

# Business-Lunch

**Montag bis Freitag von 12:00 bis 16:00 Uhr**  
**(außer an Feiertagen)**

Alle Hauptgerichte werden mit einer Tomaten Shorba (Suppe),  
Basmatireis und frischem Salat serviert.

*All main dishes are served with Tomato Shorba (soup),  
basmati rice and fresh salad.*

- 181. Aloo Phaliyaan <sup>G</sup> (auch vegan)** 5,50 €  
frische grüne Bohnen und Kartoffeln gegart mit Tomaten,  
Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in Currysauce  
*fresh green beans and potatoes cooked with tomatoes,  
garlic, ginger and onions in curry sauce*
- 182. Riti Shabnam Sabji <sup>G</sup> (auch vegan)** 5,90 €  
frische grüne Erbsen mit Champignon und indischem  
Rahmkäse in einer mild gewürzten Sahnesauce  
*fresh green peas with mushroom and Indian cheese  
in a mild spiced cream sauce*
- 183. Mix Veg do Pyaza <sup>G</sup> (auch vegan) (mittelscharf / medium hot)** 6,40 €  
Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und verschiedenes  
Gemüse in einer speziellen pikanten Sauce  
*ginger, garlic, onions, paprika and mixed vegetables  
in a special spicy sauce*
- 184. Paneer Mango <sup>G,H,4</sup>** 6,70 €  
indischer Rahmkäse mit Mangofrüchten und Mandeln in einer Mangosauce  
*Indian cheese with mango fruits and almonds in mango sauce*
- 185. Chicken Dhansek <sup>G</sup>** 6,90 €  
zarte Hühnerbrustfilet mit Linsen und angenehmen Gewürzen gebratenen  
*tender chicken breast fillet with lentils fried with pleasant spices*
- 186. Chicken Saag <sup>G</sup>** 7,30 €  
Hühnerfilet mit Blattspinat, Ingwer, Knoblauch und Tomaten,  
nach nordindischer Bauernart zubereitet  
*chicken fillet with leaf spinach, cooked very delicious in ginger,  
garlic and tomatoes by the North Indian Farmer style*
- 187. Chicken Khumbi <sup>G,H</sup>** 7,60 €  
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons & Mandel in einer Curry-Sahnesauce  
*chicken fillet with fresh mushrooms and almonds in a curry cream sauce*
- 188. Lamm Sabji <sup>G</sup>** 7,90 €  
zarte Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse  
in speziellen indischen Gewürzen gegart  
*tender lamb meat cooked with mixed vegetables  
in special Indian spices*
- 189. Mutton Josh <sup>G</sup> (mittelscharf / medium hot)** 8,20 €  
Lammfleischstücke in einer wohl ausgewogenen würziger Mischung  
aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer Currysauce  
*Lamb pieces in a well balanced spicy mixture from onions,  
garlic, ginger and peppers in a curry sauce*
- 190. Batak Madras <sup>G</sup> (scharf / hot)** 8,90 €  
gegrilltes Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen  
Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art  
*grilled duck breast fillet with grated coconut in a special mixture  
of spices in an delicious south Indian style*