



CORONA KARTE – GÜLTIG WÄHREND LOCKDOWN

EXTRAS

Butter Naan	3,50 €
Indisches Fladenbrot mit Butter gebacken	
Papadam	2,50 €
Frittierte Linsenkracker – vegan	
Zitro - Dip	1,00 €
Hausgemachter Zitronen – Schmand Dip	
Tomaten Chutney	1,00 €
Hausgemachtes Tomaten – Curry Chutney - vegan	
Mixed Pickles – sehr scharf (pro 100g)	5,00 €
Hausgemachtes Chili – Zitronen – Karotten Chutney – vegan	
+ Einmachglas je 1,50 €	

RECIRCLE – Das neue Pfandsystem, um die Umwelt zu entlasten. Wir machen Mit ! Weitere Infos dazu in unserem Restaurant. #goGreen – ohne extra Kosten bis 30.04.2021



HOT & COOL

Mango Lassi 4,00 €

Hausgemachter Mango – Jogurt – Milch - Drink

Indian Chai Masala (nur Abholung) 3,00 €

Indisches Nationalgetränk – Indischer Schwarztee mit Milch & Gewürzen

RIND / BEEF

Saag Beef Curry 16,00 €

Gebratenes Masala Rindfleisch in Spinat – Sahne Curry

Roasted masala beef in spinach – cream curry

Beef Curry „a la Chef“ 16,00 €

Gebratenes Masala Rindfleisch in würzigen Tomaten Curry & Kartoffelstücken

Roasted masala beef in special tomato curry & potato pieces

LAMM / BEEF

Lamm Curry „a la Chef“ 17,50 €

Gebratenes Masala Lammfleisch in würzigen Tomaten Curry & Gemüsestücken

Roasted masala lamb in special tomato curry & veggie pieces

Alle Gerichte mit Reis, Jogurt, Raita, Mixed Pickles

All dishes with rice – curd – raita – mixed pickles

SCHÄRFE: angenehm – pikant – würzig – scharf

spicyness: pleasant – spicy – medium – indian hot



VEGETARISCH & VEGAN* (Zubereitung möglich – bitte angeben)

Veggie of the Week **12,50 €**

Siehe Mittagstisch - wechselnde Gerichte
Mittagstischpreise gültig von 11.30 – 14.00 Uhr

Palak Paneer “a la Mama” **14,50 €**

Blattspinat in Tomaten – Sahne Curry mit Kartoffel – Paprikastückchen & Frischkäsewürfel
Spinach in tomato – cream curry with potato – capsicum pieces & paneer cheese sticks

Aloo Matar Gobi Curry* **12,00 €**

Gebratenes Kartoffel – Blumenkohl - Erbsen Gemüse in roten Tomaten Curry
Red tomato Curry with potatoes, cauliflour & green peas

Chana Curry* **12,50 €**

Kichererbsen in feinem „Kerala“ Kokos Curry mit Kartoffelstückchen
Chickpea coconut Curry “Kerala” style with potato pieces

Masoor Daal Curry* **12,50 €**

India´s Veggie Curry No.1 : Rote Linsen Curry mit gerösteten Kokosraspeln
Red Lentils Curry with roasted coconut grater

Alle Gerichte mit Reis, Jogurt, Raita, Mixed Pickles
All dishes with rice – curd – raita – mixed pickles

SCHÄRFE: angenehm – pikant – würzig – scharf
spicyness: pleasant – spicy – medium – indian hot



HÄHNCHEN / CHICKEN

Chicken of the Week 16,00 €

Siehe Mittagstisch - wechselnde Gerichte
Mittagstischpreise gültig von 11.30 – 14.00 Uhr

Palak Chicken Curry 16,00 €

Marinierte Hähnchenbruststücke in Spinat – Sahne Curry
Marinated chicken pieces in Spinach – cream curry

Chicken Curry „a la Chef“ 15,00 €

Marinierte Hähnchenbruststücke in würzigen Tomaten Curry
Marinated chicken pieces in special tomato curry

Kadella Chicken Curry 16,00 €

Marinierte Hähnchenbruststücke in Kichererbsen – Kokos Curry
Marinated chicken pieces in chick peas – coconut curry

Daal Chicken Curry 16,00 €

Marinierte Hähnchenbruststücke in feinem Rote Linsen Curry
Marinated chicken pieces in red lentil curry

Chicken Curry „Tandoori Art“ 15,00 €

24 – h - Marinierte Hähnchenbruststücke in Jogurt gegart
24 – h - Marinated chicken pieces cooked / boiled in yogurt

Kokos Chicken Curry „a la Mama“ 16,00 €

Marinierte Hähnchenbruststücke in Mama´s feinem „Kerala“ Kokos Curry
Marinated chicken pieces in Mum´s special “Kerala” coconut curry

Alle Gerichte mit Reis, Jogurt, Raita, Mixed Pickles

All dishes with rice – curd – raita – mixed pickles

SCHÄRFE: angenehm – pikant – würzig – scharf

spicyness: pleasant – spicy – medium – indian hot