

Montag

Sabzi Pachrangi

frisches Gemüse, Champignons, Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen in Curry-Sauce mit Rosinen und Cashew-Kernen (mild)

Chicken Makhni

Hähnchenbrust aus dem Tandoori-Ofen in einer feinen Tomaten-Joghurt-Sauce (mild)

Chicken Mango

Hähnchenbruststreifen in Mandel-Mango-Sauce (süß -mild)

Lamb Biriani

mit Lammfleisch Gebratener Basmatireis aus Punjab mit Cashew-Kernen, Mandeln, Rosinen und exotischen Gewürzen (mittelscharf)

Lamb Korma

Lammfleisch mit Mandel-Safran-Sahne-Sauce (mild)

Duck Bhuna Masala

Entenfleischwürfel in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

Fish Jalfraise

Seehectefilet mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

Als Beilagen

Nan Spezialfladenbrot aus Weizenmehl aus dem Lehmofen ODER Chapati aus Vollkornmehl



Dienstag

Vegetable Biriani

mit frischem Gemüse und indischem Käse Gebratener Basmatireis aus Punjab mit Cashew-Kernen, Mandeln, Rosinen und exotischen Gewürzen (mittelscharf)

Chicken Korma

Hähnchenbruststreifen mit Mandel-Safran-Sahne-Sauce (mild)

Chicken Bhuna Masala

geschmorte Hähnchenbruststreifen in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

Lamb Madras

mit Lammfleischwürfel
in roter Curry-Kokosnuß-Sauce Madras (scharf)

Lamb Jalfraise

Lammfleisch mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

Duck Moghulai

Entenfleischwürfel in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischem Käse, Rosinen und Cashew-Kernen (mild)

Fish and Prawn

Seehectefilet mit Shrimps in Tomaten-Joghurt-Sauce (mild)

Als Beilagen

Nan Spezialfladenbrot aus Weizenmehl aus dem Lehmofen ODER Chapati aus Vollkornmehl



Mittwoch

Taj-Mahal Mixed Sabzi

mit frischem Blumenkohl, Champignons, Erbsen, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

Chicken Madras

mit Hähnchenbruststreifen in roter Curry-Kokosnuß-Sauce Madras (scharf)

Chicken Jalfraise

Hähnchenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

Lamb Korma

Lammfleisch mit Mandel-Safran-Sahne-Sauce (mild)

Lamb Bhuna Masala

Lammfleischwürfel in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

Duck Taj-Mahal

Entenfleischwürfel mit Pflaumen, Aprikosen und Gemüse in milder Currysauce (mild)

Fisch Karahi

mit Seehectefilet mit frischer Paprika in gelber Curry-Sauce (mittelscharf)

Als Beilagen

Nan Spezialfladenbrot aus Weizenmehl aus dem Lehmofen ODER Chapati aus Vollkornmehl



Donnerstag

Aloo Saag Paneer

Kartoffeln, Spinat mit indischen Käsewürfeln, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln in Tomaten-Sahne-Sauce (mild)

Chicken Mango

Hähnchenbruststreifen in Mandel-Mango-Sauce (süß-mild)

Chicken Biriani

mit Hähnchenfilet Gebratener Basmatireis aus Punjab mit Cashew-Kernen, Mandeln, Rosinen und exotischen Gewürzen (mittelscharf)

Lamb Taj-Mahal

Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen und Gemüse in milder Curry-Sauce (mild)

Lamb Palak

mit Lammfleischwürfeln frischer Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kräuter und Zwiebeln (mittelscharf)

Duck Madras

Entenfleischwürfel in roter Curry-Kokosnuß-Sauce Madras (scharf)

Fisch Makhni

mit Seehectefilet in feiner Tomaten-Joghurt-Sauce mit indischen Kräutern (mittelscharf)

Als Beilagen

Nan Spezialfladenbrot aus Weizenmehl aus dem Lehmofen ODER Chapati aus Vollkornmehl



Freitag

Navratten Curry

Verschiedene Gemüsesorten in Madras-Curry-Sauce mit Pflaumen, Aprikosen, Rosinen, Cashew-Kernen und Mandeln (mild)

Chicken Korma

Hähnchenbruststreifen mit Mandel-Safran-Sahne-Sauce (mild)

Chicken Palak

mit Hähnchenbrust, frischer Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kräuter und Zwiebeln (mittelscharf)

Lamb Moghulai

Lammfleischwürfel in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und Cashew-Kernen (mild)

Lamb Pasanda

Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen in Tomaten-Joghurt-Sauce (mild)

Duck Jalfraise

Entenfleischwürfel mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

Fisch Biriani

mit Seehectefilet Gebratener Basmatireis aus Punjab mit Cashew-Kernen, Mandeln, Rosinen und exotischen Gewürzen (mittelscharf)

Als Beilagen

Nan Spezialfladenbrot aus Weizenmehl aus dem Lehmofen ODER Chapati aus Vollkornmehl

