

Di.22.10.2024 bis 25.10.2024



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

Di: Broccoli Suppe (vegan)

 **Chana Masala (vegan)**

Kichererbsen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala

 **Puten Badami Korma**

Putenfiletstücke in Mandel Korma Sauce

Mi: Dal Suppe (vegan)

 **Mix Vegetable (vegan)**

Gemüse sautiert mit Masala Paradeiser

 **Chicken Lahsooni Curry**

Hühnerfiletstücke geschmort im hauseigenen Curry Fond mit Knoblauch

Do: Zucchini Suppe (vegan)

 **Palak Paneer**

Frischkäse, Paradeiser und Zwiebel in aromatisch weichem Spinat

 **Beef Vindaloo (w.scharf)**

Gustostück vom Rind mit Erdäpfeln, geschmort im hauseigenen Curry-Fond, verfeinert mit Ingwer, Tamarinde, Kardamom und Chilischoten

Fr: Mais Suppe (vegan)

 **Aloo Gobhi Ki Subji (vegan)**

Erdäpfel und Karfiol sautiert mit Kurkuma und Paradeiser

 **Chicken Kashmiri (w.scharf)**

Hühnerfiletstücke geschmort im hauseigenen Kashmiri Curry Fond

 **Fisch Goa Curry**

Wolfsbarsch, abgelöscht mit einer Sauce aus Kokos, Cashewnüsse und Mandeln sauce



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