

Mo, 18. Mär bis Fr, 22. Mär 19

Vegetarisch 8,50



Klassisch 9,50



Fisch 9,50

MO Dal Suppe



**Shahi Paneer** 

Frischkäse in leicht süßlicher Butter Paradeiser Sauce



**Chicken Karahi** 

Hühnerfiletstücke sautiert mit Paprika, Zwiebel und Knoblauch

DI Spinat Suppe



Aloo aur Baingan ki Subji

Erdäpfel und Melanzani samtig sautiert mit Garam Masala



**Pork Madras** 

Kaiserteil vom Schwein geschmort mit Tamarinde, Champignons, Kokosflocken

MI Kartoffel Minze Suppe



Rajma Masala

Rajmabohnen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala



**Turkey Badami Korma** 

Putenfiletstücke in Mandel Korma Sauce

DO Kürbis Suppe



Kadhi Pakora

auf Kichererbsenmehl & Joghurt basiertes Curry mit Gemüse Pakora Einlage



**Beef Subji** 

Gustostück vom Rind geschmort im Curry Fond mit Gemüse

FR Zucchini Suppe



Gobhi aur Matar ki Subji

Karfiol und Erbsen in Masala Paradeiser sautiert



**Chili Chicken** 

Hühnerfiletstücke sautiert mit Paprika und Chilis, abgelöscht mit Sojasauce

\*

**Kerala Fish Curry** 

Barsch, im Kokos-Curry mit Senfsamen und Curryblätter

X Alle Hauptspeisen werden mit Naan und Reis serviert.