

Di.30.07.2024 bis 02.08.2024



Vegetarisch 11,00



Klassisch 12,00



Fisch 12,00

Di: Mango Suppe (vegan)



Channa Masala (vegan)

Kichererbsen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala



Homemade Chicken Curry

Hühnerfiletstücke geschmort im leicht dünnem pikantem Curry Fond

Mi: Brokkoli Suppe (vegan)



Paneer Chilly (Mittel scharf)

Frischkäse sautiert mit Paprika und Chilis, abgelöscht mit Sojasauce



Puten Vindaloo Curry (leicht scharf)

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

Do: Erdapfel minz Suppe (vegan)



Palak Corn (vegan)

Maiskorn mit aromatisch weichem Blattspinat Sauce



Beef Subji

Gustostück vom Rind geschmort im Curry Fond mit Gemüse

Fr: Paradeiser Suppe (vegan)



Kadhi Pakora

Auf Kichererbsenmehl & Joghurt basiertes Curry mit Gemüse Pakora Einlage



Chicken Tikka Masala

Hühnerfiletstücke in würziger Butter Paradeiser Sauce



Fish Goa Curry

Wolfsbarsch, abgelöscht mit einer Sauce aus Kokos, Cashewnüsse und Mandeln sauce



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