



MITTAGSMENU

DIENSTAG BIS FREITAG VON 11:00 – 14:30 UHR

Traditional Currysoße

ZU JEDEM GERICHT SERVIEREN WIR SAISONAL SUPPE ODER KLEINE SALAT + REIS + DESSERT.

- A - Hähnchenbrustfilet ... 10,50 €** **B - Lammfleisch (aus Lammkeule)..... 11,50 €**
C - Mixed Vegetable10,50 € **D - Paneer (Indischer Frischkäse)..... 10,50 €**
E - Kichererbsen10,50 € **F - Mashroom (gebratene Champignons)... 10,50 €**

 Vegetarisch

SIE KÖNNEN ZU ALLEN GERICHTEN UNTERSCHIEDLICHE VEGETARISCHE- ODER FLEISCHSORTEN HINZUWÄHLEN. BEACHTEN SIE BITTE DIE NUMMERN.

- 900 **Tagesgericht** – (Tagesempfehlung des Hauses)
Lassen Sie sich von unserem täglich wechselnden Spezialgericht überraschen.
Fragen Sie einfach unser Service-Team nach der aktuellen Empfehlung.
- 901 **Classic Curry Sauce** ^{0,G} – Hausgemachte Curry-Basis-Soße
Eine aromatische, milde Currysauce aus Tomaten, Zwiebeln und fein abgestimmten indischen Gewürzen – die Grundlage vieler klassischer Gerichte.
- 902 **Korma Curry** ^{0,G,6,H} – mild & cremig
Ein zartes, cremiges Curry mit exotischem Duft, verfeinert mit Sahne, Cashewnusspaste und Tomaten-Kokossoße.
- 903 **Butter Curry** ^{0,G,H,4,6} – reichhaltig & sanft
Ein klassisches indisches Buttercurry mit Tomaten, Sahne und Butter, abgerundet durch feine Gewürze und eine cremige Cashewnusspaste.
- 904 **Tikka Masala Curry** ^{0,G,H} – würzig & aromatisch
Zart gegrillte, marinierte Stücke in einer cremigen Tomaten-Masala-Sauce, verfeinert mit ausgewählten Gewürzen und frischen Kräutern.
- 905 **Mango Curry** ^{0,G,H,6} – fruchtig & mild
Ein sanftes Curry mit cremiger Tomaten-Mango Sauce, Cashewpaste und einer harmonischen Mischung indischer Gewürze. Ideal für Liebhaber fruchtiger Aromen.
- 906 **Butter Masala** ^{6,G,H,0} – samtig & würzig
Eine luxuriös-cremige Sauce aus Sahne, Tomaten und Curry, fein abgeschmeckt und mit Cashewpaste verfeinert.
- 907 **Palak Curry** ^{0,G} – Spinat & Gewürze
Frischer Blattspinat, langsam gekocht mit Ingwer, Knoblauch und traditionellen Gewürzen zu einer herzhaft-milden Currysauce.
- 908 **Daal Tadka** ⁰ – cremige Linsen mit Gewürzaroma
Gelbe Linsen, perfekt abgeschmeckt mit aromatischen Gewürzen, frischen Kräutern und einer mild-würzigen Currysauce.
- 909 **Kerala Mollee Curry** ^{0,G} – mild & kokosaromatisch
Ein traditionelles Gericht aus Südindien mit Tomaten, Cashewnüssen, Kokosmilch und Paprika. Leicht pikant, aromatisch und wunderbar cremig.
- 910 **Chettinad Curry** ^{0,G} – südindisch & feurig
Ein intensives, würzig-scharfes Curry aus Südindien (Tamil Nadu), bekannt für seine komplexe Gewürzmischung und aromatische Tiefe.

Knackige Salat Bowls

FRISCH, GESUND UND VOLLER SUPERFOODS

- 911 **Ganesha Bowl** 9,00 €
gefüllt mit knackigem Salat und Super Food wie Avocado mit Chiasamen, Edamame, Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, Champignons, Möhren und Rote Bete.
Serviert mit aromatischem **Dressing nach Wahl**: Paprika-Honig-Senf-Dressing oder Balsamico-Dressing (Aceto Balsamico) oder Caesar Dressing,
Optional:
• **Paneer** (indischer Käse) ^{0,G} +3,00 € oder
• **Gegrillte Hähnchenbruststücke** ^{0,G} +3,50 € oder
• **Gegrillte Garnelen** ^{0,G,4,8} +4,50 €

Spezial Thali´s

(THALI BEDEUTET - KOMBINATION AUS ZWEI VERSCHIEDENEN GERICHTEN + REIS
+ SAISONALE SUPPE ODER SALAT + DESSERT)

- 912 **Vegetarisch Thali – zweifache Vielfalt** ^{0,G,6} 12.50 €
Kombination aus Gemüse-Korma (163) und Linsen-Tarka Daal (161).
Dazu duftender Basmati-Reis, saisonale Suppe oder frischer Salat sowie ein kleines Dessert.
- 913 **Ganesha Thali – Chicken & Lamm** ^{0,G,6} 12.90 €
Kombination aus Chicken Korma (124) und Lamm Karahi (222).
Serviert mit Basmati-Reis, saisonaler Suppe oder Salat und Dessert.
- 914 **Mango Thali – mild & aromatisch** ^{0,G,6} 12.90 €
Kombination aus Mango Chicken (132) und (226) Lamm Palak (Spinat).
Dazu Basmati-Reis, saisonale Suppe oder Salat sowie Dessert.
- 915 **Butter Masala Thali – würziger Klassiker** ^{0,G,6} 12.90 €
Kombination aus Chicken Butter Masala (142) und Lamm Mushroom
(gebratene Champignons) Curry. Dazu Basmati-Reis, saisonale Suppe oder Salat und Dessert.

Sizzler Special

HEISS SERVIERT AUF EINER BRUTZELNDEN EISENPLATTE

- 916 **Vegetarischer Sizzler – Paneer & Gemüse** ^{0,G} 11,90 €
aromatisch gebratenes, frisches saisonales Gemüse und zarter Paneer –
sanft geschmort und heiß auf der Sizzler-Platte serviert. Dazu Basmati-Reis.
- 917 **Chicken Tikka Sizzler – Tandoori & würzig** ^{0,G} 11,90 €
Zart gebratenes Hähnchenfleisch mit Paprika und Zucchini, aromatisch geschmort und
heiß auf der Sizzler-Platte serviert. Dazu Basmati-Reis.

ALLE MITTAGS-MENÜS ZUM MITNEHMEN SIND OHNE SALAT UND NACHTISCH

ALLE SPEISEN NACH WUNSCH SCHARF/SEHR SCHARF ODER MILD BESTELLBAR

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.



Zusatzstoffe:

1: mit Konservierungsstoff • 2: mit Geschmacksverstärker • 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Fbstoff
5: mit Phosphat • 6: mit Süßungsmittel • 7: koffeinhaltig • 8: chininhaltig 9: geschwärzt
10: enthält Phenylalaninquelle • 11: mit Säuerungsmittel

Allergenen:

A: glutenhaltiges Getreide (A: Weizen, A1: Roggen) B: Krebstiere und krebstierezeugnisse • C: Eier & Eierzeugnisse • D: Fisch & Fischzeugnisse E: Erdnüsse & Erdnüssezeugnisse • F: Soja & Sojazeugnisse • G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) & Zeugnisse H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie) & Schalenfrüchtezeugnisse • I: Sellerie & Selleriezeugnisse J: Senf und Senf Zeugnisse • K: Sesamsamen L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l • M: Lupinen N: Weichtiere und zeugnisse O: Unsere Gewürzmischung bestehend aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach!)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung • Stand 12/2025

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Kartenzahlung erst ab 20,- EURO