




Di.10.12.2024 bis 13.12.2024



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

**Di: Karotten Suppe (vegan)**

 **Rajma Masala**

Kidneybohnen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala

 **Puten Lahsooni Curry**

Putenfiletstücke geschmort im hauseigenen Curry Fond mit Knoblauch

**Mi: Kürbis Suppe (vegan)**

 **Mushroom Mattar Ki Subji (vegan)**

Champignons und Erbsen in Masala Paradeiser sautiert

 **Chicken Saagwala**

Hühnerfiletstücke gekocht mit frischem Blattspinat und Senfblätter

**Do: Mango Suppe (vegan)**

 **Paneer Chilly (m.scharf)**

Frischkäse sautiert mit Paprika und Chilis, abgelöscht mit Sojasauce

 **Beef Kashmiri (w.scharf)**

Gustostück vom Rind geschmort im hauseigenen Kashmiri Fond

**Fr: Zucchini Suppe (vegan)**

 **Subji Achari (w.scharf)**

Gemüse eingekocht mit eingelegten Gemüse Pickels

 **Chicken Badami Korma**

Hühnerfiletstücke in Mandel Korma 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.