

# 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<sup>g</sup> 7,50 €  
(Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter zubereitet /  
*National dish of India: Yellow lentils prepared with butter*)
- M2 Chana Masala<sup>g,h</sup> 7,90 €  
(Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /  
*Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger*)
- M3 Navratan Kroma<sup>g,h</sup> 8,50 €  
(Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße /  
*Fresh vegetalea in coconut cream sauce*)
- M4 Mixed Vegetables Jalfrezi<sup>g,1</sup> 8,50 €  
(Verschiedenes frisches Gemüse nach traditioneller nordindischer Art. *Scharf* /  
*Different kind of mixed vegetables prepared in traditional North Indian way, Hot*)
- M5 Shahi Paneer<sup>g</sup> 8,50 €  
(Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt /  
*Homemade cheese in a tomatoes cream sauce, fine seasoning*)
- M6 Saag Paneer<sup>g</sup> 8,50 €  
(Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse /  
*Tasty Indian spinach with homemade cheese*)

## HÄHNCHENFLEISCH-GERICHTE / CHICKEN-DISHES

- M8 Punjabi Chicken Curry<sup>g,1</sup> 8,90 €  
(Zartes Hühnerfleisch mit in Currysoße. *Sehr scharf* /  
*Tender boneless chicken in curry suce. Very hot*)
- M9 Chicken Jalfrezi<sup>g,1</sup> 8,90 €  
(Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili. *Scharf* /  
*Spicy boneless chicken with paprika, onions, tomatoes and chili. Hot*)
- M10 Chicken Saag<sup>g</sup> 8,90 €  
(Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat nach berühmter Nordindischer Art /  
*Tender chicken with indian spinach in famous North Indian way*)
- M11 Mango Chicken<sup>g</sup> 8,90 €  
(Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /  
*Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce*)
- M12 Chicken Vindaloo<sup>g,1</sup> 8,90 €  
(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<sup>g,1,h</sup> 8,90 €  
(Zartes Hühnerfleisch in Masala Soße /  
*Tender chicken in Masala sauce*)
- M14 Butter Chicken<sup>g,1</sup> 8,90 €  
(Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße /  
*Tender chicken in butter-tomato-cream-sauce*)
- M15 Karahi Murgh<sup>g</sup> 8,90 €  
(Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße /  
*Spicy chicken in curry sauce*)

# MITTAGSMENÜ

## LAMMFLEISCH-GERICHTE / LAMB-DISHES

- M18 Lamm Bhindi Massala <sup>g,1,h</sup> 9,50 €  
(Zartes Lammfleisch mit Indisches Okraschoten in Masalasoße / *Tender lamb with okra in a Masala sauce*)
- M19 Punjabi Lamm Curry <sup>g,1</sup> 9,50 €  
(Zartes Lammfleisch mit in Currysoße. *Sehr scharf / Tender lamb in curry sauce. Very hot*)
- M20 Lamm Jalfrezi <sup>g,1</sup> 9,50 €  
(Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili. *Scharf / Tender lamb with paprika, onions, tomatoes and chili. Hot*)
- M21 Lamm Saag<sup>g</sup> 9,50 €  
(Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach berühmter Nordindischer Art / *Fried lamb with indian spinach in famous North Indian way*)
- M22 Ghosht Mango <sup>g,h</sup> 9,50 €  
(Zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / *Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce*)

## ENTENFLEISCH-GERICHTE / DUCK-DISHES

- M23 Ente Jalfrezi <sup>g,1</sup> 9,90 €  
(Gebratenes Entenbrustfilet mit mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili. *Scharf / Tender duck with paprika onions green chili. Hot*)
- M24 Ente Mango <sup>g</sup> 9,90 €  
(Zartes Entenbrustfilet mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / *Tender filet of duck breast with mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning*)
- M25 Ente Madras <sup>g,1</sup> 9,90 €  
(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 <sup>g</sup> 9,50 €  
(Zartes Rindfleisch in Currysoße / *Tender beef in curry sauce*)
- M27 Beef Masala <sup>g,1,h</sup> 9,50 €  
(Zartes Rindfleisch in Masalasoße / *Tender beef in masala sauce*)
- M28 Beef Mango <sup>g</sup> 9,50 €  
(Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / *Tender beef in mango-saffron-cashew sauce*)

## THALIS / THALIS

- M32 Jaypury Thali <sup>g</sup> 10,50 €  
(3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / *3 different vegetable preparations, raita, salad, pappad and basmati rice*)
- M33 India King Thali <sup>g,h,a</sup> 11,90 €  
(2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat und Basmati-Reis / *2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, pappad and basmati rice*)

## TANDOORI / KHAJANA

- M34 Malai Kabab <sup>g</sup> 10,50 €  
(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 <sup>g,1</sup> 10,50 €  
(Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt. Dazu würzige Soße / *Tender marinated filet of chicken, grilled. In addition we serve a spicy sauce*)
- M36 Tandoori Chicken <sup>g,1</sup> 11,50 €  
(Hähnchen Schenkel mariniert nach einem berühmten Nordindischen Rezept. Dazu würzige Soße / *Chicken legs marinated in an exquisite North Indian tradition. In addition we serve a spicy sauce*)

## BEILAGEN / SIDE-DISHES

- M43 Nan <sup>a,c,g,k</sup> 2,50 €  
(Ovales Brot aus Hefeteig / *Oval bread made from yeast dough*)
- M46 Lachsankulcha <sup>a,c,g</sup> 3,00 €  
(Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / *Yeast bread filled with garlic or onions*)