Folgende Gerichte, die Sie auf unserer regulären Speisekarte finden, können wir gern auf Wunsch vegan zubereiten. Weisen Sie unser Servicepersonal einfach darauf hin.

Aus Indien

Suppen

Zu unseren Suppen servieren wir hausgemachtes Fladenbrot (Naan) (**A**).

2	**Masoor Soup** leicht pikante Suppe aus Linsen	7,50€
3	**Tomato Soup** vegetarische Tomatensuppe mit frischen Tomaten und einem Hauch Sahne (**G**)	7,50€
3.1	**Lasan Soup** würzige Knoblauchsuppe mit frischen Tomaten	7,50€

Vorspeisen

Pakoras werden mit Kichererbsenmehl paniert und auf kleiner Salatbeilage mit Currydipp serviert

4	**Alo Pakora** - Kartoffel	7,50€
6	**Baingan Pakora** - Aubergine	7,50€
8	**Komb Pakora** - Champignons	7,50€
9	**Ghobi Pakora** - Blumenkohl	7,50€
13	**Vegetable Samosa** zwei hausgemachte Maultaschen (**A**) mit würziger Kartoffelfüllung	7,50€
14	**Naan – hausgemachtes Fladenbrot** (**A**)	
	mit Knoblauch	4,90€
	oder mit indischen Dipps	5,50€

Indische Hauptgerichte

Alle Gerichte werden mit Knoblauch und Ingwer zubereitet.

Vegetarische Gerichte

42 **Vegetable Biryani** 13,50€
Reispfanne mit gemischtem Gemüse, **Mandeln** und Rosinen, dazu Dipps

44 **Sabji Mix Masala** 13,50€
gemischtes Gemüse nach Art des Hauses zubereitet mit Basmati-Reis

47 **Dal Maknhi** 13,50€
gelbe Linsen nach indischer Art zubereitet und Basmati-Reis

50 **Alo Baingan** 13,50€
Aubergine und Kartoffelstückchen, dazu Basmati-Reis

51 **Chole Samosa** 14,50€
Kichererbsen in Currysauce, dazu 2 hausgemachte Maultaschen (**A**) mit würziger Kartoffelfüllung auf einer Salatbeilage serviert

Tohanu sade kahne swad lagan!

Wir wünschen Guten Appetit!

Allergenkennzeichnung (Stoffe oder deren Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen):
A Weizen, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite