OLEANDER
taste of India

Ein Stück Indien

ZUM STARTEN & TEILEN

Klassiker

MANGO LASSI | 0,25l | 4,10
Cremiger Joghurt, sonnengereifte Mango
und ein Hauch Kardamom -
sanft püriert und eisgekühlt serviert

FLADENBROTE AUS DEM TANDOOR

PLAIN NAAN | 3,50
Weizenfladenbrot

MAKHANI NAAN | 3,70
Weizenfladenbrot mit Butter

LASSAN NAAN | 3,70
Weizenfladenbrot mit Knoblauch

LAMM PAKORA | 12,50
Zarte Lammstücke in aromatischen indischen Gewürzen, umhüllt von knusprigem Kichererbsenteig, goldbraun ausgebacken und mit Minz-Chutney serviert

HAUPTSPEISEN

BUTTER CHICKEN | 12,90
Mariniertes Hühnerfilet, in einer cremigen Tomatensauce mit Garam Masala, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch und Cashewnüssen

DAL MAHARANI | 14,50 | *Besonders beliebt - auch ohne Fleisch ein Genuss*
Gelbe und schwarze Linsen mit Kidney Bohnen, Butter und Obers,
langsam mit aromatischen indischen Gewürzen gekocht

LAMM CURRY | 16,90
Zart geschmortes Lamm in aromatischer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und traditionellen indischen Gewürzen

GEMÜSE CURRY | 12,90 | *vegan*
buntes, saisonales Gemüse, sanft gegart in einer aromatischen Currysauce mit feinen indischen Gewürzen

ROASTED CHICKEN TIKKA | 15,50
Saftige Hühnerfiletstücke in würziger Joghurt-Masala Marinade, am großen Spieß gegrillt

BEILAGE

JEERA RICE | 4,50
lockerer Basmatireis, mit Kreuzkümmel (Jeera) und Bockshornklee verfeinert



Für Informationen über ALLERGENE steht euch unser Personal gerne zur Verfügung | Alle Preise in EURO inkl. Steuern und Abgaben