

MITTAGS-MENU

SOMMER · SPECIAL

- | | |
|--|-------|
| Samosa (M) mit grossem grünem Salat | 14.80 |
| Hausgemachte Teigtasche mit einer Füllung aus Kartoffeln und Gemüse, Raita | |
| Mix Pakora (G) (M) mit grossem grünem Salat | 14.80 |
| Zwiebeln und Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert, mit Tamarindsauce, grünem Chutney, Joghurt, Raita | |
| Paneer Roll (M) mit grossem grünem Salat | 14.80 |
| Gegrillter Paneer, gehackt und mit Filoteig umhüllt, frittiert und serviert mit Haussauce | |

VORAB

- | | |
|---------------------------------|------|
| Kleiner grüner Salat (V) | 4.00 |
| Mit hausgemachtem Mangodressing | |

menu

- | | |
|---|-------|
| Idli Menu (V) (G) | 16.80 |
| Kleine gedämpfte Küchlein aus Reis- und Linsenmehl mit Sambar und Kokos-Chutney | |
| Pancha Ratan Daal (V) (G) | 16.80 |
| Würzige Kombination von fünf verschiedenen zusammen gekochten Linsensorten, serviert mit Basmatireis und Raita | |
| Chatpata Aloo Baingan (V) (G) | 17.80 |
| Auberginen und Kartoffeln an einer scharf-sauren Sauce, serviert mit Basmatireis, Daal und Raita | |
| Methi Murgh (N) (M) (G) | 19.80 |
| Pouletwürfel an delikater Sauce mit Bockshornklee, Ingwer, Knoblauch und Garam Masala, serviert mit Basmatireis, Daal und Raita | |
| POT POURRI | 20.80 |
| Gemüse- und Pouletcurry, serviert mit Basmatireis, Daal und Raita | |