



MITTAGSKARTE

ab 6,90 €

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

Ausserhaus Keine Suppe

500. Chana Masala (scharf) (spicy) 6,90 €



Kichererbsen gegart in einer Südindischen Sauce
mit einer speziellen Gewürzmischung

Chickpeas cooked in a South Indian sauce with a
special blend of spices

501. Dal Makhani^F 7,90 €

Schwarzes Urad Dal, Raima, Sahne Sauce, Chana Dal gekocht in
Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten

Black urad dal, Raima, cream sauce, chana dal cooked in butter,
garlic, ginger and tomatoes

502. Alu Gobi 8,00 €



frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen
Gewürzen gebraten mit Knoblauch

fresh potatoes and cauliflower in different spices fried with garlic

- 503. Aloo Palak** 8,00 €
 Spinat mit Kartoffeln, frischem Ingwer und Knoblauch
 spinach with potatoes, fresh ginger and garlic
- 504. Malai Kofta** ^{D, F, H.1, H.4} 8,50 €
 Kartoffelbällchen mit Käse, geriebenem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in exotischer Cashew-Sahne sauce
 Potato balls with cheese, grated vegetables, almonds, raisins, cashew nuts in exotic cashew cream sauce
- 505. Paneer Jalfrezi** ^{G, F} 8,50 €
 (mittelscharf) (medium spicy)
 hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl, Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce
 homemade cream cheese with capsicum, onions, cauliflower ginger & garlic in soy chilli sauce
- 506. Sabzi Korma** ^{G, H} (mild) 8,50 €
 verschiedenes Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce
 various vegetables with cream cheese, almonds, cashews and cream sauce
- 507. Palak Paneer** ^G 8,50 €
 hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen
 homemade cream cheese with spinach, garlic and different spices
- 508. Chicken Curry** 9,00 €
 Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
 chicken breast filet North-Indian style with different spices in curry sauce
- 509. Chicken Champignon** ^G 9,50 €
 Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in Currysahnesauce
 chicken breast filet with fresh mushrooms in curry sauce
- 510. Chicken Korma** ^{G, H, E} (mild) 9,50 €
 Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
 chicken breast filet with Indian cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
- 511. Butter Chicken** ^{G, H, E} (mild) 9,50 €
 Gegrillte Hähnchenstücke gebraten in Butter und Tomatensauce mit Mandeln und Cashewkernen
 grilled chicken breast filet fried in butter and tomato sauce with almonds and cashew nuts
- 512. Chicken Subji** 9,50 €
 Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Knoblauch und Ingwer in Currysauce
 chicken breast filet with fresh vegetables, garlic and ginger in curry sauce
- 513. Lamm Saag** 9,90 €
 Saftiges Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher Indischer Art
 juicy lamb with spinach, ginger and garlic of North-Indian style
- 514. Lamm Dal** 10,50 €
 Saftiges Lammfleisch gekocht mit verschiedenen Linsen in einer exotischen Kombination aus Gewürzen
 juicy lamb cooked with various lentils in an exotic combination of spices
- 515. Rogan Josh** ^G 10,50 €
 Saftiges Lammfleisch mit Paprika, hausgemachtem Rahmkäse, Ingwer und Kokosraspeln in roter Currysauce
 juicy lamb with capsicum, homemade cream cheese, ginger and grated coconut in red curry sauce
- 516. Lamm Madras** 10,50 €
 Saftiges Lammfleisch mit Kokosraspeln und Kokosmilch nach südindischer Art
 juicy lamb with grated coconut and coconut milk in south Indian style
- 517. Lamm Mango** ^{G, E} (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
- 518. Fisch Jalfrezi** ^D (scharf) (spicy) 11,00 €
 Seelachsfilet mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce
 coley filet with capsicum, cauliflower, onions, ginger, garlic and tomatoes in spicy curry sauce
- 519. Fisch Madras** ^D 11,50 €
 Seelachsfilet mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce
 coley filet with capsicum, cauliflower, onions, ginger, garlic and tomatoes in spicy curry sauce
- 520. Fisch Korma** ^D 11,90 €
 Seelachsfilet mit Currysahne-Sauce, Mandeln, Cashewnüssen und indischem Rahmkäse
 fillet with curry cream sauce, almonds, cashew nuts and Indian cream cheese
- 121. Ente Curry** 12,50 €
 Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
 duck breast filet North-Indian style with different spices in curry sauce
- 122. Ente Subji** 12,90 €
 Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in verschiedenen Gewürzen
 duck breast filet with fresh vegetables in different spices

