

LUNCH MENU

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

All Below Main courses come with Starter, Lentils, Salad, Rice and Naan

CHICKEN TIKKA MASALA 21.95

Cremige Cashew-Nuss-Mandel-Sauce mit Safran und milden Gewürzen

Creamy cashew nut and almond sauce with saffron and very mild spices

CHICKEN CHETTINAD 21.95

Ein beliebtes Gericht von der Küste Südindiens: Poulet mit schwarzem Pfeffer, Zimt, Curryblättern und Kokosnuss

A popular dish from the southern coast of India. Chicken cooked with black pepper, cinnamon with curry leaf and coconut

CHICKEN KADAI 21.95

Marinierte Pouletbrust mit Zwiebeln ,Peperoni, viel Ingwer und Knoblauch im traditionellen indischen Wok zubereitet

Marinated chicken breast cooked with onion and peppers in a special Indian wok, with lots of ginger and garlic

BUTTER CHICKEN 21.95

Zarte Pouletstücke aus dem Tandoori in einer cremigen Tomatensauce mit Rahm und Butter, garniert mit grünem Chili und Koriander

Shredded tandoori chicken cooked in a creamy tomato gravy finished with cream, butter, topped with green chilli and coriander

LAMB PASANDA 23.95

Cremiges Kokosnuss Tomaten Curry mit Lamm zubereitet

Creamy coconutty tomato based curry cooked with Lamb

LAMB ROGAN JOSH 23.95

Eine Kashmiri-Delikatesse: Aromatisch gewürzte Lammkeule, langsam am Knochen gegart (ohne Knochen serviert)

A Kashmiri delicacy of lamb cooked on the bone with spices, served boneles

GOA FISH CURRY 21.95

In einer cremigen Kokosnusssauce gekochter Fisch, mit Senfkörnern und Lorbeerblättern

Fish cooked in a creamy coconut sauce with mustard seeds and and bay leaf

BIRYANI (POULET / LAMB) 21.95

Das Poulet wird zusammen mit dem Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme.

The chicken is marinated and cooked along with the rice. It is left on slow fire for a fragrant and aromatic flavor.

VEGETARIAN / VEGETARISCH

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

All Below Main courses come with Starter, Lentils, Salad, Rice and Naan

PALAK PANEER 🌱💧🌶️ 19.95

Frischkäse gekocht mit Spinat, Gewürzen und einem Hauch Rahm

Cottage cheese cooked with spinach and spices with a touch of cream

VEGETARIAN ALMOND AND COCONUT SAUCE 🌿🌱💧 18.95

Mischgemüse in sehr reichhaltiger, cremiger Mandel-Kokosnuss-Sauce mit getrockneten Rosenblättern garniert

Vegetables in a very rich creamy almond and coconut sauce garnished with dried rose petals

SHAHI MIX VEG 🌿🌱🌶️ 18.95

Mischgemüse gekocht in reichhaltiger Zwiebel-Cashewnuss Sauce

Mix Vegetables cooked in rich onion and cashew nut sauce

ALOO MATAR 🌿🌱💧🌶️ 18.95

Kartoffeln und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer in einer traditionellen Currysauce

Potatoes and green peas cooked with garlic and ginger in a traditional curry sauce

BIRYANI (GEMÜSE) 💧 21.95

Das Gemüse wird zusammen mit dem Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme.

The Vegetables are marinated and cooked along with the rice. It is left on slow fire for a fragrant and aromatic flavor.

CHANA BHATURA 🌿🌱💧🌶️ 18.95

Traditionelles würziges Kichererbsencurry, serviert mit geröstetem Brot und Gewürzgurken

Traditional spicy chickpea curry served with fried bread and pickles

Vegan 🌿

Glutenfrei 🌱

Mittel 🌶️

Scharf 🌶️🌶️

Sehr scharf 🌶️🌶️🌶️

Laktosefrei 💧

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE 7.00

LITSCHI-MINZE EISTEE Litschi und Minze mit einer süßen Note

GINGER-LEMONGRASS EISTEE Ingwer und Zitronengras

GINGER-HONEY HOT TEA Frische Minze, Ingwer & Honig

MANGO LASSI Hergestellt mit Joghurt, Mango und Gewürzen