

## Vorspeisen

<b>Suppen</b>		
<b>150 Dal Soup</b> <sup>F,G,I,J</sup>	indische Linsensuppe	3,90 €
<b>151 Sabzi Suppe</b> <sup>F,G,I,J</sup>	indische Gemüsesuppe	3,90 €
<b>152 Tomatensuppe</b> <sup>G,I,J</sup>	cremige Tomatensuppe	3,90 €
<b>153 Chicken Suppe</b> <sup>F,G,I,J</sup>	indische Hühnersuppe	4,90 €
<b>154 Mango Suppe</b> <sup>F,G,I,J</sup>	exotische Mangocremesuppe	4,90 €
<b>155 Bombay-Suppe</b> <sup>F,G,I,J</sup>	scharfe indische Suppe mit verschiedenen Fleischsorten	4,90 €
<b>156 Scampi-Coco</b> <sup>B,F,G,I,J</sup>	Kokossuppe mit Garnelen, frischen Basilikum, Ingwer	5,50 €

## **Salate**

<b>160 Salat der Saison</b> <sup>G</sup>	gemischter Salat mit Dressing	6,90 €
<b>161 Salat Bombay</b> <sup>G</sup>	gemischter Salat mit verschiedenen Früchten,Käse	7,50 €
<b>162 Punjabi Salat</b> <sup>G</sup>	gemischter Salat mit Hühnerstreifen und Dressing	9,50 €
<b>163 Ente Salat</b> <sup>G</sup>	gemischter Salat mit krosser Ente und Dressing	10,90 €
<b>164 Garnelen Salat</b> <sup>G,B</sup>	gemischter Salat mit Garnelen und Dressing	10,90 €
<b>165 Gurken Raita</b> <sup>G</sup>	Jogurt mit Gurken u.feine Gewürzen	4,50 €
<b>166 Mix Raita</b> <sup>G</sup>	Jogurt mit Zwiebel, Gurken, Tomate und feinen Gewürzen	4,50 €
<b>167 Channa Chaat</b>	Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern und Gewürzen	5,50 €

## **Warme Vorspeisen**

<b>169 Samosas Channa Chat</b> <sup>H,A</sup>	1 gefüllte Teigtaschen, gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln, Cashewnüssen, dazu Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern und Gewürzen dazu Salat und Dips	8,50 €
<b>170 Samosas</b> <sup>H,A</sup>	2 gefüllte Teigtaschen, gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Cashewnüssen, dazu Salat und verschiedene Dips	6,50 €
<b>171 vegetarische Pakoras</b> <sup>H,A</sup>	gemischtes frittiertes Gemüse in Spezialteig gebacken	6,50 €
<b>172 Gobi Pakora</b> <sup>H,A</sup>	Blumenkohl in Spezialteig gebacken, dazu kleiner Salat	5,90 €
<b>173 Champignon Pakora</b> <sup>H,A</sup>	Champignons in Spezialteig gebacken, dazu kleiner Salat	5,90 €
<b>174 Bengan Pakora</b> <sup>H,A</sup>	Auberginen in Spezialteig gebacken,dazu kleiner Salat	5,90 €
<b>175 Paneer Pakora</b> <sup>G,H,A</sup>	frischer hausgemachter Rahmkäse in Spezialteig gebacken	6,90 €
<b>176 Onion Rings</b> <sup>H,A</sup>	Zwiebelringe in Spezialteig gebacken, dazu kleiner Salat	5,90 €
<b>177 Mix Tandoori Platte</b> <sup>H,B</sup>	2 Personen gegrilltes gemischtes Fleisch und Garnelen im Lehmofen zubereitet	13,90 €
<b>178 Mix Tandoori Platte</b>	4 Personen	23,90 €
<b>179 Chicken Tikka</b> <sup>G</sup>	Hühnerbrustfleisch in Jogurt mariniert im Tandoor gegrillt	7,90 €
<b>180 Mix Pakoras Teller</b> <sup>G,H,A</sup>	2 Personen gemischter Vorspeisenteller mit Saucen, Salat	12,90 €
<b>181 Mix Pakoras Teller</b>	4 Personen	22,90 €

## Brote und Beilagen

<b>190 Papadam</b> <sup>A</sup>	2 knusprige Linsenbrote mit schwarzem Pfeffer und Dips	3,00 €
<b>191 Chapati</b> <sup>A</sup>	flaches Vollkorn-Fladenbrot	3,50 €
<b>192 Naan Brot</b> <sup>A</sup>	indisches Fladenbrot	3,50 €

<b>193 Garlic Naan</b> <sup>A</sup>	Knoblauchbrot	3,90 €
<b>194 Paneer Naan</b> <sup>A,G</sup>	indisches Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse	4,50 €
<b>195 Keema Naan</b> <sup>A,C,G</sup>	indisches Fladenbrot mit gehacktem Lammfleisch gefüllt	4,90 €
<b>196 Peshwari Naan</b> <sup>A,H</sup>	indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss	4,50 €
<b>197 Vegi Nan</b> <sup>A</sup>	indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse u. ind.Gewürzen	4,50 €
<b>198 Bombay Nan</b> <sup>A</sup>	indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln u. ind.Gewürzen	4,50 €
<b>199 Jerra Reis</b>	gebratener Reis mit Kümmel und indischen Gewürzen	3,90 €
<b>200 Jerra Aloo</b>	gebratene Kartoffeln mit Kümmel und indischen Gewürzen	3,90 €
<b>201 Pommes Frites</b>		3,90 €

## Vegetarische Gerichte

<b>210 Bengan Baji</b> <sup>G,I,J</sup>	Aubergine mit hausgemachten Rahmkäse und Erbsen in leckerer Currysahnesauce	12,50 €
<b>211 Dal Makhni</b> <sup>F,G,I,J</sup>	verschiedene Linsen in Butter gebraten mit Ingwer, Zwiebeln Tomaten	11,90 €
<b>212 Mix Veg</b> <sup>F,I,J</sup>	verschiedene gebratene Gemüsesorten in Currysauce	11,90 €
<b>213 Vegetable Korma</b> <sup>G,I,J,H</sup>	frisches Gemüse gekocht in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen	13,50 €
<b>214 Vegetable Banana</b> <sup>G,I,J</sup>	frisches Gemüse gekocht in einer leckeren exotischen Bananensahnesauce	12,90 €
<b>215 Butter Paneer Masala</b> <sup>“scharf“</sup> <sup>G,I,J</sup>	selbst gemachter Rahmkäse mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, frischen Kräutern und indischen Gewürzen	13,50 €
<b>216 Palak Paneer</b> <sup>G,I</sup>	kräftiger Blattspinat mit hausgemachten Rahmkäse	13,50 €
<b>217 Paneer Tikka Masala</b> <sup>F,G,H,I,J</sup> <sup>“scharf“</sup>	ind. hausgemachter Rahmkäse in pikanter Sauce mit Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen	14,50 €
<b>218 Paneer Jhal Frezi</b> <sup>G,H,I,J</sup> <sup>“scharf“</sup>	ind. hausgemachter Rahmkäse mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Tomaten	12,90 €
<b>219 Paneer Mango</b> <sup>G</sup>	ind. hausgemachter Rahmkäse in exotischen Mangosauce	13,90 €
<b>220 Paneer Korma</b> <sup>H</sup>	ind. hausgemachter Rahmkäse in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen	13,90 €
<b>221 Chilli Paneer</b> <sup>G</sup> <sup>“scharf“</sup>	ind. hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, grünen Chili, Ingwer, Tomaten, frischen Knoblauch u. Basilikum	14,50 €
<b>222 Karahi Paneer</b> <sup>G</sup> <sup>“scharf“</sup>	ind. hausgemachter Rahmkäse mit feinen Gewürzen, Kräutern, Ingwer und Gemüse	14,50 €
<b>223 Paneer Achari</b> <sup>G</sup>	ind. hausgemachter Rahmkäse gebraten mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Ingwer, pikant gewürzt	14,50 €
<b>224 Malai Kofta</b> <sup>G</sup>	2 hausgemachte Gemüsebällchen in einer leckeren Mandeln-Kokos-Curry-Sahnesauce	13,50 €

## Vegane Gerichte

<b>230 Aloo Matar</b> <sup>I,J</sup>	Erbsen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce	11,90 €
--------------------------------------	---	---------

<b>231 Channa Masala</b> <sup>I,J</sup>	Kichererbsen in pikanter Curry-Gewürzsauce	11,90 €
<b>232 Aloo-Gobi</b> <sup>I,J</sup>	Kartoffeln und Blumenkohl gekocht mit verschiedenen Gewürzen und frischem Ingwer	12,50 €
<b>233 Bindi Masala</b> <sup>I,J</sup>	Okras zubereitet mit frischem Ingwer, Zwiebeln und Tomaten	13,50 €
<b>234 Aloo Palak</b> <sup>I,J</sup>	kräftiger Blattspinat mit Kartoffeln nach nordindischer Art	12,90 €
<b>235 Karahi Mushroom</b> <sup>I,J</sup>	Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern	13,50 €



## Grillspezialitäten

<b>240 Chicken Tandoori</b> <sup>G,I,J</sup>	24 Stunden marinierte Hähnchenschenkel mit 21 verschiedenen Gewürzen, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, frischen Kräutern	14,90 €
<b>241 Chicken Tikka Garlic</b> <sup>G,I,J</sup>	gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, frischen Kräutern, mariniert in Jogurt-Safran, im Lehmofen gegrillt	15,90 €
<b>242 Chicken Malai Tikka</b> <sup>G,I,J</sup>	gegrilltes Hühnerbrustfilet mit hausgemachtem Käse, Ingwer, Knoblauch und feinen Gewürzen	15,50 €
<b>243 Paneer Tikka</b> <sup>G,I,J</sup>	hausgemachter indischer Rahmkäse, Paprika, Zwiebeln, mariniert in Jogurt-Safran, im Lehmofen gegrillt	17,50 €
<b>244 Chicken Tikka</b> <sup>G,I,J</sup>	gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, mariniert mit Jogurt-Safran-Sauce und frischen Kräutern	15,90 €
<b>245 Mutton Tikka</b> <sup>G,I,J</sup>	gegrilltes Lammfleisch mariniert mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern	17,50 €
<b>246 Ente Tikka</b> <sup>I,J</sup>	Ente kross, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln,frischen Kräutern	17,50 €
<b>247 Scampi Tikka</b> <sup>B,I,J</sup>	geschälte Scampi in feinen Gewürzen und Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischem Knoblauch	19,90 €
<b>248 Bombay Tandoori</b> <sup>B,G,I,J</sup>	leckere Zusammenstellung von verschiedenen Fleischsorten mit feinen Gewürzen,Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Ingwer	19,90 €
<b>249 Pudeena chicken Tikka</b> <sup>G,I,J</sup>	Hähnchenfleisch mariniert in Jogurt-Minz-Sauce, 6 Std. eingelegt und im Lehmofen gegrillt	16,50 €
<b>250 Ente Honig</b> <sup>G,H,I,J,8</sup>	Ente kross gegrillt, mit einer hausgemachten lieblichen Honigsauce	17,90 €

## Huhnspzialitäten

<b>260 Chicken Curry</b> <sup>G,I,J</sup>	zartes Hühnerbrustfilet in pikanter indischer Currysauce	12,50 €
<b>261 Chicken Saag</b> <sup>G,I,J</sup>	zartes Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat nach nordindischer Art	12,90 €
<b>262 Chicken Subji</b> <sup>G,I,J</sup>	zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, Ingwer, Curry und frischen Kräutern	13,50 €
<b>263 Chicken Dansak</b> <sup>“scharf“</sup> <sup>G,I,J</sup>	zartes Hühnerbrustfilet zubereitet in einer ausgefallenen Kombination von Linsen u. Gewürzen in einer mittel scharfen Sauce	13,90 €
<b>264 Chicken Mango</b> <sup>G,I,J</sup>	zartes Hühnerbrustfilet lieblich in Mango-Creme-Sauce	14,90 €
<b>265 Chicken Bombay</b> <sup>G,I,J</sup>	zartes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in einer exotischen Ananas-Curry-Sauce	14,50 €
<b>266 Chicken Vindaloo</b> <sup>“scharf“</sup> <sup>G,I,J</sup>	zartes Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer in scharfer Vindaloosauce nach westindischer Art	14,50 €
<b>267 Chicken Jhal Frezi</b> <sup>G,I,J</sup> <sup>“scharf“</sup>	zartes Hühnerbrustfilet mit feinen Gewürzen und Kräutern, Ingwer und Gemüse	13,90 €
<b>268 Chicken Korma</b> <sup>G,H,I,J</sup>	zartes Hühnerbrustfilet in Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce	14,90 €
<b>269 Butter Chicken</b> <sup>G,H,I,J</sup>	zartes gegrilltes Hähnchen in würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew-Sauce	14,90 €
<b>270 Chili Chicken</b> <sup>G,I,J</sup> <sup>“scharf“</sup>	Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, grünen Chili, Ingwer, Tomaten, frischen Knoblauch und Basilikum	14,90 €
<b>271 Chicken Tikka Masala</b> <sup>G,I,J</sup> <sup>„scharf“</sup>	gegrillte Hühnerbrust mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und feinen Gewürzen in indischer Kräutersauce	15,50 €
<b>272 Chicken Nilgiri</b> <sup>G,I,J</sup> <sup>„scharf“</sup>	zartes Hühnerbrustfilet in pikanter Minzsauce mit Kräutern und Knoblauch	13,90 €
<b>273 Chicken Achari</b> <sup>G,I,J</sup>	zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Ingwer, pikant gewürzt	14,50 €

## Lammspzialitäten

<b>280 Mutton Curry</b> <sup>I,J</sup>	zartes Lammfleisch in pikanter indischer Currysauce	14,50 €
<b>281 Mutton Subji</b> <sup>I,J</sup>	zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse, Ingwer in Currysauce	14,50 €
<b>282 Mutton Saag</b> <sup>I,J</sup>	zartes Lammfleisch mit Rahmspinat nach nordindischer Art	15,50 €
<b>283 Mutton Vindaloo</b> <sup>I,J</sup> <sup>“scharf“</sup>	zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer in scharfer Vindaloosauce nach westindischer Art	14,90 €
<b>284 Mutton Bindhi</b> <sup>I,J</sup>	zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern, Gewürzen	15,50 €
<b>285 Mutton Mango</b> <sup>H,I,J</sup>	zartes Lammfleisch lieblich zubereitet in einer exotischen Mango-Creme-Sauce	16,50 €
<b>286 Mutton Korma</b> <sup>G,H,I,J</sup>	zartes Lammfleisch in Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce	16,50 €
<b>287 Mutton Madras</b> <sup>I,J</sup> <sup>“scharf“</sup>	zartes Lammfleisch mit Kokosraspeln in südindischer Madrassauce	15,50 €

**Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert!**

<b>288 Mutton Dansak<sup>L,J</sup> "scharf"</b>	15,50 €
zartes Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination von Linsen, Gewürzen in mittel scharfen Sauce	
<b>289 Mutton Hydrabadi<sup>L,J</sup></b>	15,50 €
gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, frischen Knoblauch und Kräutern in einer exotischen Ananassauc	
<b>290 Mutton Masala<sup>G,L</sup> "scharf"</b>	17,50 €
gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, frischem Knoblauch, Chili, Sauce nach Punjabi-Art	
<b>291 Mutton Nilgiri<sup>G,L,J</sup> "scharf"</b>	15,50 €
zartes Lammfleisch in pikanter Minzsauce mit Kräutern und Knoblauch	
<b>292 Mutton Achari<sup>G,I</sup></b>	14,90 €
zartes Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Ingwer, pikant gewürzt	

### Entenspezialitäten

<b>400 Ente Mango<sup>G,H,I,J</sup></b>	16,90 €
Ente kross lieblich zubereitet in Mango-Creme-Sauce	
<b>401 Ente Bombay<sup>G,I,J</sup></b>	16,90 €
Ente kross in kräftiger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln und Ananas	
<b>402 Ente Jhal Freezi<sup>G,L,J</sup> "scharf"</b>	16,90 €
Ente kross, frisches Gemüse mit Ingwer, frischem Knoblauch und Kräutern	
<b>403 Ente Champignon<sup>G,I,J</sup></b>	16,90 €
Ente kross mit frischen Champignons, KnoblauchSafransauce	
<b>404 Ente Subji<sup>G,I,J</sup></b>	16,90 €
Ente kross auf knackigem Gemüse und frischen Kräutern	
<b>405 Ente Korma<sup>G,H,I,J</sup></b>	16,90 €
Ente kross in Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce	
<b>406 Ente Vindaloo "scharf"<sup>G,I,J</sup></b>	16,90 €
Ente kross mit Kartoffeln, Ingwer in scharfer Vindaloosauce nach westindischer Art	
<b>407 Ente Madras<sup>G,H,I,J</sup> "scharf"</b>	16,90 €
Ente kross mit Kokosraspeln in südindischer Madrassauce	
<b>408 Butter Ente<sup>G,H,I,J</sup></b>	16,90 €
Ente kross in würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew-Sauce	
<b>409 Ente Curry<sup>G,H,I,J</sup></b>	16,90 €
Ente kross in pikanter Currysauce	
<b>410 Enten-Mango-Subji<sup>G,H,I,J</sup></b>	17,50 €
Ente kross auf knackigem Gemüse lieblich zubereitet mit einer exotischen Mango-Creme-Sauce	
<b>411 Enten-Banana-Subji<sup>G,H,I,J</sup></b>	17,50 €
Ente kross auf knackigem Gemüse in einer leckeren Bananen-Creme-Sauce	

### Fischspezialitäten

<b>415 Fisch Curry<sup>D,I,J</sup></b>	14,50 €
Seelachsfilet in pikanter Currysauce	
<b>416 Bombay Fisch Curry<sup>D,I,J</sup></b>	14,90 €
Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in einer kräftigen Sauce	
<b>417 Fish Masala<sup>D,I,J</sup></b>	14,90 €
Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern	
<b>418 Garnelen Curry<sup>B,I,J</sup></b>	15,50 €
geschälte Garnelen in pikanter Curry-Safran-Sauce, frischen Kräutern	
<b>419 Garnelen Jhal Freezi "scharf"<sup>B,I,J</sup></b>	16,50 €
geschälte Garnelen mit feinen Gewürzen und frischen Kräutern, Knoblauch, Ingwer und verschiedenes Gemüse	

<b>420 Garnelen Subji<sup>B,D,I,J</sup></b>	16,90 €
geschälte Garnelen mit verschiedene Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern	
<b>421 Karahi Garnelen "scharf"<sup>B,I,J</sup></b>	16,90 €
geschälte Garnelen mit feinen Gewürzen, Kräutern, Ingwer und Gemüse	
<b>422 Chilli Garnelen "scharf"<sup>B,I,J</sup></b>	16,90 €
geschälte Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, grünen Chili, Ingwer, Tomaten, frischen Knoblauch und Basilikum	
<b>423 Garnelen Mango<sup>B,I,J</sup></b>	16,90 €
geschälte Garnelen lieblich zubereitet in Mango-Creme-Sauce	

### Für unsere Kinder

<b>430 Chicken Nuggets<sup>A,C</sup></b>	6,50 €
panierte Hühnchennuggets mit Pommes Frites, Salat	
<b>431 Little Chicken Korma<sup>G,H,I,J</sup></b>	7,90 €
halbe Portion von Chicken Korma - Hühnerbrustfilet in Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce	
<b>432 Little Chicken Mango<sup>G,I,J</sup></b>	7,90 €
halbe Portion von Chicken Mango - Hühnerbrustfilet lieblich zubereitet in einer exotischen Mango-Creme-Sauce	
<b>433 Little Butter Chicken<sup>G,H,I,J</sup></b>	7,90 €
halbe Portion von Butter Chicken - zartes gegrilltes Hähnchen in würziger Butter-Tomaten-Safran- Mandel-Cashew-Sauce	
<b>434 Little Vegetable Korma<sup>G,H,I,J</sup></b>	7,90 €
halbe Portion von Vegetable Korma - frisches Gemüse gekocht in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen	
<b>435 Little Mix Veg<sup>E,G,I,J</sup></b>	7,90 €
halbe Portion von Mix Veg - verschiedene gebratene Gemüsesorten in Currysauce	

### Reisgerichte

<b>440 Sabzi Biryani<sup>E,G,H,J</sup></b>	13,90 €
Basmatireis gebraten mit Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen	
<b>441 Chicken Biryani<sup>E,H,J</sup></b>	14,50 €
Basmatireis mit gegrillten Tandoori Chicken, Nüssen und feinen Gewürzen	
<b>442 Mutton Biryani<sup>E,H,I,J</sup></b>	15,50 €
Basmatireis mit zartem Lammfleisch, Nüssen und feinen Gewürzen	
<b>443 Scampi Biryani<sup>E,B,H,I,J</sup></b>	15,50 €
Basmatireis mit gebratenen Riesengarnelen, Nüssen und indischen Gewürzen	
<b>444 Bombay Spezial Biryani<sup>E,B,H,G,J</sup></b>	16,50 €
Basmatireis gebraten mit Huhn, Lamm, Scampi, Rahmkäse und Nüsse	

### Allergene (in roten Buchstaben):

- A** enthält Weizen (Gluten) • **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse •
- C** enthält Eier oder Eierzeugnisse • **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse •
- E** enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse •
- F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse •
- H** enthält Mandel und
- Cashewnüsse** • **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse •
- J** enthält Senf oder Senferzeugnisse • **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse • **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite •
- M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus • **N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

### Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoffe, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 Süßungsmittel,**
- 5 Stabilisator E414, 6 Antioxidationsmittel, 8 Honig**

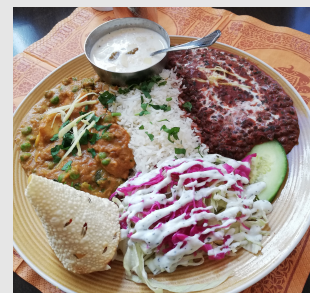


### Mittagsgerichte

**Dienstag - Freitag außer an Feiertagen  
von 11:30-14:30 Uhr**

*Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.*

<b>301 Aloo Matar<sup>L,J</sup></b>	6,90 €
Erbsen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce	
<b>302 Mix Veg<sup>L,J,F</sup></b>	7,90 €
verschiedene gebratene Gemüsesorten in Currysauce	
<b>303 Dal Makhni<sup>G,I,J</sup></b>	7,90 €
verschiedene Linsen in Butter gebraten mit Ingwer, Zwiebeln Tomaten	
<b>304 Vegetable Korma<sup>G,H,I,J</sup></b>	7,90 €
frische Gemüse gekocht in einer leckeren Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen	
<b>305 Chicken Subji<sup>G,I,J</sup></b>	8,90 €
zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, Ingwer, Curry und frischen Kräutern	
<b>306 Chicken Vindaloo "scharf"<sup>G,I,J</sup></b>	8,90 €
zartes Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer in scharfer Vindaloosauce nach westindischer Art	
<b>307 Chicken Saag<sup>G,I,J</sup></b>	8,90 €
zartes Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat nach nordindischer Art	
<b>308 Chicken Korma<sup>L,J</sup></b>	8,90 €
zartes Hühnerbrustfilet in Mandel-Käse-Kokos-Spezialsauce	
<b>309 Chicken Mango<sup>L,J</sup></b>	8,90 €
zartes Hühnerbrustfilet lieblich zubereitet in einer exotischen Mango-Creme-Sauce	
<b>310 Lamm Curry<sup>L,J</sup></b>	9,90 €
zartes Lammfleisch in pikanter indischer Currysauce	
<b>311 Lamm Masala<sup>G,I</sup> "scharf"</b>	9,90 €
gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, frischem Knoblauch, Chili, Sauce nach Punjabi-Art	
<b>312 Lamm Mango<sup>L,J</sup></b>	9,50 €
zartes Lammfleisch lieblich zubereitet in einer exotischen Mango-Creme-Sauce	
<b>313 Butter Ente<sup>G,H,I,J</sup></b>	10,90 €
Ente kross in würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew-Sauce	
<b>314 Ente Madras<sup>G,H,I,J</sup> "scharf"</b>	10,90 €
Ente kross mit Kokosraspeln in südindischer Madrassauce	
<b>315 Ente Mango<sup>G,H,I,J</sup></b>	10,90 €
Ente kross, lieblich zubereitet in Mango-Creme-Sauce	
<b>316 Aloo Palak<sup>G,H,I,J</sup></b>	5,90 €
kräftiger Blattspinat mit Kartoffeln nach nordindischer Art	
<b>317 Champignon Curry<sup>G,H,I,J</sup></b>	5,90 €
frische Champignons in leckerer Currysauce	
<b>318 Butter Chicken<sup>G,H,I,J</sup></b>	8,90 €
zartes Hühnerbrustfilet in würziger Butter-Tomaten-Safran-Mandel-Cashew-Sauce	



# Lakshmi

Indisches Restaurant & Cocktailbar

Christophstraße 1  
72555 Metzingen  
Tel. 07123/9289566

Email: lakshmi.metzingen@gmail.com

ÖFFNUNGSZEITEN

DI-SO  
11.30-14.30 UHR  
17.30-22.00 UHR

## Lust auf Indisch?



## ENTDECKE VIELE NEUE GERICHTE IN UNSERER KARTE!



Mittagsangebot

Di-Fr

11.30-14.30 Uhr

ab 5,90 €

Wir haben auch

## Abhol- und Lieferservice