MITTAGSKARTE

MONTAG | 12.00 - 16.00 UHR

Alle Hauptgerichte werden mit täglich wechselnder vegetarischer Tagessuppe, Basmatireis und Beilagensalat [J] serviert.

M1 I CHANNA MASALA
Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten und speziellen Gewürzen pikant angebraten
Chickpeas with onions, tomatoes and special spices fried spicy
10,5

M2 I NAVRATAN KORMA [G]
Verschiedene frische Gemüse der Saison in einer Sahne-Curry-Sauce
Variety of fresh seasonal vegetables in a cream curry sauce
10.9

M3 I MURGH KASHMIRI [G, H]
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Nüssen in einer traditionellen Kashmiri-Sahnesauce
Tender chicken breast fillet with pineapple and nuts in a traditional Kashmiri cream sauce
11.5

M4 I CHICKEN VINDALOO
Hühnerfilet mit Perlzwiebeln und Kartoffeln in scharfer Sauce
Chicken fillet with onions and potatoes in a spicy sauce
11.5

M5 I MUTTON MASALA [G]
Eingelegtes Lammfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
Marinated lamb cooked with fresh ginger, tomatoes, onions, garlic and spices
12.9

M6 I SHAHI GHOST [G, H]
Zartes Lammfleisch mit Nüssen in einer exotischen Sahnesauce
Tender lamb with nuts in an exotic cream sauce
12.9

M7 I MACHLI MAKHNI [D, G]
Rotbarschfilet in einer sahnigen Tomatensauce
Redfish fillet in a creamy tomato sauce
12,5

M8 I PANEER TIKKA [G]
Hausgemachter indischer Rahmkäse mit einer fernöstlichen Gewürzmischung gegrillt und in einer köstlichen Sauce aus frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und frischen Ingwer serviert
Homemade Indian cheese grilled with a Far Eastern spice blend and out in a delicious sauce served fresh tomatoes, onions, peppers and fresh ginger
13,5

BEILAGEN | SIDE ORDER

17 BHATURA [A, C, G] **3.2**
Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert
Superfine fried flour bread

18 NAAN [A, C, G] **3.2**
Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken
Crispy baed bread

20 GARLIC NAAN [A, C, G] **4.5**
Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter, gebacken / *Crispy bread with homemade indian Garlic butter baked*

22 ROTI-CHAPATI **2.9**
Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen
Wholemeal bread from the tandoor

MITTAGSKARTE

DIENSTAG | 12.00 - 16.00 UHR

Alle Hauptgerichte werden mit täglich wechselnder vegetarischer Tagessuppe, Basmatireis und Beilagensalat [J] serviert.

M1 I ALU BENGAN
Kartoffeln mit Aubergine und frischem Ingwer in einer schmackhaften Curry Sauce
Potatoes with aubergine and fresh ginger in a tasty curry sauce
10.5

M2 I PANEER VINDALOO [G]
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer pikanten Art zubereitet
Prepared Homemade fresh cheese with potatoes and grated coconut in a spicy type
10.9

M3 I MURGH DO PIASA
Hähnchenbrustfilet mit pürierten Tomaten, Koriander, Knoblauch und gegrillten Zwiebeln in einer delikaten Sauce
Chicken breast fillet with mashed tomatoes, cilantro, garlic and grilled onions in a delicious sauce
11.5

M4 I MURGH KHUMBI [G]
Hühnerfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
Chicken fillet with fresh mushrooms in a curry cream sauce
11.5

M5 I BHUNA GOSHT
Lammfleischstücke gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen
Lamb pieces cooked with garlic, onions, peppers, fresh ginger and spices
12.9

M6 I MUTTON MANGO [G, H]
Saftiges Lammfleisch mit Mangoscheiben, traditionell nach indischer Art zubereitet in einer cremigen Mangosauce und Mandeln
Juicy lamb with mango slices, traditional Indian style cooked in a creamy mango sauce and almonds
12.9

M7 I MACHLI KORMA [D, G, H]
Rotbarschfilet in einer mild gewürzten Safran-Cashew-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen, geriebenen Rahmkäse und Cashewnüssen garniert
Garnished redfish fillet in a mild spiced saffron-cashew cream sauce with almonds, raisins, grated cream cheese and cashew nuts
12.5

M8 I MURGH TIKKA [G]
In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes Hähnchenbrustfilet wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert
Marinated in yogurt, saffron and spices chicken breast fillet served with onions, peppers, tomatoes and ginger
13.5

BEILAGEN | SIDE ORDER

17 BHATURA [A, C, G] **3.2**
Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert
Superfine fried flour bread

18 NAAN [A, C, G] **3.2**
Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken
Crispy baed bread

20 GARLIC NAAN [A, C, G] **4.5**
Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter, gebacken / *Crispy bread with homemade indian Garlic butter baked*

22 ROTI-CHAPATI **2.9**
Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen
Wholemeal bread from the tandoor

MITTAGSKARTE

MITTWOCH | 12.00 - 16.00 UHR

Alle Hauptgerichte werden mit täglich wechselnder vegetarischer Tagessuppe, Basmatireis und Beilagensalat [J] serviert.

M1 I ALU PALAK
Kartoffeln mit Spinat, Knoblauch in einer Currysauce
Potatoes with spinach, garlic in a curry sauce
10.5

M2 I BENGAN CURRY [G]
Auberginen und indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in einer schmackhaften Currysauce
Eggplant and Indian cheese with green peas in a tasty curry sauce
10.9

M3 I MURGH SALONA [G]
Saftige Hähnchenbrust Filetstücke mit indischen Rahmkäse und Champignons in einer delikaten Curry-Sahne-Sauce
Juicy chicken breast fillet with Indian cream cheese and mushrooms in a delicious curry cream sauce
11.5

M4 I MURGH MANGO [G, H]
Hühnerfilet mit Mangostücken und Mandeln in einer fruchtigen Mango-Sahnesauce
Chicken fillet with mango pieces and almonds in a fruity mango cream sauce
11.5

M5 I MUTTON DHANSEK
Lammfleisch mit indischen Linsen, Knoblauch und Ingwer in einer delikaten Sauce
Lamb with Indian lentils, garlic and ginger in a delicious sauce
12.9

M6 I MUTTON MADRAS
Lammfleisch mit Kokosraspeln in original südindischer Madrascurrysauce
Lamb with grated coconut in original South Indian Madras Curry Sauce
12.9

M7 I MASCHLI SABZI [D]
Rotbarschfilet mit frischem Gemüse in einer speziellen Sauce
Redfish fillet with fresh vegetables in a special sauce
12.5

M8 I MUTTON TIKKA [G]
In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes frisches Lammfleisch wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert
Marinated in yogurt, saffron and spices fresh lamb is served with onions, peppers, tomatoes and ginger
13.5

BEILAGEN | SIDE ORDER

17 BHATURA [A, C, G] **3.2**
Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert
Superfine fried flour bread

18 NAAN [A, C, G] **3.2**
Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken
Crispy baed bread

20 GARLIC NAAN [A, C, G] **4.5**
Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter, gebacken / *Crispy bread with homemade indian Garlic butter baked*

22 ROTI-CHAPATI **2.9**
Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen
Wholemeal bread from the tandoor

MITTAGSKARTE

DONNERSTAG | 12.00 - 16.00 UHR

Alle Hauptgerichte werden mit täglich wechselnder vegetarischer Tagessuppe, Basmatireis und Beilagensalat [J] serviert.

M1 I ALU CHANNA
Kartoffeln mit Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten und speziellen Gewürzen pikant angebraten
Potatoes with chick peas, onions, tomatoes and special spices fried spicy
10.5

M2 I MANGO SABZI [G, H]
Verschiedene Gemüse mit Mandeln, Mangoscheiben in einer fruchtigen Mango-Sahnesauce
Assorted vegetables with almonds, mango slices in a fruity mango cream sauce
10.9

M3 I MURGH VINDALOO
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Kokosraspeln gegart und nach pikanter indischer Art zubereitet
Cooked chicken breast fillet with potatoes and grated coconut and cooked to spicy Indian style
11.5

M4 I MURGH DHANSEK
Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Linsenarten fein gekocht, mit geriebenen Ingwer garniert
Chicken breast fillet finely cooked with various lens types, garnished with grated ginger
11.5

M5 I MUTTON CHANNA
Lammfleisch mit Kichererbsen, frischem Ingwer und Zwiebeln angebraten und in einer Tomaten-Masalasauce pikant zubereitet
Lamb fried with chickpeas, fresh ginger and onions and cooked in a spicy tomato Masala sauce
12.9

M6 I MUTTON JHALFRESI
Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl und Ingwer nach nordindischer Art in einer scharfen Currysauce
Lamb fillet with tomatoes, onions, peppers, cauliflower and ginger according to North Indian style in a spicy curry sauce
12.9

M7 I MASCHLI LEMON [D]
Rotbarschfilet leicht gebraten mit Kreuzkümmel und Zwiebeln und in einer Currysauce mit einem Hauch von Zitrone fein zubereitet
Redfish fillet lightly fried finely cooked with cumin and onion and in a curry sauce with a hint of lemon
12.5

M8 I SABZI TIKKA [G]
Gemischtes Gemüse und ind. Rahmkäse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer
Mixed vegetables and Indian cream cheese marinated in yoghurt and numerous spices with onions, peppers, tomatoes and ginger
13.5

BEILAGEN | SIDE ORDER

17 BHATURA [A, C, G] **3.2**
Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert
Superfine fried flour bread

18 NAAN [A, C, G] **3.2**
Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken
Crispy baed bread

20 GARLIC NAAN [A, C, G] **4.5**
Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter, gebacken / *Crispy bread with homemade indian Garlic butter baked*

22 ROTI-CHAPATI **2.9**
Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen
Wholemeal bread from the tandoor

MITTAGSKARTE

FREITAG | 12.00 - 16.00 UHR

Alle Hauptgerichte werden mit täglich wechselnder vegetarischer Tagessuppe, Basmatireis und Beilagensalat [J] serviert.

M1 I MANGO PANEER [G, H]
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Mangoscheiben, Mandeln und Cashewnüssen in einer fruchtigen Mango-Sahne-Sauce
Homemade cheese with fresh mango slices, almonds and cashew nuts in a fruity mango cream sauce
10.5

M2 I CHILLY CHEESE [G]
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Koriander in einer scharfen Chillisauce
Homemade fresh cheese with onions, peppers, fresh ginger and coriander in a spicy chilli sauce
10.9

M3 I MURGH BANGLORI
Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Paprika, Ingwer und exotischen Gewürzen zubereitet
Cooked chicken breast fillet with pineapple, bell pepper, ginger and exotic spices
11.5

M4 I MURGH COCONUT [G, H]
Hähnchenbrust mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer Honig-Currysauce
Chicken breast with coconut, almonds, raisins and cashew nuts in a honey curry sauce
11.5

M5 I MUTTON DHANSEK
Lammfleisch mit verschiedenen Linsenarten fein gekocht und mit geriebenen Ingwer garniert
Lamb with different lens types cooked and garnished with finely grated ginger
12.9

M6 I MUTTON HIMALAYA [G]
Zarte Lammfleischstücke gebraten mit Paprika, Erbsen und Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce
Tender pieces of lamb cooked with peppers, peas and cream cheese in a special cream sauce
12.9

M7 I MASCHLI CURRY [D]
Rotbarschfilet in einer Currysauce zubereitet nach traditionell indischer Art
Redfish fillet in a curry sauce prepared according to traditional Indian style
12.5

M8 I MUTTON RARA
Gegrilltes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, frischer Minze, Tomaten und Ingwer in einer Tandoori-Minz-Mischung auf einer heissen Gusseisenpfanne serviert
Grilled lamb with peppers, onions, fresh mint, tomatoes and ginger in a Tandoori mint mixture served on a hot cast iron skillet
13.5

BEILAGEN | SIDE ORDER

17 BHATURA [A, C, G] **3.2**
Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert
Superfine fried flour bread

18 NAAN [A, C, G] **3.2**
Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken
Crispy baed bread

20 GARLIC NAAN [A, C, G] **4.5**
Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter, gebacken / *Crispy bread with homemade indian Garlic butter baked*

22 ROTI-CHAPATI **2.9**
Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen
Wholemeal bread from the tandoor