

MITTAGSMENÜ

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



VEGETARISCHE GERICHTE

M1	Dal Maharani (indische Linsen mit Butter zubereitet)	5,00
M2	Chana Masala ^{g,1} (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer)	5,90
M3	Vegetable Masala ^{g,1} (frisches gemischtes Gemüse in Masala-Soße)	5,90
M4	Palak Paneer ^g (kräftige Gewürzmischung mit Spinat und hausgemachtem Käse)	6,50
M5	Paneer Masala ^g (hausgemachter Käse, in Masala-Soße)	6,50
M6	Matar Paneer ^g (hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, <i>leicht scharf</i>)	6,50
M7	Sabzi Kofta ^{g,1} (Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße)	6,50
M8	Sabzi Mango ^{e,h} (frisches gemischtes Gemüse in Mango-Safran-Cashewnußsoße)	6,50



HÄHNCHENFLEISCH-GERICHTE

M15	Punjabi Chicken Curry ^g (zartes Hühnerfleisch in nordindischer Curry-Soße, <i>scharf</i>)	7,20
M16	Chicken Sabzi (zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse)	7,20
M17	Chicken Masala ^{g,1} (zartes gebratenes Hühnerfleisch in Masala-Soße, mild)	7,50
M18	Chicken Cocos (Hühnerbrustfilet mit Kokosnussmilch und Kokosraspeln)	7,50
M19	Karahi Murgh (gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert)	7,50
M20	Mango Chicken ^{e,h} (zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	7,50
M21	Butter Chicken ^g (zartes gebratenes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße, eine sehr beliebte nordindische Spezialität)	7,50



LAMMFLEISCH-GERICHTE

M25	Lamm Okra Curry ^{g,1} (zartes Lammfleisch mit Okra-Gemüse in kräftiger Curry-Soße)	7,70
M26	Saag Ghosh (gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art)	7,70
M27	Mughlai Meat ^g (zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße)	7,90
M28	Keema Matar (gehacktes Lammfleisch mit grünen Erbsen, <i>scharf</i>)	7,90



ENTENFLEISCH-GERICHTE

M32	Ente Mango ^{g,1} (zartes Entenbrustfilet in Mango-Safran-Cashewnuß-Soße)	8,50
M33	Karahi Batak ^{g,1} (zartes Entenbrustfilet in Curry-Soße, in der Pfanne serviert)	8,50
M34	Ente Moti Mahal ^{g,1} (zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masala-Soße)	8,90



FISCHGERICHTE

M38	Fisch Tomate ^{d,g,1} (Seelachsfilets in Tomaten-Curry-Soße)	7,90
M39	Fisch Chili (Seelachsfilets nach berühmter nordindischer Art, <i>scharf</i>)	7,90
M40	Fisch Masala ^{d,g,1} (Seelachsfilets in Masala-Soße)	7,90



THALIS

M45	Vegetable Thali (zwei verschiedene vegetarische Gerichte, Raita, Salat)	7,50
M46	Moti Mahal Thali ^{g,1} (gemischtes pikantes Gemüse und Chicken Masala, mild, mit Raita und Salat)	8,50
M47	Moti Mahal Fisch Thali ^{b,d} (Shrimps- und Seelachs-Delikatessen, eine Spezialität des Chefkochs)	9,00

MITTAGSMENÜ

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

AUS DEM HOLZKOHLE-LEHMOFEN „TANDOOR“

M50 Chicken Tikka^{g,1} (zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt)	7,90
M51 Achari Chicken Tikka^g (zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse, nach traditioneller nordindischer Art, pikant)	8,20
M52 Haryali Malai Kebab^g (zartes Hühnerfleisch, in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert)	8,20
M53 Fisch Tikka^{d,g} (frisches Seelachsfilet, in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt)	8,50
M54 Botti Kebab (zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß)	10,50
M55 Mixed Grill Platte (etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten)	12,50
M56 Jheenga Tandoori^{b,g} (Ausgelöste Riesengarnelen, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt)	14,50



SALAT

M60 Salat Paneer Tikka^g (frischer Marktsalat, serviert mit hausgemachtem Käse aus dem Tandoor-Ofen)	6,00
M61 Indischer Salat^g (mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurt-Dressing)	6,50
M62 Salat Botti Kebab (zart mariniertes Lammfilet, gegrillt im Tandoor-Ofen, auf frischen Marktsalaten)	9,90
M63 Salat Tandoori Jheenga^{b,d} (drei Stück zart marinierte ausgelöste Riesengarnelen, gegrillt im Tandoor-Ofen, auf knackiger Salat-Kombination)	12,90



BEILAGEN

M65 Naan^{g,a1,c} (Ovales Brot aus Hefeteig)	1,80
M66 Lissan Kulcha^{g,a1,c} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch)	2,00
M67 Butter Naan^{g,a1,c} (Hefeteigbrot gefüllt mit Butter)	2,40
M68 Paneer Kulcha^{g,a1,c} (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse)	2,70
M69 Kheere Ka Raita^g (Gurken-Joghurt)	2,20
M70 Portion Safran-Basmati-Reis	2,00



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