# **Mittags-Menues**

Dienstag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen) Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert Served with small salad, rice and dessert

399 Butter Chicken 4,0,6,H  Gegrilltes Hähnchenbrustfiletstücke in einer schmackhaften Sahne Sauce mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnüssen und feinen Gewürzen.  Grilled Chicken fillet in a tasty cream sauce with almonds, coconut, Cashew nuts an	11,50 €  nd fine spices.
400 Chicken Curry 0,6 Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce / Chicken fillet in a mild curry sauce (	10,90 € (°G).
401 Chicken Korma <sup>6,0,6,H</sup> Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild). Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild).	10,90€
402 Chicken Sabzi <sup>0,6,H</sup> Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen. Chicken fillet with fresh vegetables and spices.	10,90€
403 Chicken Palak O.G Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit frische gebratene Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Spinat.  Delightfully marinated chicken breast fillets with fresh pan-fried onions, ginger, garlic and spinach. (North Indian Style)	10,90€
404 Mango Chicken <sup>6,0,6,H</sup> Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce Tender.  chicken in mango-saffron-cashew-sauce.	10,90€
405 Fish Korma <sup>6,0,6,D,H</sup> Lachsfilet in einer schmackhaften Sahne Sauce mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnüssen und feinen Gewürzen. Salmon fillet in a tasty cream sauce with almonds, coconut, Cashew nuts and fine	10,90 € spices.
406 Fish Curry <sup>0,G,D,H</sup> Fischfilet in einer milden Currysauce / Fish-fillets in a mild curry sauce.	10,90€
407 Lamm Curry <sup>0,G,H</sup> Lammfleisch in einer milden Currysauce / Lamb pieces in a mild curry sauce.	10,50€
408 Lamm Karahi O,G,H Zartes Lammfleisch in Curry-Sauce, Paprika, Peperoni, Ingwer und gemahlene Gewürze. Tender lamb in curry sauce, peppers, hot peppers, ginger and ground spices.	10,90€

Alle Mittags-Menüs zum Mitnehmen sind ohne Salat und Nachtisch

# **Mittags-Menues**

Dienstag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen) Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert Served with small salad, rice and dessert

409	Palak Paneer <sup>0,6</sup> Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen. Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices.	10,90€
410	Karahi Paneer <sup>0,G,H</sup> Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen. Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices.	10,90€
411	Vegetable Korma <sup>6,0,G,H</sup> Frische Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss und feinen Gewürzen (sehr mild). Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild).	9,90€
412	Aloo Palak OG W W Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen, nach nordindischer Art.  Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style.	9,90€
413	Dal Channa <sup>0,6</sup>	9,90€
414	Mixed Vegetables <sup>0,G,H</sup> Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes frisches Gemüse und erlesene Gewürze.  Delicious prepared fresh vegetables North Indian Style -and exquisite spices.	9,90€
415	Chana Masala <sup>0,6,H</sup> Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala-Soße und Kräuter.  Chickpeas in a delicate Indian masala sauce and herbs.	9,90€

Alle Mittags-Menüs zum Mitnehmen sind ohne Salat und Nachtisch

Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch Vegan

Kartenzahlung erst ab 20, - Euro

## Mittags-Menues

## **Traditionelle Indische Thallis**

Verschiedene Gerichte auf einem Teller/Various dishes an a plate

Dienstag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

430	Vegetarische Thalli <sup>6,0,G,H</sup> Vegetable Korma (163) + Tadka Dal (linsen) (162) Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert	11,90€
431	Sangam Thalli <sup>6,0,6,H</sup> Chicken Korma (124) + Lamm Karahi (138) Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert	12,50€
432	Chef Thalli <sup>0,6,H</sup> Chicken Palak <sub>(126)</sub> + Chana (kicherebsen) Masala <sub>(164)</sub> Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert	12,50€
433	Fisch Thalli <sup>6,0,D,G,H</sup> Fisch Curry (178) + Fisch Mango Basmati Reis, Salat, Bombay Patato und Dessert	12,90€
434	Mango Thalli <sup>6,0,6,H</sup> Mango Chicken (132) + Lamb Curry (136) Basmati Reis, Salat, Joghurt Raita und Dessert	12,50€



Thali Gerichte sind nicht zum Mitnehmen.
Thali can not be offered as take-away.

Kartenzahlung erst ab 20, - Euro



Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene :

#### **Zusatzstoffe:**

1: mit Konservierungsstoff 2: mit Geschmacksverstärker 3: mit Antioxidationsmittel

4: mit Farbstoff 5: mit Phosphat 6: mit Süßungsmittel 7: koffeinhaltig 8: chininhaltig

9: geschwärzt 10: enthäl Phenylalaninquelle 11: mit Säuerungsmittel

### Allergenen:

glutenhaltiges Getreide (A: Weizen, A1: Roggen) B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie) I: Sellerie J: Senf K: Sesamsamen L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M: Lupinen N: Weichtiere O: Unsere Gewürzmischung bestehend aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach!)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung Stand 04.2024

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Kartenzahlung erst ab 20, - Euro