

# MITTAGSMENÜ

Mo - Fr 11:30 - 14:30 Uhr außer Feiertage



## VEGETARISCHE GERICHTE

M1	Dal Maharani <sup>g</sup> (indische Linsen mit Butter zubereitet)	5,90
M2	Chana Masala <sup>g,1</sup> (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer)	6,50
M3	Vegetable Masala <sup>g,1</sup> (frisches gemischtes Gemüse in Masala-Soße)	6,50
M4	Palak Paneer <sup>g</sup> (kräftige Gewürzmischung mit Spinat und hausgemachtem Käse)	6,90
M5	Paneer Masala <sup>g</sup> (hausgemachter Käse, in Masala-Soße)	6,90
M6	Matar Paneer <sup>g</sup> (hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, <i>leicht scharf</i> )	6,90
M7	Sabzi Kofta <sup>g,1</sup> (Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße)	6,90
M8	Sabzi Mango <sup>e,h</sup> (frisches gemischtes Gemüse in Mango-Safran-Cashewnußsoße)	6,90



## HÄHNCHENFLEISCH-GERICHTE

M15	Punjabi Chicken Curry <sup>g</sup> (zartes Hühnerfleisch in nordindischer Curry-Soße, <i>scharf</i> )	7,50
M16	Chicken Sabzi (zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse)	7,50
M17	Chicken Masala <sup>g,1</sup> (zartes gebratenes Hühnerfleisch in Masala-Soße, pikant)	7,90
M18	Chicken Cocos (Hühnerbrustfilet mit Kokosnussmilch und Kokosraspeln)	7,90
M19	Karahi Murgh <sup>g</sup> (gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert)	7,90
M20	Mango Chicken <sup>e,h</sup> (zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	7,90
M21	Butter Chicken <sup>g</sup> (zartes gebratenes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße, eine sehr beliebte nordindische Spezialität)	7,90



## LAMMFLEISCH-GERICHTE

M25	Lamm Okra Curry <sup>g,1</sup> (zartes Lammfleisch mit Okra-Gemüse in kräftiger Curry-Soße)	8,50
M26	Saag Ghosht (gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art)	8,50
M27	Mughlai Meat <sup>g</sup> (zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße)	8,50
M28	Keema Matar (gehacktes Lammfleisch mit grünen Erbsen, <i>scharf</i> )	8,50



## ENTENFLEISCH-GERICHTE

M32	Ente Mango <sup>g,1</sup> (zartes Entenbrustfilet in Mango-Safran-Cashewnuß-Soße)	8,90
M33	Karahi Batak <sup>g,1</sup> (zartes Entenbrustfilet in Curry-Soße, in der Pfanne serviert)	8,90
M34	Ente Moti Mahal <sup>g,1</sup> (zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masala-Soße)	9,50



## FISCHGERICHTE

M38	Fisch Tomato <sup>d,g</sup> (Seelachsfilets in Tomaten-Curry-Soße)	8,50
M39	Fisch Chili <sup>g,d,1</sup> (Seelachsfilets nach berühmter nordindischer Art, <i>scharf</i> )	8,50
M40	Fisch Masala <sup>d,g,1</sup> (Seelachsfilets in Masala-Soße)	8,50



## THALIS

M45	Vegetable Thali <sup>g</sup> (zwei verschiedene vegetarische Gerichte, Raita, Salat)	7,90
M46	Moti Mahal Thali <sup>g,1</sup> (gemischtes pikantes 1 Vegetarische Gericht und 1 Fleisch Gericht, mild, mit Raita und Salat)	8,90
M47	Moti Mahal Fisch Thali <sup>b,d</sup> (Shrimps- und Seelachs-Delikatessen, eine Spezialität des Chefkochs)	9,50



# MITTAGSMENÜ

Mo - Fr 11:30 - 14:30 Uhr außer Feiertage

## AUS DEM HOLZKOHLE-LEHMOFEN „TANDOOR“



<b>M50 Chicken Tikka<sup>g,1</sup></b> (zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt)	8,50
<b>M51 Achari Chicken Tikka<sup>g,1</sup></b> (zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse, nach traditioneller nordindischer Art, pikant)	8,90
<b>M52 Haryali Malai Kebab<sup>g,1</sup></b> (zartes Hühnerfleisch, in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert)	8,90
<b>M53 Fisch Tikka<sup>d,g,1</sup></b> (frisches Seelachsfilet, in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt)	9,50
<b>M54 Botti Kebab<sup>g,1</sup></b> (zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß)	10,50
<b>M55 Mixed Grill Platte<sup>g,1</sup></b> (etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten)	13,50
<b>M56 Jheenga Tandoori<sup>b,g,1</sup></b> (Ausgelöste Riesengarnelen, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt)	14,50



## SALAT

<b>M60 Salat Paneer Tikka<sup>g</sup></b> (frischer Marktsalat, serviert mit hausgemachtem Käse aus dem Tandoor-Ofen)	6,90
<b>M61 Indischer Salat<sup>g</sup></b> (mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurt-Dressing)	7,50
<b>M62 Salat Botti Kebab</b> (zart mariniertes Lammfilet, gegrillt im Tandoor-Ofen, auf frischen Marktsalaten)	10,50
<b>M63 Salat Tandoori Jheenga<sup>b,d</sup></b> (drei Stück zart marinierte ausgelöste Riesengarnelen, gegrillt im Tandoor-Ofen, auf knackiger Salat-Kombination)	13,50



## BEILAGEN

<b>M65 Naan<sup>g,a1,c</sup></b> (Ovales Brot aus Hefeteig)	2,00
<b>M66 Lissan Kulcha<sup>g,a1,c</sup></b> (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch)	2,50
<b>M67 Butter Naan<sup>g,a1,c</sup></b> (Hefeteigbrot gefüllt mit Butter)	2,50
<b>M68 Paneer Kulcha<sup>g,a1,c</sup></b> (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse)	3,00
<b>M69 Kheere Ka Raita<sup>g</sup></b> (Gurken-Joghurt)	2,50
<b>M70 Portion Safran-Basmati-Reis</b>	2,50

## DESSERT

<b>M75 Mango-Cream mit Vanille Eis<sup>g,c,1,4,9,10,13</sup></b>	3,50
<b>M76 Gulab Jamon<sup>g</sup></b> (Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken)	3,90
<b>M77 Moti Mahal Teller<sup>g,c,1,4,9,10,13</sup></b> (drei verschiedene Dessertvariationen)	4,90

### Allergenkennzeichnung

a- glutenhaltiges Getreide (1. Gerste, 2. Weizen, 3. Dinkel, 4. Roggen, 5. Grünkern, 6. Emmer, 7. Einkorn, 9. Kamut, 10. Triticale)  
b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnusserzeugnisse  
f- Sojaerzeugnisse g- Milchprodukte h- Schalenfrüchte i- Sellerieerzeugnisse  
j- Senferzeugnisse k- Sesamerzeugnisse l- Sulfite m- Lupinenerzeugnisse n- Weichtiere

### Zusatzstoffkennzeichnung:

1- mit Farbstoff 2- koffeinhaltig 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker  
5- geschwefelt 6- geschwärzt 7- gewachst 8- mit Phosphat 9- Süßungsmittel  
10- Milcheiweiß 11- chininhaltig 12- taurinhaltig 13- mit Konservierungsstoffen