

APPETIZER

Samosa - Rajasthani (vegan)

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und milden Gewürzen (enthält Gluten und werden mit Chutney gegessen)

Punjabi Pakoras - Bhaji (vegan)

Diverse ausgebackene Gemüse mit Kichererbsenmehl. Spezialität, welche in ganz Indien auf den Strassen verkauft und mit Chutney gegessen .

Anglo - Indian Vegetarian Cutlet (vegan)

Gehackte Gemüseplätzchen mit indischen Gewürzen - eine durch die Engländer nach Indien gebrachte Spezialität

2 Stück

Rolls - Vegetarian (vegan)

Knusprige Teigrolladen mit Kartoffel- und Gemüsefüllung

Papodoms Fry (vegan)

Linsenwaffeln

Masala Papad roasted (vegan)

Würzige Linsenwaffeln

Raitas - Joghurt Dips

Gemüse

Ananas

Mango

BIRYANI

Sabzi Biryani (vegan)

Reiseintopf-Gericht mit Gemüse

Paneer Biryani

Reiseintopf-Gericht mit Paneer (enthält Nüsse und Milch)

Tofu Biryani (vegan)

Reiseintopf-Gericht mit Tofu

SALATE

Achari Appel chaat (vegan)

Pikanter Apfel-Cocktailsalat

Achari Ananas ka chaat (vegan)

Pikater Ananas – Cocktailsalat

Achari Aloo padina ka chaat (vegan)

Kartoffelsalat mit Pfefferminz

Dhai Bara

Linsenklösschen in würzigem Joghurt

Amm aur Padian ki chat (vegan)

Mango mit Pfefferminzsalat

Indian Style Salat (vegan)

SUPPEN

Santra aur Padina ka Shorba (vegan)

Orangen und Minze zu einer erfrischenden Suppe zubereitet

Tomato - Resam Shorba (vegan)

Südisches Pfefferwasser mit Tamarinde und Tomaten

Goan Caldo - Limetten Shorba (vegan)

Kokoscrèmesuppe mit Limetten nach Goa Art

Kadi Shorba

Joghurt- und Kichererbsen-Shorba

Dal Shorba (vegan)

Linsensuppe nach Moghul Art

VEGETARISCH / VEGAN

Indischer Degustationsteller - Thali Menu (vegan)

Traditionelle indische Mahlzeit - ab 2 Personen

ab 2 Bestellungen verfügbar

01 Vorspeise, 03 Veg. Curry, 01 Linsen, Reis, Nan/Roti, 01 Dessert

Tandoori Paneer Tikka

Paneer (indischer hausgemachter Käse) aus dem Tandoori-Ofen

Tandoori Tofu Tikka (vegan)

Tofu aus dem Tandoori-Ofen

Tandoori Hot Hot Aloo Mumbai (vegan)

Sabzi Navrattan Korma

Gemischtes Gartengemüse an einer cremigen Currysauce (enthält Nüsse)

Sabzi Kolapuri (vegan)

Gemischtes exotisches Sommergemüse an einer würzigen Currysauce

Palak Paneer

Indischer Moghul-Käse Spinat und Gewürzen

Tofu Palak (vegan)

Tofu mit Spinat

Aloo - Kabuli Channa Masaladar (vegan)

Kichererbsen und Kartoffeln gekocht mit Tomaten und Ingwer

Bhindi Masala (vegan)

Okra Gemüse mit Gewürzen und Kräuter

Sabzi potli ki Masala (vegan)

Gemüseklösschen in Teigblätter an einer würzigen Currysauce

Tofu - Tikka Masala (vegan)

Tofu mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und einem würzigem Masala Curry

Paneer - Makhanwalli

Indischer Moghul-Käse, mild gewürzt, an einer reichhaltigen Tomaten-Buttersauce (enthält Nüsse)

Malai Kofta Lababdar

Klösschen aus Paneer (indischer Moghul-Käse) und trockene Früchte an einer cremigen Curry-Rahmsauce (enthält Nüsse)

Sabzi Kofta Vindaloo (vegan)

Gemüseklösschen an einer scharfen Vindaloo Sauce aus Goa

Aloo Matar (vegan) / Paneer Matar

Kartoffeln oder Paneer (Moghul-Käse) und grüne Erbsen mit indischen Gewürzen gekocht

Tofu Matar (vegan)

Grünes Erbsen-Masala Curry mit Tofu

Cauliflower Gashi Mangalore (vegan)

Blumenkohl- und Kartoffelcurry nach Mangalore Art

Dum Aloo / Jeera Aloo Banaras (vegan)

Kartoffeln Masala nach Banaras Art

Methi-Sag Aloo chaman Kashmiri (vegan)

Mild gewürzte Kartoffeln, Bockshornkleblätter und Spinat

Dal Machani Punjabi

Eine samtweiche Kombination aus schwarzen Urd-Linsen und Gewürzen

Dal Fry Gujrathi (vegan)

Eine Kombination aus gelbem und rotem Linsencurry

Kadhi Pakoras

Gemüseklösschen an einer Joghurtsauce mit Gewürzen

Rajhna Masala (vegan)

Rote Kidneybohnen an einer dicken, würzigen Sauce

Soya Wari Masla (vegan)

Sojaklösschen an einem dicken, würzigen Curry mit Zwiebeln und Tomaten

Begun Aloo Masala (vegan)

Auberginen mit Kartoffeln und milden Gewürzen

BEILAGEN Diverse Beilagen

Naan Brot

Indisches Fladenbrot mit Weismehl - hausgemacht (enthält Gluten) Knoblauchbutter
Käse

Nature

Butter

Knoblauchbutter

Käse

Roti (vegan)

Indisches Fladenbrot mit Ruchmehl - hausgemacht (enthält Gluten)

Basmati Reis nature (vegan)

DESSERTS

Gulab Jamun

Quarkknödel an Honig- und Zuckersirup

Ras Malai

Klösschen aus Paneer (indischer Moghul-Käse) in eingedicktem Rahm

Gajar Ki Halwa

Karottenkonfekte