Mittags Karte

Gültig Mo-Fri 11:30 - 14:30
(außer Feiertage)

INDIAN STREET KITCHEN BINDAAS

बिन्दास

BUDDHA VEGAN BOWLS

Eine Buddha Bowl ist ein Gericht, bei dem verschiedene Komponenten zusammen in einer Schüssel angerichtet sind.

ALOO IS SWEET 9.0

Süß Kartoffeln,
Rajma Masala (Rote Kidney Bohnen),
Moong Dal (Grüne Linsen)
Hausgemachte Chutneys u. Salat
Dazu Reis oder Kuskus

CHAMPIGNONS ARE CHAMPIONS 9.0

Champignons Masala,
Jeera Alu (Kartoffel mit Kreuzkümmel)
Beans Masala (Grüne Bohnen)
Hausgemachte Chutneys u. Salat
Dazu Reis oder Kuskus

Zum allem Mittags Gerichte
empfehlen wir hausgemachtem
Frische SMOOTHIES

CURRIES

Alle Curry Gerichte serviert mit Reis

CHICKEN CURRY^{g,h} 9.0

CHICKEN KORMA^{g,h} 9.0

Zartes Hühnerbrustfilet in Safran Mandel
Sauce

LAMM CURRY^{g,h} 9.5

MIX VEGETABLE^h 8.5

Garten Gemüse in Würzige Sauce

VEGETABLE KORMA^{g,h} 8.5

Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in
Safran Mandel Sauce

WEEKLY SPECIALS

BHINDI MASALA^{g,h} 8.5

Frische Okras in Würzige Masala Sauce

BHINDI LAMB^{g,h} 9.5

Garten Gemüse in Würzige Sauce

CHICKEN MANGO^{g,h} 9.0

Zartes Hühnerbrustfilet mit Nüssen,
Rosinen in Mango Curry Sauce

THALIS

Thali bedeutet auf Hindi Platte und bezeichnet in der indischen Küche eine Mahlzeit, die aus verschiedenen, regionalen Gerichten besteht. Reis, Salat und Joghurt Serviert.

- ALL IN ONE -

VEGETABLE THALI^{g,h} 8.5

Bhindi Masala (Frische Okras in Würzige
Masala Sauce)

Mix Vegetables (Gemischtes Gemüse in
Würzige Sauce),

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National
Gericht)

CHICKEN THALI^{g,h} 9.0

Chicken Mango (Hünchenbrust in Mango
Nuss Curry Sauce)

Mix Vegetables (Gemischtes Gemüse in
Würzige Sauce),

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National
Gericht)

LAMM THALI^{g,h} 9.5

Lamm Curry (Zartes Lammfleisch in
Würzige Curry Sauce)

Mix Vegetables (Gemischtes Gemüse in
Würzige Sauce),

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National
Gericht)

TANDOORI - GRILL

Genießen Sie die Klassischen, dem Traditionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden.

HARYALI TIKKA^g 9.0

24 Stunden Hühnerbrust in Spinat
und Minze marinierte & im Tandoori
Ofen gegrillt, dazu Spinat Sauce

EC und Kredit Karten Zahlung ab einem Betrag von 25,00 Euro möglich

EC and Credit Card Payment accepting only from 25,00 € onwards

KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE:

1 = Farbstoff (Tartrazin), 2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel 9 = koffeinhaltig

11 = mit Süßungsmitteln

ALLERGENE

a = Getreide (Weizen), b = Sesame, c = Eier und Eierzeugnisse,

d = Fisch und Fischerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,

h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse

(Mandel, Cashewnüsse und Pistazien)

M = Schwefeldioxid und Sulfite

Mittags Karte

Gültig Mo-Fri 11:30 - 14:30
(außer Feiertage)

INDIAN STREET KITCHEN BINDAAS

बिन्दास

BUDDHA VEGAN BOWLS

Eine Buddha Bowl ist ein Gericht, bei dem verschiedene Komponenten zusammen in einer Schüssel angerichtet sind.

ROUND BRINJAL 9.0
Auberginen Scheiben
Chana Masala (Kichererbsen Masala),
Moong Dal (Grüne Linsen)
Hausgemachte Chutneys u. Salat
Frische Tomaten,
Dazu Reis oder Kuskus

CALL THE FLOWER 9.0
Blumenkohl mit Kreuzkümmel,
Spinat mit Tofu,
Karotten Bohnen Masala
Moong Dal (Grüne Linsen)
Hausgemachte Chutneys u. Salat
Dazu Reis oder Kuskus

Zum allem Mittags Gerichte
empfehlen wir hausgemachtem
Frische SMOOTHIES

CURRIES

Alle Curry Gerichte serviert mit Reis

CHICKEN CURRY ^{g,h} 9.0
CHICKEN KORMA ^{g,h} 9.0
Zartes Hühnerbrustfilet in Safran Mandel
Sauce

LAMM CURRY ^{g,h} 9.5
MIX VEGETABLE ^h 8.5
Garten Gemüse in Würzige Sauce

VEGETABLE KORMA ^{g,h} 8.5
Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in
Safran Mandel Sauce

WEEKLY SPECIALS

ALOO GOBI 8.5
Kartoffeln und Blumenkohl in Würzige
Curry Sauce (mittel scharf)

BUTTER CHICKEN ^{g,h} 9.0
Zartes Hühnerbrustfilet in Butter
Tomaten Curry Sauce

LAMM NILGIRI ^h 9.5
Lammfleisch mit Spinat, Minze,
Kokosmilch (mittel scharf)

THALIS

Thali bedeutet auf Hindi Platte und bezeichnet in der indischen Küche eine Mahlzeit, die aus verschiedenen, regionalen Gerichten besteht. Reis, Salat und Joghurt Serviert.

- ALL IN ONE -

VEGETABLE THALI ^{g,h} 8.5
Vegetable Korma (Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce)
Aloo Gobi (Kartoffeln und Blumenkohl in Würzige Curry Sauce)
Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

CHICKEN THALI ^{g,h} 9.0
Butter Chicken (Zartes Hühnerbrustfilet in Butter Tomaten Curry Sauce)
Aloo Gobi (Kartoffeln und Blumenkohl in Würzige Curry Sauce)
Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

LAMM THALI ^{g,h} 9.5
Lamm Nilgiri (Lammfleisch mit Spinat, Minze und Kokosmilch)
Aloo Gobi (Kartoffeln und Blumenkohl in Würzige Curry Sauce)
Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

TANDOORI - GRILL

Genießen Sie die Klassischen, dem Traditionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden.

CHICKEN TIKKA ⁹ 9.0
24 Stunden Hünchenbrust marinierte & im Tandoori Ofen gegrillt, dazu Tomaten Curry Sauce.

EC und Kredit Karten Zahlung ab einem Betrag von 25,00 Euro möglich

EC and Credit Card Payment accepting only from 25,00 € onwards

KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE:

1 = Farbstoff (Tartrazin), 2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel 9 = koffeinhaltig

11 = mit Süßungsmitteln

ALLERGENE

a = Getreide (Weizen), b = Sesame, c = Eier und Eierzeugnisse,

d = Fisch und Fischerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,

h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteezeugnisse

(Mandel, Cashewnüsse und Pistazien)

M = Schwefeldioxid und Sulfite

Mittags Karte

Gültig Mo-Fri 11:30 - 14:30
(außer Feiertage)

INDIAN STREET KITCHEN BINDAAS

बिन्द्यास

BUDDHA VEGAN BOWLS

Eine Buddha Bowl ist ein Gericht, bei dem verschiedene Komponenten zusammen in einer Schüssel angerichtet sind.

YELLOW KURBIS 9.0

Kurbis mit Linsen,
Borocolli,
Palak Matar (Spinat mit Erbsen)
Hausgemachte Chutneys u. Salat
Dazu Reis oder Kuskus

TOFU 9.0

Tofu Curry,
Dal Dry (Gelbe Linsen)
Alu Matar (Kartoffeln mit Erbsen)
Hausgemachte Chutneys u. Salat
Dazu Reis oder Kuskus

Zum allem Mittags Gerichte
empfehlen wir hausgemachtem
Frische SMOOTHIES

CURRIES

Alle Curry Gerichte serviert mit Reis

CHICKEN CURRY^{g,h} 9.0

CHICKEN KORMA^{g,h} 9.0

Zartes Hühnerbrustfilet in Safran Mandel
Sauce

LAMM CURRY^{g,h} 9.5

MIX VEGETABLE^h 8.5

Garten Gemüse in Würzige Sauce

VEGETABLE KORMA^{g,h} 8.5

Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in
Safran Mandel Sauce

WEEKLY SPECIALS

SAAG PANEER^{g,h} 8.5

Hausgemachte Käse in Spinat

CHICKEN VINDALOO^{g,h} 9.0

Zartes Hühnerbrustfilet in Kartoffeln
Ingwer Curry Sauce (sehr scharf)

LAMM VINDALOO^h 9.5

Lammfleisch in Kartoffeln Ingwer Curry
Sauce (sehr scharf)

THALIS

Thali bedeutet auf Hindi Platte und bezeichnet
in der indischen Küche eine Mahlzeit, die aus
verschiedenen, regionalen Gerichten besteht.
Reis, Salat und Joghurt Serviert.

- ALL IN ONE -

VEGETABLE THALI^{g,h} 8.5

Vegetable Korma (Garten Gemüse mit
Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce)

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National
Gericht)

Saag Paneer (Hausgemachte Käse mit
Spinat)

CHICKEN THALI^{g,h} 9.0

Vegetable Korma (Garten Gemüse mit
Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce)

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National
Gericht)

Chicken Vindaloo (Hühnerbrustbilet in
Kartoffeln Ingwer Curry Sauce)

LAMM THALI^{g,h} 9.5

Vegetable Korma (Garten Gemüse mit
Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce)

Dal (Gelbe Linsen - Indisches National
Gericht)

Lamm Vindaloo (Lammfleisch in
Kartoffeln Ingwer Curry Sauce)

TANDOORI - GRILL

Genießen Sie die Klassischen, dem
Tradionellen Holzkohle-Tonofen aus
Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis
zu zwölf Stunden lang in einer Marinade
aus Joghurt uns speziellen indischen
Gewürzen eingelegt werden.

Tikka Taka Tak^g 9.0

Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer,
Knoblauch Joghurt und indischen Pickels
im Ofen gebacken und geschmort in
Tomaten-Butter-Cocosnuß Sauce

EC und Kredit Karten Zahlung ab einem
Betrag von 25,00 Euro möglich

EC and Credit Card Payment accepting
only from 25,00 € onwards

KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE:

1 = Farbstoff (Tartrazin), 2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel 9 = koffeinhaltig

11 = mit Süßungsmitteln

ALLERGENE

a = Getreide (Weizen), b = Sesame, c = Eier und Eierzeugnisse,

d = Fisch und Fischerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,

h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse

(Mandel, Cashewnüsse und Pistazien)

M = Schwefeldioxid und Sulfite

Mittags Karte

Gültig Mo-Fri 11:30 - 14:30
(außer Feiertage)

INDIAN STREET KITCHEN BINDAAS

बिन्दास

BUDDHA VEGAN BOWLS

Eine Buddha Bowl ist ein Gericht, bei dem verschiedene Komponenten zusammen in einer Schüssel angerichtet sind.

CHANA JHUM KE 9.0

Chana Masala (Kichererbsen in Masala Würzige Sauce),
Jeera Alu (Kartoffeln mit Kreuzkümmel),
Green Beans (Grüne Bohnen)
Achari Hummus,
Hausgemachte Salat,
Dazu Reis oder Kuskus

TOFU CHAK DE 9.0

Tofu Curry (Tofu in Kokos Curry Sauce),
Sweet Potatoes (Süß Kartoffeln mit Senf Körner)
Palak (Baby Spinat in Würzige Öl),
Tawa Baingan Fry (Auberginen Scheiben),
Hausgemachte Chutneys u. Salat,
Dazu Reis oder Kuskus

Zum allem Mittags Gerichte
empfehlen wir hausgemachtem
Frische SMOOTHIES

CURRIES

Alle Curry Gerichte serviert mit Reis

CHICKEN CURRY^{g,h} 9.0

CHICKEN KORMA^{g,h} 9.0

Zartes Hühnerbrustfilet in Safran Mandel Sauce

LAMM CURRY^{g,h} 9.5

MIX VEGETABLE^h 8.5

Garten Gemüse in Würzige Sauce

VEGETABLE KORMA^{g,h} 8.5

Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce

WEEKLY SPECIALS

BHARtha 8.5

Gegrilltes und Geräucher Auberginenbrei mit indischen Gewürzen (mittel scharf)

CHICKEN MASALA^{g,h} 9.0

Zartes Hühnerbrustfilet in Tomaten Masala Curry Sauce (mittel scharf)

MURg NILGIRI^h 9.0

Zartes Hühnerbrustfilet mit Spinat, Minze, Kokosmilch (mittel scharf)

THALIS

Thali bedeutet auf Hindi Platte und bezeichnet in der indischen Küche eine Mahlzeit, die aus verschiedenen, regionalen Gerichten besteht. Reis, Salat und Joghurt Serviert.

- ALL IN ONE -

VEGETABLE THALI^{g,h} 8.5

Vegetable Korma (Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce)
Bhartha (Gegrilltes und Geräucher Auberginenbrei mit indischen Gewürzen)
Dal (Gelbe Linsen - Indisches National Gericht)

CHICKEN THALI^{g,h} 9.0

Vegetable Korma (Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce)
Bhartha (Gegrilltes und Geräucher Auberginenbrei mit indischen Gewürzen)
Murg Nilgiri (Zartes Hühnerbrustfilet in Tomaten Masala Curry Sauce)

LAMM THALI^{g,h} 9.5

Vegetable Korma (Garten Gemüse mit Nüssen, Rosinen in Safran Mandel Sauce)
Bhartha (Gegrilltes und Geräucher Auberginenbrei mit indischen Gewürzen)
Lamm Curry (Zartes Lammfleisch in Indisches Würzige Sauce)

TANDOORI - GRILL

Genießen Sie die Klassischen, dem Traditionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden.

MALAI TIKKA^{g,h} 9.0

24 Stunden Hünchenbrust marinierte & im Tandoori Ofen gegrillt, dazu Nuss Curry Sauce.

EC und Kredit Karten Zahlung ab einem Betrag von 25,00 Euro möglich

EC and Credit Card Payment accepting only from 25,00 € onwards

KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE:

1 = Farbstoff (Tartrazin), 2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel 9 = koffeinhaltig

11 = mit Süßungsmitteln

ALLERGENE

a = Getreide (Weizen), b = Sesame, c = Eier und Eierzeugnisse,

d = Fisch und Fischerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse,

h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse

(Mandel, Cashewnüsse und Pistazien)

M = Schwefeldioxid und Sulfite