

# MITTAGS- KARTE

Gültig:  
Montag - Freitag 11.30 - 14.30 Uhr  
(außer an Feiertagen)

## Starters

301 Dahi-Puri 🌿 🍷🍷🍷 / € 4.9

**Nr. 301 nur im Restaurant erhältlich!**

Gebäckschalen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln, Kichererbsen, gesüßtem Joghurt, Minze und Tamarindchutney.

*Pastry shells filled with seasoned potatoes, chickpeas, sweetened yoghurt, mint and tamarind chutney.*

302 Vegetable Samosa Chaat 🌿 🍷🍷🍷 / € 4.9

Zwei herzhaftes Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen & Cashewkernen.

*Two fried pastries filled with potatoes, green peas and cashew nuts.*

303 Chicken Kathi Roll 🍷🍷🍷 / € 6.5

Belegtes Naan-Brot Sandwich mit gegrillter würziger Hähnchenbrust aus dem Tandoori Ofen, Paprika, Zwiebel und milder Minz- und Masala-Sauce.

*Grilled chicken tikka wrapped in naan with red onions, bell pepper and mint and masala chutney.*

# Mains

Alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis und Naan-Brot.  
*All dishes served with basmati rice and naan bread.*

## 307 Dal Fry 🌿 🍽️🍽️🍽️ / € 8.5

Gelbe Linsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Koriander & Curryblättern.  
*Yellow lentils with onions, fresh tomatoes, ginger, coriander and curry leaves.*

## 308 Mango Tango 🌿 🍽️🍽️🍽️ / € 8.5

Frische verschiedene Gemüsesorten mit hausgemachter, mild-süßer Mango-Safran-Cashewnussauce.  
*Fresh mixed vegetables with a homemade mild-sweet mango-saffron-cashew nut sauce.*

## 309 Paneer Butter Masala 🍽️🍽️🍽️ / € 8.5

Rahmkäse in einer duftenden Sauce aus Butter, Sahne, Zwiebeln und Tomaten, mit Bockshornkleeblättern gewürzt für den perfekten Abgang. *Indian cottage cheese cooked in a fragrant sauce made from butter, cream, onions and tomatoes, seasoned with fenugreek leaves for the perfect finish.*

## 310 Cholle Bhature 🌿 🍽️🍽️🍽️ / € 8.5

Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masala-Sauce) und Bhatura, einem frittierten Brot aus Weizenmehl.  
*Chickpeas the Punjabi way in a masala spiced onion and tomato sauce and served with Bhatura bread.*

## 311 Chicken Tikka Masala 🍽️🍽️🍽️ / € 9.7

Wir rösten unser mariniertes Huhn zunächst in einem traditionellen Tandoor-Ofen, bevor wir es in unser spezielles Curry mit Rauchgewürzen werfen. Dies verleiht dem Gericht einen unvergesslichen Geschmack, was es zu einem der beliebtesten Gerichte Indiens macht.  
*We begin by roasting marinated chicken in a tandoor oven, then combine it with our special spiced, smoky curry. This creates the amazing, unforgettable flavour that makes it one of India's best loved dishes.*

## 312 Murgh Makhni 🍽️🍽️🍽️ / € 9.7

Hühnchen-Tikka nach Delhi-Art, gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Butter und Tomaten, verfeinert mit Bockshornkleeblättern. *Delhi-style chicken tikka cooked in a rich, creamy sauce made from butter and tomatoes and finished with fenugreek leaves. The ultimate comfort food.*

## 313 Chicken Mango 🍽️🍽️🍽️ / € 9.7

Hähnchenbrustfilet mit frischer Mango & Mandeln in einer mild-süßen Sauce.  
*Chicken breast filet with fresh mango and almonds in a mild-sweet sauce.*

## 314 Mutton Nilgiri 🍽️🍽️🍽️ / € 9.7

Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minzkräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat. *Tender lamb with coriander leaves, green chili and mint in an oriental sauce with coconut milk and spinach.*

## 315 Vegetable Biryani 🌿 🍽️🍽️🍽️ / € 8.5

Gewürzter Reis mit frischem Gemüse und Nüssen.  
*Spiced rice with fresh vegetables and nuts.*

अच्छी भूख - guten Appetit!