




Di.16.04.2024 bis 19.04.2024



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

Di: Gemüse Suppe (vegan)

 **Aloo Matar ki subji (vegan)**

Erdäpfel und Erbsen in Masala Paradeiser

 **Homemade Chicken Curry**

Hühnerfiletstücke geschmort im leicht dünnem pikantem Curry Fond

Mi: Mango Suppe (vegan)

 **Indo-Chinese Chili Paneer (mittel scharf)**

Frischkäse sautiert mit Paprika und Chilis, abgelöscht mit Sojasauce

 **Puten Badami Korma**

Putenfiletstücke in Mandel Korma Sauce

Do: Karfiol Ingwer Suppe (vegan)

 **Karahi Mushroom (vegan)**

Champignons sautiert mit Paprika, Zwiebel und Knoblauch

 **Beef Subji**

Gustostück vom Rind geschmort im Curry Fond mit Gemüse

Fr: Erbsen Suppe (vegan)

 **Hari Mung Ki Dal (vegan)**

Grüne Mung Linsen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala

 **Chicken Do Pyaza**

Hühnerfiletstücke sautiert mit frischem Ingwer, Koriander und Zwiebel

 **Punjabi fish Curry**

Wolfsbarsch, in würziger Masala Paradeiser Sauce



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