

Speisen

Chicken Tikka-Curry mit Reis **12,00** EUR

Hähnchenbrust gekocht in einem traditionellen süd-indischen Curry mit Ingwer, Knoblauch, Garam Masala, Kreuzkümmel, Lorbeerblatt, Nelke, Kardamom und Zimt, serviert mit Safran-Basmati-Reis und mit hausgemachten Raita (Joghurt-Dip)
„Scharf – auf Wunsch“

Chicken-Masala mit Parotta-Roti (Indisches Weizenmehl-Brot) **13,00** EUR

Hähnchenbrust gekocht in einem traditionellen süd-indischen Curry mit Ingwer, Knoblauch, Garam Masala, Kreuzkümmel, Lorbeerblatt, Nelke, Kardamom und Zimt, serviert mit 2 Stück Roti und mit dem hausgemachten Raita (Joghurt-Dip)
„Scharf – auf Wunsch“

Tandoori-Chicken **13,50** EUR

Hähnchenbrust in hausgemachter exotischer Würze über 48h mariniert (frittiert), serviert mit Safran-Basmati-Reis und mit einem Veggi-Curry, dazu den hausgemachten Raita sowie nach Auswahl Sweet-Chili Sauce o. unseren besonderen hausgemachten Kokos-Chutney (pikant)

Meeresfrüchte | Sea Food

Iraal-Madras Curry (Garnelen) **13,00** EUR

Tiger Prawn (Garnelen) Curry nach süd-indischer Art mit Kokosmilch, roten Chili und frischen Curryblättern

· mit Safran-Basmati-Reis **13,00** EUR

· mit Parotta-Roti – 2 Stück (Indisches Weizenmehl-Brot) **14,00** EUR

und dazu hausgemachter Raita (Joghurt-Dip)

Iraal-Tandoori (Garnelen) **13,00** EUR

Exotisch gewürzt über 48 h mariniert (frittiert), serviert mit Safran-Basmati-Reis und mit einem Veggi-Curry, dazu hausgemachter Raita (Joghurt-Dip)

„Scharf – auf Wunsch“

Speisen

Vegan & Veggi

Veganes-Veggi-Masala-Korma 3-Curry's

Veggi-mix Curry (Ind. Grüne-Auberginen, Bohnen, Paprika, Zucchini, Kochbanane, Kartoffeln, Zwiebeln) garniert mit Kreuzkümmel, Lorbeerblatt, Nelke, Kardamom Zimt und frischen Curryblättern und mit Kokosmilch zu exotischen Curry zubereitet.
+ Kirchererbsen-Curry
+ Masoor Dalcurry

· alle 3 Curry's mit Safran-Basmati-Reis **12,50** EUR

· mit Parotta-Roti – 2 Stück (Indisches Weizenmehl-Brot) **13,50** EUR

Veganes Kichererbsen-Masala- Curry

· exotisch-gewürzt mit Kokosmilch **9,50** EUR

· mit Parotta-Roti – 2 Stück (Indisches Weizenmehl-Brot) **10,50** EUR

Veganes Masoor Dal Curry (Rote Linsen)

· mit Safran-Basmati-Reis **8,50** EUR

Alle veganen Produkte werden mit unserem hausgemachten Kokus-Chutney (pikant) o. mit süß-saurer Soße serviert.

Alle anderen Speisen bekommen Sie auf Wunsch mit einem hausgemachten Raita (Joghurt Dip) serviert. .

DESSERTS

1 Stück | 3 Stück **1,50** EUR | **4,00** EUR

Boondi-Laddu (Kichererbsen)

Gulab-Jamun (Grieß und Milchpulver-Bällchen)

Rasgulla (Milchpulver-Bällchen)

Pfand für Teller, Glas und Besteck je 1,00 EUR.

Snacks

Chicken-Samosa

Teigtaschen befüllt mit Hähnchenbruststücken, Kartoffeln und Zwiebeln, paniert und frittiert, Portion (4 Stück)

7,50 EUR

Vegane & Vegetarische Snacks

Vegane Parotha-Roti

Indisches Brot, angedünstet mit Sesam-Öl aus der Pfanne, Portion (3 Stück)

6,50 EUR

Vegane Crispy-Cauliflower-Pakora

Frischer Blumenkohl, mariniert in hausgemachter Sauce, Teig aus Reismehl, Maismehl, paprikaedelsüß, Salz und indischem Gewürz (frittiert)

7,00 EUR

Vegane Samosa

Teigtasche befüllt mit exotisch gewürzten Kartoffel-Curry, Karotte & Erbsen, paniert und frittiert, Portion (4 Stück)

7,00 EUR

Vegetarische Paneer-Samosa

Teigtasche befüllt mit indischem Weichkäse und Erbsen, paniert und frittiert, Portion (4 Stück)

7,50 EUR

Dip Auswahl für alle Snacks:

Raita (Joghurt-Dip – indische Gewürzmischung, Gurke, Cashewkerne, Pfeffer, Salz und Knoblauch), Kokos-Chutney pikant (frische Chilischorten, Kokosnuss, Salz, Limetten) oder Sweet-Chili-Sauce

Getränke

Indische Mango-Lassi (Shake)

Mangofrucht püriert mit Joghurt und Zucker

0,1l Glas **5,00** EUR

Exotische Getränke

Indischer Saft als Limonade

Mango, Maracuja, Guave, Kokoswasser mit Kokosstücken

0,1l Glas **3,00** EUR

Pfand für Teller, Glas und Besteck je 1,00 EUR.