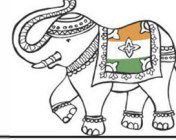


## Mittagsmenü / Lunch Menu



Mittagsangebote gelten von Di. – Fr. 12:00 - 14:30 Uhr  
Lunch offers valid from Tue. – Fri 12:00 - 14:30

Jedes Gericht wahlweise mit Reis oder Roti.

Außerdem gibt es zu jedem Gericht ein 0,2 l Getränk (Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Wasser oder Mango Lassi) GRATIS!

Every dish will be served either with rice or roti.

Additionally you get one 0,2 l drink (Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Wasser oder Mango Lassi) for FREE!

- 47 Butter Murg** **8,50€**  
Gewürfelte Hähnchenbrust aus dem Tandoor, zubereitet in einer cremigen Sauce aus Joghurt, Tomatenpüree, Ghee (Butter) und verschiedenen indischen Gewürzen  
*Tandoori chicken cooked in a creamy unsalted ghee (butter) and flavoured with rich tomato puree and special herbs*
- 49 Murg Saag** **8,50€**  
Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen milden Gewürzen in cremiger Curry-Sahne-Sauce  
*Chicken sauted with spinach, ginger, garlic herbs with creamy mild spices*
- 52 Murg Mango** **8,50€**  
Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Mangopüree, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Kräutern in Sahnesauce  
*Tender chicken succulent boneless cooked with ginger, garlic, herbs in mango pulp with sweet creamsauce*
- 54 Murg Daal** **8,50€**  
Hähnchenbrustfilet mit Linsen süß-sauer, frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Garam Masala in Currysauce  
*Tender fresh chicken cooked with garam masala, butter lentil in a sweet and sour style*
- 56 Murg Jalfarezi** **8,50€**  
Hähnchenbrust gewürfelt mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander und indischen Gewürzen, in reichhaltiger Currysauce serviert  
*Cubes of chicken cooked with green pepper, onion, tomatoes and rich sauce cooked with flavouring spices*
- 57 Shahi Murg** **8,50€**  
Gewürfelte Hähnchenbrust aus dem Tandoor mit hausgemachtem Hüttenkäse, zubereitet in einer cremigen Sauce aus Joghurt, Tomatenpüree, Ghee (Butter) und verschiedenen indischen Gewürzen  
*Tandoori chicken with fresh homemade cottage cheese cooked in a creamy unsalted ghee (butter) and flavoured with rich tomato puree and special herbs*
- 62 Mutton Saag** **9,50€**  
Lammfleisch in reichhaltigem Püree aus Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel und verschiedenen Kräutern  
*Spring lamb cubes cooked in a rich spinach puree, tomatoes, fresh ginger, garlic, herbs and cumin*

- 64 Mutton Karahi** **9,50€**  
 Lammfleisch zubereitet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch verfeinert mit Kreuzkümmel und Koriander in reichhaltiger Masalasauce  
*Lamb cooked with red, green pepper ,ginger ,garlic,onion with cumin and coriander in a rich masala and spring onion*
- 65 Mutton Daal** **9,50€**  
 Zartes Lammfleisch mit Linsen süß-sauer, frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Fenchelsamen in reichhaltiger Currysauce  
*Tender cubes of lamb cooked with fennel seeds, unsalted butter ,lentils in a sweet and sour style*
- 70 Pork Curry** **8,50€**  
 Schweinefleisch mit Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten, Zwiebeln und Pfeffer in reichhaltiger Currysauce  
*Tender pork medium cube sauted with ginger, garlic ,onion tomatoes and pepper served in the rich sauce*
- 73 Pork Jalfarezi** **8,50€**  
 Saftiges Schweinefleisch in Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und grünem Chili, verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander, Kräutern und indischen Gewürzen  
*Succulent tender pork cooked with ginger, garlic, onion ,green chilli, red&green pepper, tomato puree, ground coriander and cumin*
- 84 Sabzi Biryani** **8,50€**  
 Verschiedenes zartes Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, gerösteten Cashewnüssen, verfeinert mit Safran, Koriander- und Minzblättern in Basmati-Reis, serviert mit Byriani-Sauce  
*Tender mixed vegetable cooked with a ginger, garlic, onion and herbs ,saffron, basmati rice, roasted chashew nut,mint leaves,coriander leaves ,served with a biryani sauce*
- 85 Murg Biryani** **8,50€**  
 Zarte Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und gerösteten Cashewnüssen, verfeinert mit Safran, Koriander- und Minzblättern in Basmati-Reis, serviert mit Byriani-Sauce  
*Tender juicy chicken cooked with ginger, garlic onion and herbs, saffron, basmati rice, roasted chashew nut, mint leaves, coriander leaves, served with a biryani sauce*
- 90 Daal Makhani** **8,50€**  
 Linsen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, versch. Kräutern, Kreuzkümmel und Methi, in Butter und Sahne angebraten  
*Lentil kidney beans cooked with a sauted in butter, cream, methi dry leaves,cumin , garlic, ginger,onion and herbs*
- 93 Palak Paneer** **8,50€**  
 Frischer hausgemachter Hüttenkäse zubereitet mit Spinat, Knoblauch, Ingwer, Methi und indischen Gewürzen  
*Fresh home made cottage cheese cooked with a spinach puree ,ginger,garlic, cumin methi leaves,and herbs*
- 97 Chana Masala** **8,50€**  
 Kichererbsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Currysauce, garniert mit Koriander  
*Chick peas cooked in fresh tomatoes and onion sauce, gamished with coriander*