

Tagesmenue



Montag von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Monday from 12.00 am to 3 pm

Alle Gerichte werden mit Suppe, Basmatireis serviert.

All dishes served with soup, basmati rice

501. Dal Maharani ^G

4,90 €

verschiedene Linsen mit Butter, Ingwer und Knoblauch

different lentils with butter, ginger and garlic

502. Alu Gobhi ^G

6,20 €

frische Kartoffeln und Blumenkohl mit Tomaten und Ingwer in

Masala-Currysoße

fresh potatoes and cauliflower with tomatoes and ginger in masala curry sauce

503. Shahi Paneer ^{G,H}

6,60 €

Rahmkäse mit Rosinen und Nüssen in Tomaten-Sahnesoße

cream cheese with raisins and nuts in tomato cream sauce

504. Chicken Juckni ^{G,H}

6,90 €

gegrilltes Hühnerfleisch mit leckeren Gewürzen und Mandeln

in Joghurtsauce

grilled chicken with delicious spices and almonds in yoghurt sauce

505. Chicken Lababdar (pikant) ^G

6,90 €

Hühnerfilet mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch

in Masala-Currysoße

chicken fillet with chopped onions, tomatoes, ginger and garlic in masala curry sauce (spicy)

506. Murg Makhani ^G

7,20€

gegrilltes Hühnerfilet mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen

Tomaten-Buttersoße

grilled chicken fillet with delicious spices in a creamy tomato butter sauce

507. Lamm Dhansak ^G

7,50 €

Lammfleisch mit verschiedenen Linsen in Currysoße

lamb with various lentils in curry sauce

508. Lamm Jhalfrezi (scharf)

7,50 €

Lammfleisch in scharf gewürzter Soße mit Blumenkohl, Zwiebeln,

Knoblauch und Paprika

lamb in spicy sauce with cauliflower, onions, garlic and peppers (hot)

509. Fisch Madras ^D (mittelscharf)

7,10 €

Rotbarschfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art

redfish fillet with coconut flakes in delicious South Indian style (medium hot)

Tagesmenue



Dienstag von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Tuesday from 12.00 am to 3 pm

Alle Gerichte werden mit Suppe, Basmatireis serviert.

All dishes served with soup, basmati rice

511. Pindi Chana Masala ^G

4,90 €

Kichererbsen mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten in Currysoße
chickpeas with ginger, onions and tomatoes in curry sauce

512. Palak Kofta ^G

6,20 €

vegetarische Röllchen mit Spinat in Currysoße
vegetarian rolls with spinach in curry sauce

513. Paneer Vindaloo (scharf) ^G

6,60 €

Rahmkäse mit Kartoffeln und Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße
cream cheese with potatoes and coconut in Vindaloo curry sauce

514. Chicken Hariyali

6,90 €

Hühnerfilet in würzigem Minz-Spinat, mit Ingwer zubereitet
chicken fillet in spicy mint spinach, prepared with ginger

515. Chicken Spezial ^{G,H}

6,90 €

saftige Hühnerfleischstücke mit Gemüse, Rosinen, Mandeln
und Cashewnüssen in Safran-TomatenSahnesoße
juicy chicken pieces with vegetables, raisins, almonds and cashew nuts in
saffron-tomato cream sauce

516. Chicken Chilly (scharf) ^G

7,20 €

Hühnerfilet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer
in Soja-Chilisoße
chicken fillet with onions, peppers, garlic and ginger in soy chilli sauce (hot)

517. Lamm Kadhai ^G

7,50 €

Lammfleisch mit gehackten Zwiebeln, Tomaten und Paprika
in Masala-Currysoße
lamb with chopped onions, tomatoes and peppers in masala curry sauce

518. Lamm Madras (mittelscharf)

7,50 €

Lammfleisch mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art
lamb with coconut gras in a delicious South Indian style (medium hot)

519. Fisch Goani ^{D,G}

7,10 €

Rotbarschfilet auf Goanische Art mit Kokosnuss in pikanter Currysoße
redfish fillet Goan style with coconut in spicy curry sauce

Tagesmenue



Mittwoch von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Wednesday from 12.00 am to 3 pm

Alle Gerichte werden mit Suppe, Basmatireis serviert.

All dishes served with soup, basmati rice

521. Aloo Mattar ^G

gebackene Kartoffeln mit grünen Erbsen in Currysoße

baked potatoes with green peas in curry sauce

4,90 €

522. Navratan Korma ^{G,H}

frisches Gemüse mit verschiedenen Früchten, Rahmkäse, Rosinen und Nüssen in Cashew-Sahnesoße

fresh vegetables with various fruits, cream cheese, raisins and nuts in cashew cream sauce

6,20 €

523. Paneer Lababdar ^G

hausgemachter Rahmkäse mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Masala-Currysoße

homemade cream cheese with chopped onions, tomatoes, ginger and garlic in masala curry sauce

6,60 €

524. Chicken Sabji ^G

Hühnerfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten in Currysoße

chicken fillet with various fresh vegetables in curry sauce

6,90 €

525. Chicken Madras (mittelscharf)

Hühnerfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art

chicken fillet with coconut grs in delicious South Indian style (medium hot)

6,90 €

526. Chicken Tikka Masala ^G

gegrilltes Hühnerfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Masala-Currysoße

grilled chicken fillet with onions, tomatoes, ginger and garlic in masalaury sauce

7,20 €

527. Lamm Chili (scharf) ^G

Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer in Soja Chilisoße

lamb with onions, peppers, garlic and ginger in soy chilli sauce (hot)

7,50 €

528. Lamm Korma ^{G,H}

Lammfleisch mit Rahmkäse, Rosinen und Nüssen in milder Kardamom Cashew Sahnesoße

lamb with cream cheese, raisins and nuts in mild cardamom cashew cream sauce

7,50 €

529. Fisch Jhalfrezi (scharf) ^{D,G}

Rotbarschfilet in scharf gewürzter Soße mit Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika

redfish fillet in spicy sauce with cauliflower, onion, garlic and peppers (hot)

7,10 €

Tagesmenue



Donnerstag von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Thursday from 12.00 am to 3 pm

Alle Gerichte werden mit Suppe, Basmatireis serviert.

All dishes served with soup, basmati rice

531. Sabji Kima ^{G,H}

4,90 €

verschiedene gehackte Gemüsesorten mit Rosinen und Nüssen in Curry-Sahnesoße

various chopped vegetables with raisins and nuts in curry cream sauce

532. Champignon Curry ^G

6,20 €

frische Champignons mit grünen Erbsen und Rahmkäse in Curry-Sahnesoße

fresh mushrooms with green peas and cream cheese in curry cream sauce

533. Kadhai Paneer ^G

6,60 €

hausgemachter Rahmkäse mit gehackten Zwiebeln, Tomaten und Paprika in Masala-Currysoße

homemade cream cheese with chopped onions, tomatoes and peppers in masala curry sauce

534. Chicken Goani ^G (pikant)

6,90 €

Hühnerfilet auf Goanische Art mit Kokosnuss in pikanter Currysoße

Goan style chicken fillet with coconut in spicy curry sauce (spicy)

536. Chicken Mango ^{G,H}

6,90 €

saftige Hühnerfleischstücke mit Cheshewkernen und Mandeln in spezieller Mangosoße

juicy chicken pieces with cheshew nuts and almonds in special mango sauce

537. Lamm Achari ^{G,12}

7,50 €

Lammfleisch mit Ingwer und Knoblauch in Achari-Currysoße

lamb with ginger and garlic in Achari curry sauce

538. Lamm Hariyali

7,50 €

Lammfleisch in würziger Minze und Spinat, mit Ingwer zubereitet

lamb in spicy mint and spinach, prepared with ginger

539. Fisch Sabji ^{D,G}

7,10 €

Rotbarschfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten in Currysoße

redfish fillet with various fresh vegetables in curry sauce

Tagesmenue



Freitag von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Friday from 12.00 am to 3 pm

Alle Gerichte werden mit Suppe, Basmatireis serviert.

All dishes served with soup, basmati rice

545. Alu Sag ^G

gebackene Kartoffeln mit Spinat in Currysoße

baked potatoes with spinach in curry sauce

4,90 €

546. Bangen Curry ^G

Auberginen mit grünen Erbsen und Rahmkäse in Currysoße

eggplant with green peas and cream cheese in curry sauce

6,20 €

547. Mango Paneer ^{G, H}

hausgemachter Rahmkäse mit Chashewkernen und Mandeln
in spezieller Mangosoße

homemade cream cheese with cashew nuts and almonds in special mango sauce

6,60 €

548. Chicken Curry ^G

Hühnerfilet mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße

chicken fillet with ginger and garlic in curry sauce

6,90 €

549. Chicken Champignon ^G

Hühnerfilet mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in Currysoße

Chicken fillet with fresh mushrooms, ginger and garlic in curry sauce

6,90 €

550. Chicken Vindaloo ^G (scharf)

Hühnerfilet auf goanische Art mit gebackenen Kartoffeln und
Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße

chicken fillet in goan style with baked potatoes and coconut in
Vindaloo curry sauce (hot)

6,90 €

551. Lamm Sabji ^G

Lammfleisch mit verschiedenen frischen Gemüsesorten
in Currysoße

lamb with various fresh vegetables in curry sauce

7,50 €

552. Lamm Banglore (pikant) ^G

Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und
Ananas in pikanter Soße

lamb with onions, peppers, tomatoes, ginger and pineapple in spicy sauce (spicy)

7,50 €

553. Fisch Do Pyaza ^{D, G}

Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Currysoße

redfish fillet with onions, ginger and garlic in curry sauce

7,10 €