

MITTAGSMENÜ

Montag - Freitag

VORSPEISEN

- 310. Tagessuppe** 2,00 €
- 311. Sabji Pakora** 2,30 €
Frisches Gemüse der Saison mariniert und in einem Teig aus Kichererbsenmehl gebacken.
- 312. Chicken Pakora** 3,00 €
Hähnchenbrust in einem Teig aus Kichererbsen gebacken.



SALATE

- 313. Salat der Saison** 2,80 €
Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und Oliven
- 314. Indischer Salat** 3,20 €
Grüner Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und Kräuterdressing
- 315. Gurkensalat** 2,50 €
- 316. Tomatensalat mit Zwiebeln** 2,50 €
- 317. Chef-Salat** 3,80 €
Schrimps, indischer Käse, Tomaten, Paprika, Gurken, Eier und Karotten.



HAUPTGERICHTE

- 318. Sabji Biryani (Gemüse-Biryanti)** 5,80 €
Gebratener Safran Reis mit gemischtem frischen Gemüse der Saison, Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und indischen Käse.
- 319. Chicken Biryani** 6,20 €
Safran Reis mit Hähnchenbrustfilet, Erbsen, Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und indischem Käse.
- 320. Mixed Biryani (House of India)** 6,70 €
Gebratener Safran Reis mit Lammfleischwürfeln und Hähnchenbrustfilet.
- 321. Chicken Sabji** 5,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse der Saison
- 322. Chicken Palak** 6,00 €
Hähnchenbrustfilet in fein gewürztem Spinat
- 323. Chicken Mango** 6,40 €
Hähnchenbrustfilet in Mangosoße, mit Mandeln und Sahne
- 324. Chicken Kashmiri Korma** 6,70 €
Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Kokosnuß, Obst, Pistazien und indischem Käse



MITTAGSMENÜ

Montag - Freitag

HAUPTGERICHTE

- | | |
|---|--------|
| 325. Lamm Sabji | 6,20 € |
| Interessant gewürztes Lammfleisch mit frischem Gemüse der Saison. | |
| 326. Lamm Palak | 6,10 € |
| Lammfilet mit Spinat gekocht, nach Art des Hauses | |
| 327. Lamm Bhindi Massala | 6,40 € |
| Lammfilet mit Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten und frischem Ingwer | |
| 328. Lamm Channa Gosht | 6,30 € |
| Lammfilet mit Kartoffeln und Kichererbsen. | |
| 329. Pork Dal | 5,90 € |
| Feine Schweinefleischwürfel mit verschiedenen indischen Linsen, frischem Ingwer und Tomaten. | |
| 330. Pork Jalfraise | 6,20 € |
| Schweinefleischwürfel mit frischem Gemüse der Saison in einer würzigen, pikanten Soße. | |
| 331. Pork Aloo (scharf oder sehr scharf) | 5,90 € |
| Schweinefleisch, zubereitet mit speziellen Gewürzen, angerichtet mit Karotten in einer roten Kokosnußsoße. | |
| 332. Pork Palak | 6,10 € |
| Schweinefleischwürfel mit Spinat, Ingwer, "Fenugreek" und frischen Kräutern. | |
| 333. Karahi Pork | 6,50 € |
| Zarte Schweinefleischstücke, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und speziellen indischen Gewürzen. | |
| 334. Mixed Sabji | 4,80 € |
| Allerlei Gemüse der Saison, gegart im eigenen Saft. | |
| 335. Saag Panir | 6,30 € |
| Hausgemachter indischer Käse mit Blattspinat. | |
| 336. Aloo Gobi | 5,90 € |
| Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika. | |
| 337. Dal Makhni | 4,80 € |
| Linsen mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten. | |
| 338. Bhindi Sabji | 6,20 € |
| Indisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen. | |



MITTAGSMENÜ THALI

Montag - Freitag

Alle Thali Gerichte werden mit **Tagessuppe, Bathura (Brot)**

Pappadam und Basmati-Reis serviert.

- Thali 370. Dal Makhni**
Linsen mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten.
Bhindi Sabji
Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch. **6.90 €**
- Thali 371. Alu Gobi**
Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika.
Saag Panir
Hausgemachter Käse mit Blattspinat. **6.90 €**
- Thali 372. Alu Channa**
Kichererbsen mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten und Zwiebeln.
Mixed Sabji
Gemischtes Gemüse der Sasion, gegart im eigenen Saft. **6.90 €**
- Thali 373. Tinda Alu**
Kartoffeln und Kürbis, serviert in einer Currysauce.
Palak Dal
Blattspinat und Linsen, zubereitet mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln. **6.90 €**
- Thali 374. Banana Chicken**
Hänchenbrustfilet mit Bananen, Mandeln, Kokosnuss und Käse
Pork Tinda
Schweinefilet und Kürbis, serviert in einer scharfen Currysauce **7.90 €**
- Thali 375. Fish Chilly (Scharf)**
Rotbarschfilet serviert in einer scharfen roten Chilisauce.
Fish Palak
Rotbarschfilet in fein gewürztem Spinat. **7.90 €**
- Thali 376. Lamm Hari Gobi**
Lammfleischstücke mit Brokkoli, Tomaten Knoblauch und Ingwer.
Chicken Dal
Hänchenbrustfilet mit Linsen, Ingwer, Tomaten und Zwiebeln. **7.90 €**
- Thali 377. Puten Sabji**
Putenbrustfilet mit frischem Gemüse in pikanter Sauce.
Wildschwein Bhuna
Wildschweinfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch Tomaten und Paprika. **7.90 €**
- Thali 378. Mixed Biryani**
Gebratener Safran Reis mit Gemüse, Shrimps, Lamm und Hähnchenfleisch.
Thakur Raita
Tomaten, Kartoffeln, Bhundi (mit frittiertem Kichererbsenmehl) in Joghurt.
Sauce
Kokosnuss Sauce mit erlesenen indischen Gewürzen. **7.90 €**



MITTAGSMENÜ

Montag - Freitag


HIRSCHFLEISCH SPEZIALITÄTEN

mit Basmati-Reis serviert.

- 
- | | |
|---|--------|
| M600. Hirsch Bhuna | 6.90 € |
| Zartes Hirschfleisch gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika, zubereitet mit erlesenen Gewürzen. | |
| M601. Hirsch Chilli Masala | 6.90 € |
| Zartes Hirschfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer scharfen und roten Chilisoße. | |
| M602. Hirsch Palak | 6.50 € |
| Feines Hirschfleisch in Spinat, gewürzt mit „Fenugreek“ und frischen Kräutern. | |
| M603. Hirsch Sabji | 6.50 € |
| Interessant gewürztes Hirschfleisch mit frischem Gemüse der Saison, serviert in einer würzig, pikanten Soße. | |
| M604. Hirsch Channa Masala | 6.90 € |
| Hirschfleischwürfel, Kartoffeln und Kichererbsen gebraten mit frischen Kräutern, Tomaten, Paprika und Zwiebeln. | |
| M605. Hirsch Kashmiri Korma | 7.50 € |
| Hirschfleisch mit Mandeln, Kokosnuss, Obst, Pistazien und indischem Käse. | |
| M606. Hirsch Mango | 7.30 € |
| Hirschfleisch mit Mandeln, serviert in einer Mangosoße. | |

REHFLEISCH SPEZIALITÄTEN

mit Basmati-Reis serviert.

- 
- | | |
|--|--------|
| M607. Reh Bhuna | 7.40 € |
| Zartes Rehfleisch gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika, zubereitet mit erlesenen Gewürzen. | |
| M608. Reh Chilli Masala | 6.90 € |
| Zartes Rehfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer scharfen und roten Chilisoße. | |
| M609. Reh Palak | 6.90 € |
| Feines Rehfleisch in Spinat, gewürzt mit „Fenugreek“ und frischen Kräutern. | |
| M610. Reh Kashmiri Korma | 7.60 € |
| Rehfleisch mit Mandeln, Kokosnuss, Obst, Pistazien und indischem Käse. | |

MITTAGSMENÜ

Montag - Freitag

REHFLEISCH SPEZIALITÄTEN mit Basmati-Reis serviert.

- M611. Reh Channa Masala** 7.40 €
Rehfleischwürfel, Kartoffeln und Kichererbsen gebraten mit frischen Kräutern, Tomaten, Paprika und Zwiebeln.
- M612. Reh Sabji** 7.40 €
Interessant gewürztes Rehfleisch mit frischem Gemüse der Saison, serviert in einer würzigen, pikanten Soße.
- M613. Reh Mango** 7.60 €
Rehfleisch mit Mandeln, serviert in einer Mangosöße.

WILDSCHWEIN SPEZIALITÄTEN mit Basmati-Reis serviert.

- M614. Wildschwein Curry „Art des Hauses“** 7.40 €
Wildschweinfilet in milder Currysoße mit Obst, hausgemachtem Käse, Rosinen und Mandeln.
- M615. Wildschwein Bhuna** 6.90 €
Wildschweinfleisch in einer wohlausgewogenen pikanten Soße mit einer Mischung aus erlesenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika.
- M616. Wildschwein Palak** 6.90 €
Wildschweinfleisch in Spinat mit „Fenugreek“ und frischen Kräutern.
- M617. Wildschwein Dal** 6.90 €
Feine Fleischwürfel vom Wildschwein mit verschiedenen indischen Linsen, frischem Ingwer und Tomaten.
- M618. Wildschwein Sabji** 6.90 €
Interessant gewürztes Wildschweinfleisch mit frischem Gemüse der Saison in würzig pikanter Soße.
- M619. Wildschwein Madras (scharf oder sehr scharf)** 6.90 €
Wildschweinfleisch zubereitet mit speziellen Gewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in roter Kokosnusssoße.
- M620. Wildschwein Chili Masala** 6.90 €
Zarte Fleischstücke vom Wildschwein gebraten mit Zwiebel, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer roten scharfen Chilisoße.
- M621. Wildschwein Channa Masala** 7.40 €
Wildschweinfleisch, Kartoffeln und Kichererbsen mit frischen Kräutern, Tomaten, Paprika und geschmorten Zwiebeln.

