

Mittagskarte Lunch

Mo.-Fr. von 11:30 – 14:30 Uhr

Alle Mittagsgerichte werden wahlweise mit Tagessuppe oder Salat sowie körnigem Basmatireis serviert.

- | | |
|---|--------|
| 600. Dal Tarka | 6,50 € |
| Indische Linsen mit Kräutern / Indian lentils with herbs | |
| 601. Mango Sabji ^{G, H} | 7,90 € |
| Frisches Gemüse in Mandel-Mango-Sahnesoße
Fresh vegetables in almond and mango cream sauce | |
| 602. Alu Channa | 7,50 € |
| Kichererbsen mit Kartoffeln und Zwiebeln in Currysoße
Chickpeas with potatoes and onions in curry sauce | |
| 603. Sabji Koftas ^G | 7,50 € |
| Gemüseklößchen in würziger Currysoße
Vegetable dumplings in a spicy curry sauce | |
| 604. Paneer Masala ^{G, H} | 8,50 € |
| Hausgemachter Käse mit frischem Ingwer in Masala-Soße
Homemade cheese with fresh ginger in masala sauce | |
| 705. Palak Paneer ^{G, H} | 7,90 € |
| Spinat mit hausgemachtem indischen Käse und Ingwer
Spinach with homemade Indian cheese and ginger | |
| 605. Chicken Jhalfrezi (mittelscharf) | 7,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Chicken breast fillet with tomatoes, peppers, onions and ginger | |
| 606. Chilly Chicken (scharf) | 8,50 € |
| Hähnchenbrustfilet nach berühmter nordindischer Art
Chicken breast fillet the North Indian type | |
| 607. Mango Chicken ^{G, H} | 8,50 € |
| Hähnchenbrustfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße
Chicken breast fillet in almond and mango cream sauce | |
| 608. Chicken Sabji (leicht scharf) ^G | 8,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Curry, Kokosnussmilch und Ingwer
Chicken breast fillet with fresh vegetables, curry, coconut milk and ginger | |
| 706. Butter Chicken ^G | 9,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt, in einer Tomaten-Buttercremesoße
Chicken breast marinated, grilled, in a tomato-Buttercremesoße | |
| 709. Chicken Bengleru (leicht scharf) | 8,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Zitrone in einer Pfeffer-Creme-Soße
Chicken breast fillet with tomato and lemon in a pepper and cream sauce | |
| 710. Chicken Badami ^{G, H} | 8,90 € |
| Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt- und Nussahnesoße
Chicken breast cooked in a yogurt-and nut cream sauce | |

Mittagskarte Lunch

Mo.-Fr. von 11:30 – 14:30 Uhr (außer Feiertags)

Alle Mittagsgerichte werden wahlweise mit Tagessuppe oder Salat sowie körnigem Basmatireis serviert.

- | | |
|---|---------|
| 609. Lamm Achari | 9,90 € |
| Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse in Sauer-Scharf-Soße
Tender lamb with fresh vegetables in sour-hot sauce | |
| 610. Lamm Bhindi | 9,90 € |
| Zartes Lammfleisch mit frischem Okra-Gemüse in Ingwer-Curry-Soße
Tender lamb with fresh okra vegetables in ginger curry sauce | |
| 611. Lamm Korma ^{G, H} | 9,90 € |
| Lammfleisch in einer Joghurt- und Nussahnesoße
Lamb in a yoghurt and nut cream sauce | |
| 612. Beef Sabji (leicht scharf) ^G | 8,90 € |
| Rindfleisch und frisches Gemüse, Curry, Kokosnussmilch und Ingwer
Beef and fresh vegetables, curry, coconut milk and ginger | |
| 613. Beef Korma ^{G, H} | 9,50 € |
| Rindfleisch in einer Joghurt- und Nussahnesoße
Beef in a yogurt and nut cream sauce | |
| 714. Beef Jhalfrezi (mittelscharf) | 9,50 € |
| Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße
Beef with onions, peppers and ginger in curry sauce | |
| 715. Beef Mango ^{G, H} | 9,50 € |
| Rindfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße
Beef in almond and mango cream sauce | |
| 716. Beef Karahi | 9,50 € |
| Rindfleisch zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Beef cooked with tomatoes, peppers, onions and ginger | |
| 717. Beef Vindaloo (sehr scharf) | 9,50 € |
| Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa
Beef cooked with special spices from Goa | |
| 614. Fisch Bengali ^D | 9,50 € |
| Fischfilet mit Zitrone und frischem Koriander, Ingwer nach Bengali-Art
Coley fillet with lemon and fresh coriander, ginger after Bengali Style | |
| 718. Fisch Korma ^{D, G, H} | 9,90 € |
| Fischfilet in einer Joghurt- und Nussahnesoße
Coley in a yogurt and nut cream sauce | |
| 615. Ente Mango ^{G, H} | 11,50 € |
| Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in Mandel-Mango-Sahnesoße
Duck breast marinated and grilled almond and mango cream sauce | |

Mittagskarte Lunch

Mo.-Fr. von 11:30 – 14:30 Uhr

Alle Mittagsgerichte werden wahlweise mit Tagessuppe oder Salat sowie körnigem Basmatireis serviert.

616. Ente Bombay (leicht scharf) ^G 11,50 €

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, frisches Gemüse, Curry, Kokosnussmilch, Ingwer
Duck breast marinated and grilled, fresh vegetables, curry, coconut milk, ginger

617. Jheenga Masala ^{G, H} 13,50 €

Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Masala-Soße mit
Cashewnüssen und leichte exotische Gewürze
Triggered giant shrimp in almond sauce with
cashew nuts Masala and light exotic spices

618. Raschmi Chicken Tikka (Tandoori Grill) ^{G, H} 9,90 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus dem Lehmofen mit
Cashewnüssen und leichte exotische Gewürze
Grilled chicken breast fillet from the clay oven with
cashew nuts and light exotic spices



620. Nan ^A 2,50 €

Frisches Hefeteigbrot vom Tandoor
Fresh dough bread from the Tandoor

621. Lissan Nan ^A 2,90 €

Frisches Hefeteigbrot mit Knoblauch vom Tandoor
Fresh dough bread with garlic from the Tandoor



Mittagskarte Lunch

Mo.-Fr. von 11:30 – 14:30 Uhr (außer Feiertags)

Alle Mittagsgerichte werden wahlweise mit Tagessuppe oder Salat sowie körnigem Basmatireis serviert.

Tandoori Khajana

Mittag – Grillspezialitäten

Lunch – Tandoori grilled specialties Khajana

Diese Gerichte werden in dem berühmten Holzkohle Lehmofen aus Indien zubereitet.
These dishes are cooked clay oven from India in the famous charcoal.

- | | |
|---|---------|
| 631. Hiryali Tikka ^G | 9,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze, frischen Koriander und Spinat
Chicken Breast filet marinated in yogurt, green chilly and fresh coriander | |
| 632. Murg Tikka ^G | 9,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Chicken breast marinated in yogurt and spices | |
| 637. Ente Tikka ^G | 10,90 € |
| Entenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Duck breast marinated in yogurt and spices | |
| 638. Mix Grill Platte ^G | 11,90 € |
| Etwas von Huhn, Ente und Lamm
Something of chicken, duck and lamb | |
| 639. Paneer Tikka Mint (vegetarisch, leicht scharf) ^G | 9,90 € |
| Hausgemachter indischer Käse mariniert in Joghurt,
Minze, frischem Koriander und Spinat
Homemade Indian cheese marinated in yoghurt,
mint, fresh coriander and spinach | |
| 640. Murg Tikka Achari, Tikka Tak (mittelscharf) ^G | 9,90 € |
| Hähnchenbrust mariniert in Joghurt, Mixed Pickle und Ingwer
Chicken breast marinated in yoghurt, mixed pickle and ginger | |