



# Suppen Salate Snacks

Gewürze auf einem indischen Markt

## Suppen

- ✓<sub>5</sub> Tomatoe Cream Soup - Eine auf der Basis frischer Tomaten hergestellte indische Suppe. 3,20
- 6 Mulligatawny Soup - Köstliche Curry-Linsensuppe mit Huhn und mit Reis 3,20  
( ✓ auf Wunsch auch als vegetarische Variante).
- ✓<sub>7</sub> Dal Soup - Die klassische indische Linsensuppe. 3,50

## Salate

- ✓<sub>4</sub> Kleiner Salatteller - Gemischter Salat mit Tomate und Gurke 3,20
- ✓<sub>2</sub> Chef Salat mit Tandoori Chicken - Großer Salat mit Chicken Boti Filets, indischem Käse, Tomate und gekochtem Ei. 6,40

## Tandoori & Snacks

- 1 1 Tandoori Chicken „Boti Style“ <sup>7\*</sup> - Vier exotisch marinierte gegrillte Hähnchenfilets werden zusammen mit Gemüse auf einer sehr heißen Gusseisenplatte am Tisch serviert. Mit Dip. 7,20
- ✓<sub>20</sub> Bhajee<sup>7/a\*</sup> Vier kleine „Zwiebelpuffer“ mit Kichererbsenmehl ausgebacken. Mit Dip 3,20
- ✓<sub>26</sub> Vegetable Chops<sup>a\*</sup> Zart Knusprige Rote Beete Gemüsebällchen (mit Kardamom). Mit Dip 3,60
- ✓<sub>21</sub> Vegetable Samosas<sup>a\*</sup> Zwei mit würzig gebratenem Gemüse gefüllte ausgebackene Teiglinge. 3,90
- ✓<sub>22</sub> Vegetable Pakoras<sup>7/a\*</sup> Sechs Stück Pakoras, jeweils zwei pro Gemüsesorte. Mit Dip. 4,40
- ✓<sub>24</sub> Paneer Pakoras<sup>7/a\*</sup> Sechs kleine gebackene Bällchen mit hausgemachtem Käse gefüllt. Mit Dip 4,40
- 23 Chicken Pakoras<sup>7/a\*</sup> Sechs gebackene Bällchen mit Hähnchenbrust-Kräutermix gefüllt. Mit Dip. 4,80
- 30 Mixed Appetizers Vorspeise 4 Teile <sup>7/a\*</sup> Vegetable Chop, Samosa, Scampi und Chicken Boti ( ✓ auf Wunsch auch vegetarischer Mix). Mit Dip. 5,80
- 31 Mixed Appetizers Vorspeise 6 Teile (auch zum Teilen) <sup>7/a\*</sup> Chop, Samosa, Bhajee, Pakora , Chicken Boti und Scampi ( ✓ auf Wunsch auch vegetarischer Mix). 7,20

\* Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen am Ende der Karte



# Brote Reis und Dips

Tamarindfrucht am Baum

## Brote ✔ = hier ist alles vegetarisch

- 100 Papadam mit Minzsauce<sup>4/7/a/g\*</sup>  
Zwei halbe Papadam (extrem dünnes Kichererbsengebäck), dazu Joghurtsauce mit Minze.
- 101 Naan Culcha <sup>a\*</sup>  
Ausgebackenes indisches Brot im Tandoor Stil, leicht süßlich im Geschmack.
- 102 Chapati <sup>a\*</sup>  
Ein Chapati ist ein über der offenen Flamme gebackenes dünnes indisches Brot aus Atta-Mehl
- 103 Paratha <sup>a\*</sup>  
Über der offenen Flamme gebackenes und dann leicht in Butter geschwenktes indisches Brot.



- 1,80
- 2,50
- 2,00
- 2,20

## Reis

- 94 Basmati „Safran-Duftreis“ mit Nüssen und Rosinen <sup>h/m\*</sup>  
Als Variante zur Standard Reisbeilage empfohlen.

- Normale Portion 3,20
- Doppelte Portionen 4,80

## Dips

- 90 Minzsauce <sup>4/7/g\*</sup> (erfrischend) 1,50  
Klassische Joghurtsauce mit Minzblättern verfeinert.
- 91 Mango Chutney (süß) 1,50  
Der typische indische fruchtig süße Dip passt zu allen Gerichten.
- 92 Tamarind Sauce <sup>7\*</sup> (säuerlich) 1,50  
Dunkelrote leicht säuerliche Sauce auf der Basis einer Waldfrucht.
- 93 Achar Pickles (scharf und außergewöhnlich) <sup>h\*</sup> 1,50  
Scharfer Würzdip auf der Basis von unreifer Mango, Chilis und exotischen Gewürzen

\* Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen am Ende der Karte