

MITTAGSKARTE

Mo-Fr: 12:00 – 14:30

(Feiertage ausgeschlossen)

- M1. Vegetable Pineapple Curry** € 9,90
Gemischtes Gemüse gekocht in einer Ananas-Curry-Sahnesoße.
Mixed vegetable cooked in a pineapple curry cream sauce.
- M2. Vegetable Curry** € 9,90
Gemischtes Gemüse gekocht in einer milden Curry-Soße.
Mixed vegetable cooked in a mild curry sauce.
- M3. Vegetable Paneer Madras (Sehr Scharf) 🌶️🌶️** € 10,90
Gemüse und Paneer gekocht in einer scharfen Kokosmilch-Currysoße.
Vegetable and Paneer cooked in a spicy coconut curry sauce.
- M4. Chana Aloo Masala** €9,90
Kichererbsen mit Kartoffeln gekocht in einer milden Curry-Soße.
Chickpeas with potato cooked in mild curry sauce.
- M6. Pineapple Chicken** € 10,90
Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, zubereitet in einer Ananas-Curry-Soße.
Marinated chicken breast cooked in a pineapple curry sauce.
- M7. Chicken Tikka Masala** € 10,90
Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor Ofen, gekocht in einer milden Masala-Soße.
Marinated chicken breast cooked in a mild masala sauce.
- M8. Chicken Madras (Sehr Scharf) 🌶️🌶️** € 10,90
Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer scharfen Kokosmilch-Curry-Soße.
Marinated chicken breast cooked in a spicy coconut curry sauce.
- M11. Lamb Curry** € 11,90
Lammfleisch gekocht in einer milden Curry-Soße.
lamb cooked in a mild curry sauce.
- M12. Lamb Jhalfrezi (Leicht Scharf) 🌶️** € 11,90
Lammfleisch gekocht in einer pikanten Soße mit Zwiebeln, Paprika, Chilis und Tomaten.
Lamb cooked in a piquant sauce with onions, capsicum, chilies and tomatoes.
- M13. Lamb Madras (Sehr Scharf) 🌶️🌶️** € 11,90
Lammfleisch gekocht in einer scharfen Kokosmilch Curry-Soße mit frischem Koriander.
Lamb cooked in a spicy coconut curry sauce with fresh coriander