



## HAUPTGERICHTE

### **BUTTER CHICKEN | 13,90**

Zartes, mariniertes Hühnerfilet, in einer cremigen, buttrigen Tomatensauce, Gewürze wie Garam Masala, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Cashewnüsse für eine reichhaltige Sauce.

### **CHICKEN TIKKA MASALA | 13,90**

Gegrillte Hühnerstücke (Chicken Tikka) in einer cremigen, würzigen Tomatensauce.

Die Sauce enthält: Tomaten, Joghurt, Gewürze wie Garam Masala, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Cashewnüsse für extra Cremigkeit.

### **DAL MAHARANI | 13,90**

Königliches, luxuriöses, cremiges Linsengericht aus Nordindien, das durch Mischung von verschiedenen Linsen und Bohnen und den vielen reichhaltigen Gewürzen einen unverwechselbaren Geschmack erhält.

### **PALAK PANEER | 12,50**

Palak Paneer ist ein klassisches nordindisches Gericht bei dem zarter Paneer (indischer Frischkäse) in einer cremigen, aromatischen Spinatsoße gekocht wird. Es ist reich an Eisen, Proteinen und Gewürzen und gehört zu den beliebtesten vegetarischen Currys in der indischen Küche.

### **KADAI PANEER | 12,50**

Kadhai Paneer ist ein würziges, halb-trockenes indisches Curry mit Paneer, das in einer aromatischen Tomaten-Paprika-Soße mit typisch nordindischen Gewürzen zubereitet wird.

### **JEERA RICE | 4,50**

Aromatischer, leicht gewürzter Basmati-Reis mit geröstetem Kreuzkümmel.

**Lasst uns wissen, wenn ihr es gerne schärfer | hot | echt indisch-scharf hättet!**

## DESSERT

### **GAJAR HALAWA | 6,20**

Reichhaltiger, aromatischer Karottenpudding mit Kardamom und gehackten Nüssen.  
Ein traditionelles indisches Dessert.





# Liebe Gäste

Seit Anfang Februar unterstützen unser Küchenteam zwei **GASTKÖCHE AUS INDIEN**.

## MITTWOCHS & DONNERSTAGS (vorerst)

legen wir einen kleinen Fokus auf authentische indische signature Gerichte.

Indische Gerichte – nachhaltig zum Mitnehmen!

In wiederverwendbaren Gläsern – für umweltfreundlichen Genuss zu Hause oder im Büro.

Euer Lieblingsgericht aus der indischen Küche? Schreibt uns eure Wünsche – vielleicht stehen sie bald auf der Karte! PS: Ein Tandoori ist bestellt – gute Dinge brauchen Zeit

## Ole-ANDERS SPEISEKARTE



### INDISCHE BROTE, handgemacht, traditionell

**MAKHANI NAAN** | mit BUTTER | 3,10

**LASSAN NAAN** | mit KNOBLAUCH | 3,10

**ROTI** | 3,30

**ROTI** : dünn | ungesäuertes Vollkorn-Fladenbrot | leicht | gesund

**NAAN** : weich | gesäuertes Fladenbrot | Weißmehl

### VORSPEISEN

**JHEENGA PAKODA** | 9,50

Im würzigen (Chili, Kurkuma, Garam Masala, Kreuzkümmel, Amchur, Ajwain, Ingwer, Knoblauch) Kichererbsenteig (Besan) **GEBACKENE GARNELEN** mit green Dip (aus Koriander, Minze, Zitronensaft und Joghurt)

**PANEER PAKODAS** | 7,50 vegetarisch

Gebackener indischer Käse, im würzigen Kichererbsenteig mit green Dip

