

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

Hähnchenfleisch-Gerichte / Chicken-Dishes

- M8 Punjabi Chicken Curry^{g,1} 9,50 €
(Zartes Hühnerfleisch mit in Currysoße. *Sehr scharf /*
Tender boneless chicken in curry suce. Very hot)
- M9 Chicken Jalfrezi^{g,1} 9,50 €
(Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili. *Scharf /*
Spicy boneless chicken with paprika, onions, tomatoes and chili. Hot)
- M10 Chicken Korma^g 9,50 €
(Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahne-Soße „Rajasthan Art“ / *Tender chicken in*
coconut cream sauce famous Rajasthan way)
- M11 Mango Chicken^g 9,50 €
(Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce)
- M12 Chicken Vindaloo^{g,1} 9,50 €
(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} 9,50 €
(Zartes Hühnerfleisch in Masala Soße /
Tender chicken in Masala sauce)
- M14 Butter Chicken^{g,1} 9,50 €
(Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße /
Tender chicken in butter-tomato-cream-sauce)

MittagsMenü

Lammfleisch-Gerichte / Lamb-Dishes

- M18 Lamm Bhindi Massala ^{g,1,h} 9,90 €
(Zartes Lammfleisch mit Indisches Okraschoten in Masalasoße /
Tender lamb with okra in a Masala sauce)
- M19 Punjabi Lamm Curry ^{g,1} 9,90 €
(Zartes Lammfleisch mit in Currysoße. **Sehr scharf** /
Tender lamb in curry sauce. Very hot)
- M20 Lamm Jalfrezi ^{g,1} 9,90 €
(Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili. **Scharf** /
Tender lamb with paprika, onions, tomatoes and chili. Hot)
- M21 Lamm Saag^g 9,90 €
(Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach berühmter Nordindischer Art /
Fried lamb with indian spinach in famous North Indian way)
- M22 Lamm Mango ^{g,h} 9,90 €
(Zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce)

Entenfleisch-Gerichte / Duck-Dishes

- M23 Ente Jalfrezi ^{g,1} 10,50 €
(Gebratenes Entenbrustfilet mit mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili. **Scharf** /
Tender duck with paprika onions green chili. Hot)
- M24 Ente Mango ^g 10,50 €
(Zartes Entenbrustfilet mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt /
Tender filet of duck breast with mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning)
- M25 Ente Curry ^{g,1} 10,50 €
(Zartes Entenbrustfilet in Currysoße / *Tender duck in curry sauce.*)

Rindfleisch-Gerichte / Beef-Dishes

- M26 Beef Curry ^g 9,90 €
(Zartes Rindfleisch in Currysoße / *Tender beef in curry sauce*)
- M27 Beef Masala ^{g,1,h} 9,90 €
(Zartes Rindfleisch in Masalasoße / *Tender beef in masala sauce*)
- M28 Beef Mango ^g 9,90 €
(Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
Tender beef in mango-saffron-cashew sauce)

Fisch / Fish

- M30 Fisch Masala ^{g h 1} 10,50 €
(Fischfilet in Masala Soße /
Fish filet in Masala sauce)
- M31 Jheenga Curry ^{g, d} 13,90 €
Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen / *King Prawns in curry sauce
dedicately seasoned*)

Tandoori / Khajana

- M34 Malai Kabab ^g 10,90 €
(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} 10,90 €
(Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt. Dazu würzige Soße /
Tender marinated filet of chicken, grilled. In addition we serve a spicy sauce)
- M36 Ente Tikka ^{g,1} 12,90 €
(Entenbrustfilet mariniert nach einem berühmten Nordindischen Rezept. Dazu würzige Soße /
Duck filet marinated in an exquisite North Indian tradition. In addition we serve a spicy sauce)

Beilagen / Side-Dishes

- M43 Nan ^{a,c,g,k} 2,90 €
(Ovales Brot aus Hefeteig / *Oval bread made from yeast dough*)
- M46 Lachs Kulcha ^{a,c,g} 3,50 €
(Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / *Yeast bread filled with garlic or onions*)