



Original indische Küche



MITTAGSKARTE

ab 8,90 €

Alle Gerichte werden serviert mit
drei verschiedenen
Saucen, Suppe, Papadam, Reis, Brot und Salad.
Mo. bis Fr. von 12.00 bis 16.00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Ausserhaus Keine Suppe

400. **Dal Tadka** 8,90 €



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** 9,20 €



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

402. **Mix Subji** ⁶ 9,20 €



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

403. **Alu Gobi** 9,30 €



frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen
Gewürzen gebraten mit Knoblauch
fresh potatoes and cauliflower in different spices fried
with garlic

404. **Malai Kofta** ^{G, H} 9,50 €
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
405. **Paneer Jalfrezi** ^{G, F} 9,50 €
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
406. **Palak Paneer** ^G 9,50 €
hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen
homemade cream cheese with spinach, garlic and different spices
407. **Teja Sabji** 9,50 €
frisches Gemüse und Erdnussauce, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
fresh vegetables and peanutsauce, onions, tomatoes, ginger and garlic
408. **Chicken Curry** 9,80 €
Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
chicken breast filet North-Indian style with different spices in curry sauce
409. **Chicken Saag** 9,90 €
Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher nordindischer Art
chicken breast filet with spinach, ginger and garlic, North-Indian style
410. **Chicken Madras** 9,30 €
Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce
chicken breast filet with coconut milk and coconut flakes in madras curry sauce
411. **Chicken Subji** 9,90 €
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse und Ingwer in Currysauce
chicken breast filet with fresh vegetables and ginger in curry sauce
412. **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
413. **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
414. **Chicken Teja** 9,90 €
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnussauce mit frischem Gemüse und Cashewkernen
Chicken breast fillet in a spicy peanut sauce with fresh vegetables and cashews
415. **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
416. **Lamm Saag** 10,80 €
saftiges Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art
juicy lamb with spinach, ginger and garlic in a delicious Indian style
417. **Lamm Champignon** ^G 10,80 €
saftiges Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh mushrooms in curry cream sauce
418. **Lamm Vindaloo** 10,80 €
zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, grünem Paprika und Kokosmilch in Vindaloosauce
lamb with potatoes, green peppers and coconut milk in Vindaloo sauce
419. **Lamm Dal** 10,80 €
saftiges Lammfleisch gekocht mit verschiedenen Linsen in einer exotischen Kombination aus Gewürzen
juicy lamb cooked with different lentils in an exotic combination of spices
420. **Lamm Mango** ^G (mild) 11,00 €
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
421. **Lamm Subji** 10,80 €
saftiges Lammfleisch mit frischem Gemüse, Knoblauch und frischem Ingwer in Currysauce
lamb with fresh vegetables, garlic, fresh ginger in curry sauce
422. **Lamm Korma** ^{G, H} (mild) 10,90 €
saftiges Lammfleisch mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
lamb with cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
423. **Fisch Curry** ^D 11,70 €
Seelachsfilet mit exotischer Gewürzmischung in Currysauce, nach nordindischer Art
coley filet with exotic spices in curry sauce, according to North Indian style
424. **Fisch Jalfrezi** ^D 11,80 €
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
425. **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
426. **Fisch Madras** ^D (scharf) (spicy) 11,90 €
Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
coley filet with coconut in madras-curry-sauce
427. **Fisch Vindaloo** ^D (scharf) (spicy) 11,90 €
Rotbarschfilet mit Kartoffeln, grünem Paprika, Kokosmilch, Zwiebeln und scharfer Sauce
Redfish fillet with potatoes, green peppers, coconut milk, onions and hot sauce
428. **Ente Curry** 12,50 €
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in verschiedenen Gewürzen zubereitet
duck breast filet with fresh vegetables in different spices
429. **Ente Subji** 12,80 €
Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
duck breast filet with fresh vegetables in different spices
430. **Ente Korma** ^{G, H} (mild) 12,90 €
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Kokosmilch-Sahnesauce
duck breast fillet with cream cheese, cashew nuts and almonds in coconut milk cream sauce
431. **Ente Vindaloo** (scharf) (spicy) 12,90 €
Entenbrustfilet nach Madras-Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln in pikanter Vindaloosauce
duck breast fillet Madras style with potatoes and grated coconut in spicy Vindaloo sauce