

Di.07.01.2025 bis 10.01.2025



-  Vegetarisch 12,00
-  Klassisch 13,00
-  Fisch 13,00

Di: Mais Suppe (vegan)

 **Matar Paneer Ki Subji**

Gemüsegericht mit Erbsen, Frischkäse und Masala Paradeiser

 **Puten Achari Curry (w.scharf)**

Putenfiletstücke geschmort im Curry Fond mit eingelegten Gemüse Pickels

Mi: Mango Suppe (vegan)

 **Aloo Bhaingan Ki Subji (vegan)**

Erdäpfel und Melanzani samtig sautiert mit Garam Masala

 **Chicken Tikka Masala**

Hühnerfiletstücke in würziger Butter Paradeiser Sauce

Do: Karfiol Ingwer Suppe (vegan)

 **Vegetable Khichadi mit Raita**

seit 2017 das Markengericht Indiens, hierzu werden Reis und verschiedene Linsen zu einer leicht verdaulichen Speise zubereitet. Zu diesem Reisgericht servieren wir ein Gemüse Raita und wie üblich unser Naan Brot aus dem Tandoor Ofen.

 **Beef Curry**

Gustostück vom Rind geschmort im hauseigenen Curry

Fr: Bhoondi Ka Shorba (vegan)

 **Paneer Chilly (m.scharf)**

Frischkäse sautiert mit Paprika und Chilis, abgelöscht mit Sojasauce

 **Chicken Lasuni Curry**

Hühnerfiletstücke geschmort im hauseigenen Curry Fond mit Knoblauch

 **Mango Fish Curry**

Wolfsbarsch in leicht fruchtig würzigem Mango Curry



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