reichhaltig und würzig ist das, was dieses Pouletcurry ausmacht,ein sehr aromatisches Gericht, das den Geschmack aus der Region Goa wiederspiegelt

## HAUPTSPEISEN NON-VEGETARISCH

### Wir offerieren Ihnen 10 % .

Lamb Chettinad 27.00
Eine südindische Spezialität: Lamm mit frischen Pfefferkörnern und Gewürzen

Lamb Masala 27.00
Traditionelles Lammcurry, in einer reichhaltigen Tomatensauce abgeschmeckt mit roten Zwiebelsamen.

Tandoori Chicken 29.00
Ja! Dies ist das weltberühmte nordindische Tandoori-Chicken, mariniert mit Gewürzen und Joghurt und im Lehmofen grilliert

Prawn Masala 32.00
Crevettencurry mit Zwiebeln und Tomaten

Biryani
Langkörniger Basmati-Reis mit exotischen Gewürzen, frischen Kräutern und Safran, kombiniert mit Poulet, Lamm,oder Crevetten- begleitet von GurkenJoghurt-Relish
Lamm 34.00
Crevetten 36.00

## INDISCHE BROTE

Chappati 3.00
Ein einfaches und leichtes Vollkornbrot
Naan 4.00
Klassisches indisches Fladenbrot
Butter Naan mit 4.00
Butter
Garlic Naan 4.50
Frisches Naan-Brot mit frisch gehackten Knoblauch.
Tandoori Roti 4.00
Ein einfaches und leichtes Vollkornbrot

Butter Roti 4.00

Ein einfaches und leichtes Vollkornbrot mit Butter