




Di.01.10.2024 bis 04.10.2024



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

Di: Karotten Suppe (vegan)

 **Palak Paneer**

Frischkäse, Paradeiser und Zwiebel in aromatisch weichem Spinat

 **Puten Do Pyaza**

Putenfiletstücke sautiert mit frischem Ingwer, Koriander und Zwiebel

Mi: Gemüse Suppe (vegan)

 **Mushroom Mattar (vegan)**

Champignons und Erbsen in Masala Paradeiser sautiert

 **Chicken Kalimirch (w. scharf)**

Hühnerfiletstücke geschmort im hauseigenen Curry Fond mit schwarzem Pfeffer

Do: Rote Bohnen Suppe (vegan)

 **Vegetable Khichadi mit Raita**

seit 2017 das Markengericht Indiens, hierzu werden Reis und verschiedene Linsen zu einer leicht verdaulichen Speise zubereitet. Zu diesem Reisgericht servieren wir ein Gemüse Raita und wie üblich unser Naan Brot aus dem Tandoor Ofen.

 **Beef Kashmiri (w. scharf)**

Gustostück vom Rind geschmort im hauseigenen Kashmiri Fond

Fr: Mango Suppe (vegan)

 **Aloo Zuchini Ki Subji (vegan)**

Erdäpfel und Melanzani samtig sautiert mit Garam Masala

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

Hühnerfiletstücke geschmort im Curry Fond mit eingelegten Gemüse Pickels

 **Kerla Fish 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.