



# CORONA KARTE – GÜLTIG WÄHREND LOCKDOWN

## EXTRAS

### **Butter Naan**

- ab JUNI wieder erhältlich -

Indisches Fladenbrot mit Butter gebacken

### **Papadam**

2,50 €

Frittierte Linsenkracker – vegan

### **Zitro - Dip**

1,00 €

Hausgemachter Zitronen – Schmand Dip

### **Tomaten Chutney**

1,00 €

Hausgemachtes Tomaten – Curry Chutney - vegan

### **Mixed Pickles – sehr scharf (pro 100g)**

5,00 €

Hausgemachtes Chili – Zitronen – Karotten Chutney – vegan

+ Einmachglas je 1,50 €

**RECIRCLE – Das neue Pfandsystem, um die Umwelt zu entlasten. Wir machen Mit ! Weitere Infos erfragen. #goGreenBITTE BEI BESTELLUNG ODER TAUSCH ANGEBEN !**



## HOT & COOL

**Mango Lassi** 4,00 €

Hausgemachter Mango – Jogurt – Milch - Drink

**Indian Chai Masala (nur Abholung)** 3,00 €

Indisches Nationalgetränk – Indischer Schwarztee mit Milch & Gewürzen

## RIND / BEEF

**Saag Beef Curry** 16,00 €

Gebratenes Masala Rindfleisch in Spinat – Sahne Curry

*Roasted masala beef in spinach – cream curry*

**Beef Curry „a la Chef“** 16,00 €

Gebratenes Masala Rindfleisch in würzigen Tomaten Curry & Kartoffelstücken

*Roasted masala beef in special tomato curry & potato pieces*

## LAMM / BEEF

**Lamm Curry „a la Chef“** 17,50 €

Gebratenes Masala Lammfleisch in würzigen Tomaten Curry & Gemüsestücken

*Roasted masala lamb in special tomato curry & veggie pieces*

Alle Gerichte mit Reis, Jogurt, Raita, Mixed Pickles

*All dishes with rice – curd – raita – mixed pickles*

**SCHÄRFE: angenehm – pikant – würzig – scharf**

*spicyness: pleasant – spicy – medium – indian hot*



## **VEGETARISCH & VEGAN\*** (Zubereitung möglich – bitte angeben)

### **Veggie of the Week** **12,50 €**

Siehe Mittagstisch - wechselnde Gerichte

Mittagstischpreise gültig von 11.30 – 14.00 Uhr

### **Palak Paneer “a la Mama”** **14,50 €**

Blattspinat in Tomaten – Sahne Curry mit Kartoffel – Paprikastückchen & Frischkäsewürfel

*Spinach in tomato – cream curry with potato – capsicum pieces & paneer cheese sticks*

### **Aloo Matar Gobi Curry\*** **12,00 €**

Gebratenes Kartoffel – Blumenkohl - Erbsen Gemüse in roten Tomaten Curry

*Red tomato Curry with potatoes, cauliflour & green peas*

### **Chana Curry\*** **12,50 €**

Kichererbsen in feinem „Kerala“ Kokos Curry mit Kartoffelstückchen

*Chickpea coconut Curry “Kerala” style with potato pieces*

### **Masoor Daal Curry\*** **12,50 €**

India's Veggie Curry No.1 : Rote Linsen Curry mit gerösteten Kokosraspeln

*Red Lentils Curry with roasted coconut grater*

Alle Gerichte mit Reis, Jogurt, Raita, Mixed Pickles

*All dishes with rice – curd – raita – mixed pickles*

**SCHÄRFE: angenehm – pikant – würzig – scharf**

*spicyness: pleasant – spicy – medium – indian hot*



## HÄHNCHEN / CHICKEN

### Chicken of the Week **16,00 €**

Siehe Mittagstisch - wechselnde Gerichte

Mittagstischpreise gültig von 11.30 – 14.00 Uhr

### Palak Chicken Curry **16,00 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Spinat – Sahne Curry

*Marinated chicken pieces in Spinach – cream curry*

### Chicken Curry „a la Chef“ **15,00 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in würzigen Tomaten Curry

*Marinated chicken pieces in special tomato curry*

### Kadella Chicken Curry **16,00 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Kichererbsen – Kokos Curry

*Marinated chicken pieces in chick peas – coconut curry*

### Daal Chicken Curry **16,00 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in feinem Rote Linsen Curry

*Marinated chicken pieces in red lentil curry*

### Chicken Curry „Tandoori Art“ **15,00 €**

24 – h - Marinierte Hähnchenbruststücke in Jogurt gegart

*24 – h - Marinated chicken pieces cooked / boiled in yogurt*

### Kokos Chicken Curry „a la Mama“ **16,00 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Mama's feinem „Kerala“ Kokos Curry

*Marinated chicken pieces in Mum's special "Kerala" coconut curry*

Alle Gerichte mit Reis, Jogurt, Raita, Mixed Pickles

*All dishes with rice – curd – raita – mixed pickles*

**SCHÄRFE: angenehm – pikant – würzig – scharf**

*spicyness: pleasant – spicy – medium – indian hot*



## **New modern Indian Cuisine**

Die indische Küche erfreut sich mehr und mehr an exotischen Pastavariationen. Gerade in den Mega-Metropolen Mumbai und Delhi finden italienische Restaurants eine große Anzahl an Fans und selbst die Straßenküchen erfreuen sich einer immer stärkeren Beliebtheit an Pizza & Pasta. Wir wollen diesen Trend aus dem fernen Indien auch in unserem Restaurant in Mosbach aufnehmen und haben speziell dafür zwei eigene Pasta Cross-Over Gerichte mit dem Flair der indischen Gewürzwelt kreiert, die ab sofort bei uns bestellbar sind. Wir freuen uns, ein weiteres Angebot für Sie zu haben und sind gespannt auf Ihre Meinung.

### **CHICKEN PASTA „a la Chef“** **13,00 €**

Gebratene Hähnchenbruststücke in einem pikanten Tomaten Curry mit Pasta Linguini, frischen Koriander und einem Hauch von Parmigiano Reggiano

### **VEGGIE PALAK PASTA** **11,00 €**

Pikantes Tomaten - Spinat - Sahne Curry mit Pasta Linguini, frischen Koriander, kleinen Gemüsestücken, Kirschtomate und einem Hauch von Parmigiano Reggiano

### **NEU IN DER SOMMERKARTE AB Juni (Restaurantbetrieb)**

- Indian Salad mit Ingwer-Curry-Jogurt Dressing oder einer Mango-Dijon Vinaigrette
- Selbstgebackenes – hausgemachtes Naan Brot mit Butter oder Garlic
- Indian Curry Bowl am Sonntag
- Orginal Thallassery Biryani am Sonntag
- Frisches Minz-Jogurt Raita als weiterer Dip
- Fingerfood Pakoda
- Neue Weinkarte aus Baden & Württemberg
- Hausgemachtes Mango-Lassi Eis und unsere Sweet Undaas
- V.I.P. Area für besondere Curry, Thali Vorbestellungen
- Event Indian Barbeque als All-u-can-eat Buffet