

Curry Up Now

Choose your Base

- MASALA** ^g *mittel scharf* 8,00
Würzige Tomaten Curry Sauce
- KORMA** ^{gh} *mild* 8,00
Milde Curry Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln.
- PALAK** ^g 8,00
Pikant gewürzte Spinat Sauce
- DAL** ^g 8,00
Gelbe Linsen (Indische National Gericht)

Choose Extras

- Mix Vegetables 4,00
- Paneer Käse ^g 4,00
- Chicken 5,00
- Lamm 5,50

Alle Curry-Gerichte serviert mit **BASMATI-REIS**

Vorspeisen Street Food

- Samosa** ^a 5,50
Teigtaschen 2 Stk. mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt dazu hausgemachtem Chutneys.
- Samosa Chaat** ^a 5,50
Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt dazu Kichererbsen.
- Pani Puri** 5,50
Wasser (gemischt mit Kartoffeln, Kichererbsen, Gewürze) in frittiertem Brot.
- Murg Tikka** ^{gl} 6,50
Zarte Hühnerstücke in Joghurt mariniert aus dem Tandoori Ofen
- Chicken Pakora** 5,50
Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl.

- Tikki Cholle** ^{gh} 5,50
Kartoffeln und Kichererbsen Masala in Tamarind Chutney.
- Vada Pav** ^a 5,50
Kleine Burger mit frittiertes Kartoffeln Bällchen mit Minze, Korriander, dazu Chutneys.
- Pav Bhaji** ^a 5,50
Kleine Brot (2 Stk.) in Gemüse Mix aus Tomaten - Erbsen - Kartoffeln - Karotten
- Vegetable Pakora** 5,50
Frisches Gemüse frittiert in Teigmantel aus Kichererbsenmehl

Naan Brot

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen

- Naan** ^{a,c,g} 2,50
Fladenbrot aus Hefeteig
- Garlic Naan** ^{a,c,g} 3,00
gefüllt mit Knoblauch



Buddha Bowls

Alle Bowls serviert mit Reis, Gurken Joghurt, Mix Pakora (Frittirt gemüse bällchen) und Salat

- Veg Lover** ^{gh} 13,50
Kichererbsen / Veg. Korma
- Paneer Sunrise** ^{gh} 13,50
Dal / Paneer (Käse) Masala
- Home Cooking** ^{gh} 13,50
Dal / Chicken Palak (Spinat)
- Tikka Taka Tak** ^{gh} 13,50
Chicken Masala / Palak Paneer (Käse)



Tikka Taka Tak



Tandoori

24 h mariniert und im indischen Lehmofen gegrillt - serviert mit Reis u. Masala Sauce

- Chicken Tikka** ^{g,1} 13,50
Zarte Hühnerstücke in spezieller Joghurt -marinade
- Lamm Tikka** ^{g,1} 15,50
Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß

Nachspeise

- Mango Cream** 5,00
Mangocream mit Ice.
- Gulab Jamun** 5,00
Frittierte Bällchen aus Milch und Quark, in Honig mit Eis



VEG LOVER

Specials Von Chef Koch Empfohlen

- Butter Chicken** ^{g,h} 13,00
Gegrillte Hühnerstücke in spezieller Tomaten Butter Sauce.
- Cholle Bhature** ^g 9,90
Kichererbsen Curry mit frittiertes Brot aus Hefeteig.
- Dal Makhani** ^g 11,00
Schwarze Linsen in Butter Sauce.

DRINKS

- | | | | | | |
|----------------------------|--------|------|-------------------|--------|------|
| WASSER mit/ohne | 0,50 L | 2,50 | Johanis. Schorle | 0,30 L | 3,20 |
| Coca Cola ^{*/***} | 0,33 L | 3,20 | Rhabarber Schorle | 0,30 L | 3,20 |
| Cola Zero ^{*/***} | 0,33 L | 3,20 | Chai ^g | 0,20 L | 2,50 |
| Sprite ^{*/***} | 0,33 L | 3,20 | LASSI | | |
| Fanta ^{*/***} | 0,33 L | 3,20 | - Mango | 0,20 L | 2,50 |
| Mezzo Mix ^{*/***} | 0,33 L | 3,20 | - Süß | 0,20 L | 2,50 |
| Apfel Schorle | 0,50 L | 3,20 | - Sauer | 0,20 L | 2,50 |



deli tadka
Indian Street Food

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides angeben), c = Eier und Eierzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchtlernzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pistazien) 1 = mit Farbstoffen, * mit Farbstoff (with artificial coloring) *** Koffeinhaltige Limonade (with caffeine)