

## Tagesmenü

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

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>501. Dal Maharani <sup>G</sup></b><br>Verschiedene Linsen mit Butter, Ingwer und Knoblauch<br>different lentils with butter, ginger and garlic   | <b>5,90 €</b> |
| <b>502. Alu Gobhi <sup>G</sup></b><br>Frische Kartoffeln und Blumenkohl mit Tomaten und Ingwer in<br>Masala-Currysoße<br>fresh potatoes and cauliflower with tomatoes and ginger in masala curry sauce  | <b>7,20 €</b> |
| <b>503. Shahi Paneer <sup>G,H</sup></b><br>Rahmkäse mit Rosinen und Nüssen in Tomaten-Sahnesoße<br>cream cheese with raisins and nuts in tomato cream sauce   | <b>7,60 €</b> |
| <b>504. Chicken Juckni <sup>G,H</sup></b><br>Gegrilltes Hühnerfleisch mit leckeren Gewürzen und Mandeln<br>in Joghurtsauce<br>grilled chicken with delicious spices and almonds in yoghurt sauce  | <b>7,90 €</b> |
| <b>505. Chicken Lababdar (pikant) <sup>G</sup></b><br>Hühnerfilet mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch<br>in Masala-Currysoße<br>chicken fillet with chopped onions, tomatoes, ginger and garlic in masala curry sauce (spicy) | <b>7,90 €</b> |
| <b>506. Murg Makhani <sup>G</sup></b><br>Gegrilltes Hühnerfilet mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen<br>Tomaten-Buttersoße<br>grilled chicken fillet<br>with delicious spices in a creamy tomato butter sauce                                | <b>8,20 €</b> |
| <b>507. Lamm Dhansak <sup>G</sup></b><br>Lammfleisch mit verschiedenen Linsen in Currysoße<br>lamb with various lentils in curry sauce  | <b>8,50 €</b> |
| <b>508. Lamm Jhalfrezi (scharf)</b><br>Lammfleisch in scharf gewürzter Soße mit Blumenkohl, Zwiebeln,<br>Knoblauch und Paprika<br>lamb in spicy sauce with cauliflower, onions, garlic and peppers (hot)  | <b>8,50 €</b> |
| <b>509. Fisch Madras <sup>D</sup> (mittelscharf)</b><br>Rotbarschfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art<br>redfish fillet with coconut flakes in delicious South Indian style (medium hot)                                     | <b>8,10 €</b> |

## Tagesmenü

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

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>511. Pindi Chana Masala <sup>G</sup></b>   | <b>5,90 €</b> |
| Kichererbsen mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten in Currysoße<br>chickpeas with ginger, onions and tomatoes in curry sauce   |               |
| <b>512. Palak Kofta <sup>G</sup></b>  | <b>7,20 €</b> |
| Vegetarische Röllchen mit Spinat in Currysoße<br>vegetarian rolls with spinach in curry sauce   |               |
| <b>513. Paneer Vindaloo (scharf) <sup>G</sup></b>   | <b>7,60 €</b> |
| Rahmkäse mit Kartoffeln und Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße<br>cream cheese with potatoes and coconut in Vindaloo curry sauce   |               |
| <b>514. Chicken Hariyali</b>  | <b>7,90 €</b> |
| Hühnerfilet in würzigem Minz-Spinat, mit Ingwer zubereitet<br>chicken fillet in spicy mint spinach, prepared with ginger  |               |
| <b>515. Chicken Spezial <sup>G,H</sup></b>  | <b>7,90 €</b> |
| Saftige Hühnerfleischstücke mit Gemüse, Rosinen, Mandeln<br>und Cashewnüssen in Safran-Tomaten-Sahnesoße<br>juicy chicken pieces with vegetables, raisins, almonds and cashew nuts in<br>saffron-tomato cream sauce |               |
| <b>516. Chicken Chilly (scharf) <sup>G</sup></b>  | <b>8,20 €</b> |
| Hühnerfilet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer<br>in Soja-Chilisoße<br>chicken fillet with onions, peppers, garlic and ginger in soy chilli sauce (hot)  |               |
| <b>517. Lamm Kadhai <sup>G</sup></b>  | <b>8,50 €</b> |
| Lammfleisch mit gehackten Zwiebeln, Tomaten und Paprika<br>in Masala-Currysoße<br>lamb with chopped onions, tomatoes and peppers in masala curry sauce  |               |
| <b>518. Lamm Madras (mittelscharf)</b>  | <b>8,50 €</b> |
| Lammfleisch mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art<br>lamb with coconut gras in a delicious South Indian style (medium hot)  |               |
| <b>519. Fisch Goani <sup>D,G</sup></b>  | <b>8,10 €</b> |
| Rotbarschfilet auf Goanische Art mit Kokosnuss in pikanter Currysoße<br>redfish fillet Goan style with coconut in spicy curry sauce   |               |

## Tagesmenü

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

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>521. Aloo Mattar <sup>G</sup></b>   | <b>5,90 €</b> |
| Gebackene Kartoffeln mit grünen Erbsen in Currysoße<br>baked potatoes with green peas in curry sauce   |               |
| <b>522. Navratan Korma <sup>G,H</sup></b>  | <b>7,20 €</b> |
| Frisches Gemüse mit verschiedenen Früchten, Rahmkäse, Rosinen und Nüssen in Cashew-Sahnesoße<br>fresh vegetables with various fruits, cream cheese, raisins and nuts in cashew cream sauce       |               |
| <b>523. Paneer Lababdar <sup>G</sup></b>   | <b>7,60 €</b> |
| Hausgemachter Rahmkäse mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Masala-Currysoße<br>homemade cream cheese with chopped onions, tomatoes, ginger and garlic in masala curry sauce |               |
| <b>524. Chicken Sabji <sup>G</sup></b>   | <b>7,90 €</b> |
| Hühnerfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten in Currysoße<br>chicken fillet with various fresh vegetables in curry sauce  |               |
| <b>525. Chicken Madras (mittelscharf)</b>  | <b>7,90 €</b> |
| Hühnerfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art<br>chicken fillet with coconut gras in delicious South Indian style (medium hot)   |               |
| <b>526. Chicken Tikka Masala <sup>G</sup></b>  | <b>8,20 €</b> |
| Gegrilltes Hühnerfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Masala-Currysoße<br>grilled chicken fillet with onions, tomatoes, ginger and garlic in masalaurry sauce                    |               |
| <b>527. Lamm Chili (scharf) <sup>G</sup></b>   | <b>8,50 €</b> |
| Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer in Soja Chilisoße<br>lamb with onions, peppers, garlic and ginger in soy chilli sauce (hot)  |               |
| <b>528. Lamm Korma <sup>G,H</sup></b>  | <b>8,50 €</b> |
| Lammfleisch mit Rahmkäse, Rosinen und Nüssen in milder Kardamom Cashew Sahnesoße<br>lamb with cream cheese, raisins and nuts in mild cardamom cashew cream sauce                                 |               |
| <b>529. Fisch Jhalfrezi (scharf) <sup>D,G</sup></b>  | <b>8,10 €</b> |
| Rotbarschfilet in scharf gewürzter Soße mit Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika<br>redfish fillet in spicy sauce with cauliflower, onion, garlic and peppers (hot)                       |               |

## Tagesmenü

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

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>531. Sabji Kima</b> <sup>G,H</sup>   | <b>5,90 €</b> |
| Verschiedene gehackte Gemüsesorten mit Rosinen und Nüssen in Curry-Sahnesoße<br>various chopped vegetables with raisins and nuts in curry cream sauce                           |               |
| <b>532. Champignon Curry</b> <sup>G</sup>   | <b>7,20 €</b> |
| Frische Champignons mit grünen Erbsen und Rahmkäse in Curry-Sahnesoße<br>fresh mushrooms with green peas and cream cheese in curry cream sauce                                  |               |
| <b>533. Kadhai Paneer</b> <sup>G</sup>  | <b>7,60 €</b> |
| Hausgemachter Rahmkäse mit gehackten Zwiebeln, Tomaten und Paprika in Masala-Currysoße<br>homemade cream cheese with chopped onions, tomatoes and peppers in masala curry sauce |               |
| <b>534. Chicken Goani</b> <sup>G</sup> (pikant)   | <b>7,90 €</b> |
| Hühnerfilet auf Goanische Art mit Kokosnuss in pikanter Currysoße<br>Goan style chicken fillet with coconut in spicy curry sauce (spicy)  |               |
| <b>536. Chicken Mango</b> <sup>G,H</sup>  | <b>7,90 €</b> |
| Saftige Hühnerfleischstücke mit Cheshewkernen und Mandeln in spezieller Mangosoße<br>juicy chicken pieces with cheshew nuts and almonds in special mango sauce                  |               |
| <b>537. Lamm Achari</b> <sup>G,12</sup>   | <b>8,50 €</b> |
| Lammfleisch mit Ingwer und Knoblauch in Achari-Currysoße<br>lamb with ginger and garlic in Achari curry sauce   |               |
| <b>538. Lamm Hariyali</b>   | <b>8,50 €</b> |
| Lammfleisch in würziger Minze und Spinat, mit Ingwer zubereitet<br>lamb in spicy mint and spinach, prepared with ginger   |               |
| <b>539. Fisch Sabji</b> <sup>D,G</sup>  | <b>8,10 €</b> |
| Rotbarschfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten in Currysoße<br>redfish fillet with various fresh vegetables in curry sauce  |               |

## Tagesmenü

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

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>545. Alu Sag <sup>G</sup></b><br>Gebackene Kartoffeln mit Spinat in Currysoße<br>baked potatoes with spinach in curry sauce  | <b>5,90 €</b> |
| <b>546. Bangen Curry <sup>G</sup></b><br>Auberginen mit grünen Erbsen und Rahmkäse in Currysoße<br>eggplant with green peas and cream cheese in curry sauce   | <b>7,20 €</b> |
| <b>547. Mango Paneer <sup>G, H</sup></b><br>Hausgemachter Rahmkäse mit Chashewkernen und Mandeln<br>in spezieller Mangosoße<br>homemade cream cheese with cashew nuts and almonds in special mango sauce  | <b>7,60 €</b> |
| <b>548. Chicken Curry <sup>G</sup></b><br>Hühnerfilet mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße<br>chicken fillet with ginger and garlic in curry sauce   | <b>7,90 €</b> |
| <b>549. Chicken Champignon <sup>G</sup></b><br>Hühnerfilet mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in Currysoße<br>Chicken fillet with fresh mushrooms, ginger and garlic in curry sauce   | <b>7,90 €</b> |
| <b>550. Chicken Vindaloo <sup>G</sup> (scharf)</b><br>Hühnerfilet auf goanische Art mit gebackenen Kartoffeln und<br>Kokosnuss in Vindaloo-Currysoße<br>chicken fillet in goan style with baked potatoes and coconut in<br>Vindaloo curry sauce (hot) | <b>7,90 €</b> |
| <b>551. Lamm Sabji <sup>G</sup></b><br>Lammfleisch mit verschiedenen frischen Gemüsesorten<br>in Currysoße<br>lamb with various fresh vegetables in curry sauce   | <b>8,50 €</b> |
| <b>552. Lamm Banglore (pikant) <sup>G</sup></b><br>Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und<br>Ananas in pikanter Soße<br>lamb with onions, peppers, tomatoes, ginger and pineapple in spicy sauce (spicy)                              | <b>8,50 €</b> |
| <b>553. Fisch Do Pyaza <sup>D, G</sup></b><br>Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Currysoße<br>redfish fillet with onions, ginger and garlic in curry sauce  | <b>8,10 €</b> |