




Di.10.09.2024 bis 13.09.2024



-  Vegetarisch 11,00
-  Klassisch 12,00
-  Fisch 12,00

Di: Zucchini Suppe (vegan)

 **Aloo Mattar Ki Subji (vegan)**

Erdäpfel und Erbsen in Masala Paradeiser

 **Puten Lahsuni Curry**

Putenfiletstücke geschmort im hauseigenen Curry Fond mit Knoblauch

Mi: Karotten Suppe (vegan)

 **Karahi Mushroom (vegan)**

Champignons sautiert mit Paprika, Zwiebel und Knoblauch

 **Chicken Do Pyaza**

Hühnerfiletstücke sautiert mit frischem Ingwer, Koriander und Zwiebel

Do: Paradeiser Suppe (vegan)

 **Paneer Methi Malai**

Frischkäse und Bockshornklee Blätter in Cashew Mandel Sauce

 **Beef Madras (wenig scharf)**

Gustostück vom Rind geschmort mit Tamarinde, Champignons und Kokosflocken

Fr: Mulugtwani Suppe (vegan)

 **Gobhi Mattar Ki Subji (vegan)**

Karfiol und Erbsen in Masala Paradeiser sautiert

 **Chicken Lahori Curry**

Hühnerfiletstücke geschmort im Curry Fond mit schwarzem Pfeffer und Joghurt Sauce

 **Ajwaini Fish Curry**

Fisch Curry mit Wolfsbarsch und Königskümmel



Alle Hauptspeisen werden mit Naan und Reis serviert.
Für unsere veganen Gäste können wir gerne mehr Reis statt dem Naan servieren.