

vorspeisen

samosa ^{vg}	
vegane teigtaschen mit gemüse gefüllt	9
pakoda ^{vg}	
knusprige vegane snacks aus gemüse und kichererbsenmehl	8.5
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	7.5
no chicken chaat	
plant-based hühnchensalat nach nordindischer streetfood art	11.5
masala special ^{v/vg}	
eine auswahl vegetarischen vorspeisen	17.5

einige vorspeisen werden mit chutneys serviert (v/vg)

vg vegan
v/vg auf anfrage vegan

suppen – shorba

tamatar shorba

tomatensuppe zubereitet mit indischen gewürzen

8.5

dal shorba vg

linsensuppe zubereitet mit indischen gewürzen

8.5

mangomint shorba

mangosuppe verfeinert mit minze

9.5

vg vegan
v/vg auf anfrage vegan

hauptspeisen

no chicken

butter no chicken

traditionell cremiges plant-based butter chicken 30.5

no chicken tikka masala

eine kreation von uk-indern 30.5
gegrillte plant-based hühnchenstücke in einer orang-roten curry sauce

no chicken korma

mildes und cremiges plant-based hühnchencurry. spezialität aus der 28.5
moghulzeit

no chicken methi malai

cremiges plant-based hühnchencurry mit bockshornklee zubereitet 29

no chicken saag ^{v/vg}

plant-based hühnchencurry mit spinat 28.5

no chicken curry ^{vg}

traditionelles plant-based hühnchencurry 30.5

no chicken kadai ^{vg}

saffige plant-based hühnchenstücke mit peperoni und zwiebeln 29.5
zubereitet in einem kadai, indischer wok

no chicken vindaloo ^{vg}

scharfes goanisches plant-based hühnchencurry 30

no chicken biryani ^{vg}

das biryani hat seinen namen dem alt persischem wort 30.5
für reis zu verdanken. reisgericht mit plant-based chicken aus der moghulzeit

no chicken tikka ^{vg}

plant-based chicken im tandoor-ofen zubereitet 31.5

vg vegan
v/vg auf anfrage vegan

gemüse

baingan ka bharta ^{vg} auberginencurry. punjabi art	22.5
aloo baingan ^{vg} kartoffel- und auberginencurry	22
aloo palak ^{vg} nordindische spezialität mit spinat und kartoffeln	23
aloo gobi ^{vg} kartoffel- und blumenkohlcurry	22.5
aloo matar ^{vg} kartoffel- und grünes erbsen-curry	21
aloo jeera ^{vg} kartoffelspezialität mit kreuzkümmel	19
chole masala ^{vg} kichererbsencurry	19.5
bhindi masala ^{vg} okra-spezialität mit indischen gewürzen	23.5
dal tadka ^{vg} gelbes linsencurry	18.5
dal makhani dreierlei linsencurry	20.5

matar paneer	hausgemachter frischkäse mit grünen erbsen zubereitet	21.5
paneer makhani	vegetarische version des berühmten butter chickens mit hausgemachtem frischkäse	22.5
palak paneer	hausgemachter frischkäse in einer spinatcurry sauce	23
paneer tikka masala	die vegetarische version des berühmten chicken tikka masalas mit hausgemachtem frischkäse	23.5
paneer tikka	hausgemachter indischer frischkäse im tandoor-ofen zubereitet	28.5
navraten korma	cremiges gemüsecurry mit neun hauptzutaten zubereitet mit hausgemachtem frischkäse	22
sabzi biryani	das biryani hat seinen namen dem alt persischem wort für reis zu verdanken. reisgericht aus der moghulzeit	21.5
malai kofta	vegetarische bällchen in einer cremigen sauce spezialität aus der moghulzeit	23

vg vegan
v/vg auf anfrage vegan

beilagen

saada chawal ^{vg} basmatireis	4
zafrani chawal ^{vg} basmatireis mit safran	6.5
onion chawal ^{vg} basmatireis mit zwiebeln	5.5
matar chawal basmatireis mit grünen erbsen	5.5
naan frisch gebackenes indisches fladenbrot aus weissmehl	4.5
garlic naan frisch gebackenes indisches fladenbrot mit knoblauch	5.5
cheese naan frisch gebackenes indisches fladenbrot mit käse	6
tandoori roti ^{v/vg} frisches fladenbrot aus ruchmehl im tandoor-ofen zubereitet	4
lachha paratha vielschichtiges fladenbrot aus ruchmehl mit butter zubereitet	6
raita hausgemachtes joghurt mit gurken und indischen gewürzen	3.5
papadam ^{vg} geröstete, sonnengetrocknete linsencracker	2
indian salad ^{vg} scheibchen von tomaten, zwiebeln, grünen chillies, gurken und zitrone	5

vg vegan
v/vg auf anfrage vegan

dessert

gulab jamun ^{vg}

eine bengalische spezialität

hausgemachte süsse bällchen im rosenwassersirup zubereitet

7.5

mango- or pista kulfi

hausgemachtes indisches eis

entweder aus mango oder pistazien gemacht

7.5

mango firni

hausgemachtes indisches mangomousse

7.5

vg vegan
v/vg auf anfrage vegan