



WIR KOCHEN NICHT NUR,
WIR INSZENIEREN
GEFÜHLE.

Heiße Getränke



01. Tee 3,50 €

Earl Grey, Darjeeling, Green Tea



02. IndianMasalaTee 3,90 €

schwarzer Gewürztee mit Milch



03. **Ginger Mint Tee** 3,90 €

Heiße goldene Milch mit Kurkuma & Zimt



04. Kaffee 3,50 €

05. Espresso 2,00 €

07. Espresso Double 3,90 €

09. Latte Macchiato 3.80 €

06. Espresso Macchiato 2,90 €

08. Cappuccino 3,80 €

10. Golden Latte 4.90 €

Heiße goldene Milch mit Kurkuma & Zimt

Homemade Getränke



11. **Nimbu Rass**

4,50 €

frische limonade



12. **Mango Eistee**

4,90 €



14. **Salted Lassi**

4,90 €



15. **Mango Lassi**

4,90 €

16. **Lime Mint Lassi**

4,90 €

19. **ZitronenIce Tee**

4,90 € / 0,4L

Frisch Zitrone + Minz + Ice

17. **Ananas Lassi**

4,90 €

20. **PfirsichIce Tee**

4,90 € / 0,4L

Ice + Frisch Zitrone

SoftDrinks



21. Cola / Fanta / Sprite / Mezzo Mix / Wasser

0,33 L
2,90 €
(0,25 L for Wasser)



22. Schweppes Bitter Lemon

2,90 €

23. Schweppes Tonic Water 2,90 €

24. Schweppes Ginger Ale 2,90 €

Mocktails



31. Homemade Bio Limo Zitrone

5,90 €

Ingwer, Zitrone, Holunderblüte



34. Homemade Bio Limo Beeren

6,90 €

Beerentrücke

Aperitifs



35. Campari

7,50 €

Mango / Soda / Orange + Campari + Sekt +
Mango Juice, Soda, Orange Juice

37. Lillet Wild Berry

5,90 €

Lillet, Wild Berry, Ice

36. Aperol Spritz

5,90 €

Aperol + Sekt + Ice Soda

40. Hugo

6,90 €

Taste Of India Getränke

41. Talli Lassi

5,90 €

Vodka / Mango Lassi

47. Spiritousens Chilli Koriander Vodka

5,90 €

Whisky

51. Johnnie Walker Red Label

5,90 € / 2 cl

40% mit Cola

53. Ballantines

5,50 € / 2 cl

mit Wasser oder Cola

52. Johnnie Walker Black Label

5,80 € / 2 cl

mit Cola

54. Jack Daniels

5,50 € / 2 cl

mit Wasser oder Cola

55. Old Monk Indischer Rum

7,90 € / 2 cl

Spirituosen & Bitters

56. Ramazzotti	3,90 € / 2cl	57. Jägermeister	4,90 € / 2cl
58. Grappa	4,50 € / 2cl	59. Indischer Mango Schnaps	4,90 € / 2cl
60. Indischer Mango Likör	5,00 € / 2cl		

Sekt & Prosecco

61. Glas Sekt (Colli)	4,99 €	62. Sekt mit Mango	5,50 €
63. Flasche Sekt	25,99 € / 0,75 L		

Biere

71. Indisches Bier Kingfisher	5,50 € / 0,3L	72. Benediktiner Weissbier	4,50 € / 0,5L
73. Benediktiner Weissbier Dunkel	4,50 € / 0,5L	74. Benediktiner Alkoholfrei Weissbier	4,50 € / 0,5L
75. Erdinger Kristall Weissbier	5,50 € / 0,3L	76. Bitburger Pils vom Fass	3,70 € / 0,3L
77. Bitburger Pils vom Fass	4,50 € / 0,5L	78. Radler vom Fass	3,70 € / 0,3L
79. Radler vom Fass	4,50 € / 0,5L	80. Pils Alkoholfrei Bitburger	3,70 € / 0,3L

Long Drinks

81. Gin Tonic	5,90 € / 0,1L
----------------------	---------------

Bombay Gin + Tonic Water + Ice
Alternative price listed: 9,50 €

Weißwein

91. **Sula Indische Hauswein** 7,50€ / 0,2L | 24,00€ / Flasche

93. **Grauburgunder** 7,50€ / 0,2L | 24,00€ / Flasche

95. **Rosé** 6,90€ / 0,2L | 23,00€ / Flasche

92. **Weißburgunder** 6,50€ / 0,2L | 22,50€ / Flasche

94. **Müller-Thurgau** 5,50€ / 0,2L | 15,90€ / Flasche

96. **Riesling** 6,50€ / 0,2L | 22,50€ / Flasche

Rotwein

97. **Sula Indische Hauswein** 7,50€ / 0,2L | 24,00€ / Flasche

99. **Chianti** 6,50€ / 0,2L | 27,50€ / Flasche

98. **Caliy Canto Merlot** 6,50€ / 0,2L | 28,50€ / Flasche

100. **Spätburgunder** 6,50€ / 0,2L | 24,00€ / Flasche

Säfte

101. **Mangosoft** 3,70€ / 0,2L | 4,90€ / 0,4L

103. **Lycheesoft** 3,70€ / 0,2L | 4,90€ / 0,4L

105. **Orangensaft** 3,70€ / 0,2L | 4,90€ / 0,4L

102. **Maracujasaft** 3,70€ / 0,2L | 4,90€ / 0,4L

104. **Johannisbeersaft** 3,70€ / 0,2L | 4,90€ / 0,4L

107. **Apfelsaft** 3,70€ / 0,2L | 4,90€ / 0,4L

SUPPEN



111. SABZI SOUP

5,00 €

gemischte Gemüsesuppe

113. DAL SOUP

5,00 €

Indische Linsensuppe

112. MURGH SOUP

5,00 €

indische Art

114. GHEENGA SOUP

6,90 €

Riesengarnelensuppe

115. TOMATEN SOUP

4,90 €

indische Art

VORSPEISEN



116. MIX SABJI PAKORAS

6,90 €

mit frischem Gemüse

118. PANNER PAKORA (4, g)

7,90 €

frischer hausgemachter Käse

120. VEGETABLE SAMOSAS

6,50 €

herzhafte Teigtaschen gefüllt mit Zwiebeln, Kartoffeln
grünen Erbsen und Cashewkernen

122. MIXED PAKORA PLATTE

18,90 €

gemischte Vorspeisenplatte für 4 Personen

117. CHICKEN PAKORA

7,90 €

Hähnchenbrustfiletstücke

119. GHEENGA PAKORA

9,90 €

4-Stück Riesengarnelen

121. MIXED PAKORA PLATTE

12,90 €

gemischte Vorspeisen ohne Paneer Pakora für 2 Personen

123. CHILLI-MASHROOM

7,90 €

Champignons, Paprika & Zwiebeln in Tomaten-Chilli-Sauce

124. LEMON WINGS

8,50 €



INDISCHE TANDOORI BROTE (a,c,g)

131. PAPADAM

2,00 €

dünnes Knabbergebäck aus Linsenmehl, dazu
Minzsauce

133. TANDOORI ROTI

2,90 €

indisches Vollkornbrot aus Sauerteig

135. TANDOORI PARATHA

3,90 €

vielfältig geschichtetes mit Butter zubereitetes
Vollkornbrot

137. BAHTURA

4,50 €

indisches Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl

139. NAAN

2,90 €

Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl

141. GARLIC NAAN

3,90 €

Naanteigbrot gefüllt mit Knoblauch

132. MINT PRANCHA

4,50 €

gefüllt mit frischer Minze

134. SABJI NAAN

4,50 €

Sauerteig-Fladenbrot (Elbdenbrot) aus feinstem
Weizenmehl mit frischem Gemüse belegt

136. ALOO NAAN

4,50 €

vielfältig geschichtetes mit Butter zubereitetes Weizenbrot
gefüllt mit gekochten Kartoffeln

138. PANEER NAAN

5,00 €

(4, g)
Naan mit hausgemachtem Käse belegt

140. CHILI NAAN

4,50 €

Naan mit frischem Chili und Knoblauch

142. BUTTER NAAN

4,50 €

Naan mit Butter zubereitet



SALATE/BEILAGEN

150. INDISCHER SALAT

7,50 €

Eisberg Salat, indische Art

152. MIX RAITA JOGHURT (c,f,g)

5,50 €

gehackten roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Gewürzen

154. EXTRA REIS

3,00 €

151. HÄHNCHEN SALAT

13,50 €

mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, frischen Champignons und Zwiebeln

153. ALOO RAITA JOGHURT (c,f,g)

5,50 €

mit Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln

155. BOMBAY POTATOES

6,30 €

crispy angebratene Kartoffeln mit Erbsen Jeera Veg

NACHTISCH

160. MANGO CREME (g)

5,90 €

MILCHREIS NACH 161. INDISCHER ART (g)

6,50 €

162. GULABJAMUN

5,50 €

185. EIS (g)

5,90 €

Stück – Milchbällchen aus Milchpulver, Zucker, Rapsöl 2 Milch, Palmöl, Backpulver



VEGETARISCHE - SPEZIALITÄTEN

(Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert)

168. DAL TARKA

13,90 €

mit roten Linsen, Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer
Koriander, Curryblättern und Chili

170. DAL MAKHANI (g)

13,90 €

Linsen in Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch

172. ALOO MASALA

14,90 €

mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch
und Currysauce

174. NAVRATAN KA KORMA

15,50 €

mit frischem Gemüse, Mandeln, Cashewnüssen, Kokosflocken
Rosinen und Früchten in milder

176. SAAG PANEER (g)

14,90 €

Rahmkäse mit Spinat nach nordindischer Art

178. CHANNA MASALA (a,c,g)

14,90 €

mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Currysauce, dazu
Bhatura Brot

180. PANEER MASALA

14,90 €

Rahmkäse in Currysauce mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer
Knoblauch und frischen Tomaten

182. BAINGAN KA BHARTHA

14,90 €

ganze Auberginen über offener Flamme gegrillt, mit Kräutern
und Zwiebeln gewürzt und mit Ingwer und Knoblauch
verfeinert

184. MALAI KOFTA (4,a,g)

14,90 €

Kartoffel-Käse-Bällchen mit Mandeln, Rosinen und
Cashewnüssen im Weizenmehl frittiert, dazu würzige
milde Sauce

186. MAKHNI PANEER (4,g)

14,90 €

Hausgemachter Käse mit Honig-Butter-Tomatensauce

169. MANGO GEMÜSE

14,90 €

mit verschiedenen Gemüse und Mango nach indischer Art

171. BHINDI CHANA

14,90 €

gebratene Okraschoten und Kichererbsen mit Tomaten
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander

173. CHILI PANEER(SCHARF) (4,g)

14,90 €

hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln und,
Tomaten in Currysauce

175. ALOO GOBI

14,90 €

gebackener Blumenkohl, Kartoffeln, Knoblauch und Ingwer nach
indischer Art

177. ALOO BAGAN

14,90 €

frisch gebratene Kartoffeln mit Auberginen, Ingwer, Tomaten und
Gewürzen

179. SCHABNAM CURRY

14,90 €

frische Champignons mit grünen Erbsen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten
und Zwiebeln mit orientalischer Sauce

181. BIHINDY MASALA

14,90 €

Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und
Gewürzen

183. SHAHI PANEER KORMAA (a,g)

14,90 €

Hausgemachter Frischkäse mit Rosinen, Mandeln
Cashewnüssen und Kokosflocken in Sahnesauc

185. SABJI KOFTA (g)

15,50 €

Gemüseklößchen mit würziger Currysauce

187. BROCCOLI MASALA

14,90 €

frische Broccoli mit Kartoffeln, Champignons, Zwiebeln und
Ingwer in einer Gewürzsauce



HUHN -SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Hähnchenfleisch und Basmati Reis serviert

191. CHICKEN CURRY (g)

14,50 €

Hähnchenfleisch in Currysauce

193. CHICKEN KORMA (g)

15,90 €

Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce aus geriebener Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen

196. CHICKEN TIKKA MASALA

16,90 €

Hähnchenbrustfilet in würziger Safran-Joghurt-Marinade im Tandoor mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und indischen Gewürzen gegrillt

198. BUTTER CHICKEN (g)

16,50 €

im Lehmofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet in indischer Butter-Tomatensauce

200. CHICKEN VINDALOO

16,50 €

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Tomaten, Ingwer Knoblauch und scharfer Sauce

202. CHICKEN SABJI

16,50 €

Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse

204. MANGO CHICKEN

17,00 €

Hähnchenbrustfilet mit frischer Mango, Kokosnuss und Mandeln

206. CHICKEN SAAG

16,50 €

Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln und indischen Gewürzen

208. CHILI CHICKEN

16,50 €

Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce

192. CHICKEN MADRAS (g)

15,50 €

Hähnchenbrustfilet in pikanter Madras-Sauce, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika

195. CHICKEN DANSEK (g)

15,90 €

Hähnchenbrustfilet mit gelben Linsen, Ananas, Sahnesauce und exotischen Gewürzen

197. LEMON CHICKEN

15,50 €

Hähnchenbrustfilet, Limonen, Pfeffer in Currysauce

199. CHICKEN MAHARAJA (SÜß-SAUER) (a,k,f)

16,90 €

Hähnchenbrustfilet in würziger Curry-Sahnesauce mit exotischen Früchten

201. CHICKEN BIHINDI MASALA

15,90 €

zartes Hähnchenbrustfilet mit Okraschoten, Zwiebeln Ingwer und Knoblauch gebraten

203. CHICKEN SPECIAL (g)

16,90 €

gegrilltes Hähnchenfilet mit frischem Koriander, grünem Chili, Minze und anderen Kräutern in südindischer Sauce mit Kokosnussmilch

205. CHICKEN BROCCOLI

15,50 €

zartes Hähnchenfleisch mit Broccoli, Paprika, Zwiebeln in Currysauce

207. CHICKEN CHAMPIGNON

15,50 €

Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce

209. CHICKEN MUGHLAI (g)

15,50 €

Hähnchenbrustfilet in Cashew mariniert, im Tandoor gegrillt in Cashew-Mandel-Sauce



SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

Alle Lammgerichte sind von der Keule ohne Knochen
Wir servieren sie mit Basmati Reis

215. QAMM CURRY

15,50 €

zartes Lammfleisch mit Currysauce

217. QAMM VINDALOO

16,50 €

Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und scharfer Sauce

219. BHUNA LAMM

16,90 €

gebratenes Lammfleisch mit Tomaten, Röstzwiebeln und kräftiger Sauce

221. QAMM PALAK

15,90 €

gegartes Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen

223. MANGO LAMM

16,50 €

Lammfleisch mit frischer Mango, Kokosnuss und Mandeln in milder Sauce

225. QAMM KHUMB

16,50 €

Lammfleisch mit Champignons, Knoblauch, Ingwer und Mandelsauce

227. QAMM KORMA (a,g)

16,50 €

Lammfleisch mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen Kokosnuss und Curry-Sahnesauce

216. INDIA-SPECIAL-TELLER HÄHNCHEN & LAMM

18,90 €

Hähnchenfleisch und Lammfleisch mit Zwiebeln Koriander, Paprika, Knoblauch und Currysauce

218. QAMM KASHMIRI

17,50 €

Lammfleisch in Kashmiripaste mit roten Zwiebeln Ingwer, Knoblauch und Koriander

220. QAMM BHINDI

17,50 €

gebratenes Lammfleisch mit Okraschoten, Ingwer Knoblauch und Koriander

222. QAMM MADRAS

18,90 €

Lammfleisch in Spezial-Madras-Paste Champignon Ingwer, Kokosnuss und Tomaten-Currysauce

(MITTELSCHARF) (g)

224. QAMM TIKKA MASALA

17,90 €

Lammfleisch mariniert in Joghurt, milden Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und im Tandoor-Ofen gegrillt

226. ROGAN JOSH (g)

17,90 €

Lammfleischstücke in würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch Ingwer. Tomaten Paprika mit Currysauce

228. QAMM NILGIRI

18,90 €

Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze Kräutern nach orientalischer Art, Sauce mit Kokosmilch

FISCH SPEZILITÄTEN

Alle Fischgerichte werden mit Basmati Reis serviert



235. **FISH CURRY** (d,g)

16,50 €

gebratenes Seelachsfilet in Currysauce

237. **FISH VINDALOO** (d,g)

17,00 €

gebratenes Seelachsfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Sauce

239. **FISH MASALA** (d,g)

16,50 €

gebratenes Seelachsfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen in Tomaten-Sahnesauce

236. **GHEENGA MANGO** (b,g)

19,90 €

Riesengarnelen mit frischer Mango, Kokosnusse & Mandeln in milder Sauce

238. **GHEENGA CURRY** (b,g)

19,00 €

Riesengarnelen in Currysauce

240. **GHEENGA CHILI (SÜß-SAUER, SCHARF)** (b,g,c,f,i,6,12)

19,90 €

Riesengarnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischem Ingwer, grüner Paprika und Gewürzen in sämiger Currysauce





SPEZIALITÄTEN VON DER ENTE

Alle Entenbrustfilets sind von der Keule ohne Knochen. Wir servieren sie mit Basmati Reis

246. ENTÉ CURRY (g)

18,50 €

Entenbrustfilet in Currysauce mit Tomaten und Koriander

248. ENTÉ VINDALOO (g)

18,50 €

Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Currysauce

250. ENTÉ SABJI

18,50 €

Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse

247. ENTÉ MANGO (g)

19,50 €

Entenbrustfilet mit frischer Mango, Kokosnuss und Mandeln in milder Sauce

249. ENTÉ KHUMB (g)

19,50 €

Entenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce

251. ENTÉ KORMA (g)

20,00 €

Entenbrustfilet mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln Rosinen und Cashewnüssen in Sahnesauce

252. ENTÉ CHILI (SÜß-SAUER, SCHARF)

19,50 €

scharf Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika Tomaten, Ingwer und Chili



THALI SPECIAL

258. TASTE OF TANDOORI THALI (g)

29,50 €

Platte mit verschiedenem fleisch und vegetarischen spezialitäten

259. VEGETARIAN THALI (g)

24,50 €

Platte mit verschiedenen vegetarischen spezialitäten



BIRYANI

Ein Biryani ist ein aufwändig zubereitetes Gericht persischen Ursprungs mit gewürztem Reis der in verschiedenen Variationen angeboten wird

265. SABJI BIRYANI (h)

13,90 €

mit frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen

266. GHEENGA BIRYANI (h,b)

19,90 €

mit Riesengarnelen, Tomaten, Paprika, Nüssen und Rosinenl

267. CHICKEN BIRYANI (h)

15,80 €

mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Nüssen und Rosinen

268. SHAHI BIRYANI (h,b)

19,90 €

mit Hähnchenbrust, Lammstreifen, Shrimps und Nüssen

269. LAMM BIRYANI (h,b)

16,80 €

mit Lammfleisch, Paprika, Koriander, Cashewnüssen Zwiebeln und Rosinen

270. CHICKEN TIKKA BIRYANI (h,b)

19,90 €

mit Hähnchenbrustfilet am Spieß in Joghurt Safran, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert





TANDOORI KHAJANA

Alle Tandoori-Gerichte servieren wir auf einer heißen Platte mit Basmati Reis, Naan Indischem Brot und Currysauce

275. CHICKEN MALAI TIKKA (g)

20,90 €

mit Hähnchenbrustfilet in Cashewnuss-Marinade

277. CHICKEN TIKKA (g)

19,50 €

mit Hähnchenbrustfilet am Spieß in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert

279. HARYALI TIKKA (g)

20,90 €

mit Hähnchenbrustfilet am Spieß in frischer Minze, Ingwer und frischem Spinat mariniert

281. PANEER TIKKA

22,90 €

mit Paneer hausgemachte indische Käse am Spieß in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert

276. LAMM TIKKA (c,f,g)

24,90 €

in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert

278. SHEENGA TANDOORI (g)

25,50 €

Riesengarnelen in Joghurt, Knoblauch und Senföl mariniert

280. ACHARI CHICKEN TIKKA (SCHARF) (g)

23,90 €

zarte gegrillte marinierte Hühnerfleischstücke mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse nach traditioneller nordindischer Art

282. MUSHROOM TANDOORI

19,50 €

mit Mushroom Stücken in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert

MIX TANDOORI



288. MIX GRILL-PLATTE (g)

25,90 €

eine Zusammenstellung aus dem Tandoor:
Riesengarnelen, Hähnchenbrustfilet und Lamm

289. TANDOORI CHICKEN (MIT KNOCHEN) (g)

25,50 €

mit halbem Hähnchenbrustfilet am Spieß in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert

290. VEG-GRILL PLATTE

24,90 €

verschiedenes Gemüse mariniert in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer und Essig



EUROPÄISCHE UND KINDERSPEZIALITÄT

Schnitzel

296. WIENER ART

11,90 €

mit Pommes und Salat

(a,c,f,g,i,j,5)

301. CHICKEN NUGGETS

5,90 €

6 Stück mit Pommes

300. POMMES

3,90 €

mit Pommes und Salat

(c,g,i,1,2)

302. CHICKEN BURGER

8,90 €

mit Pommes



MITTAGSMENÜ THALI



VEG

Mit 2 verschiedene Gerichte, Naan,
Salat, Reis

Festpreis
10,99€



NON VEG

Mit 2 verschiedene Gerichte,
Naan, Salat, Reis

Festpreis
12,99€

DIENSTAG

Dal Tarka

mit roten Linsen, Zwiebeln, Curryblättern und Chili

Navratan Ka Korma

mit frischem Gemüse, Mandeln, Cashewnüssen, Rosinen und Früchten in milder Sauce

MITTWOCH

Broccoli Masala

frische Broccoli mit Kartoffeln Champignons, Zwiebel Ingwer in einer Gewürzsauce

Dal Makhani g

Linsen in Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch

DONNERSTAG

Saag Paneer g

Rahmkäse mit Spinat nach nordindischer Art

Aloo Matar g

mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer Knoblauch und Currysauce

FREITAG

Sabji Kofta

Gemüseklößchen mit würziger Currysauce

Channa Masala a,g,e

Kichererbsen, Tomaten Zwiebeln/Ingwer und Currysauce, dazu Bhatura Brot

DIENSTAG

Chicken Tikka Masala g

Hähnchenbrustfilet in würzigem Safran Joghurt mariniert Tandoor mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und indischen Gewürzen gegrillt

Chicken Korma g

Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce aus geriebenem Rahmkäse Mandeln, Rosinen und Cashewkernen

MITTWOCH

Chicken Curry g

Hähnchenfleisch in Currysauce

Chicken Special g

Gegrilltes Hühnerfilet mit frischem Korianderblättern grünem Chili, Minze und anderen Kräutern in einer südindischen Sauce mit Kokosnussmilch

DONNERSTAG

Chicken Broccoli g

Zartes Hühnerfleisch mit Broccoli, Paprika, Zwiebeln in Currysauce

Chicken Dansek g

Hähnchenbrustfilet mit gelben Linsen, Ananas, Sahnesauce und Kokosmilch

FREITAG

Mango Chicken g

Hähnchenbrustfilet mit frischer Mango, Kokosnuss und Mandeln in frischer Sauce

Chicken Madras g

Hähnchenbrustfilet in pikante Madras Sauce gegart mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika



ZUSATZSTOFFE

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Geschmacksverstärker,
3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Farbstoffen, 5 = mit Phosphat,
6 = mit Süßungsmittel, 7 = Koffeingehalt, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt,
10 = enthält Phenylalaninquelle, 11 = Stabilisatoren, 12 = Verdickungsmittel,
13 = Säurungsmittel.

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- a. Glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen),
- b. Krebstiere, c. Eier und Eiererzeugnisse, d. Fisch und Fischerzeugnisse,
- e. Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, f. Soja und Sojaerzeugnisse,
- g. Milch und Milcherzeugnisse, h. Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse),
- i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse. j. Senf und Senferzeugnisse,
- k. Sesamsamenerzeugnisse. l. Schwefeldioxid und Sulfate.
- m. Lupinen. n. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamaris, Austern).