

Mittagskarte

(Montag bis Freitag von 11:00 – 15:00 Uhr)

Alle Gerichte werden mit Reis serviert. Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen, gemischten Salat und eine kleine Nachspeise.

Chicken	M1	Chicken Curry^G Hähnchenbrustfilet in würziger Curry-Sauce / <i>Chicken breast fillet in an aromatic curry-sauce</i>	6,90
	M2	Chicken Tikka Masala^{G, H1, O} Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln und geriebenen Mandeln in Masala-Sauce / <i>Chicken breast fillet with tomatoes, onions and grounded almonds in masala-sauce</i>	7,50
	M3	Chicken Korma^{G, H1, H4} Hähnchenbrustfilet mit geriebenen Mandeln und Rosinen in einer Nuss-Sahne-Sauce / <i>Chicken breast fillet with grounded almonds and raisins in a creamy nut sauce</i>	7,50
	M4	Mango Chicken^{G, H1, H4, O} Hähnchenbrustfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / <i>Chicken breast fillet in a mango-saffron-cashewnut-sauce</i>	6,90
	M5	Chicken Hyderabad^{E, H1, H3, H4, H7} Hähnchenbrustfilet mit Erdnüssen, Tamarinde, Kokosnussmilch und speziellen Gewürzen aus Hyderabad / <i>Chicken breast fillet with peanuts, tamarind, coconut milk and special spices from Hyderabad</i>	7,90
Lamm	M6	Lamm Curry Leaves^G Zartes Lammfleisch mit Curryblättern in würziger Curry-Sauce / <i>Tender lamb with curry leaves in aromatic curry sauce</i>	7,50
	M7	Lamm Boti Masala^{G, H1, O} Zartes Lammfleisch in Masala-Sauce / <i>Tender lamb in a masala sauce</i>	7,90
	M8	Mango Lamm^{G, H1, H4, O} Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / <i>Tender lamb in mango-saffron-cashewnut-sauce</i>	7,50
	M9	Lamm Vindaloo))) Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und speziellen Gewürzen aus Goa / <i>Tender lamb with potatoes and special spices from Goa</i>	7,90
	M10	Lamm Hyderabad^{E, H1, H3, H4, H7} Zartes Lammfleisch mit Erdnüssen, Tamarinde, Kokosnussmilch und speziellen Gewürzen aus Hyderabad / <i>Tender lamb with peanuts, tamarind, coconut milk and special spices from Hyderabad</i>	8,50
Beef	M11	Beef Curry^G Zartes Rindfleisch in würziger Curry-Sauce / <i>Tender beef in an aromatic curry sauce</i>	7,50
	M12	Mango Beef^{G, H1, H4, O} Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / <i>Tender beef in mango-saffron-cashew-nut-sauce</i>	7,50
	M13	Beef Vindaloo))) Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln und speziellen Gewürzen aus Goa / <i>Tender beef with potatoes and special spices from Goa</i>	7,90
	M14	Beef Hyderabad^{E, H1, H3, H4, H7} Zartes Rindfleisch mit Erdnüssen, Tamarinde, Kokosnussmilch und speziellen Gewürzen aus Hyderabad / <i>Tender beef with peanuts, tamarind, coconut milk and special spices from Hyderabad</i>	8,50
Ente	M15	Ente Curry^G Zartes Entenbrustfilet in würziger Curry-Sauce / <i>Tender duck in an aromatic curry-sauce</i>	7,50
	M16	Mango Ente^{G, H1, H4, O} Zartes Entenbrustfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / <i>Tender duck in a mango-saffron-cashewnut-sauce</i>	8,50
	M17	Ente Goa^G)) Zartes Entenbrustfilet mit Curryblättern in einer scharfen Tomaten-Kokosnuss-Sauce / <i>Tender duck with curry leaves in a spicy tomato coconut sauce</i>	9,90

Fisch	M18 Malabar Fisch Curry ^{D, G})	Fischfilet mit Chilis, frischem Koriander und Kokosöl in einer würzigen Curry-Sauce / <i>Fish fillet with chilis, fresh coriander and coconut oil in an aromatic curry-sauce</i>	7,50
	M19 Fisch Masala ^{D, G, H1, H4}	Fischfilet in kräftiger Masala-Sauce / <i>Fish fillet in a spicy masala-sauce</i>	6,50
	M20 Fisch Badami ^{D, G, H1}	Fischfilet in Mandel-Safran-Sauce / <i>Fish fillet in an almond-saffron-sauce</i>	7,90
Vegetarisch	M21 Vegetable Korma ^{G, H1, H4, O}	Frisches Gemüse mit geriebenen Mandeln und Rosinen in einer Nuss-Sahne-Sauce / <i>Fresh vegetables with grounded almonds and raisins in a creamy nut sauce</i>	7,50
	 M22 Vegetable Jalfrezi ^O))	Frisches Gemüse in einer scharfen Currysauce mit frischen Chilis / <i>Fresh vegetables in a spicy curry sauce with fresh chilis</i>	7,50
	M23 Dal Tarka ^G	Indisches Curry mit gelben Linsen / <i>Indian curry with yellow lentils</i>	5,50
	M24 Palak Paneer ^{G, O}	Hausgemachter Käse mit Ingwer, Knoblauch und Rahmspinat / <i>Homemade cheese with ginger, garlic and spinach</i>	6,90
	M25 Dal Makhni ^G	Schwarze Linsen mit Butter, Ingwer und Gewürzen / <i>Black lentils with butter, ginger and spices</i>	6,90
Tandoori Khazana	M26 Tandoori Chicken ^{G, 1}	Herzhafte Hähnchenstücke mit Knoblauch, Ingwer, Joghurt und Gewürzen, dazu pikante Sauce / <i>Tasty pieces of chicken seasoned with garlic, ginger, yogurt and spices, served with a spicy sauce</i>	6,90
	M27 Haryali Tikka ^{G, O, 1}	Zart mariniertes Hähnchenbrustfilet in Spinat-, Minze- und Koriander-Sauce, dazu pikante Sauce / <i>Tender marinated fillet of chicken in spinach-, mint- and coriander-sauce, served with a spicy sauce</i>	7,90
	M28 Malai Tikka ^{G, H1, H4, 1}	Zart mariniertes Hähnchenbrustfilet in Joghurt, Gewürzen und Käse, dazu pikante Sauce / <i>Tender marinated fillet of chicken in yogurt, spices and cheese, served with a spicy sauce</i>	7,90
Reis	M29 Hyderabad Vegetable Biryani ^{G, H1, H3, H4, H7, N, O}	Frisches Gemüse zubereitet mit Safranreis, Kokosraspeln, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und gebackenen Zwiebeln, serviert mit Raita / <i>Fresh vegetables prepared with saffron rice, grated coconut, cashew nuts, raisins almonds and fried onions, served with raita</i>	7,90
	M30 Hyderabad Chicken Biryani ^{G, H1, H3, H4, H7, N, O}	Hähnchenkeule zubereitet mit Safranreis, Kokosraspeln, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und gebackenen Zwiebeln, serviert mit Raita / <i>Marinated chicken leg pieces prepared with saffron rice, grated coconut, cashew nuts, raisins, almonds and fried onions, served with raita</i>	8,90
	M31 Hyderabad Lamm Biryani ^{G, H1, H3, H4, H7, N, O}	Zartes Lammfleisch zubereitet mit Safranreis, Kokosraspeln, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und gebackenen Zwiebeln, serviert mit Raita / <i>Tender lamb prepared with saffron rice, grated coconut, cashew nuts, raisins almonds and fried onions, served with raita</i>	9,90
	 M32 Lemon Rice ^{E, H1, H3, H4, H7, O}	Zitronenreis mit Erdnüssen, zweierlei Linsen, Curryblättern und grünen Chilis / <i>Lemon rice with peanuts, different lentils, curry leaves and green chilis</i>	7,90
	M33 Curd Rice ^{G, H4}	Reis mit Joghurt, zweierlei Linsen, Curryblättern, grünen Chilis und Koriander / <i>Rice with yogurt, different lentils, curry leaves, green chilis and coriander</i>	7,50
Streetfood/Beilage	M34 Chicken Kathi Roll ^{G, O}	Roti-Rolle gefüllt mit Hähnchenstreifen, grünem Chutney, Gemüse und Zwiebeln / <i>Roti roll stuffed with chicken strips, green chutney, vegetables and onions</i>	5,90
	M35 Paneer Kathi Roll ^{G, O}	Roti-Rolle gefüllt mit indischem Käse, grünem Chutney, Gemüse und Zwiebeln / <i>Roti roll stuffed with indian cheese, green chutney, vegetables and onions</i>	5,50
	M36 Raita ^G	Joghurt mit Gurken und indischen Gewürzen / <i>Cucumber yogurt with indian spices</i>	2,00