




Di.12.11.2024 bis 15.11.2024



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

**Di: Rote Bohnen Suppe (vegan)**

 **Aloo Mattar Ki Subji (vegan)**

Erdäpfel und Erbsen in Masala Paradeiser

 **Chicken Kashmiri Curry**

Hühnerfiletstücke geschmort im hauseigenen Kashmiri Curry Fond

**Mi: Karotten Suppe (vegan)**

 **Palak Paneer**

Frischkäse, Paradeiser und Zwiebel in aromatisch weichem Spinat

 **Puten Badami Korma**

Putenfiletstücke in Mandel Korma Sauce

**Do: Karfiol Ingwer Suppe (vegan)**

 **Mix Vegetable**

Gemüse sautiert mit Masala Paradeiser

 **Keema Mattar**

Rindfaschiertes sautiert mit Masala Erbsen

**Fr: Mais Suppe (vegan)**

 **Kadi Pakora**

Ein Hit aus Mamas Küche. Auf Joghurt und Kichererbsenmehl basiertes Curry mit Gemüse Pakora Einlage

 **Chicken Changezi**

Gegrillte Hühnerfiletstücke aus dem Tandoor Ofen geschmort in den pikanten Nüssen Sauce mit Zwiebel

 **Kerla Fish Curry**

Wolfsbarsch, im Kokos-Curry mit Senfsamen und Curryblätter



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