

## vorspeisen

<b>samosa</b> <sup>vg</sup>	
vegane teigtaschen mit gemüse gefüllt	9
<b>pakoda</b> <sup>vg</sup>	
knusprige vegane snacks aus gemüse und kichererbsenmehl	9.5
<b>onion bhaji</b> <sup>vg</sup>	
knusprige vegane snacks aus zwiebeln und kichererbsenmehl	8.5
<b>shami no kabab</b> <sup>vg</sup>	
vegane lammfleisch taler mit indischen gewürzenverfeinert	13.5
<b>seekh no kabab</b> <sup>vg</sup>	
vegane lammspiesschen nach nordindischer streetfood art	13.5
<b>aloo chaat</b>	
kartoffelsalat nach nordindischer streetfood art	8.5
<b>no chicken chaat</b>	
plant-based hühnchensalat nach nordindischer streetfood art	11.5
<b>masala special</b> <sup>v/vg</sup>	
eine auswahl vegetarischen vorspeisen	25.5

einige vorspeisen werden mit chutneys serviert (v/vg)

vg    vegan  
v/vg    vegan auf anfrage

## suppen – shorba

### **tamatar shorba**

tomatensuppe zubereitet mit indischen gewürzen

9.5

### **dal shorba** vg

linsensuppe zubereitet mit indischen gewürzen

9.5

### **mangomint shorba**

mangosuppe verfeinert mit minze

10.5

vg    vegan  
v/vg    vegan auf anfrage

# hauptspeisen

## no chicken

### **butter no chicken**

traditionell cremiges plant-based butter chicken 32.5

### **no chicken tikka masala**

eine kreation von uk-indern 32.5  
gegrillte plant-based hühnchenstücke in einer orang-roten curry sauce

### **no chicken korma**

mildes und cremiges plant-based hühnchencurry. spezialität aus der 30.5  
moghulzeit

### **no chicken methi malai**

cremiges plant-based hühnchencurry mit bockshornklee zubereitet 30.5

### **no chicken saag <sup>v/vg</sup>**

plant-based hühnchencurry mit spinat 31.5

### **no chicken curry <sup>vg</sup>**

traditionelles plant-based hühnchencurry 30.5

### **no chicken kadai <sup>vg</sup>**

saffige plant-based hühnchenstücke mit peperoni und zwiebeln 32.5  
zubereitet in einem kadai, indischer wok

### **no chicken vindaloo <sup>vg</sup>**

scharfes goanisches plant-based hühnchencurry 31.5

### **no chicken biryani <sup>vg</sup>**

das biryani hat seinen namen dem alt persischem wort 33.5  
für reis zu verdanken. reisgericht mit plant-based chicken aus der  
moghulzeit

### **no chicken tikka <sup>vg</sup>**

plant-based chicken im tandoor-ofen zubereitet 32.5

vg vegan  
v/vg vegan auf anfrage

## gemüse

<b>baingan ka bharta</b> <sup>vg</sup> auberginencurry. punjabi art	25.5
<b>aloo baingan</b> <sup>vg</sup> kartoffel- und auberginencurry	25.5
<b>aloo palak</b> <sup>vg</sup> nordindische spezialität mit spinat und kartoffeln	25.5
<b>aloo gobi</b> <sup>vg</sup> kartoffel- und blumenkohlcurry	26.5
<b>aloo matar</b> <sup>vg</sup> kartoffel- und grünes erbsen-curry	26.5
<b>aloo jeera</b> <sup>vg</sup> kartoffelspezialität mit kreuzkümmel	22
<b>chole masala</b> <sup>vg</sup> kichererbsencurry	25.5
<b>bhindi masala</b> <sup>vg</sup> okra-spezialität mit indischen gewürzen	27.5
<b>dal tadka</b> <sup>vg</sup> gelbes linsencurry	21
<b>dal makhani</b> dreierlei linsencurry	22

<b>matar paneer</b>	hausgemachter frischkäse mit grünen erbsen zubereitet	26.5
<b>paneer makhani</b>	vegetarische version des berühmten butter chickens mit hausgemachtem frischkäse	25.5
<b>palak paneer</b>	hausgemachter frischkäse in einer spinatcurry sauce	26.5
<b>paneer tikka masala</b>	die vegetarische version des berühmten chicken tikka masalas mit hausgemachtem frischkäse	26.5
<b>paneer kadhai</b>	hausgemachter indischer frischkäse mit peperoni und zwiebeln im kadai zubereitet, indischer wok	26.5
<b>paneer tikka</b>	hausgemachter indischer frischkäse im tandoor-ofen zubereitet	29.5
<b>navraten korma</b>	cremiges gemüsecurry mit neun hauptzutaten zubereitet mit hausgemachtem frischkäse	26.5
<b>sabzi biryani</b>	das biryani hat seinen namen dem alt persischem wort für reis zu verdanken. reisgericht aus der moghulzeit	28.5
<b>malai kofta</b>	vegetarische bällchen in einer cremigen sauce spezialität aus der moghulzeit	26.5

vg      vegan  
v/vg    vegan auf anfrage

# beilagen

<b>saada chawal</b> <sup>vg</sup> basmatireis	5
<b>zafrani chawal</b> <sup>vg</sup> basmatireis mit safran	9.5
<b>onion chawal</b> <sup>vg</sup> basmatireis mit zwiebeln	5.5
<b>matar chawal</b> basmatireis mit grünen erbsen	6.5
<b>naan</b> frisch gebackenes indisches fladenbrot aus weissmehl	5
<b>garlic naan</b> frisch gebackenes indisches fladenbrot mit knoblauch	6.5
<b>cheese naan</b> frisch gebackenes indisches fladenbrot mit käse	6.5
<b>tandoori roti</b> <sup>v/vg</sup> frisches fladenbrot aus ruchmehl im tandoor-ofen zubereitet	5
<b>lachha paratha</b> vielschichtiges fladenbrot aus ruchmehl mit butter zubereitet	6.5
<b>raita</b> hausgemachtes joghurt mit gurken und indischen gewürzen	4.5
<b>papadam</b> <sup>vg</sup> geröstete, sonnengetrocknete linsencracker	4
<b>indian salad</b> <sup>vg</sup> scheibchen von tomaten, zwiebeln, grünen chillies, gurken und zitrone	5

vg      vegan  
v/vg    vegan auf anfrage

## dessert

### **gulab jamun** <sup>vg</sup>

eine bengalische spezialität

hausgemachte süsse bällchen im rosenwassersirup zubereitet

8.5

### **mango- or pista kulfi**

hausgemachtes indisches eis

entweder aus mango oder pistazien gemacht

8.5

### **mango firni**

hausgemachtes indisches mangomousse

8.5

vg      vegan  
v/vg    vegan auf anfrage