

# - MITTAGSKARTE -

MONTAG | 12.00 - 16.00 UHR

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis, Beilagensalat und täglich wechselnder vegetarischen Tagessuppe serviert.  
*All main courses are served with basmati rice, side salad and daily changing vegetarian soup of the day.*

## **M1 | DAAL TARKA**

Indische Linsen gebraten mit frischem Ingwer, Tomaten und Gewürzen  
*Indian lentils cooked with fresh ginger, tomatoes and spices*

**4,90**

## **M2 | NAVRATAN KORMA**

Verschiedene frische Gemüse der Saison in einer Sahne-Curry-Sauce  
*Variety of fresh seasonal vegetables in a cream curry sauce*

**5,50**

## **M3 | MURGH KASHMIRI**

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Nüssen in einer traditionellen Kashmiri-Sahnesauce  
*Tender chicken breast fillet with pineapple and nuts in a traditional Kashmiri cream sauce*

**5,90**

## **M4 | CHICKEN VINDALAU**

Hühnerfilet mit Perlzwiebeln und Kartoffeln in scharfer Sauce  
*Chicken fillet with onions and potatoes in a spicy sauce*

**6,20**

## **M5 | MUTTON MASALA**

Eingelegtes Lammfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen  
*Marinated lamb cooked with fresh ginger, tomatoes, onions, garlic and spices*

**6,50**

## **M6 | SHAHI GHOST**

Zartes Lammfleisch mit Nüssen in einer exotischen Sahnesauce  
*Tender lamb with nuts in an exotic cream sauce*

**6,50**

## **M7 | MACHLI MAKHNI**

Rotbarschfilet in einer sahnigen Tomatensauce  
*Redfish fillet in a creamy tomato sauce*

**6,50**

## BEILAGEN | SIDE ORDER

### **17 BHATURA**

Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert  
*Superfine fried flour bread*

**1,90**

### **18 NAAN**

Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken  
*Crispy baed bread*

**1,90**

### **20 GARLIC NAAN**

Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter, gebacken / *Crispy bread with homemade indian Garlic butter baked*

**2,50**

### **22 ROTI-CHAPATI**

Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen  
*Wholemeal bread from the tandoor*

**1,90**

# - MITTAGSKARTE -

DIENSTAG | 12.00 - 16.00 UHR

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis, Beilagensalat und täglich wechselnder vegetarischer Tagessuppe serviert.  
*All main courses are served with basmati rice, side salad and daily changing vegetarian soup of the day.*

## M1 | ALU BENGAN

Kartoffeln mit Aubergine und frischem Ingwer in einer schmackhaften Curry Sauce  
*Potatoes with aubergine and fresh ginger in a tasty curry sauce*

**4,90**

## M2 | PANEER VINDALOO

Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer pikanten Art zubereitet  
*Prepared Homemade fresh cheese with potatoes and grated coconut in a spicy type*

**5,50**

## M3 | MURGH DO PIASA

Hähnchenbrustfilet mit pürierten Tomaten, Koriander, Knoblauch und gegrillten Zwiebeln in einer delikaten Sauce  
*Chicken breast fillet with mashed tomatoes, cilantro, garlic and grilled onions in a delicious sauce*

**5,90**

## M4 | MURGH KHUMBI

Hühnerfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce  
*Chicken fillet with fresh mushrooms in a curry cream sauce*

**6,20**

## M5 | BHUNA GOSHT

Lammfleischstücke gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen  
*Lamb pieces cooked with garlic, onions, peppers, fresh ginger and spices*

**6,50**

## M6 | MUTTON BENGAN

Zarte Lammfleischstücke mit Aubergine in einer Curry Sauce  
*Tender pieces of lamb with eggplant in a curry sauce*

**6,50**

## M7 | MACHLI KORMA

Rotbarschfilet in einer mild gewürzten Safran-Cashew-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen, geriebenen Rahmkäse und Cashewnüssen garniert  
*Garnished redfish fillet in a mild spiced saffron-cashew cream sauce with almonds, raisins, grated cream cheese and cashew nuts*

**6,50**

## BEILAGEN | SIDE ORDER

### 17 BHATURA

Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert  
*Superfine fried flour bread*

**1,90**

### 18 NAAN

Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken  
*Crispy baed bread*

**1,90**

### 20 GARLIC NAAN

Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter, gebacken / *Crispy bread with homemade indian Garlic butter baked*

**2,50**

### 22 ROTI-CHAPATI

Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen  
*Wholemeal bread from the tandoor*

**1,90**

# - MITTAGSKARTE -

MITTWOCH | 12.00 - 16.00 UHR

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis, Beilagensalat und täglich wechselnder vegetarischer Tagessuppe serviert.  
*All main courses are served with basmati rice, side salad and daily changing vegetarian soup of the day.*

## **M1 | ALU PALAK**

Kartoffeln mit Spinat, Knoblauch in einer Currysauce  
*Potatoes with spinach, garlic in a curry sauce*

**4,90**

## **M2 | BENGAN CURRY**

Auberginen und indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in einer schmackhaften Currysauce  
*Eggplant and Indian cheese with green peas in a tasty curry sauce*

**5,50**

## **M3 | MURGH DHANSEK**

Hähnchenbrustfilet mit indischen Linsen, Knoblauch und Ingwer in einer delikaten Sauce  
*Chicken breast fillet with Indian lentils, garlic and ginger in a delicious sauce*

**5,90**

## **M4 | MURGH MANGO**

Hühnerfilet mit Mangostücken und Mandeln in einer fruchtigen Mango-Sahnesauce  
*Chicken fillet with mango pieces and almonds in a fruity mango cream sauce*

**6,20**

## **M5 | MUTTON DO PIASA**

Lammfleisch mit pürierten Tomaten, Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen in einer delikaten Sauce  
*Lamb with purrierten tomatoes, cilantro, garlic, onion and various spices in a delicious sauce*

**6,50**

## **M6 | MUTTON GOBI**

Zarte Lammfleischstücke mit Blumenkohl und Ingwer in einer Curry Sauce  
*Tender pieces of lamb with cauliflower and ginger in a curry sauce*

**6,50**

## **M7 | MASCHLI SABZI**

Rotbarschfilet mit frischem Gemüse in einer speziellen Sauce  
*Redfish fillet with fresh vegetables in a special sauce*

**6,50**

## BEILAGEN | SIDE ORDER

### **17 BHATURA**

Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert  
*Superfine fried flour bread*

**1,90**

### **18 NAAN**

Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken  
*Crispy baed bread*

**1,90**

### **20 GARLIC NAAN**

Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter, gebacken / *Crispy bread with homemade indian Garlic butter baked*

**2,50**

### **22 ROTI-CHAPATI**

Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen  
*Wholemeal bread from the tandoor*

**1,90**

# - MITTAGSKARTE -

DONNERSTAG | 12.00 - 16.00 UHR

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis, Beilagensalat und täglich wechselnder vegetarischer Tagessuppe serviert.  
*All main courses are served with basmati rice, side salad and daily changing vegetarian soup of the day.*

## M1 | ALU CHANNA

Kartoffeln mit Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten und speziellen Gewürzen pikant angebraten  
*Potatoes with chick peas, onions, tomatoes and special spices fried spicy*

**4,90**

## M2 | MANGO SABZI

Verschiedene Gemüse mit Mandeln, Mangoscheiben in einer fruchtigen Mango-Sahnesauce  
*Assorted vegetables with almonds, mango slices in a fruity mango cream sauce*

**5,50**

## M3 | MURGH VINDALOO

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Kokosraspeln gegart und nach pikanter indischer Art zubereitet  
*Cooked chicken breast fillet with potatoes and grated coconut and cooked to spicy Indian style*

**5,90**

## M4 | MURGH DHANSEK

Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Linsenarten fein gekocht, mit geriebenen Ingwer garniert  
*Chicken breast fillet finely cooked with various lens types, garnished with grated ginger*

**6,20**

## M5 | MUTTON CHANNA

Lammfleisch mit Kichererbsen, frischem Ingwer und Zwiebeln angebraten und in einer Tomaten-Masalasauce pikant zubereitet  
*Lamb fried with chickpeas, fresh ginger and onions and cooked in a spicy tomato Masala sauce*

**6,50**

## M6 | MUTTON SABZI

Zarte Lammfleischstücke in Currysauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten  
*Lamb in curry sauce with assorted fresh vegetables*

**6,50**

## M7 | MASCHLI LEMON

Rotbarschfilet leicht gebraten mit Kreuzkümmel und Zwiebeln und in einer Currysauce mit einem Hauch von Zitrone fein zubereitet  
*Redfish fillet lightly fried finely cooked with cumin and onion and in a curry sauce with a hint of lemon*

**6,50**

## BEILAGEN | SIDE ORDER

### 17 BHATURA

Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert  
*Superfine fried flour bread*

**1,90**

### 18 NAAN

Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken  
*Crispy baed bread*

**1,90**

### 20 GARLIC NAAN

Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter, gebacken / *Crispy bread with homemade indian Garlic butter baked*

**2,50**

### 22 ROTI-CHAPATI

Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen  
*Wholemeal bread from the tandoor*

**1,90**

# - MITTAGSKARTE -

FREITAG | 12.00 - 16.00 UHR

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis, Beilagensalat und täglich wechselnder vegetarischer Tagessuppe serviert.  
*All main courses are served with basmati rice, side salad and daily changing vegetarian soup of the day.*

## **M1 | ALU GOBI**

Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln in einer schmackhaften Currysauce  
*Fresh cauliflower and potatoes in a tasty curry sauce*

**4,90**

## **M2 | CHILLI PANEER**

Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in einer Chilli-Sauce  
*Homemade fresh cheese with onions, peppers and ginger in a chilli sauce*

**5,50**

## **M3 | MURGH BANGLORI**

Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Paprika, Ingwer und exotischen Gewürzen zubereitet  
*Cooked chicken breast fillet with pineapple, bell pepper, ginger and exotic spices*

**5,90**

## **M4 | MURGH DAHINWALA**

Hühnerbrustfilet mit Mandeln und speziellen Gewürzen in einer köstlichen Joghurt-Sauce  
*Chicken breast fillet with almonds and special spices in a delicious yogurt sauce*

**6,20**

## **M5 | MUTTON DHANSEK**

Lammfleisch mit verschiedenen Linsenarten fein gekocht und mit geriebenen Ingwer garniert  
*Lamb with different lens types cooked and garnished with finely grated ginger*

**6,50**

## **M6 | MUTTON HIMALAYA**

Zarte Lammfleischstücke gebraten mit Paprika, Erbsen und Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce  
*Tender pieces of lamb cooked with peppers, peas and cream cheese in a special cream sauce*

**6,50**

## **M7 | MASCHLI CURRY**

Rotbarschfilet in einer Currysauce zubereitet nach traditionell indischer Art  
*Redfish fillet in a curry sauce prepared according to traditional Indian style*

**6,50**

## BEILAGEN | SIDE ORDER

### **17 BHATURA**

Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert  
*Superfine fried flour bread*

**1,90**

### **18 NAAN**

Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken  
*Crispy baed bread*

**1,90**

### **20 GARLIC NAAN**

Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter, gebacken / *Crispy bread with homemade indian Garlic butter baked*

**2,50**

### **22 ROTI-CHAPATI**

Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen  
*Wholemeal bread from the tandoor*

**1,90**