



## VORSPEISEN

### **Papadam Starter** **3,90 €**

Frittierte Linsenkracker (vegan) mit Tomaten Chutney & Zitro - Dip

### **Pakoda / Pakora** - Frittierte Gemüsetaschen in Kichererbsenmehl (vegan)

Appetizer mit Tomaten Chutney (4 pcs.) **3,90 €**

Vorspeise mit Tomaten Chutney & Zitro – Dip (6 pcs.) **5,90 €**

Big Starter mit Tomaten Chutney, Zitro – Dip & Minz – Raita (10 pcs.) **8,90 €**

### **Butter Naan Starter** **6,50 €**

Selbstgebackenes Indisches Fladenbrot mit dreierlei Dips (vegetarisch)

## SALATE

### **Indian Salad**

Beilagensalat mit Dressing nach Wahl **3,50 €**

Vorspeisensalat mit Dressing nach Wahl **5,00 €**

- Ingwer – Curry Jogurt Dressing
- Mango – Dijon Öl Vinaigrette

### **Indian CHICKEN Salad** **14,90 €**

Salatkomposition mit Dressing nach Wahl dazu gegarte Hähnchenbruststücke, ein selbstgebackenes Butter – Naan Brot & Zitro - Dip

- Ingwer – Curry Jogurt Dressing
- Mango – Dijon Öl Vinaigrette

## 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.

### **CHICKEN PASTA „a la Chef“**

**15,90 €**

Gebratene Hähnchenbruststücke in einem pikanten Tomaten Curry mit Pasta Linguini, frischen Koriander und einem Hauch von Parmigiano Reggiano, dazu ein Beilagensalat mit Dressing nach Wahl

*Fried Chicken pieces in spicy tomato curry sauce with pasta Linguine, fresh coriander and a breath of Parmigiano Reggiano with a little Indian Salad*

### **VEGGIE PALAK PASTA**

**13,90 €**

Pikantes Tomaten - Spinat - Sahne Curry mit Pasta Linguini, frischen Koriander, kleinen Gemüsestücken, Kirschtomate und einem Hauch von Parmigiano Reggiano, dazu ein Beilagensalat mit Dressing nach Wahl

*Fried Chicken pieces in spicy tomato curry sauce with pasta Linguine, fresh coriander and a breath of Parmigiano Reggiano with a little Indian Salad*



## EXTRAS

**Butter Naan** – Selbstgebackenes Indisches Fladenbrot **4,00 €**

**Papadam** - Frittierte Linsenkracker (vegan) **2,50 €**

**Hausgemachte indische Dips / Raitas** **1,00 €**

- Tomaten Chutney (vegan)
- Zitronen - Schmand Dip
- Curry Raita (Jogurt mit gebratenen Gewürzen)
- Mint Raita (feines Jogurt – Minz Sößchen)
- Mixed Pickles (sehr scharf)

### Mixed Pickles zum Mitnehmen

Traditionell in Essig - Öl eingekochtes Relish aus Karottenraspel, Zitronenstücken, geröstetem Urid – Daal, Gewürz – Masala, Ingwer, Chili u.v.m. (sehr scharf – vegan)

- 100 g 5,00 € (zzgl. Glasbehälter 1,50 €)
- 200 g - Glas 10,00 € (inkl. Glasbehälter)

## DESSERT

**Sweet Undaa** **5,90 €**

Indische Kokosbällchen aus Sahnebiskuit, Ananasstückchen & Limettenabrieb  
*Sweet cream biscuit with pineapple pieces, lemonzest & coconut coat*

**Sweet Undaa meets Mango Lassi** **5,50 €**

Kombination aus Indischen Kokosbällchen & kleinen Mango Lassi  
*combination of sweet undaa & little Mango Lassi*

**Mango Lassi Eis** **4,00 €**

Hausgemachtes Mango Lassi Eis aus eigener Herstellung  
*homemade Mango Lassi Icecream*

# INDIAN SUMMER

JUNI BIS SEPTEMBER \* MITTWOCH – SONNTAG GEÖFFNET

SOMMERKARTE - GÜLTIG AM SONNTAG

## VORSPEISEN & SALATE

## EXTRAS & DESSERT

# INDIAN CURRY BOWL



Eine Bowl ist eine vegetarische / non-vegetarische Mahlzeit, die auf einer einzelnen Schüssel oder einem Teller mit hohem Rand serviert wird und aus kleinen Portionen mehrerer Lebensmittel besteht, die kalt serviert werden. Eigentlich ist es ganz einfach: eine Schicht kohlenhydratreiche Basis wie Nudeln, Reis oder Hirse.

Darauf kommt eine Schicht Gemüse mit Eiweißkomponenten – also Fleisch, Fisch, Tofu oder Hülsenfrüchte. Garniert wird das Ganze dann mit einem Topping aus Nüssen, Kräutern oder Samen.

**VEGETARISCH**

**11,90 €**

**NON – VEGETARISCH**

**14,90 €**

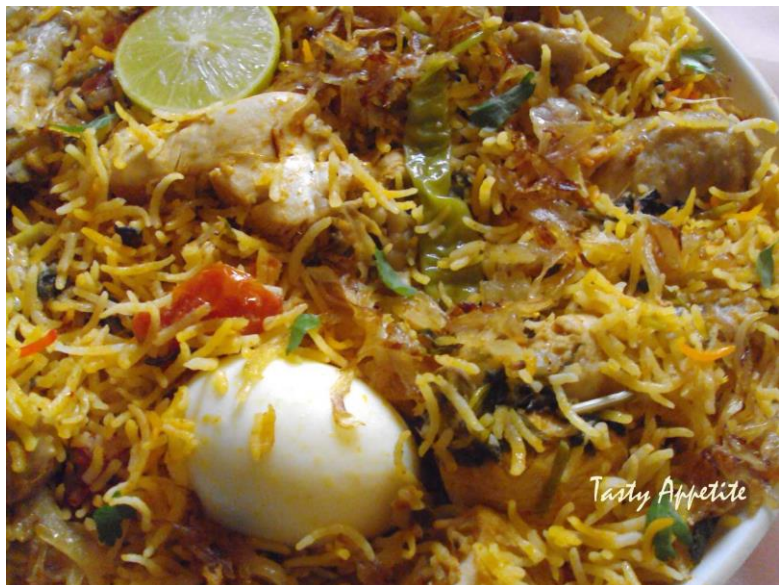
**CHICKEN OF THE WEEK 16,90 €**

**VEGGIE OF THE WEEK 11,90 €**

**NEW MODERN INDIAN CUISINE**

## **THALASSERY BIRYANI**

Die Thalassery-Küche bezieht sich auf die eigenständige Küche der Stadt Thalassery im Norden Keralas, die sich aufgrund ihrer langen Geschichte als maritimer Handelsposten in arabische, persische, indische und europäische Kochstile eingemischt hat. Thalassery ist bekannt für seine Tellicherry Biryani.



Es ist eine in Ghee und Zwiebelringen gebratene Basmati - Reispfanne bestehend aus Rosinen, Cashewnüssen, Gemüse und einem speziellen Masala. Dazu gibt es einen würzigen Rote – Zwiebel – Jogurt - Salat, Papadams und je nach Wunsch ein gekochtes Ei oder marinierte Hähnchenbruststücke. Garniert wird das Ganze mit frischen Koriander.

**VEGETARISCH (MIT EI) 14,90 €**

**NON-VEGETARISCH (MIT HÄHNCHENBRUSTSTÜCKEN) 18,90 €**



## V.I.P – EVENT

Liebe Gäste,

Sie möchten sich und Ihren Freunden einen unvergesslichen indischen Abend beschern. In unserem V.I.P – Bereich bieten wir Ihnen die Gelegenheit dazu.

- Separater Bereich mit eigenem Service
- Individuelle Menüzusammenstellung aus einer Vielzahl an Currys
- Indische Besonderheiten wie Thali, Biryani oder Sea-Food Currys
- Persönliche Betreuung und Erläuterung durch den Chef de Cuisine
- Erlebnisabende informativ & kulinarisch
- Ab 4 Personen

Sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie gerne.

