




Di.26.11.2024 bis 29.11.2024



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

**Di: Karotten Suppe (vegan)**

 **Channa Masala (vegan)**

Kichererbsen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala

 **Puten Vindaloo (w.scharf)**

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

**Mi: Mango Suppe (vegan)**

 **Mattar Paneer**

Gemüsegericht mit Erbsen, Frischkäse und Masala Paradeiser

 **Chicken Subji**

Curry mit Hühnerfiletstücken und Gemüse

**Do: Spinat Suppe (vegan)**

 **Aloo Gobhi Ki Subji (vegan)**

Erdäpfel und Karfiol sautiert mit Kurkuma und Paradeiser

 **Beef Shahi Korma**

Gustostück vom Rind geschmort mit Paprika in Cashew Mandel Sauce

**Fr: Erdapfel Minze Suppe (vegan)**

 **Dal Tarka (vegan)**

Linsen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala

 **Chicken Lahori Curry**

Hühnerfiletstücke geschmort im Curry Fond mit schwarzem Pfeffer und Joghurt Sauce

 **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.