



LUNCH MENÜ DIENSTAG - FREITAG von 11.30 – 14.30 Uhr

Sehr verehrte Gäste,

wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen.

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Wir legen ganz besonderen Wert auf Frische Kräuter und vielfältige reine Gewürze.
Auf Geschmacksverstärker verzichten wir gänzlich.

Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten.

Auch können wir Ihrem Wunsch entsprechen, wenn Sie ein Gewürz nicht mögen (z.B. ohne Knoblauch, ohne Ingwer etc.).
Sollten Sie noch weitere spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Falls Sie einmal eine Geschenkidee benötigen, haben wir für Sie Geschenkgutscheine bereitliegen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Allergen-Verzeichnis für die Speisekarte:

- | | |
|---|---------------------------------|
| A – Getreideprodukte (glutenhaltig) | B – Fisch |
| C – Krebstiere | D – Schwefeldioxide und Sulfite |
| E - Sellerie | F – Milch und Laktose |
| G – Sesamsamen | H – Nüsse |
| I – Eier | J – Lupinen |
| K – Senf | L – Soja |
| M – Weichtiere | N – Erdnüsse |
| O - Lebensmittelfarbe (E10), (E104), (E122), (E129), (E102), (E124) | |

TANDOORI SPEZIALITÄTEN – TANDOORI DISHES

M20	Murgh Tikka Panjabi (F) Hähnchenbrustfilet nach 24-stündiger Marinade am Spieß, im Tandoor gegart Chicken pieces marinated for 24-hours and roasted in the tandoor	13,50
M22	Lamm Tikka (F) Saftige marinierte Lammrückenfiletstücke, am Spieß gegart Tandoori roasted lamb pieces	16,00
M25	Machi Tikka (F, B) Lachsfilet in Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart Salmon pieces marinated and roasted in the tandoor	16,00
M28	Paneer Tikka (F) Hausgemachter Frischkäse und Gemüse im Tandoor Lehmofen gegrillt Fresh homemade cheese grilled in the tandoor oven	13,00
M29	Vegetable Mixed Grill (F) Verschiedene Gemüsesorten – Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt Several kinds of vegetables marinated and grilled in the tandoor	12,00

TANDOORI BROTE – TANDOORI BREAD

M80	Tandoori Roti (A) Frisch gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl	3,00
M81	Naan (A) Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken	3,00
M82	Laacha Paratha (A, F) Fladenbrot aus Vollkornmehl in Butter gebacken Flat round bread with wholemeal flower baked in butter	4,50
M83	Butter Naan (A, F) Fladenbrot in Butter gebacken	3,50
M84	Garlic Naan (A) Fladenbrot mit Knoblauch im Tandoor gebacken	3,50

HÜHNCHEN SPEZIALITÄTEN – CHICKEN SPECIALITIES

M31	Chicken Korma (F, H)	12,50
	Zarte Hühnerfleischstücke in milder Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamon gekocht und mit Sahne verfeinert .Tender pieces of chicken in a mild korma sauce with almonds, grated coconut, cardamom refined with cream	
M32	Chicken Curry (H)	11,00
	Zarte Hühnerfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten gebraten (mittelscharf) Tender pieces of chicken fried with fresh ground spices, onions and tomatoes (medium hot)	
M33	Butter Chicken (F, H)	12,50
	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in leichter Soße aus Tomaten, Butter und Sahne (mild) / Grilled pieces of chicken in a mild sauce of tomatoes, butter and cream (mild)	
M34	Chicken Tikka Masala (F, H)	12,50
	Hähnchenbrustfilet in exotischen Gewürzen maniert, im Tandoor Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsoße gebraten Pieces of chicken fillet marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and sauteed in a special sauce	
M37	Palak Chicken (F)	11,00
	Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart Succulent pieces of chicken cooked with spinach with spices	

LAMM SPEZIALITÄTEN – LAMB SPECIALITIES

M40	Lamm Korma (H, F)	13,50
	Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen zubereitet Tender lamb pieces cooked in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashews	
M42	Lamm Curry (H)	13,00
	Lammfleischstücke, zubereitet mit Joghurt in einer exotischen Currysoße Tender pieces of lamb marinated with yoghurt in a delicious curry sauce	
M43	Tandoori Tikka Masala (F, H)	14,00
	Lammfleisch im Tandoor gegart, orientalisch gewürzt und mit Spezialsauce gebraten Tandoor baked lamb filet cooked in oriental spices with special sauce	
M46	Palak Lamm (F)	13,00
	Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart Succulent pieces of lamb cooked with spinach, flavoured with spices	

FISCH & GARNELEN - FISH & PRAWNS

M60	Fish Mango Curry (B, F, H)	15,50
	Frisches Lachsfilet in einer würzigen Mangosauce	
	Fresh salmon pieces cooked in a delicately flavoured mangosauce	
M61	Machi Masala (Fish Curry) (B, F, H)	14,50
	Frisches Lachsfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten	
	Fresh salmon pieces cooked with onions, garlic, ginger and onions	
M62	Fish Korma (B, F, H)	15,50
	Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen	
	salmon fillet in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts	

VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE – VEGAN & VEGETARIAN DISHES

M71	Aloo Channa Masala (Vegan) (H)	10,50
	Kichererbsen und Kartoffeln mit verschiedenen Gewürzen in einer Soße angebraten	
	Chick peas with various herbs sauteed in a curry sauce	
M72	Shahi Paneer Massala (F, H)	12,50
	Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten in einer Sahne Sauce	
	Fresh homemade cheese cooked in tomatoes and cream sauce	
M73	Alu Gobi Masala (Vegan) (H)	11,50
	Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten	
	Cauliflower and potatoes cooked with mild spices and sauteed with onions	
M74	Tarka Daal (Vegan)	10,50
	Hülsenfrüchte in verschiedenen Gewürzen gekocht, mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten	
	Lentils prepared with various spices and sauteed in butter with onion and garlic	
M76	Palak Paneer (F)	12,50
	Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten Joghurt und Gewürzen gebraten	
	Fresh home made cheese with spinach cooked in onions, tomatoes, yoghurt and spices	
M77	Navrattan Korma (F, H)	12,00
	Gemischtes Gemüse in einer milden Soße gekocht und mit Cashew und Rosinen	
	Mixed vegetables prepared in a mildly sauce and sautéed with cashew and raisins	

Thali Lunch

Von allem ein bisschen: Drei Speisen auf einem Teller bunt gemischt serviert.

Alle Thalis werden **mit einer Suppe als Vorspeise** serviert und enthalten außerdem Basmatireis, Naan-Brot, Tarka Dal und Aloo Chana.

Wählen Sie gerne 1 Gericht aus der folgenden Auswahl

Chicken Masala	15,00
Lamm Curry	15,50
Fish Masala	16,00
Palak Paneer	15,00
Navraten Korma	14,50