




Di.08.10.2024 bis 11.10.2024



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

Di: Bhoondi Ka Shorba (vegan)

 **Aloo Mattar Ki Subji (vegan)**

Erdäpfel und Erbsen in Masala Paradeiser

 **Puten Saffron Korma**

Putenfiletstücke in Safran Korma Sauce

Mi: Karfiol Ingwer Suppe (vegan)

 **Paneer Chilly (m.scharf)**

Frischkäse sautiert mit Paprika und Chilis, abgelöscht mit Sojasauce

 **Chicken Saagwala**

Hühnerfiletstücke gekocht mit frischem Blattspinat und Senfblätter

Do: Kürbis Suppe (vegan)

 **Navratan Korma**

Gemüse in Cashew Mandel Sauce

 **Beef Dal**

Rindfleisch gekocht mit Linsen, Frische Zwiebel, Ingwer und Paradeiser

Fr: Erbsen Suppe (vegan)

 **Kadhi Pakora**

Ein Hit aus Mama's Küche. Auf Joghurt und Kichererbsen Mehl basiertes Curry mit Gemüse Pakora Einlage

 **Chicken Malabari (w. scharf)**

Hühnerfiletstücke gekocht nach Süd-Indische Art mit Kokosmilch und Erdnüsse

 **Fisch Ajwaini Curry**

Wolfbarsch, im Masala Paradeiser Curry mit Königskümmel



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