




Di.19.11.2024 bis 22.11.2024



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

Di: Gemüse Suppe (vegan)

 **Subji Achari Curry (vegan w. scharf)**

Gemüse Curry auf Masala Paradeiser Basis mit eingelegten Gemüse Pickels

 **Turkey Mango Curry**

Putenfiletstücke in leicht fruchtig würzigem Mango Curry

Mi: Bhoondi Ka Shorba (vegan)

 **Rajma Masala (vegan)**

Rajmabohnen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala

 **Chicken Kalimirch (w. scharf)**

Hühnerfiletstücke geschmort im hauseigenen Curry Fond mit schwarzem Pfeffer

Do: Mulugtwani Suppe (vegan)


 **Sarso Ka Saag**

geschmolzene Senfblätter mit Amchur (Mangopulver) und Butter Ghee verfeinert

 **Beef Curry**

Gustostück vom Rind geschmort im Curry Fond mit schwarzem Pfeffer und Joghurt Sauce

Fr: Zucchini Suppe (vegan)

 **Paneer Butter Masala**

Frischkäse in würziger Butter Paradeiser Sauce

 **Chicken Saffron Korma**

Hühnerfiletstücke Cashew Korma Sauce mit Safran

 **Punjabi Fish Curry**

Wolfsbarsch, in würziger Masala Paradeiser Sauce



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