




-  Vegetarisch 12,00
-  Klassisch 13,00
-  Fisch 13,00

Di: Bhoondi Ka Shorba *(vegan)*

 **Aloo Shimlamirch Ki Subji** *(vegan)*

Erdäpfel und Paprika fein sautiert

 **Puten Haryali**

Putenfiletstücke in grünem Curry aus Minze und Koriander

Mi: Mais Suppe *(vegan)*

 **Mushroom Mattar Ki Subji** *(vegan)*

Champignons und Erbsen in Masala Paradeiser sautiert

 **Chicken Tikka Masala**

Hühnerfiletstücke in würziger Butter Paradeiser Sauce

Do: Karfiol Ingwer Suppe *(vegan)*

 **Paneer Methi Malai**

Frischkäse und Bockshornklee Blätter in Cashew Mandel Sauce

 **Chicken Lahori Curry**

Hühnerfiletstücke geschmort im Curry Fond mit schwarzem Pfeffer und Joghurt Sauce

Fr: Erdäpfel Minze Suppe *(vegan)*

 **Channa Masala** *(vegan)*

Kichererbsen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala

 **Chicken Mango Curry**

Hühnerfiletstücke in leicht fruchtig würzigem Mango Curry

 **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