

## Mittagstisch



### Huhn • Chicken

<b>Palak Murgh</b> Hühnerfleisch mit Blattspinat <sup>§</sup>	10,50 €
<b>Channa Murgh</b> Hühnerfleisch mit Kichererbsen <sup>§</sup>	10,50 €
<b>Chicken Curry</b> Hähnchenfleischcurry <sup>§</sup>	10,80 €
<b>Chicken Jalfrazie</b> Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Karotten und Paprika in Currysauce <sup>§,d</sup>	10,80 €
<b>Chicken Madras</b> <sup>§</sup> Hühnerfleisch mit frischen Champignons und Kokos Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango	11,50 €
<b>Chicken Mango Curry</b> <sup>§,d</sup> Zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango	11,50 €
<b>Chicken Korma</b> <sup>§,d,k</sup> Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen	11,50 €
<b>Butter Chicken</b> <sup>§,d</sup> Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Tomaten und Sahne	12,50 €
<b>Tandoori Chicken</b> Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart	12,50 €

### Lamm • Lamb

<b>Palak Goscht</b> Lammfleisch mit Blattspinat	11,50 €
<b>Lamb Vindaloo</b> Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce <sup>§</sup>	11,50 €
<b>Lamb Curry</b> Lammfleisch in Currysauce	11,80 €
<b>Channa Goscht</b> Lammfleisch mit Kichererbsen, Tomaten-Currysauce	11,50 €

### Fisch • Fish

<b>Fish Korma</b> Lachsfilet in einer milden Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkernen <sup>§,d,d,k</sup>	12,50 €
<b>Tandoori Salmon</b> Lachsfilet im Tandoor gegart <sup>§,b</sup>	12,80 €

### Vegetarisch • Vegetarian

<b>Bengen Bharta</b> Pürierte Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer	9,80 €
<b>Alu Palak</b> Kartoffel-Spinat Curry	9,80 €
<b>Mixed Vegetables</b> Gemüsecurry	9,80 €
<b>Vegetable Korma</b> Frisches Gemüse in einer Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkernen <sup>d,k</sup>	10,50 €