




Di.11.06.2024 bis 14.06.2024



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

Di: Kürbis Suppe (vegan)

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

Gemüse Curry auf Masala Paradeiser Basis mit eingelegten Gemüse Pickels

 **Chicken Kashmiri (w.scharf)**

Hühnerfiletstücke geschmort im hauseigenen Kashmiri Curry Fond

Mi: Bhoondi Ka shorba (vegan)

 **Kadhi Pakora**

auf Kichererbsenmehl & Joghurt basiertes Curry mit Gemüse Pakora Einlage

 **Puten Haryali Curry**

Putenfiletstücke in grünem Curry aus Minze und Koriander

Do: Spinat Suppe (vegan)

 **Paneer Methi Malai**

Frischkäse und Bockshornklee Blätter in Cashew Mandel Sauce

 **Beef Lahori Curry**

Gustostück vom Rind geschmort im Curry Fond mit schwarzem Pfeffer und Sauce

Fr: Mango Suppe (vegan)

 **Hari Moong Ki Dal (vegan)**

Grüne Mung Linsen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala

 **Chicken Saffran Korma**

Hühnerfiletstücke Cashew Korma Sauce mit Safran

 **Ajwaini Fish Curry**

Fisch Curry mit Wolfsbarsch und Königskümmel



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