



Veggie & Vega



Restaurant Menu

KÖSTLICHE VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE,
MIT INDISCHEN GESCHMACK!

Vorspeise

01 Samosa (A1, H, M) VEGAN

2 frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten, Zwiebeln, sowie Rosinen und indischen Gewürzen (Leicht scharf)

4.90€

02 Bonda (2 Stück) VEGAN

gefüllte Teigtaschen mit grünen Erbsen, Kartoffeln

4.90€

03 Vadai (2 Stück) VEGAN

Herzhafte Linsen Doughnuts

4.90€

04 Curd Vadai (2 Stück) VEGAN

Curd Vadai in Joghurt eingelegte Linsen Doughnut

4.90€

05 Onion Pakora VEGAN

Rote Zwiebeln ummantelt mit würzigem Kichererbsenmehl und anschließend gebraten

4.90€

06 Gobi 65 VEGAN

Blumenkohl mariniert mit südindischen Gewürzen und im Reismehl gebraten (Leicht scharf)

4.90€

- A1: Weizen
- A2: Gerste
- B: Fisch
- C: Krebstiere
- D: Schwefeldioxid und Sulfite
- E: Sellerie
- F: Milch und Laktose
- H: Cashewnüsse
- K: Senf
- M: Mandeln
- S: Sojabohnen

- 1. mit Farbstoff
- 2. koffeinhaltig
- 3. chininhaltig
- 4. mit Konservierungsstoff
- 5. mit Antioxidationsmittel
- 6. mit Süßungsmittel(n)
- 7. hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
- 8. enthält eine Phenylalaninquelle

Suppen

07 Dal Shorba

VEGAN

Rote Linsen mit aromatischen Gewürzen in Kokosmilch gekocht

4.50€

08 Mango Shorba (A1, E, F)

VEGAN

Beliebte indische Suppe aus leckeren indischen Alphonso-Mangos und ausgewählten Gewürzen

4.50€

Salate

09 Gemischter Salat

A fresh mixed salad with a variety of crisp vegetables, often including lettuce, tomatoes, cucumbers, and carrots, lightly dressed.

7.90€

10 Paneer Salat

Gemischter Salat mit gebackenem Paneer und Nüssen

4.90€

Hauptgerichte

Wird jeweils mit duftendem Basmati Reis und Salat der Saison serviert

11 Dal Tadka

Rote Linsen gekocht nach indischer Art mit Ghee Butter

7.90€

12 Dal Palak

VEGAN

Rote Linsen gekocht mit Spinat und Kokosmilch in einer würzigen Currysauce

7.90€

13 Potato Curry

VEGAN

Frittierte Kartoffeln mit Masala

7.90€

- 14 Auberginen Curry (A1, F, K)** VEGAN **8.90€**
Gebratene Auberginen in einer köstlichen Sauce mit Kokosmilch, Tamarind und Gewürzen (Leicht scharf)
- 15 Rote Beete Curry** VEGAN **7.90€**
Rote Beete mit Senfkörner, Curryblätter und Kokosmilch in Curry-Sauce
- 16 Sambar** VEGAN **7.90€**
Verschiedene Gemüse mit Sambar-Masala in einer würzigen Linsencurry
- 17 Palak Paneer (F)** **8.90€**
Indischer Rahmkäse in einer Spinat-Currysauce gekocht mit indischen Gewürzen verfeinert
- 18 Paneer Tikka Masala (1, F)** **9.90€**
Indischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten in einer Tomaten-Buttersauce gebraten
- 19 Bhindi Masala (H)** VEGAN **9.90€**
Okraschoten, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und speziellen Gewürzen
- 20 Aloo Gobi Masala** VEGAN **8.90€**
Gekochte Kartoffeln und Blumenkohl mit verschiedenen indischen Gewürzen verfeinert
- 21 Tofu Tikka Masala (1, S)** VEGAN **9.90€**
Tofu mit Kräutern und Gewürzen mariniert und gegrillt in einer würzigen Tomatensauce (Leicht scharf)
- 22 Aloo Matar** VEGAN **7.90€**
Gekochte Kartoffeln mit grünen Erbsen in Currysauce
- 23 Linsen und Beete** VEGAN **7.90€**
Rote Beete mit roten Linsen in einer Kokosmilch-Curry-Sauce

24 Matar Paneer

Matar Paneer is a creamy North Indian curry made with soft paneer cubes and green peas simmered in a spiced tomato-based gravy.

9.90€

25 Vegan Chicken Curry VEGAN

Das klassische Hähnchengericht mit veganem Fleischersatz in einer nordindischen Currysauce

10.90€

26 Vegan Butter Chicken

Das klassische Hähnchengericht mit veganem Fleischersatz und leckeren Gewürzen, Nüssen in einer köstlichen Currysauce nach ind. Art und mit Butter verfeinert

11.90€

27 Vegan Chicken Korma VEGAN

Das beliebte Hähnchengericht wird nach Art des Hauses in einer nordindischen cremigen Currysauce zubereitet

11.90€

28 Veggie Thali

Wechselndes Fünferlei an vegetarische Currys zubereitet nach südindischer Art

12.90€

29 Vegan Thali VEGAN

Wechselndes Fünferlei an veganen Currys zubereitet nach südindischer Art

12.90€

Reis Gerichte

30 Veg. Pilau VEGAN

Traditionelles Reisgericht mit gemischtem Gemüse

8.90€

Dosa

31 Plain Dosa (A1, K)

VEGAN

8.90€

Dosa ist eine Art herzhafter Pfannkuchen, der traditionell aus südindischem fermentiertem Teig mit Reis und Linsen hergestellt wird (Leicht scharf)

32 Ghee Dosa (A1, F, K)

9.50€

Knuspriger Linsenfladen beträufelt mit geklärter Butter (Leicht scharf)

33 Masala Dosa (A1, H, K)

VEGAN

9.90€

Knuspriger Linsenfladen gefüllt mit einem Kartoffel-Masala (Leicht scharf)

34 Paneer Dosa (A1, F, H, K)

10.90€

Knuspriger Linsenfladen gefüllt mit Paneer-Käse, Kartoffel Masala (Leicht scharf)

35 Paneer Uthappam (A, K)

9.90€

Ein beliebtes südindisches Gericht, das aus Dosa-Teig hergestellt wird, darüber werden gehackte Zwiebeln, Rahmkäse und Tomaten gestreut (Leicht scharf)

36 Onion Special Uthappam (A,K)

VEGAN

8.90€

Ein beliebtes südindisches Gericht, das aus Dosa-Teig hergestellt wird, darüber werden gehackte Zwiebeln und Kokosraspel gestreut sowie mit Kokosöl aromatisiert (Leicht scharf)

37 Idly - Südindisch (K)

VEGAN

9.90€

Das Gericht wird mit Sambar und Kokos-Chutney serviert (Leicht scharf)

DRINKS

Heiße Getränke

38	Yogi Tee (F)	2.50€
39	Schwarzer Tee mit Ingwer nach Ceylon art	2.50€
40	Heiße Zitrone	2.50€
41	Frischer Minztee	3.50€
42	Frischer Ingwertee	3.50€

Frische Säfte

43	Frischer Limettensaft mit Salz	0.4L 4.90€
44	Frischer Limettensaft mit Minze	0.4L 4.90€

Lassi & Shakes

45	Lassi süß (F)	0.4L 2.90€
46	Lassi salzig (F)	0.4L 2.90€
47	Mango Lassi (F)	0.4L 3.50€
48	Mango Shake (F) VEGAN	0.4L 3.90€



Thank you!
Come Again.