

Di.13.02.2023 bis 16.02.2023



Vegetarisch 10,50



Klassisch 11,50



Fisch 11,50

Di: Mango Suppe *(vegan)*



Aloo aur Ghobi ki Subji *(vegan)*

Erdäpfel und Karfiol sautiert mit Kurkuma und Paradeiser



Chicken Vindaloo *(wenig scharf)*

Hühnerfiletstücke mit Erdäpfeln, geschmort im hauseigenen Curry-Fond, verfeinert mit Ingwer, Tamarinde, Kardamom und Chilischoten

Mi: Karotten Suppe *(vegan)*



Rajma Masala *(vegan)*

Rajmabohnen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala



Turkey Badami Korma

Putenfiletstücke in Mandel Korma Sauce

Do: Dal Suppe *(vegan)*



Mattar Paneer

Gemüsegericht mit Erbsen, Frischkäse und Masala Paradeiser



Beef Madras *(wenig scharf)*

Gustostück vom Rind geschmort mit Tamarinde, Champignons und Kokosflocken

Fr: Kürbis Suppe *(vegan)*



Sarson ka Sag

geschmolzene Senfblätter mit Amchur (Mangopulver) und Butter Ghee verfeinert



Chicken Tikka Masala

Hühnerfiletstücke in würziger Butter Paradeiser Sauce



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.