




Di.03.09.2024 bis 06.09.2024



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

**Di: Aloo Channa Salat** *(vegan)*

 **Gemüse Curry** *(vegan)*  
Gemüse sautiert mit Masala Paradeiser

 **Chicken Kashmiri** *(w.scharf)*  
Hühnerfiletstücke geschmort im hauseigenen Kashmiri Curry Fond

**Mi: Gemischter Salat** *(vegan)*

 **Karahi Paneer**  
Frischkäse sautiert mit Paprika, Zwiebel und Knoblauch


 **Puten Butter Masala**  
Putenfiletstücke in würziger Butter Paradeiser Sauce


**Do: Dal 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 Shahi Korma**  
Gustostück vom Rind geschmort mit Paprika in Cashew Mandel Sauce

**Fr: Mango Suppe** *(kalt&vegan)*

 **Kadhi Pakora** *(vegan)*  
Ein Hit aus Mama's Küche. Auf Joghurt und Kichererbsenmehl basiertes Curry mit Gemüse Pakora Einlage

 **Chicken Badami Korma**  
Hühnerfiletstücke in Mandel Korma Sauce

 **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.