



## CURRY CLUB

INDIAN RESTAURANT & LOUNGE

## MITTAGS KARTE

11:30 uhr bis 14:30 uhr

MONTAG BIS FREITAG

MONDAY TO FRIDAY

### Empfehlung des Küchenchefs | Chef's Recommendation

## SPECIAL INDIAN STREET FOOD

### PAPRI CHAAT | 9,00 €

Weizenmehl | Joghurt | Gramm Mehl | Tamarindensauce |  
Minzsauce | Granatapfel

Wheat Flour | Yogurt | Gram Flour | Tamarind Sauce | Mint Sauce |  
Pomegranate

### SAMOSA CHAAT | 10,00 € <sup>G, A1, H4</sup>

Frittiert Teigetasche | Kartoffeln | Grüne Erbsen | Koriander |  
Mehl | Joghurt

Fried Dough Pocket | Potato | Peas | Coriander | Flour | Yogurt

### ALOO TIKKI CHAAT | 9,00 € <sup>G, A1, H4</sup>

Kartoffel | Grüne Erbsen | Koriander | Rosine | Joghurt  
Potato | Green Peas | Coriander | Raisin | Yogurt

### DAHI WADA | 9,50 € <sup>G</sup>

Linsen | Joghurt | Kichererbsenmehl | Tamarinde | Minze |  
Pomergranat

Lentils | Yogurt | Gram Flour | Tamarind | Mint | Pomegranate

### BHEL PURI | 8,00 € -

Kichererbsenmehl | Zwiebel | Tomate | Grüne Chili | Erdnüsse |  
Zitronensaft

Gramflour | Onion | Tomato | Green Chilli | Peanuts | Lemon Juice

### ONION BHAJIYA & TEA | 12,90 € -

Zwiebel | Kichererbsenmehl | Masala Tee  
Onion | Gram Flour | Masala Tea

## SUMMER DRINKS JUICE

### CUCUMBER MINT JUICE | 6.90 €

Gurke | Minze  
Cucumber | Mint

### JAL JEERA | 5.50 €

Kreuzkümmel | Fenchelsamen | Schwarzer Pfeffer | Tamarinde  
Cumin | Fennel Seeds | Black Pepper | Tamarind

### MANGO PANNA | 5.50 €

Mango Püree | Salz | Pfeffer | Zucker  
Mango Puree | Salt | Pepper | Sugar

## SALADS

### MANGO AVACADO SALAD | 10,90 €

Mango | Avocado | Tomate | Gurke | Grüner Salat  
Mango | Avocado | Tomato | Cucumber | Green Salad

### AVOCADO CHICKEN TIKKA SALAD | 11,90 €

Gegrilltes Hähnchen | Avocado | Apple | Frisches Grün  
Grilled Chicken | Avocado | Apple | Fresh Greens

### PRAWNS MANGO SALAD | 12,90 €

Garnelen | Mango | Paprika | Tomate | Gurke  
Tossed Prawns | Mango | Bell Peppers | Tomato | Cucumber

## YUMMY ROLLS

(Frischgebackenes Tandoorbrot | Minze | Koriander | Salat)  
(Freshly Baked Tandoor Bread | Mint | Coriander | Salad)

### PANEER CURRY ROLL | 11,50 € <sup>A1, G</sup>

### BELL PEPPERS CHICKEN ROLL | 12,50 € <sup>A1</sup>

### SPRING LAMB & ONION ROLL | 12,90 € <sup>A1</sup>

## THALI PLATTER

### VEG | 14.90 €

Indische Kase | Gemüse | Dal | Raita | Reis | Brot | Nachtisch  
Paneer | Vegetable | Dal | Raita | Rice | Bread | Dessert

### NON VEG | 15.90 €

Hähnchen | Lamm | Dal | Raita | Reis | Brot | Nachtisch  
Chicken | Lamb | Dal | Raita | Rice | Bread | Dessert

### SEAFOOD | 16.90 €

Fisch | Garnelen | Dal | Reis | Pappadum | Brot | Nachtisch  
Fish | Prawns | Dal | Rice | Pappadum | Bread | Dessert

## BIRYANI

(Basmati Reis | Duftende Kräuter | Masala | Serviert mit Raita)  
(Basmati Rice | Fragrant Herbs | Masala | Served with Raita)

### VEG BIRYANI | 11,90 € <sup>G, H4, H1, 6</sup>

### CHICKEN BIRYANI | 12,90 € <sup>G, 6</sup>

### LAMB BIRYANI | 13,90 € <sup>G, 6</sup>

### PRAWN BIRYANI | 14,90 € <sup>G, 6</sup>

## MAINS

(Serviert mit Basmatireis) (Served with Basmati Rice)

### MAKHANI DAL | 11,50 € <sup>G</sup>

Königliche Schwarze Linsen | Pürierte Tomaten | Butter  
Royal Black Lentil | Tomato Puree | Butter

### TADKA DAL (Vegan) | 10,50 €

Gelbe Linsen | Zwiebel | Knoblauch | Koriander | Kreuzkümmel  
Yellow Lentil | Onion | Garlic | Coriander | Cumin

### LASOONI GOBI AALO (Vegan) | 12,90 € <sup>H4</sup>

Blumenkohl | Kräuter | Kartoffel | Knoblauch | Zwiebel | Ingwer  
Cauliflower | Potato | Garlic | Herbs | Onion | Ginger

### CHANNA MASALA (Vegan) | 18,50 €

Kichererbsen | Masala | Kräuter | Ingwer | Knoblauch  
Chick Peas | Masala | Pound Herbs | Ginger | Garlic

### PALAK PANEER | 12,50 €

Frischer Spinat | Indische Kase | Ingwer | Knoblauch | Masala  
Fresh Spinach | Cottage Cheese | Ginger | Garlic | Masala

### PANEER MAKHANI | 12,50 €

Indische Kase | Ingwer | Knoblauch | Masala  
Cottage Cheese | Ginger | Garlic | Masala

### KADAI WALA PANEER | 12,90 € <sup>G, H4</sup>

Indischer Käse | Paprika | Cashewcremesoße | Zwiebeln  
Cottage Cheese | Bell Peppers | Cashew Cream Gravy | Onion

### HOME STYLE CHICKEN CURRY | 13,50 € <sup>G, H4</sup>

Gegrilltes Hähnchen | Tomatensoße | Ingwer | Knoblauch | Butter  
Grilled Chicken | Tomato Gravy | Ginger | Garlic | Butter

### BUTTER CHICKEN | 13,50 € <sup>G, H4</sup>

Gegrilltes Hähnchen | Tomatensoße | Cashew Creme | Butter  
Grilled Chicken | Tomato Gravy | Cashew Cream | Butter

### PALAK CHICKEN | 13,50 € <sup>G, H4</sup>

Hähnchen | Frisches Spinat | Tomaten | Zwiebel | Ingwer | Knoblauch  
Chicken | Fresh Spinach | Tomato | Onion | Ginger | Garlic

### LAMB ROGAN JOSH | 13,90 €

Lamm | Rezept Des Küchenchefs  
Lamb | Chefs Recepte

### LAMB SEEKH MASALA | 13,90 €

Gegrillter Lammspieß | Masala  
Grilled Lamb Skewer | Masala

### SALMON TIKKA | 14,50 €

Lachs | Getrocknete Kräuter | Kurkuma | Honig  
Salmon | Dried Herbs | Turmeric | Honey

### FISH CURRY | 14,50 €

Fisch | Knoblauch | Zwiebel | Tomaten  
Fish | Garlic | Onion | Tomato

### PRAWN CURRY | 14,90 € <sup>J, B</sup>

Garnelen | Kokosnusscreme | Curry Blätter  
Prawns | Coconut Cream | Curry Leaves

### PRAWN ANGARA PLATTER | 15,50 € <sup>J, B</sup>

Gegrillte Garnelen | Getrocknete Kräuter | Ananas Salsa |  
Gun Powder Kartoffel  
Grilled Prawns | Dried Herbs | Pineapple Salsa | Gun Powder Potato

## TANDOOR BREADS

### TANDOORI ROTI | 3,00 € <sup>A1</sup>

### LACHHA PARATHA | 3,00 € <sup>A1</sup>

### GARLIC NAAN | 3,00 € <sup>A1</sup>

## RAITA

### BEETROOT & POTATO | 6,50 € <sup>G</sup>

Joghurt | Kreuzkümmel | Rote Beete | Kartoffeln  
Yogurt | Cumin | Beetroot | Potato

### CLASSIC VEG | 5,90 € <sup>G</sup>

Joghurt | Tomaten | Gurken | Minze  
Yogurt | Tomato | Cucumber | Mint

## SIDES

### GUN POWDER POTATO | 5,90 €

Pan Tossed Kartoffel | Getrocknete Kräuter  
Pan Tossed Potato | Dried Herbs

### LASOONI PALAK | 6,90 €

Pan Tossed Spinat | Knoblauch | Ingwer  
Pan Tossed Spinach | Garlic | Ginger

## LISTE DER DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

**DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:** 6 geschwärzt

**DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE:** b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

**A glutenhaltiges Getreide:** A1 Weizen

**H essbare Nüsse:** H1 Mandeln | H3 Walnüsse | H4 Cashewnüsse



CURRY CLUB

INDIAN RESTAURANT & LOUNGE