



Tagesmenüs

Sonntag
in der Zeit von
12.00 bis 15.00 Uhr

Alle Menüs mit Tagesvorsuppe und Dessert.

All the menus are with soup and dessert.

- 130. Murg Korma Tadsch Mahal (h) _____ 10,90 €**
ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hähnchenbrustfilet in milder Gewürzsauce mit geriebenem Cashewnüssen, garniert mit Tomaten Petersilien, Mandeln, Rosinen und Sahne.
A dish from the royal Mughal cuisine: chicken breast fillet in mild spicy sauce grated cashew nuts, garnished with tomatoes, parsley, almonds, raisins and cream.
- 131. Murg Jalfrize _____ 10,90 €**
zarte Hühnerfilet-Streifen mit Zwiebeln, Paprika und Ananas zubereitet in Gewürzsauce garniert mit Tomaten und Petersilie.
Tender chicken strips with onions, peppers and pineapple cooked in spicy sauce, garnished with tomatoes and parsley.
- 132. Badach Paneer (g) _____ 10,90 €**
Zartes Putenfleisch mit Frischkäse und Erbsen in Gewürzsauce, garniert mit Mandeln, Rosinen, Petersilie und Sahne.
Tender turkey with Paneer and peas in a spicy sauce, garnished with almonds, raisins, parsley and cream.
- 133. Badach do Piazza _____ 10,50 €**
Zartes Putenfleisch zubereitet mit Zwiebeln und Champignons in Gewürzsauce, garniert mit Tomaten und Petersilie.
Tender turkey meat cooked with onions and mushrooms in a spicy sauce, garnished with tomatoes and parsley.
- 134. Alu Gobi (h) _____ 10,50 €**
Blumenkohl mit Kartoffeln, zubereitet in nordindischer Gewürzsauce, garniert mit Tomaten, Mandeln, Rosinen, Sahne und Petersilie.
Cauliflower and potatoes cooked in North Indian spice sauce, garnished with Tomatoes, almonds, raisins, cream and parsley.
- 135. Bhindi do Piazza _____ 10,50 €**
Okraschoten zubereitet in Gewürzsauce mit Zwiebeln, garniert mit Tomaten, geröstete Zwiebeln, Sahne und Petersilie.
Lady's finger cooked in a spicy sauce with onions, garnished with tomatoes, roasted onions, cream and parsley.
- 136. Naurattan Biryani (g) _____ 10,90 €**
Gebratener Basmati-Safran-Reis mit Erbsen, Bohnen, Pilzen, Möhren und selbst gemachtem Frischkäse, garniert mit Tomaten, Mandeln, Rosine, geröstete Zwiebeln und Petersilie.
Fried basmati rice with saffron, peas, beans, mushrooms, carrots and homemade fresh cheese, garnished with tomatoes, almonds, raisins, roasted onions and parsley.

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.

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.

Tadsch Mahal: „eine Träne auf der Wange der Zeit“
-Rabindranath Tagore