



(außer an Feiertagen)

Ausserhaus Keine Suppe

MITTAGSKARTE

ab 8,00 €

Alle Gerichte werden serviert mit
drei verschiedenen Saucen, Suppe, Papadam, Reis und Brot.
Mo. bis Fr. von 12.00 bis 16.00 Uhr

400. Dal Tadka 8,00 €

VEGAN
verschiedene Linsensorten zubereitet nach indischer Art mit Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer, garniert mit frischem Koriander
different lentils „Dhaba Style“ with onions, fresh tomatoes and ginger, garnished with fresh coriander

401. Aloo Palak 8,90 €

VEGAN
Spinat mit Kartoffeln, Knoblauch und frischer Ingwer
Spinach with potatoes, garlic and ginger

402. Mix Subji^G 8,90 €

VEGAN
frisches Gemüse der Saison mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
fresh vegetables of the season with onions, tomatoes, ginger and garlic

403. Palak Paneer^G 8,90 €

hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch, verschiedenen Gewürzen und frischer Ingwer
homemade cream cheese fried with spinach, garlic and different spices and fresh ginger

404. Bengan Curry^G 8,90 €

Aubergine mit Rahmkäse und grünen Erbsen in Curry-Sahnesauce
eggplant with cream cheese and green peas in curry cream sauce

405. Sabzi Korma^G 8,90 €

verschiedenes Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce
various vegetables with cream cheese, almonds, Cashews and cream sauce

406. Malai Kofta^{G, H} 8,90 €

frittierte Bällchen aus frischem Gemüse und Kartoffeln in Curry-Sahnesauce und Mandeln
deep fried balls from fresh vegetables and potatoes in curry cream sauce and almonds

407. Shahi Paneer^{G, H} (mild) 8,90 €

hausgemachter Rahmkäse in cremiger Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln
homemade cream cheese in home style creamy sauce with cashew nuts and almonds

408. Matter Paneer^{G, H} (mild) 8,90 €

indischer Rahmkäse und grüne Erbsen in cremiger Sauce
indian cream cheese and green peas in creamy sauce

409. Paneer Jalfrezi^{G, F} 8,90 €

hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl, Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce
homemade cream cheese with peppers, onions, cauliflower, ginger and garlic in soy chili sauce

Hähnchengerichte · Chicken Dishes

410. Chicken Curry 9,50 €

Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
chicken breast filet North-Indian style with different spices in curry sauce

- 411. Chicken Saag** 9,50 €
Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher nordindischer Art
chicken breast filet with spinach, ginger and garlic, North-Indian style
- 412. Chicken Madras** 9,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce
chicken breast filet with coconut milk and coconut flakes in madras curry sauce
- 413. Chicken Subji** 9,90 €
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse und Ingwer in Currysauce
chicken breast filet with fresh vegetables and ginger in curry sauce
- 414. Chicken Broccoli** ^{G, H} 9,90 €
Hähnchenfilet mit frischem Broccoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce
chicken fillet with fresh broccoli and almonds in curry cream sauce
- 415. Chicken Vindaloo** 9,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloo Sauce
chicken breast fillet with potatoes in Vindaloo sauce

- 416. Chicken Mango** (mild) 9,90 €
Hühnerfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
chicken fillet hearty with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
- 417. Chicken Korma** ^{G, H} (mild) 9,90 €
Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
chicken breast filet with Indian cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
- 418. Chicken Champignon** ^G (mild) 9,90 €
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
chicken breast fillet with fresh mushrooms in curry cream sauce

Lammgericht · Lamb Dishes

- 421. Lamm Curry** 10,50 €
saftiges Lammfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
lamb North-Indian style with different spices in curry sauce
- 422. Lamm Saag** 10,90 €
saftiges Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art
juicy lamb with spinach, ginger and garlic in a delicious Indian style
- 423. Lamm Champignon** ^G 10,90 €
saftiges Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh mushrooms in curry cream sauce
- 424. Lamm Vindaloo** 10,90 €
zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, grünem Paprika und Kokosmilch in Vindaloosauce
lamb with potatoes, green peppers and coconut milk in Vindaloo sauce
- 425. Lamm Dal** 10,90 €
saftiges Lammfleisch gekocht mit verschiedenen Linsen in einer exotischen kombination aus Gewürzen
juicy lamb cooked with different lentils in an exotic combination of spices
- 426. Lamm Mango** ^G (mild) 10,90 €
Lammfleisch herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
lamb filet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce

- 427. Lamm Subji** 10,90 €
saftiges Lammfleisch mit frischem Gemüse, Knoblauch und frischem Ingwer in Currysauce
lamb with fresh vegetables, garlic, fresh ginger in curry sauce
- 428. Lamm Korma** ^{G, H} (mild) 10,90 €
saftiges Lammfleisch mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
lamb with cream cheese, cashewnuts and almonds in cream sauce
- 429. Rogan Josh** ^G 10,90 €
saftiges Lammfleisch Paprika, hausgemachtem Rahmkäse, Ingwer und Kokosraspeln in roter Curry-Sauce
juicy lamb paprika, homemade cream cheese, ginger and grated coconut in red curry sauce
- 428. Lamm Broccoli** ^{G, H} 10,90 €
saftiges Lammfleisch mit frischem Broccoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce
juicy lamb with fresh broccoli and almonds in curry cream sauce



Reisgerichte · Rice Dishes

- 431. Vegetable Biryani** 10,00 €
gedämpfter Basmatireis gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, Paprika und Koriander mit Raita
jssteamed basmati rice fried with vegetables, onions, peppers and coriander with raita
- 432. Chicken Biryani** 10,90 €
gedämpfter Basmatireis gebraten mit Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch & Koriander mit Raita
basmati rice fried with chicken breast, onions, pepper, garlic and coriander with Raita
- 433. Lamm Biryani** 11,50 €
gedämpfter Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander mit Raita
basmati rice with lamb meat, onions, peppers, garlic and coriander served with Raita

Fischgerichte · Fish Dishes

- 434. Fisch Curry** ^D 11,50 €
Seelachsfilet mit exotischer Gewürzmischung in Currysauce, nach nordindischer Art
coley filet with exotic spices in curry sauce, according to North Indian style
- 435. Fisch Jalfrezi** ^D 11,90 €
gebratenes Seelachsfilet mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce
fried coley filet with peppers, cauliflower, onions, ginger, garlic and tomatoes in spicy curry sauce
- 436. Fisch Mango** ^{D, G, H} (mild) 11,90 €
Seelachsfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
coley filet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
- 437. Fisch Madras** ^D 11,90 €
Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
coley filet with coconut in madras-curry-sauce
- 438. Fisch Vindaloo** ^D 11,90 €
Seelachsfilet mit Kartoffeln, Knoblauch, frischem Ingwer und Kokosmilch in Vindaloosauce
coley filet with potatoes, garlic, fresh ginger and coconut milk in Vindaloo sauce