



NEW INDIAN

LUNCH MENU

Pumpkin & Lentil Soup €4,5

Fennel infused , Hokkaido pumpkin with moong dal

Tofu Bhurji €13

Scrambled tofu, onion and tomato masala, *served* with buttered pao, house salad

Want it Gluten-free? - Replace Pao with Rice | Want vegan? Add Vegan Butter for 0,5€

Rajma Chawal €13

Rustic red kidney bean stew, *served* with basmati rice and cucumber raita

Want vegan? Remove Raita

Mushroom pepperfry €13

Stir fried oyster and button mushrooms, coconut and shallot masala,
served with Malabar parotta & house salad

Want Gluten-free or vegan? - Replace Malabar Parotta with Rice

Salli Chicken €14

Tangy Parsi-inspired chicken, dried apricot, crispy potatoes, *served* with steamed rice, house salad

Pro-tip : Add fried egg for €1,5

Kheema Pao €15

house blend spice, minced lamb, fresh ginger and chilli, *served* with Buttered pao, house salad

Want Gluten-free? - Replace Buttered Pao with Rice

Pro-tip : Add fried egg for €1,5

Fish Moilee €15

Kerala - style curry leaf and turmeric tempered stew with roasted tomato, *served* with steamed rice,
house salad

Add - Ons

Steamed Rice	€ 3	Thecha(Spicy)	€ 2	Cucumber raita	€ 3
Mint Chutney	€ 2	Pao	€ 2	Pumpkin & lentil soup	€ 2,5
Red-chilli Chutney	€ 2	Parotta	€ 2		

*For more information on allergens, please speak to one of our staff members.



NEW INDIAN

MITTAGSMENÜ

Kürbis-Linsensuppe

€4,5

Fenchel, Hokkaidokürbis mit Mungobohnen Linsen

Tofu Bhurji

€13

Gerührter Tofu, Zwiebeln und Tomaten-Masala, *serviert* mit gebuttertem Pao, Haussalat

Möchten Sie glutenfrei? - Ersetzen Sie Pao durch Reis | Möchten Sie vegan? Vegane Butter für 0,5 € hinzufügen

Rajma Chawal

€13

Rustikaler Eintopf aus roten Kidneybohnen, *serviert* mit Basmatireis und Gurken-Raita

Möchten Sie vegan? Raita entfernen

Mushroom pepperfry

€13

Gebratene Austern- und Champignons, Kokosnuss und Schalotten-Masala

Serviert mit Malabar-Parotta, Haussalat

Möchten Sie glutenfrei oder vegan?- Ersetzen Sie Malabar Parotta durch Reis

Salli Chicken

€14

Würziges Huhn nach Parsi-Art, getrocknete Aprikosen, Kripsy-Kartoffeln, *serviert* mit gedämpftem Reis, Haussalat

Pro-Tipp: Ei für 1,5 € hinzufügen

Kheema Pao

€15

Gewürzmischung des Hauses, Lammhackfleisch, frischer Ingwer und Chili, *serviert* mit gebuttertem Pao, Haussalat

Möchten Sie glutenfrei? - Ersetzen Sie Buttered Pao durch Reis Pro-Tipp: Ei für 1,5 € hinzufügen

Fish Moilee

€15

Eintopf nach Kerala-Art mit Curryblättern und Kurkuma, mit gerösteten Tomaten, *serviert* mit gedämpftem Reis, Haussalat

Extras

Gedämpfter Reis	€ 3	Thecha(Spicy)	€ 2	Gurken-Raita	€ 3
Minz-Chutney	€ 2	Pao	€ 2	Kürbis-Linsensuppe	€ 2,5
Rote-Chili-Chutney	€ 2	Parotta	€ 2		

*Für weitere Informationen über Allergene wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter.