



WIR KOCHEN NICHT NUR,
WIR **INSZENIEREN**
GEFÜHLE.

Heiße Getränke



01. **Tee**

3,50 €

Earl Grey, Darjeeling, Green Tea



02. **Indian Masala Tee**

3,90 €

schwarzer Gewürztee mit Milch



03. **Ginger Mint Tee**

3,90 €

Heiße goldene Milch mit Kurkuma & Zimt

05. **Espresso**

2,00 €

07. **Espresso Double**

3,90 €

09. **Latte Macchiato**

3,80 €



04. **Kaffee**

3,50 €

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 €

17. **Ananas Lassi**

4,90 €

19. **ZitronenIce Tee**

4,90 € / 0,4L

20. **PfirsichIce Tee**

4,90 € / 0,4L

Frisch Zitrone + Minz + Ice

Ice + Frisch Zitrone

Soft Drinks



21. **Cola / Fanta / Sprite / MezzoMix / 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 €

Beerenfrüchte

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 € / 0,75L

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. **GinTonic** 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

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

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

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

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

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

Rotwein

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

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

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

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

Säfte

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

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

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

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

105. **Orangensaft** 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. JHEENGA 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. JHEENGA 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

132. MINT PRANTHA

4,50 €

gefüllt mit frischer Minze

133. TANDOORI ROTI

2,90 €

indisches Vollkornbrot aus Sauerteig

134. SABJI NAAN

4,50 €

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

135. TANDOORI PARATHA

3,90 €

vielfältig geschichtetes mit Butter zubereitetes
Vollkornbrot

136. ALOO NAAN

4,50 €

vielfältig geschichtetes mit Butter zubereitetes Weizenbrot
gefüllt mit gekochten Kartoffeln

137. BAHTURA

4,50 €

indisches Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl

138. PANEER NAAN

5,00 €

Naan mit hausgemachtem Käse belegt

139. NAAN

2,90 €

Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl

140. CHILI NAAN

4,50 €

Naan mit frischem Chili und Knoblauch

141. GARLIC NAAN

3,90 €

Naanteigbrot gefüllt mit 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 €

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

185. **ELIS** (g)

5,90 €



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 ^(a,k,f) (SÜß-SAUER) 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. LAMM CURRY

15,50 €

zartes Lammfleisch mit Currysauce

217. LAMM 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. LAMM PALAK

15,90 €

gegartes Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen

223. MANGO LAMM

16,50 €

Lammfleisch mit frischer Mango, Kokonuss und Mandeln in milder Sauce

225. LAMM KHUMB

16,50 €

Lammfleisch mit Champignons, Knoblauch, Ingwer und Mandelsauce

227. LAMM 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. LAMM KASHMIRI

17,50 €

Lammfleisch in Kashmiripaste mit roten Zwiebeln Ingwer, Knoblauch und Koriander

220. LAMM BHINDI

17,50 €

gebratenes Lammfleisch mit Okraschoten, Ingwer Knoblauch und Koriander

222. LAMM MADRAS

18,90 €

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

224. LAMM TIKKA MASALA (MITTELSCHARF) (g)

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. LAMM 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

236. **JHEENGA MANGO** (b,g) 19,90 €

Riesengarnelen mit frischer Mango, Kokosnusse & Mandeln in milder Sauce

237. **FISH VINDALOO** (d,g) 17,00 €

gebratenes Seelachsfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Sauce

238. **JHEENGA CURRY** (b,g) 19,00 €

Riesengarnelen in Currysauce

239. **FISH MASALA** (d,g) 16,50 €

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

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

18,50 €

Entenbrustfilet in Currysauce mit Tomaten und Koriander

248. ENTE VINDALOO (g)

18,50 €

Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Currysauce

250. ENTE SABJI

18,50 €

Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse

247. ENTE MANGO (g)

19,50 €

Entenbrustfilet mit frischer Mango, Kokosnuss und Mandeln in milder Sauce

249. ENTE KHUMB (g)

19,50 €

Entenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce

251. ENTE KORMA (g)

20,00 €

Entenbrustfilet mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln Rosinen und Cashewnüssen in Sahnesauce

(f,g,i,6,1,2)

252. ENTE 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. **JHEENGA BIRYANI** (h,b)

19,90 €

mit Riesengarnelen, Tomaten, Paprika, Nüssen und Rosinen

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-Marinad

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. JHEENGA 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. MASHROOM 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

300. **POMMES**

3,90 €

mit Pommes und Salat

301. **CHICKEN NUGGETS**

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

5,90 €

6Stück mit Pommes

302. **CHICKEN BURGER**

(c,g,i,1,2)

8,90 €

mit Pommes



MITTAGSMENÜ THALI



VEG

Festpreis
10,99€

Mit 2 verschiedene Gerichte, Naan, Salat, Reis



NON VEG

Festpreis
12,99€

Mit 2 verschiedene Gerichte, Naan, Salat, Reis

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 pikanter 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 = Säuerungsmittel.

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- a. Glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen),
- b. Krebstiere, c. Eier und Eierzeugnisse, 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).