

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr - außer an Feiertagen

Wie möchten Sie Ihr Gericht - mild, scharf oder sehr scharf? Wir freuen uns auf Ihre Wünsche!

M1	Dal Maharani ^{N,7,8} - Indisches Nationalgericht (Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet)	7,50
M2	Dal Makhni ^{N,7,8} (Cremige Zubereitung aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen mit Butter, milden Gewürzen und Sahne)	8,00
M3	Chana Bature ^{N,7,8} (Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masalasäße) und Bhatura, einem frittierten Brot aus Weizenmehl oder Basmati-Reis)	8,50
M4	Novratan Koma ^{A,N,7,8,12} (Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße mit Obst und Rosinen)	8,50
M5	Vegetable Jalfrezi ^{N,7,8} (Verschiedene frische Gemüse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - mittelscharf)	8,50
M6	Vegetable Mango ^{A,B,N,7,8} (Frisches gemischtes Gemüse mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	8,50
M7	Shahi Baingan ^{A,N,7,8} (Auberginen mit hausgemachtem indischem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt)	8,50
M8	Saag Paneer ^{N,7,8} (Kräftiger Spinat mit hausgemachtem indischem Käse nach nordindischer Art)	8,50
M9	Paneer Mango ^{N,7,8} (Hausgemachter indischer Käse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	8,50
M10	Paneer Tikka Butter Masala ^{N,7,8} (Frischer hausgemachter indischer Käse in Butter in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße)	8,50
M11	Punjabi Chicken (Hühnerfleisch in nordindischer Currysoße)	9,00
M12	Chicken Sabzi ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse in Currysoße)	9,00
M13	Chicken Korma ^{A,B,N,7,8,12} (Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln mit Obst und Rosinen - mild)	9,00
M14	Butter Chicken ^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße)	9,00
M15	Chicken Alu Saag ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Spinat nach indischer Art)	9,00
M16	Mango Chicken ^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	9,00
M17	Chicken Tikka Masala ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße)	9,00
M18	Chicken Jalfrezi ^{N,7,8} (Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - mittelscharf)	9,00
M19	Chicken Vindaloo ^{N,7,8,12} (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf)	9,00
M20	Chili Chicken ^{A,B,H,N,1,6} (Zartes Hühnerfleisch in Chili und Soja-soße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" – scharf)	9,00
M21	Punjabi Lamm-Curry ^{N,7,8} (Lammfleisch in nordindischer Currysoße)	10,00
M22	Lamm Korma ^{A,B,N,7,8,12} (Zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln mit Obst und Rosinen - mild)	10,00
M23	Mango Lamm ^{A,B,N,7,8} (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	10,00
M24	Lamm Masala ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße)	10,00
M25	Lamm Saag ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art)	10,00
M26	Lamm Jalfrezi ^{N,7,8} (Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - mittelscharf)	10,00
M27	Lamm Vindaloo ^{N,7,8,12} (Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf)	10,00
M28	Fish Badami ^{A,B,N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in Safran-Mandel-Sahne-Soße - mild)	9,00
M29	Fisch Mango ^{A,B,N,2,4,7,8} (Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	9,00
M30	Fisch Masala ^{N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße)	9,00
M31	Fisch Chili ^{A,B,H,N,2,4,6,12} (Seelachsfilet in Chili und Soja-soße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf)	9,00
M32	Duck Bombay Curry (Knuspriges Entenbrustfilet in Currysoße)	9,50
M33	Ente Mango ^{A,B,N,7,8} (Knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt)	9,50
M34	Ente Masala ^{N,7,8} (Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße)	9,50
M35	Ente Jalfrezi ^{N,7,8} (Knuspriges Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße - mittelscharf)	9,50
M36	Ente Vindaloo ^{N,7,8,12} (Knuspriges Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf)	9,50
M37	Malai Kabab ^{A,N,7,8} (Hühnerbrustfilet aus dem Lehmofen mit feinen Gewürzen - mild)	10,00
M38	Nawabi Kebab ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mariniert in einer Soße mit Joghurt, Ingwer, Minze, Koriander, Cashewnuss, grünem Chili, gegrillt im Lehmofen - mittelscharf)	10,00
M39	Tandoori Mix-Platte ^{H,N,2,4,7,8} (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten)	10,50
M40	Chicken Tikka ^{N,7,8} (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt)	10,00
M41	Nan ^{1,7,11} (Ovales Brot aus Hefeteig)	2,50
M42	Raita ^{N,7} (Gurken-Joghurt)	4,00
M43	Knoblauch/Garlic Kulcha ^{N,4,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch)	3,00
M44	Onion Kulcha ^{N,4,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln)	3,00
M45	Pappadam (Linsenwaffeln (knusprig dünnes Brot) mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen)	3,50
M46	Extra Portion Basmati-Safran-Reis	3,50

Beilagen (knusprig dünnes Fladendrot)

13	Pappadam (Linsenwaffeln (knusprig dünnes Brot) mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen)	3,50
14	Mulagatany-Shorba ^{N,7,8} (Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis)	5,00
15	Dal-Shorba ^{N,7} (Indische Linsensuppe)	5,00
16	Sabzi-Shorba ^{N,4,7} (Indische Gemüsesuppe)	5,00

Suppen

14	Mulagatany-Shorba ^{N,7,8} (Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis)	5,00
15	Dal-Shorba ^{N,7} (Indische Linsensuppe)	5,00
16	Sabzi-Shorba ^{N,4,7} (Indische Gemüsesuppe)	5,00

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet.

28	Vegetable Pakora ^{N,4,7} (Frisches gemischtes Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert)	6,00
29	Paneer-Pakora ^{N,4,7} (Frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert)	7,00
30	Vegetable Samosa ^{N,1,7,8} (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt, mit Dips)	7,00
31	Chili Chicken Dry ^{A,H,N,1,6} (Zartes Hühnerfleisch in Chili und Soja-soße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach nordindischer Art - scharf)	7,50
32	Malai Kabab ^{A,N,7,8} (Hühnerbrustfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit feinen Gewürzen - mild)	7,50
33	Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller ^{H,N,7,8} (für 1 Person, Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen)	8,50
34	Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller ^{H,N,7,8} (für 2 Personen, Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen)	13,50
35	Gemischter Vorspeisenteller ^{N,1,7,8} (für 2 Personen, Frisches Gemüse und Fleisch in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert)	12,50

Frische knackige Salate

44	Salat Saison ^{N,7,12} (Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl)	5,90
45	Salat Indisch ^{N,7} (Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing)	9,50

Beilagen

50	Plain Dahi ^{N,7} (Einfacher Joghurt)	4,50
51	Kheere Ka Raita ^{N,7} (Gurken-Joghurt)	5,00
52	Mix Raita ^{N,7} (Joghurt mit Tomaten, Gurken & Gewürzen)	5,50

Tandoori-Brot-Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen

56	Extra Dips (3 Extra Dips)	1,50
57	Bhatura ^{1,7,11} (Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl)	3,00
58	Plain Nan ^{1,7,11} (Ovales Brot aus Hefeteig)	3,00
59	Tandoori Roti ^{1,7} (Flaches Vollkornfladenbrot)	3,00
60	Mint Prantha ^{1,7} (Gefüllt mit frischer Minze)	4,00
61	Vegetable Prantha ^{N,4,7} (Gefüllt mit frischem Gemüse)	4,00
62	Paneer Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse)	4,00
63	Knoblauch/Garlic Kulcha ^{N,4,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch)	4,00
64	Onion Kulcha ^{N,4,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln)	4,00
65	Kokos Pashawari Nan ^{N,1,7,8} (Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen, Cashewnuss, Belegkirschen und Zucker)	5,00

Tandoori-Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Basmati-Safran-Reis, frisches Gemüse und würzige Soßen.

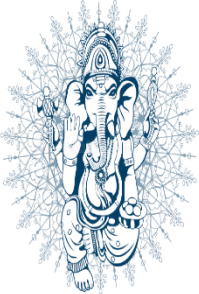
89	Chicken Tikka ^{N,7,8} (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt)	17,00
90	Malai Kabab ^{A,N,7,8} (Hühnerbrustfilet aus dem Lehmofen mit feinen Gewürzen - mild)	17,00
91	Haryali Malai Kabab ^{A,H,N,7,8,12} (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersoße mit Beilage)	17,00
92	Nawabi Murg Kebab ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mariniert in einer Soße mit Joghurt, Ingwer, Minze, Koriander, Cashewnuss, grünem Chili, gegrillt im Lehmofen - mittelscharf)	17,00
93	Achari Chicken Tikka ^{N,7,8,12} (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse nach traditioneller nordindischer Art - pikant)	17,00
94	Mix-Grill-Platte ^{H,N,2,4,7,8} (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten)	23,00
95	Lamm Kesri ^{H,N,7,8} (Lammfilet gegrillt im Lehmofen, mariniert in Joghurt, Safran, Mandeln, Sahnesoße)	25,00

Vegetarische Spezialitäten

103	Dal Makhni ^{N,7,8} (Cremige Zubereitung aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen mit Butter, milden Gewürzen und Sahne)	15,00
104	Dal Tarka ^{N,7,8} (Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet)	15,00
105	Novratan Korma ^{A,N,7,8,12} (Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße mit Obst und Rosinen)	15,00
106	Chana Bature ^{N,7,8} (Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masalasäße) und Bhatura, einem frittierten Brot aus Weizenmehl oder Basmati-Reis)	15,00
107	Mixed Vegetables ^{N,7,8} (Gemischtes frisches Gemüse, pikant fein gewürzt in Currysoße)	15,00
108	Mixed Vegetable Jalfrezi ^{N,7,8} (Verschiedene gemischte frische Gemüse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne serviert - mittelscharf)	15,50
109	Mango Mixed Vegetables ^{A,B,N,7,8} (Frisches gemischtes Gemüse mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	15,50
110	Saag Paneer ^{N,7,8} (Kräftiger Spinat mit hausgemachtem indischem Käse nach nordindischer Art)	15,50
111	Shahi Baingan ^{A,N,7,8} (Auberginen mit hausgemachtem indischem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt)	15,50
112	Karahi Paneer ^{N,7,8} (Frischer gebratener hausgemachter indischer Käse in Currysoße, mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt, in der Pfanne serviert)	15,50
113	Paneer Mango ^{N,7,8} (Hausgemachter indischer Käse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	15,50
114	Paneer Tikka Butter Masala ^{N,7,8} (Frischer hausgemachter indischer Käse in Butter in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße)	15,50

Reis-Spezialitäten

119	Vegetable Biryani ^{N,7,8} (Gebratener Reis mit frischem gemischtem Gemüse und Trockenfrüchten)	16,00
120	Mutton Kashmiri Biryani ^{N,7,8} (Gebratener Reis mit Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen)	18,00
121	Chicken Biryani ^{N,7,8} (Gebratener Reis mit Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen)	17,00



Portion Basmati-Safran-Reis (3,50)

Chicken-Spezialitäten

126	Chicken Curry ^{<i>N,7,8</i>} (Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert)	17,00
127	Chicken Korma ^{<i>A,B,N,7,8,12</i>} (Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken mit gemahlenden Mandeln mit Obst und Rosinen - mild)	17,00
128	Chicken Sabzi ^{<i>N,7,8</i>} (Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse in Currysoße)	17,00
129	Murgh Nilgiri ^{<i>H,N,7,8,12</i>} (Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblätter, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat)	17,00
130	Mango Chicken ^{<i>A,B,N,7,8</i>} (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	17,50
131	Butter Chicken ^{<i>A,B,N,7,8</i>} (Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße)	17,50
132	Tandoori Chicken Masala ^{<i>N,7,8</i>} (Zartes Hühnerfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße)	17,50
133	Achari Chicken ^{<i>N,7,8,12</i>} (Zarte Hühnerfleischstücke mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse in Currysoße nach traditioneller nordindischer Art - pikant)	17,50
134	Chicken Jalfrezi ^{<i>N,7,8</i>} (Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße - mittelscharf)	17,50
135	Chicken Vindaloo ^{<i>N,7,8,12</i>} (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf)	17,50
136	Chili Chicken ^{<i>A,B,H,N,1,6</i>} (Zartes Hühnerfleisch in Chili und Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf)	17,50

Enten Spezialitäten

142	Ente Vindaloo ^{<i>N,7,8,12</i>} (Knuspriges Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf)	18,00
143	Karahi Ente ^{<i>N,7,8</i>} (Knuspriges Entenbrustfilet in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt, in der Pfanne serviert)	18,00
144	Ente Jalfrezi ^{<i>N,7,8</i>} (Knuspriges Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße - mittelscharf)	18,00
145	Ente Mango (Khatta Mittha) ^{<i>A,B,N,7,8</i>} (Knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt)	18,00
146	Ente EAT-TANDOORI Masala ^{<i>N,7,8</i>} (Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße)	18,00

Lamm-Spezialitäten

152	Rogan Josh ^{<i>N,7,8</i>} (Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße)	18,00
153	Mughlai Meat ^{<i>A,B,N,7,8</i>} (Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahne-Soße)	18,00
154	Mutton Vindaloo ^{<i>N,7,8,12</i>} (Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf)	18,00
155	Karahi Ghosht ^{<i>N,7,8</i>} (Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt, in der Pfanne serviert)	18,00
156	Mutton Nilgiri ^{<i>B,H,N,7,8,12</i>} (Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, grünem Chili, Minze, Spinat, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch)	18,00
157	Lamm Masala ^{<i>N,7,8</i>} (Zartes Lammfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße)	18,00
158	Mango Lamm ^{<i>A,B,N,7,8</i>} (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	18,00
159	Achari Lamm ^{<i>N,7,8,12</i>} (Zarte Lammstücke mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse in Currysoße nach traditioneller nordindischer Art - pikant)	18,00



Fisch Spezialitäten

165	Karahi Fish ^{<i>N,2,4,7,8</i>} (Seelachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen, in der Pfanne serviert - pikant)	18,00
166	Fisch Mango ^{<i>A,B,N,2,4,7,8</i>} (Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	18,00
167	Fisch Chili ^{<i>B,H,N,2,4,6,12</i>} (Seelachsfilet in Chili, Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf)	18,00
168	Fisch Masala ^{<i>N,2,4,7,8</i>} (Seelachsfilet in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße)	18,00
169	Jheenga-Curry ^{<i>N,2,4,7,8</i>} (Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen)	25,00
170	Jheenga-Masala ^{<i>N,2,4,7,8</i>} (Riesengarnelen in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße)	25,00
171	Jheenga-Mango ^{<i>A,B,N,2,4,7,8</i>} (Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt)	25,00
172	Jheenga-Jalfrezi ^{<i>N,2,4,7,8</i>} (Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili in kräftiger Soße - mittelscharf)	25,00

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller

178	Vegetable Thali ^{<i>N,7,8</i>} (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis)	21,00
179	EAT-TANDOORI Thali ^{<i>N,7,8</i>} (2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis)	25,00

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalís für 2 Personen zusammen.

184	Vegetable Thali für 2 Personen ^{<i>N,7,8</i>} (mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten in verschiedenen Soßen mit Basmati-Reis und Nan)	41,00
185	EAT-TANDOORI Thali für 2 Personen ^{<i>N,7,8</i>} (mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten in verschiedenen Soßen mit Basmati-Reis und Nan)	48,00

Kinder Menü

338	Chicken Pakora ^{<i>N,1,7</i>} (Hähnchenbrustfilet-Stücke)	5,20
339	Pommes Frites	3,90
340	Chicken Nuggets (4 Stück)	4,50

345	Butter Aloo Naan ^{<i>1,7</i>} (Mit Butter zubereitetes Weizenbrot, gefüllt mit gekochten Kartoffeln)	4,20
346	Chicken Malai Tikka ^{<i>N,1,8</i>} (Leckere Grillplatte mit Hähnchenbrustfilet und Cashewnussmarinade, dazu Basmatireis)	10,50

351	Navratan Ka Korma ^{<i>N,1,8</i>} (Frisches Gemüse in einer milden Soße mit Mandeln, Cashewnüssen und Kokosflocken, dazu Basmatireis)	9,50
-----	--	------

356	Chicken Curry ^{<i>N,1,7</i>} (Hähnchen in Currysoße mit Basmatireis)	10,50
357	Mango Chicken ^{<i>N,1,8</i>} (Hähnchen mit frischer Mango, Kokosnuss und Mandeln mit Basmatireis)	10,50
358	Butter Chicken ^{<i>N,1,7</i>} (Hähnchen in Butter-Tomaten-Soße mit Basmatireis)	10,50

* Bei Bestellung eines Kindermenüs (346 - 358) (bei Abholung) muss mind. ein Hauptgericht mitbestellt werden. *

Für Fragen bei der Bestellung zu allen Gerichten stehen wir gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns auch auf Ihre Sonderwünsche.

Platz für alle Feierlichkeiten:
Innen bis zu 80 Personen · Gemütlicher, ruhiger Biergarten bis zu 50 Personen.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen	LMIV - Allergene	Zusatzstoffe
1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse	A Mit Süßungsmittel(n)	H Mit Farbstoff
2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse	B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)	I Mit Konservierungsstoff
3 Enthält Ei/-Erzeugnisse	C Enthält Aspartam	J Mit Nitritpökelsalz
4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse	D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	K Mit Nitrat
5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse	E Enthält Süßholz	L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse	F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere	M Mit Antioxidationsmittel
7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)	oder stillende Frauen nicht empfohlen	N Mit Gewürzmischungen
8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse	G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere	O Geschwärzt
9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse	Frauen nicht empfohlen	P Gewachst
10 Enthält Senf/-Erzeugnisse		Q Mit Phosphat
11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse		S Sulfite
12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite		
13 Enthält Lupinen/-Erzeugnisse		
14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse		

Alle Preise Inklusivpreise. Druckirrtümer vorbehalten.