

MITTAGSMENÜ

Alle folgenden Hauptspeisen kommen mit Vorspeise, Linsen, Salat, Reis und Naan

CHICKEN TIKKA MASALA 🌿🍛	21.95
Cremige Cashew-Nuss-Mandel-Sauce mit Safran und milden Gewürzen	
CHICKEN CHETTINAD 💧🍛🍛	21.95
Ein beliebtes Gericht von der Küste Südindiens: Poulet mit schwarzem Pfeffer, Zimt, Curryblättern und Kokosnuss	
CHICKEN KADAI	21.95
Marinierte Pouletbrust mit Zwiebeln, Peperoni, viel Ingwer und Knoblauch im traditionellen indischen Wok zubereitet	
BUTTER CHICKEN 🌿🍛	21.95
Zarte Pouletstücke aus dem Tandoori in einer cremigen Tomatensauce mit Rahm und Butter, garniert mit grünem Chili und Koriander	
LAMB PASANDA	23.95
Cremiges Kokosnuss Tomaten Curry mit Lamm zubereitet	
LAMB ROGAN JOSH 🌿💧🍛	23.95
Eine Kashmiri-Delikatesse: Aromatisch gewürzte Lammkeule, langsam am Knochen gegart (ohne Knochen serviert)	
LAMB SAAK 🌿💧🍛	22.95
Lammfleisch, gekocht mit Spinat, Ingwer, Knoblauch und gemahlene hausgemachten Gewürzen	
GOA FISH CURRY 💧🍛	22.95
In einer cremigen Kokosnussauce gekochter Fisch, mit Senfkörnern und Lorbeerblättern	
BIRYANI (POULET/GEMÜSE/LAMM) 💧	22.95
wird zusammen mit dem Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme.	

VEGETARISCH

PALAK PANEER 🌿💧🍛	19.95
Frischkäse gekocht mit Spinat, Gewürzen und einem Hauch Rahm	
VEGETARIAN ALMOND AND COCONUT SAUCE 🌿🌿💧	18.95
Mischgemüse in sehr reichhaltiger, cremiger Mandel-Kokosnuss-Sauce mit getrockneten Rosenblättern garniert	
SHAHI MIX VEG 🌿🌿🍛	18.95
Mischgemüse gekocht in reichhaltiger Zwiebel-Cashewnuss Sauce	
ALOO MATAR 🌿🌿💧🍛	18.95
Kartoffeln und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer in einer traditionellen Currysauce	
VEG BHUNA	18.95
Gemüsemischung gekocht mit scharfem trockenem Curry	
PLANTED BUTTER CHICKEN 🌿🍛🌿	21.95
Planted Chicken in einer cremigen Tomatensauce mit Kokonuscream	
PALAK PLANTED CHICKEN 🌿🌿💧🍛	21.95
Planted Chicken gekocht mit Spinat und Gewürzen	



CHANA BHATURA 🌿 🌱 🌶️ 21.95
Kichererbsen in einem traditionellen Zwiebel-Knoblauch- und Ingwer-Curry gekocht
Chickpeas cooked in a traditional onion garlic and ginger curry

CHICKEN TIKKA ROLL 🌶️ 15.95
Poulet aus dem Tandoori, eingewickelt in ein Naan mit Salat, Zwiebeln und Tomaten und frischer Minzesauce
Tandoori chicken wrapped in a naan with salad, onions and tomatoes and fresh mint sauce

PANEER TIKKA ROLL 🌶️ 15.95
Paneer-Käse umwickelt in einem Naan mit Salat, Zwiebeln, Tomaten und frischer Minzesauce
Paneer Cheese wrapped in a naan with salad, onions, tomatoes and fresh mint sauce

SPICE CHICKEN (OR PLANTED CHICKEN) SALAD 🌶️ 16.95
Scharfes Hähnchen oder gepflanztes Poulet auf einem Bett aus gemischtem Salat, Gurken, Tomaten, Kichererbsen auf einem Bett aus Basmati-Reis
Spicy chicken or planted chicken on a bed of mixed salad, cucumber, tomatoes, chickpeas on a bed of basmati rice

SAMOSA CHAAT 🌶️ 16.95
Zerkleinerte Samosas mit Joghurt, Kichererbsen und Tamarinden-Chutney auf einem Bett aus Salatblättern
Crushed samosas with yoghurt, chickpeas and tamarind chutney on a bed of salad leaves

ALOO PURI 🌿 🌶️ 18.95
Frittiertes Brot mit Currykartoffeln, Raita und Essiggurken an der Seite
Deep fried bread served with curried potatoes, raita and pickles on the side

HANDGEMACHTE GETRÄNKE

INGWER-ZITRONEN-EISTEE 7.00
Homemade Ginger Lemongrass Iced Tea

LYCHEE-MINZE-EISTEE 7.00
Homemade Lychee and fresh mint Iced Tea

HAUSGEMACHTER LASSI 7.00
Frische Mango und Joghurt
Fresh Mango and Yogurt

MUMBAI LIME SODA 8.00
Limette, Zuckersirup, Meersalz und Soda
Lime, sugar syrup, sea salt and soda