

Vorspeisen

PAPADAMS

Hauchdünne Linsencracker mit Mango-Ingwer Chutney

Vegan Platter

SWEET POTATO TIKKI

Süßkartoffelpuffer mit Rettich und Tamarinde Chutney

CHILI MUSHROOM

Champignons Paprika & Zwiebel in Tomaten-Chili Sauce

SAMOSAS

Kartoffel-Teigtaschen

Mixed Platter

GOBI SWEET & SOUR

Panierter Blumenkohl geschwenkt in süß-saurer Marinade

DESI CHICKEN

Würzige Hähnchenbrust in Masala-Panade

MOMOS

Gegrillte vegetarische Teigtaschen in würzig-scharfer Sauce

Mit den Vorspeisenplatten werden Minz-Koriander, Mango-Ingwer und Joghurt-Minz Chutney serviert.

Hauptspeisen

CHICKEN TIKKA MASALA

Cremig tomatiges Curry mit gegrillter Hähnchenbrust aus dem Tandoori Ofen

KORMA CHICKEN

Hähnchenbrust und Gemüse in cremigem Kokosnuss-Cashew Curry

ALOO BAINGAN

Kartoffeln und Auberginen angebraten in würzigem Tomaten-Zwiebel Masala

PALAK PANEER

Paneer-Käse in würzigem Spinat Curry

DAL MAKHANI

Schwarze Linsen in cremigem Curry aus Tomaten, Ingwer & Zwiebeln

Zu den Hauptspeisen servieren wir folgende Beilagen:
Basmati Reis, diverse Naan Brote (Butter / Garlic / Cheese), Chutneys & Dips.

Desserts nach Wahl

CHILI CHOCOLATE FONDANT

Warmes Schokoladentörtchen mit Vanille Eis

CHAI CHEESECAKE

Käsekuchen serviert mit rotem Chai-Beeren-Kompott & süßem Fenchel

KULFI ON A STICK

Indisches Eis am Stiel • Milch / Mango / Pistazie

3-GANG-MENÜ • 39 EUR / PERSON



M
E
N
Ü