



Mittagstisch

Montag-Samstag
in der Zeit von
12.00 bis 16.30 Uhr

Reichhaltige Auswahl aus der indischer Küche zu günstigen Preisen.

Genießen Sie unseren Mittagstisch immer zwischen 12:00 Uhr und 16:30 Uhr. Sie können aus verschiedenen Stammgerichten wählen.

- 401. Paneer Gobi Masala** _____ **6,20 €**
Frisches Blumenkohl mit Hausgemachtes indisches Frischkäse im Masala-Sauce.
- 402. Sabji Dall** _____ **6,20 €**
Cremiges Linsengericht mit Spinat.
- 403. Alu Baigan Shag** _____ **6,20 €**
Kartoffel, Aubergine und Spinat.
- 404. Alu Chicken** _____ **6,90 €**
Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffel; in milder Gewürzsauce mit geriebenem Cashewnüssen.
- 405. Butter Chicken** _____ **6,90 €**
Hühnerfilet-Stücke, zubereitet in Tomaten-Butter-Sauce.
- 406. Lamb Curry** _____ **7,90 €**
Zartes gewürfeltes Lammfleisch, zubereitet in Korma-Sauce.
- 407. Jalfrize Schah Dschahan** _____ **7,90 €**
Rindersteak in Streifen mit Zwiebeln, Paprika und Ananas gebraten in Gewürzsauce.
- 408. Fisch Masala** _____ **7,90 €**
Pangasius Filet, zubereitet in Tomaten-Butter-Sauce. garniert mit Tomaten und Petersilie.
- 409. Chicken Biryani** _____ **6,90 €**
Gebratener Basmati-Safran-Reis mit Hühnerfleisch.
- 410. Sabzji Biryani** _____ **6,90 €**
Gebratener Basmati-Safran-Reis mit Erbsen, Bohnen, Pilzen, Möhren und selbst gemachtem.

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie ihr Gericht **indisch scharf, scharf, mittelscharf** oder mild zubereitet haben möchten.

Der Gesunde hat viele Wünsche,
der Kranke nur einen...
- aus Indien

Geflügel und Fisch

Huhn genießt in Indien einen hohen Stellenwert und wird häufig zu besonderen Anlässen serviert. Die Zubereitungsart und die verwendeten Gewürze sollen den feinen Geschmack frischer Meeresfrüchte noch verfeinern.

Fleischgerichte

Ziege und Lamm sind die beliebtesten Fleischsorten Indiens. Aus religiösen Gründen wird häufig auf Rindfleisch verzichtet. Die Rezepte für Lammfleisch lassen sich jedoch problemlos durch Rind ersetzen.

Gemüse

Ein Großteil der indischen Bevölkerung lebt vegetarisch. Daher gibt es in Indien im Vergleich zu anderen Ländern auch die meisten Gemüsegerichte. Jede Region bereitet diese Gerichte auf ihre eigene Art zu und gibt ihnen ihre eigene Geschmacksnote.

Beilagen

Neben Reis werden verschiedene ungesäuerte Weizenbrote zu den indischen Speisen gereicht. Für eine ausgewogene Mahlzeit ergänzen stets Chutneys, Pickles oder Saucen den Hauptgang.

Dessert

Dessert nach dem Essen kennt man in Indien so nicht. Süßigkeiten wie Laddus sind vielmehr ein religiöses Gabe oder das Zeichen von Gastfreundschaft, wenn sie als Willkommensgruß angeboten werden. Im Alltag begnügt man sich eher mit etwas frischem Obst nach den würzigen Speisen.