

# Indian Lunch-Menu

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

## Mittagsgerichte

M1	Veg. Korma	Gemischtes Gemüse in Kokosnusssauce	6,50
M2	Palak Paneer	Spinat im hausgemachtem Käse	6,50
M3	Channa Masala	Kichererbsen in kräftiger Sauce (VEGAN)	6,50
M4	Bombay Alloo	Kartoffeln in kräftiger Currysauce (VEGAN)	6,50
M5	Dal Makhni	Indisches Linsengericht	6,50
M32	Kadahi Paneer	Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln in Currysauce	6,90
M43	Chili Paneer	Hausgemachter Käse in Chilisauce nach nordindischer Art, scharf	7,50
M6	Punjabi Chicken	Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln in Currysauce (mittel Scharf)	7,50
M7	Chicken Jalfrezi	Hähnchenbrustfilet mit Paprika & Zwiebeln in Currysauce (Scharf)	7,90
M8	Chick. Vindaloo	Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Currysauce (sehr Scharf)	7,90
M9	Butter Chicken	Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomaten-Sahne-Sauce	7,90
M10	Mango Chicken	Hähnchenbrustfilet in Mango-Mandel-Sahne-Sauce	7,90
M11	Tikka Masala	Hähnchenbrustfilet in Masala Sauce	7,90
M12	Chicken Korma	Hähnchenbrustfilet mit Früchten in Kokosnusscurry	7,90
M13	Chicken Nilgiri	Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Minze, Koriander und grünem Chili	7,90
M14	Punjabi Beef	Rindfleisch mit Zwiebeln in Currysauce (mittel Scharf)	8,50
M15	Beef Vindaloo	Rindfleisch mit Kartoffeln in Currysauce (sehr Scharf)	8,50
M18	Lamm Punjabi	Lammfleisch mit Zwiebeln in Currysauce (mittel Scharf)	8,50
M19	Lamm Masala	Lammfleisch in Masala Sauce	8,50
M20	Lamm Palak	Lammfleisch in Spinat	8,50
M33	Lamm Mango	Lammfleisch in Mango-Mandel-Sahne-Sauce	8,50
M21	Ente Korma	knusprige Entenbrust mit Früchten in Kokosnusscurry	8,90
M22	Ente Punjabi	knusprige Entenbrust mit Zwiebeln in kräftiger Currysauce (mittel Scharf)	8,90
M23	Ente Masala	knusprige Entenbrust in Masala Sauce	8,90
M24	Ente Mango	knusprige Entenbrust in Mango-Mandel-Sahne-Sauce	8,90
M25	Fisch Chili	Tilapiafilet in Chilisauce nach nordindischer Art, scharf	8,90
M26	Fisch Masala	Tilapiafilet in Masala Sauce	8,90
M46	Taj Thali	drei verschiedene Gerichte inkl. Raita & Naan (für 1 Personen)	12,90
M27	Taj Thali	sechs verschiedene Gerichte inkl. Raita & Naan (für 2 Personen)	19,50

# Indian Lunch-Menu

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

## Unser Chefkoch empfiehlt

M35	Bhindi Masala	frische Okraschoten gebraten, in fein gewürztem Masala (VEGAN)	7,00
M36	Tinda Curry	spezielle indisches Kürbisgemüse in kräftiger Currysauce (VEGAN)	7,00
M37	Channa Chicken	Hähnchenbrustfilet & Kichererbsen in kräftiger Sauce	8,20
M38	Chili Chicken	Hähnchenbrustfilet in Chilisauce nach nordindischer Art, scharf	8,50
M39	Chicken Bhunna	Hähnchenbrustfilet mit Tomaten & Röstzwiebeln in kräftiger Sauce	8,50
M40	Bhindi Ghost	Lammfleisch mit Okraschoten in Currysauce	8,90
M41	Tawa Lamm	Lammfleisch mit Tomatenstücke in kräftiger Currysauce	8,90
M42	Ente Chili	Ente mit Chilisauce nach nordindischer Art, scharf	9,50
M44	Ente Jalfrezi	Ente mit Paprika & Zwiebeln in Currysauce, scharf	9,50

## Beilagen

M28	Roti	Vollkornfladenbrot	2,00
M29	Naan	Fladenbrot	2,00
M30	Garlic Naan	Fladenbrot mit Knoblauch	2,50
M31	Paneer Kulcha	Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse	3,50
M34	Raita	Joghurt mit Gurken	3,00
M45	Chili Garlic Naan	Fladenbrot mit Knoblauch und grünem Chili	3,50
210	Beilagen Salat		2,90

## Business Lunch

### Menü 1 für 18,50 EUR pro Person

Prosecco oder Alkoholfreies Aperitif

\*\*\*

Tomaten Mozzarella

\*\*\*

Schweinemedallions in Funghisauce

\*\*\*

Tirmisu + Espresso

### Menü 2 für 18,50 EUR pro Person

Prosecco Mango oder Alkoholfreies Aperitif

\*\*\*

Fisch Pakora

\*\*\*

Chicken Tikka Masala

\*\*\*

Mango Creme + Tasse Chai