

# Indische Spezialitäten

## **TARKA DAL<sup>f</sup> 13,90**

Gelbes Linsencurry mit Zwiebeln Ingwer, Knoblauch

## **MIX-VEGETABLE KORMA<sup>fh o 24</sup> 13,90**

Mildes Gemüsecurry in Mandel-Sahnesoße

## **MIXED VEGETABLE<sup>f 24</sup> 13,90**

Gemischte Gemüse der Saison in pikanter Currysoße

## **DAAL MAKHNI<sup>f</sup> 13,90**

Braune Linsen in pikanter Currysoße mit Sahne und Butter nach indischem Familienrezept

## **PALAK PANEER<sup>f</sup> 14,90**

Hausgemachter indischer Käse in Spinatcurry nach Familienrezept

## **CHANA MASALA<sup>f</sup> 13,90**

Kichererbsen gekocht in einer Soße aus Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln

## **PANEER MAKHNI<sup>fh</sup> 14,90**

Hausgemachter indischer Käse in einer milden nuss-Tomatensoße nach Familienrezept

## **MALAI KOFTA<sup>adfh</sup> 14,90**

Hausgemachte Kartoffel-Käsebällchen in milder Curry-Mandelsoße

## **CHEESE CHILLI<sup>af</sup> 14,90**

Hausgemachter indischer Käse in pikanter, Süß-scharfer Currysoße

## **VEG. JALFREZI<sup>af</sup> 14,90**

Hausgemachter Käse mit Gemüse in Süßsauer und Tomatencurrysoße

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert