

MITTAGSMENÜ / BUSINESS-LUNCH-MENU

MONTAG BIS FREITAG 11:30 - 14:30 UHR - AUSSER AN FEIERTAGEN

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise Suppe oder Salat und besten Basmatireis

VEGETARISCHE GERICHTE / *VEGETARIAN DISHES*

- M1 Dal Tarka^g 6,50 €
(Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter zubereitet /
National dish of India: Yellow lentils prepared with butter)
- M2 Chana Masala^{g,h} 6,90 €
(Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /
Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger)
- M3 Navratan Kroma^{g,h} 7,50 €
(Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße /
Fresh vegetable in coconut cream sauce)
- M4 Mixed Vegetables Jalfrezi^{g,1} 7,50 €
(Verschiedenes frisches Gemüse nach traditioneller nordindischer Art. *Scharf* /
Different kind of mixed vegetables prepared in traditional North Indian way, Hot)
- M5 Shahi Paneer^g 7,50 €
(Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt /
Homemade cheese in a tomatoes cream sauce, fine seasoning)
- M6 Saag Paneer^g 7,50 €
(Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse /
Tasty Indian spinach with homemade cheese)

HÄHNCHENFLEISCH-GERICHTE / *CHICKEN-DISHES*

- M8 Punjabi Chicken Curry^{g,1} 7,90 €
(Zartes Hühnerfleisch mit in Currysoße. *Sehr scharf* /
Tender boneless chicken in curry sauce. Very hot)
- M9 Chicken Jalfrezi^{g,1} 7,90 €
(Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili. *Scharf* /
Spicy boneless chicken with paprika, onions, tomatoes and chili. Hot)
- M10 Chicken Saag^g 7,90 €
(Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat nach berühmter Nordindischer Art /
Tender chicken with indian spinach in famous North Indian way)
- M11 Mango Chicken^g 7,90 €
(Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce)
- M12 Chicken Vindaloo^{g,1} 7,90 €
(Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen aus Goa. *Sehr scharf* /
Boneless chicken in a special blend of spices from Goa. Very hot)
- M13 Chicken Tikka Masala^{g,1,h} 7,90 €
(Zartes Hühnerfleisch in Masala Soße /
Tender chicken in Masala sauce)
- M14 Butter Chicken^{g,1} 7,90 €
(Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße /
Tender chicken in butter-tomato-cream-sauce)
- M15 Karahi Murgh^g 7,90 €
(Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße /
Spicy chicken in curry sauce)

MITTAGSMENÜ

LAMMFLEISCH-GERICHTE / *LAMB-DISHES*

- M18 Ghosht Bhindi Massala ^{g,1,h} 8,50 €
(Zartes Lammfleisch mti Indisches Okraschoten in Masalasoße / *Tender lamb wirh okra in a Masala sauce*)
- M19 Punjabi Chosht Curry ^{g,1} 8,50 €
(Zartes Lammfeusch mit in Currysoße. *Sehr scharf / Tender lamb in curry suce. Very hot*)
- M20 Ghost Jalfrezi ^{g,1} 8,50 €
(Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili. *Scharf / Tender lamb with paprika, onions, tomatoes and chili. Hot*)
- M21 Ghosht Saag^g 8,50 €
(Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach berühmter Nordindischer Art / *Fried lamb with indian spinach in famous North Indian way*)
- M22 Ghosht Mango ^{g,h} 8,50 €
(Zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / *Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce*)

ENTENFLEISCH-GERICHTE / *DUCK-DISHES*

- M23 Ente Jalfrezi ^{g,1} 8,90 €
(Gebratenes Entenbrustfilet mit mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili. *Scharf / Tender duck with paprika onions green chili. Hot*)
- M24 Ente Mango ^g 8,90 €
(Zartes Entenbrustfilet mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / *Tender filet of duck breast with mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning*)
- M25 Ente Madras ^{g,1} 8,90 €
(Zartes Entenbrustfilet mit Ingwer & Chili in Currysoße. *Sehr scharf / Tender duck in ginger and chili in curry sauce. Very hot*)

RINDFLEISCH-GERICHTE / *BEEF-DISHES*

- M26 Beef Curry ^g 8,50 €
(Zartes Rindfleisch in Currysoße / *Tender beef in curry sauce*)
- M27 Beef Masala ^{g,1,h} 8,50 €
(Zartes Rindfleisch in Masalasoße / *Tender beef in masala sauce*)
- M28 Beef Mango ^g 8,50 €
(Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / *Tender beef in mango-saffron-cashew sauce*)

THALIS / *THALIS*

- M32 Jaypury Thali ^g 9,50 €
(3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis / *3 different vegetable preparations, raita, salad, pappad and basmati rice*)
- M33 India King Thali ^{g,h,a} 10,90 €
(2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis / *2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, pappad and basmati rice*)

TANDOORI / *KHAJANA*

- M34 Malai Kabab ^g 9,50 €
(Zartes mariniertes Hühnerbrustfilet am spieß gegrillt. Dazu würzige Soße / *Tender marinated chicken breast on skewers grilled. In addition we serve a spicy sauce*)
- M35 Chicken Tikka ^{g,1} 9,50 €
(Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt. Dazu zürzige Soße / *Tender marinated filet of chicken, grilled. In addition we serve a spicy sauce*)
- M36 Tandoori Chicken ^{g,1} 10,50 €
(Hähnchen Schenkel mariniert nach einem berühmten Nordindischen Rezept. Dazu zürzige Soße / *Chicken legs marinated in an exquisite North Indian tradition. In addition we serve a spicy sauce*)

BEILAGEN / *SIDE-DISHES*

- M43 Nan ^{a,c,g,k} 2,30 €
(Ovales Brot aus Hefeteig / *Oval bread made from yeast dough*)
- M46 Lachs Kulcha ^{a,c,g} 2,90 €
(Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / *Yeast bread filled with garlic or onions*)