

Di.23.Mai bis 26.Mai 2023



Vegetarisch 10,50



Klassisch 11,50



Fisch 11,50

Di: **Linsen Suppe** (vegan)



Matar aur Paneer ki Subji

Gemüsegericht mit Erbsen, Frischkäse und Masala Paradeiser Sauce.



Puten Haryali Curry (Wenig Scharf)

Putenfiletstück geschmort in grünem Curry aus Minze und Koriander

Mi: **Zucchini Suppe** (vegan)



Rajma Masala (Vegan)

Indische Kidneybohnen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala



Homemade Chicken Curry

Hühnerfiletstücke geschmort im leicht dünnem pikantem Curry Fond

Do: **Karotten Suppe** (vegan)



Karahi Mushroom (vegan)

Champignons sautiert mit Paprika, Zwiebel und Knoblauch



Keema Mattar

Rindfaschiertes sautiert mit Masala Erbsen

Fr: **Boondi ka Shorba** (vegan)



Aloo aur Baingan ki Subji (vegan)

Erdäpfel und Melanzani samtig sautiert mit Garam Masala



Chicken Tikka Masala

Hühnerfiletstücke in würziger Butter Paradeiser Sauce



Kerla Fisch 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.