

lunch menu

Mittags Menü

Montag - Freitag 11.00 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)
Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert
Served with small salad, rice and dessert

Spezialitäten vom Huhn mit Reis / chicken specials with rice

- 400 **Chicken Curry** 6,90 €
Hühnerbrustfilet in einer speziellen, mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce
Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce
- 401 **Chicken Korma** 6,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce
Tender chicken in coconut-cream-sauce
- 402 **Chicken Sabzi** 6,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse
Tender chicken with various fresh vegetables
- 403 **Chicken Palak** 6,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art
Tender chicken with spinach, a north-indian speciality
- 404 **Mango Chicken** 6,90 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce
- 405 **Banana Chicken** 6,90 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken, in fresh banana-saffron-cashew-sauce

Spezialitäten vom Fisch mit Reis / fish specials with rice

- 406 **Fish Curry** 6,90 €
Erlesener Fisch, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern
Delicate fish fried with ginger, onions and fresh herbs
- 407 **Fish Mango** 7,00 €
Fischfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Coalfish-filets in fresh Mango in a mango-saffron-cashew-sauce
- 408 **Fish Masala** 7,00 €
Fischfilet nach ostindischer Art zubereitet
Coalfish-filets in the east-indian tradition
- 409 **Fish Goa** 7,00 €
Fisch in Kokos-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa, sehr scharf
Fish in coconut-sauce with fine spices in Goatraddition, very hot

lunch menu

Mittags Menü

Montag - Freitag 11.00 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert

Served with small salad, rice and dessert

Biryani Reis / rice specials

Mit gebratenem Basmati-Reis, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen. Dazu wird wahlweise Curry-Sauce oder Gurken-Raita serviert.

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati-rice, roasted onions and Special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

- 4I0 **Vegetable Biryani** 6,50 €
Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison
Basmati rice with seasonal mixed vegetables
- 4I1 **Chicken Biryani**..... 6,90 €
Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
Basmati rice with fried chicken breast filet

Spezialitäten vom Lamm mit Reis / lamb specials with rice

- 4I3 **Lamm Curry**.....7,50 €
in milder Curry-Sauce gart
Tender fried Lamb in piquant-curry-sauce
- 4I4 **Lamm Karahi**.....7,50 €
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten,
frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Lamb pieces fried with onions, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes,
fresh herbs and ground spices
- 4I5 **Lamm Sabij**.....7,50 €
mit frischem Gemüse und Gewürzen
Lamb filet with fresh vegetables and spices
- 4I6 **Mango Lamm**.....7,50 €
Zartes Lamm in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender Lamb in mango-saffron-cashew sauce



lunch menu

Mittags Menü

Montag - Freitag 11.00 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)
Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert
Served with small salad, rice and dessert

Vegetarische Spezialitäten mit Reis / vegetarian specials with rice

- 417 **Karahi Mushroom** 6,50 €
Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten,
und frischen Kräutern
Champignons fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs
and ground spices
- 418 **Bombay Alu** 6,50 €
Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken
Fried potatoes with tomatoes, lemon grass, yoghurt and coconut flakes
- 419 **Vegetable Korma** 6,50 €
frisches Gemüse gekocht in schmackhafter Sauce aus Mandeln,
Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and
delicate spices (very mild)
- 420 **Matter Paneer Aloo** 6,50 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln,
Tomaten und Gewürzen
Homemade cheese with peas, onions, tomatoes, and
spices in delicate sauce
- 421 **Aloo Palak** 6,50 €
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat
und Gewürzen; nach nordindischer Art
Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices
and spinach, North Indian style
- 422 **Dal Channa** 5,90 €
Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen
Yellow lentils cooked in butter with garlic, tomatoes and spices
- 423 **Karahi Paneer** 6,90 €
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce in der Pfanne serviert
Fresh homemade cheese fried in curry-sauce, served in a pan
- 424 **Mixed Vegetables** 6,50 €
Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt
Mixed fresh vegetables with spicy seasoning
- 425 **Chana Masala** 6,50 €
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
Chickpeas with fresh tomatoes and ginger