

vorspeisen

samosa ^{vg}	
vegane teigtaschen mit gemüse gefüllt	9
pakoda ^{vg}	
knusprige vegane snacks aus gemüse und kichererbsenmehl	9.5
onion bhaji ^{vg}	
knusprige vegane snacks aus zwiebeln und kichererbsenmehl	8.5
shami no kabab ^{vg}	
vegane lammfleisch taler mit indischen gewürzenverfeinert	13.5
seekh no kabab ^{vg}	
vegane lammspiesschen nach nordindischer streetfood art	13.5
aloo chaat	
kartoffelsalat nach nordindischer streetfood art	8.5
no chicken chaat	
plant-based hühnchensalat nach nordindischer streetfood art	11.5
masala special ^{v/vg}	
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 ^{v/vg}

plant-based hühnchencurry mit spinat 31.5

no chicken curry ^{vg}

traditionelles plant-based hühnchencurry 30.5

no chicken kadai ^{vg}

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

no chicken vindaloo ^{vg}

scharfes goanisches plant-based hühnchencurry 31.5

no chicken biryani ^{vg}

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 ^{vg}

plant-based chicken im tandoor-ofen zubereitet 32.5

vg vegan
v/vg vegan auf anfrage

gemüse

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

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

vg vegan
v/vg vegan auf anfrage

beilagen

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

vg vegan
v/vg vegan auf anfrage

dessert

gulab jamun ^{vg}

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