

# Mittagskarte Lunch

Mo.-Fr. von 11:30 – 14:30 Uhr

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

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

- |   |         |
|---|---------|
| <b>609. Lamm Achari</b>   | 9,90 €  |
| Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse in Sauer-Scharf-Soße<br>Tender lamb with fresh vegetables in sour-hot sauce                                |         |
| <b>610. Lamm Bhindi</b>   | 9,90 €  |
| Zartes Lammfleisch mit frischem Okra-Gemüse in Ingwer-Curry-Soße<br>Tender lamb with fresh okra vegetables in ginger curry sauce                  |         |
| <b>611. Lamm Korma</b> <sup>G, H</sup>  | 9,90 €  |
| Lammfleisch in einer Joghurt- und Nusssahnesoße<br>Lamb in a yoghurt and nut cream sauce  |         |
| <b>612. Beef Sabji (leicht scharf)</b> <sup>G</sup>   | 8,90 €  |
| Rindfleisch und frisches Gemüse, Curry, Kokosnussmilch und Ingwer<br>Beef and fresh vegetables, curry, coconut milk and ginger                    |         |
| <b>613. Beef Korma</b> <sup>G, H</sup>  | 8,90 €  |
| Rindfleisch in einer Joghurt- und Nusssahnesoße<br>Beef in a yogurt and nut cream sauce   |         |
| <b>714. Beef Jhalfrezi (mittelscharf)</b>   | 8,90 €  |
| Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße<br>Beef with onions, peppers and ginger in curry sauce                                  |         |
| <b>715. Beef Mango</b> <sup>G, H</sup>  | 8,90 €  |
| Rindfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße<br>Beef in almond and mango cream sauce   |         |
| <b>716. Beef Karahi</b>   | 9,90 €  |
| Rindfleisch zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer<br>Beef cooked with tomatoes, peppers, onions and ginger                         |         |
| <b>717. Beef Vindaloo (sehr scharf)</b>   | 8,90 €  |
| Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa<br>Beef cooked with special spices from Goa   |         |
| <b>614. Fisch Bengali</b> <sup>D</sup>  | 8,90 €  |
| Fischfilet mit Zitrone und frischen Koriander, Ingwer nach Bengali-Art<br>Coley fillet with lemon and fresh coriander, ginger after Bengali Style |         |
| <b>615. Ente Mango</b> <sup>G, H</sup>  | 10,90 € |
| Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in Mandel-Mango-Sahnesoße<br>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)** <sup>G</sup> 10,90 €  
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, frisches Gemüse, Curry, Kokosnussmilch, Ingwer  
Duck breast marinated and grilled, fresh vegetables, curry, coconut milk, ginger
- 617. Jheenga Masala** <sup>G, H</sup> 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)** <sup>G, H</sup> 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** <sup>A</sup> 2,20 €  
Frisches Hefeteigbrot vom Tandoor  
Fresh dough bread from the Tandoor
- 621. Lissan Nan** <sup>A</sup> 2,50 €  
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.

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