

Vegetarische Gerichte

- 39 Karahi Paneer** € 10,90
Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika mit fein abgestimmten Kräutern im Karahi zubereitet
- 40 Dal Makhni** € 8,00
Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzemischung in Buttersoße gebraten.
- 41 Palak Paneer** € 9,90
Hausgemachter Frischkäse, mit Spinat u. frisch gemahlene Gewürzen gebraten
- 42 Mattar Paneer** € 9,90
Hausgemachter Frischkäse, mit grünen Erbsen, Zwiebeln, frischen Tomaten u. Gewürzen gebraten
- 43 Aalu Chana Masala** € 8,50
Kichererbsen u. Kartoffeln, mit Zwiebeln u. frischen Tomaten u. Gewürzen zubereitet (leicht scharf)
- 44 Aalu Gobi Masala** € 8,50
Blumenkohl u. Kartoffeln, Zwiebeln u. frischen Tomaten, in Masala Soße zubereitet
- 45 Paneer Butter - Masala** € 10,90
Hausgemachter Frischkäse in einer mit Gewürzen und Tomaten angereicherten Butter - Soße
- 46 Navratan Sabzi** € 9,50
Verschiedene Gemüse der Saison mit Gewürzen in Joghurt-Soße gekocht
- 47 Malai Kofta** € 10,90
Hausgemachte Käseballchen in feiner Soße
- 48 Taj Mahal Korma** € 10,90
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche
Verschiedene Gemüse werden in einer milden Soße aus Sahne, Kokos, Mandeln u. Cashewkernen, zubereitet
- 49 Bhindi Masala** € 10,90
Frisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer u. speziellen indischen Gewürzen gebraten

Alle Gerichte werden wahlweise mit Reis oder Fladenbrot serviert