

Mittagsmenü

(Dienstag bis Freitag von 11:30-14:00 Uhr
– Außer an Feiertagen)

Mit jedem Mittagsmenü erhalten Sie eine Tagessuppe und ein Dessert des Tages. Jedes Gericht wird mit Basmatireis serviert.

Beschreibung	Nr.	Preis
Tarka Dhal (Vegan) ^h Gelbe Linsen in einer Soße aus Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriander	M1	8,20
Palak Paneer (Vegetarisch) ^{d, h} Unser hauseigener Käse in einer Curry-Spinatsoße mit Ingwer und Knoblauch	M2	8,90
Mix Sabzi (Vegan) Frisches Gemüse nach Omas Rezept zubereitet	M3	8,20
Paneer Korma (Vegetarisch) ^{d, e, h} Unser hauseigener Käse in einer Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Rosinen und Kokosnuss	M4	9,20
Matter Mushrooms (Vegetarisch) ^{d, h} Marinierte und gebratene Champignons und Erbsen; zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	M5	9,20
Paneer Butter Masala (Vegetarisch) ^{d, h} Unser hauseigener Käse in einer süßen Buttersoße	M12	9,50
Murgh Curry ^d Hähnchenfilet in einer milden Currysoße	M6	9,40
Murgh Makhani ^{d, h} Hähnchenfilet in einer Butter- und Tomatensoße, leicht gewürzt	M7	9,40
Murgh Palak ^{d, h} Hähnchenfilet in einer Curry-Spinatsoße mit Ingwer und Knoblauch.	M8	9,40
Murgh Korma ^{d, h, e} Hähnchenfilet in einer schmackhaften Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Rosinen und Kokosnuss	M9	9,40
Lamm Curry ^{d, h} Lamm in einer milden Currysoße	M10	10,90
Fisch Curry ^{c, d, h} Fisch in einer milden Currysoße	M11	10,90

Weitere Informationen

Allergene

Unsere Speisen, die eine oder mehrere dieser Allergenstoffe enthalten, sind nach bestem Wissen und Gewissen mit den dazugehörigen Buchstaben in dieser Karte ausgezeichnet. Weitere Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Wir helfen Ihnen auch gerne bei der Auswahl.

a. Getreideprodukte

Glutenhaltig: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Desserts etc. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstenbasis.

b. Krebstiere

Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnene Erzeugnisse.

c. Fisch

Betroffen sind alle See- und Salzwasserfischarten, Fleischextrakte, Saucen etc.

d. Milch und Laktose

Enthalten in Erzeugnissen wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkten, in denen Milch und/oder Laktose vorkommt wie Brot- und Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Soßen.

e. Nüsse

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien. Macadamia-/Queenslandnüsse sowie in sämtlichen daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten.

f. Sesamsamen

Im Rohzustand oder als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressing, Falafel, Müsli und Humus.

g. Schwefeldioxide und Sulfite

Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid.

h. Lupinen

Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, sowie in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen enthalten

i. Weichtiere

Schnecken, Tintenfische, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, wie in Gewürzmischungen, Soßen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten

1. Farbstoffe (auch natürliche)
2. Konservierungsstoffe
3. Koffeinhaltig
4. Chininhaltig

Danksagungen

Vielen Dank für das Designen ...

des Logos: Susanne Leibinger Grafik Design

des Hintergrundbildes dieser Speisekarte: Creative_hat / Freepik

der Chilischote in dieser Speisekarte: Freepik