



TEJA

MITTAGSKARTE

**Alle Gerichte
werden serviert mit:
Suppe
verschiedenen Saucen
Papadam
Reis
Brot**

**Mo - Fr von 12.00 bis 16.00 Uhr
(ausser an Feiertagen)**

ab 7,90 €

Cocktail Happy Hour

ab 16.00 Uhr 5,90 €



Außere Haus keine Suppe und Brot

Montag

MITTAGSKARTE

Daily dishes

Zu allen Gerichten servieren wir Tagessuppe, ind. Basmatireis & Brot
All dishes served with daily soup, ind. basmati-rice & bread.

500. **Chana Masala** (scharf) **7,90 €**
Kichererbsen gegart in einer Südindischen Sauce mit einer speziellen Gewürzmischung
Chickpeas cooked in a South Indian sauce with a special blend of spices
VEGAN
501. **Dal Tadka** (mittelscharf) **8,50 €**
Gelbe Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten
Yellow lentils with garlic, ginger and tomatoes
VEGAN
502. **Aloo Palak** **8,50 €**
Spinat mit Kartoffeln, frischer Ingwer und Knoblauch
spinach with potatoes, fresh ginger and garlic
503. **Alu Chana Saag** **8,50 €**
Kartoffeln Spinat und Kichererbsen mit indischen Gewürzen
Potatoes, spinach and chickpeas with Indian spices
VEGAN
504. **Chicken Curry** **9,00 €**
505. **Morgh Champignon** ^G **9,00 €**
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in Currysahnesauce
chicken breast filet with fresh mushrooms in curry sauce
506. **Morgh Korma** ^{G, H, E} (mild) **9,00 €**
Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
chicken breast filet with Indian cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
507. **Morgh Madras** (mittelscharf) **9,00 €**
Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce
chicken breast filet with coconut milk and coconut flakes in madras curry sauce

Montag

MITTAGSKARTE

Daily dishes

Zu allen Gerichten servieren wir Tagessuppe, ind. Basmatireis & Brot
All dishes served with daily soup, ind. basmati-rice & bread.

508. **Mutton Dal** 10,00 €
Saftiges Lammfleisch gekocht mit verschiedenen Linsen in einer exotischen Kombination aus Gewürzen
lamb cooked with various lentils in an exotic combination of spices
509. **Rogan Josh** ^G 10,00 €
Saftiges Lammfleisch mit Paprika, hausgemachtem Rahmkäse, Ingwer und Kokosraspeln in roter Currysauce
lamb with capsicum, homemade cream cheese, ginger and coconut in red curry sauce
510. **Mutton Mango** ^{G, E} (mild) 10,00 €
Lammfleisch herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
lamb filet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
511. **Mutton-Kokos** 10,00 €
Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, und grünen Bohnen in Kokosmilch-Currysauce
Tender lamb with onions, capsicum and green beans in coconut milk curry sauce
512. **Fisch Jalfrezi** ^D (scharf) 11,00 €
Seelachsfilet mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce
coley filet with capsicum, cauliflower, onions, ginger, garlic and tomatoes in spicy curry sauce
112. **Fisch Madras** ^D (scharf) 11,00 €
Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
coley filet with coconut in madras-curry-sauce
513. **Ente Subji** 12,00 €
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in verschiedenen Gewürzen
duck breast filet with fresh vegetables in different spices
514. **Ente Korma** ^{G, H} (mild) 12,00 €
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
duck breast filet with cream cheese, cashew nuts, almonds in cream sauce

Dienstag

MITTAGSKARTE

Daily dishes

Zu allen Gerichten servieren wir Tagessuppe, ind. Basmatireis & Brot
All dishes served with daily soup, ind. basmati-rice & bread.

550. **Alu Gobi** 7,90 €
frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten mit Knoblauch
fresh potatoes and cauliflower in different spices fried with garlic
VEGAN
551. **Teja Sabji** 8,50 €
frisches Gemüse und Erdnussauce, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Erdnuskerne und Knoblauch
fresh vegetables and peanut sauce, onions, tomatoes, cashew nuts, ginger and garlic
VEGAN
552. **Alu Matar** 8,50 €
Frische Kartoffeln und Erbsen mit Curry- Sahnesoße
Fresh potatoes and peas with curry cream sauce
553. **Alu Baingan** 8,50 €
Curry mit frischen Auberginen und Kartoffeln
Curry with fresh eggplant and potatoes
VEGAN
554. **Morgh Broccoli** ^{G, H, E} (mild) 9,00 €
Hähnchenfilet mit Broccoli & Mandeln in Curry-Sahnesauce
chicken fillet with broccoli & almonds in curry cream sauce
555. **Morgh Saag** 9,00 €
Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher nordindischer Art
chicken breast filet with spinach, ginger and garlic of North-Indian style
556. **Butter Chicken** ^{G, H, E} (mild) 9,00 €
Gegrillte Hähnchenstücke gebraten in Butter und Tomatensauce mit Mandeln und Cashewkernen
grilled chicken breast filet fried in butter and tomato sauce with almonds and cashew nuts
557. **Morgh Subji** 9,00 €
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Knoblauch und Ingwer in Currysauce
chicken breast filet with fresh vegetables, garlic and ginger in curry sauce

Dienstag

MITTAGSKARTE

Daily dishes

Zu allen Gerichten servieren wir Tagessuppe, ind. Basmatireis & Brot
All dishes served with daily soup, ind. basmati-rice & bread.

558. **Mutton Subji** 10,00 €
Saftiges Lammfleisch mit frischem Gemüse, frischer Ingwer und Knoblauch in Currysauce
juicy lamb with fresh vegetables, fresh ginger and garlic in curry sauce
559. **Mutton Korma** ^{G, H} (mild) 10,00 €
Saftiges Lammfleisch mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
lamb with cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
560. **Mutton Champignon** ^G 10,00 €
Saftiges Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh mushrooms in curry cream sauce
561. **Mutton Broccoli** ^{G, H, E} 10,00 €
Saftiges Lammfleisch mit frischem Broccoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh broccoli and almonds in curry cream sauce
562. **Fisch Mango** ^{D, G, H, E} (mild) 11,00 €
Seelachsfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
coley fillet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
563. **Fisch Korma** ^D (mild) 11,00 €
Seelachsfilet mit Currysahne-Sauce, Mandeln, Cashewnüssen und indischer Rahmkäse
coley fillet with curry cream sauce, almonds, Cashew nuts and Indian cream cheese
564. **Ente Curry** 12,00 €
Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
duck breast fillet North-Indian style with different spices in curry sauce
565. **Ente Mango** ^{G, H, E} (mild) 12,00 €
Entenbrustfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
duck breast fillet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce

Mittwoch

MITTAGSKARTE

Daily dishes

Zu allen Gerichten servieren wir Tagessuppe, ind. Basmatireis & Brot
All dishes served with daily soup, ind. basmati-rice & bread.

600. **Dal Makhani** ^F **7,90 €**
Schwarzes Urad Dal, Raima, Chana Dal gekocht in Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten
Black Urad Dal, Raima, Chana Dal cooked in butter, garlic, ginger and tomatoes
601. **Malai Kofta** ^{D,F,H.1, H.4} **8,50 €**
Kartoffelbällchen mit Käse, geribenem Gemüse, Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen in exotischer Cashew-Sahnesauce
Potato balls with cheese, grated vegetables, almonds, raisins, cashew nuts in exotic cashew cream sauce
602. **Mashroom Matar Masala** ^F **8,50 €**
Frische Champignons mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch, frischem Koriander im currysauce
Fresh mushrooms with peas, onions, tomatoes and garlic, fresh coriander in curry sauce
603. **Paneer Jalfrezi** ^{G,F} (mittelscharf) **8,50 €**
hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce
homemade cream cheese with capsicum, onions, cauliflower ginger & garlic in soy chilli sauce
604. **Morgh Juckni** ^{G, H, E} **9,00 €**
Hühnerbrustfilet 12 Stunden in Joghurt eingelegt, mit Cashewnüssen, Mandeln und Sahne-Currysauce serviert
chicken breast fillet marinated 12 hours in yogurt, served with cashew nuts, almonds and cream curry sauce
605. **Morgh Jalfrezi** (mittelscharf) **9,00 €**
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Kokosraspeln, Blumenkohl und Knoblauch
chicken breast fillet with capsicum, onions, coconut flakes, cauliflower and garlic
606. **Morgh Tikka Masala** (scharf) **9,00 €**
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch mit verschiedenen Gewürzen
chicken breast fillet with capsicum, onions, ginger and garlic with different spices
607. **Morgh Chili** ^{G, 1} (scharf) **9,00 €**
Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce
Chicken fillet with peppers, onions, ginger and garlic in spicy soy chili sauce

Mittwoch

MITTAGSKARTE

Daily dishes

Zu allen Gerichten servieren wir Tagessuppe, ind. Basmatireis & Brot
All dishes served with daily soup, ind. basmati-rice & bread.

608. **Mutton Saag** 10,00 €
Saftiges Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher Indischer Art
lamb with spinach, ginger and garlic of North-Indian style
609. **Mutton Juckni** ^{G, H, E} (mild) 10,00 €
Lammfleisch zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsauce
special Indian style lamb cooked with delicious spices and almonds in yogurt sauce (mild)
610. **Mutton Madras** 10,00 €
Saftiges Lammfleisch mit Kokosraspeln und Kokosmilch nach südindischer Art
lamb with coconut flakes and coconut milk in south Indian style
611. **Mutton Masala** (scharf) 10,00 €
Saftiges Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten in Chilisauce
lamb with capsicum, onions, fresh ginger, garlic and tomatoes in chili sauce
612. **Fisch Mango** ^{D, G, H, E} (mild) 11,00 €
Seelachsfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
coley fillet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
613. **Fisch Korma** ^D (mild) 11,00 €
Seelachsfilet mit Currysahne-Sauce, Mandeln, Cashewnüssen und indischer Rahmkäse
coley fillet with curry cream sauce, almonds, Cashew nuts and Indian cream cheese
614. **Ente Curry** 12,00 €
Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
duck breast fillet North-Indian style with different spices in curry sauce
615. **Ente Mango** ^{G, H, E} (mild) 12,00 €
Entenbrustfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
duck breast fillet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce

Donnerstag

MITTAGSKARTE

Daily dishes

Zu allen Gerichten servieren wir Tagessuppe, ind. Basmatireis & Brot
All dishes served with daily soup, ind. basmati-rice & bread.

650. **Dal Palak** 7,90 €
Gelbe Linsen mit Spinat, Knoblauch, Ingwer und Tomaten
Yellow lentils with spinach, garlic, ginger and tomatoes
VEGAN
651. **Mix Dal** 8,50 €
Verschiedene Linsen mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Zwiebeln
Various lentils with garlic, ginger, tomatoes and onions
VEGAN
652. **Alu Gobi** 8,50 €
frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten mit Knoblauch
fresh potatoes and cauliflower in different spices fried with garlic
VEGAN
653. **Sabzi Korma** ^{G, H} (mild) 8,50 €
verschiedenes Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce
various vegetables with cream cheese, almonds, cashews and cream sauce
654. **Morgh Teja** (mittelscharf) 9,00 €
Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse und Erdnuss-Sauce, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Erdnusskerne und Knoblauch
chicken breast fillet with fresh vegetables and peanut sauce, onions, tomatoes, ginger, cashew nuts and garlic
655. **Morgh Mango** ^{G, H, E} (mild) 9,00 €
Hühnerfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
chicken fillet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
656. **Morgh Subji** 9,00 €
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Knoblauch und Ingwer in Currysauce
chicken breast fillet with fresh vegetables, garlic and ginger in curry sauce
657. **Morgh Chili** ^{G, 1} (scharf) 9,00 €
Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce
Chicken fillet with peppers, onions, ginger and garlic in spicy soy chili sauce

Donnerstag

MITTAGSKARTE

Daily dishes

Zu allen Gerichten servieren wir Tagessuppe, ind. Basmatireis & Brot
All dishes served with daily soup, ind. basmati-rice & bread.

658. **Mutton Subji** 10,00 €
Saftiges Lammfleisch mit frischem Gemüse, frischer Ingwer und Knoblauch in Currysauce
juicy lamb with fresh vegetables, fresh ginger and garlic in curry sauce
659. **Mutton Korma** ^{G, H} (mild) 10,00 €
Saftiges Lammfleisch mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
lamb with cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
delicious spices and almonds in yogurt sauce (mild)
660. **Mutton Juckni** ^{G, H, E} (mild) 10,00 €
Lammfleisch zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsauce
special Indian style lamb cooked with delicious spices and almonds in yogurt sauce (mild)
661. **Mutton Broccoli** ^{G, H, E} 10,00 €
Saftiges Lammfleisch mit frischem Broccoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh broccoli and almonds in curry cream sauce
662. **Fisch Mango** ^{D, G, H, E} (mild) 11,00 €
Seelachsfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
coley fillet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
663. **Fisch Korma** ^D (mild) 11,00 €
Seelachsfilet mit Currysahne-Sauce, Mandeln, Cashewnüssen und indischer Rahmkäse
coley fillet with curry cream sauce, almonds, Cashew nuts and Indian cream cheese
664. **Ente Curry** 12,00 €
Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
duck breast fillet North-Indian style with different spices in curry sauce
665. **Ente Mango** ^{G, H, E} (mild) 12,00 €
Entenbrustfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
duck breast fillet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce

Freitag

MITTAGSKARTE

Daily dishes

Zu allen Gerichten servieren wir Tagessuppe, ind. Basmatireis & Brot
All dishes served with daily soup, ind. basmati-rice & bread.

- 700** **Mashroom Do Pyaza** **7,90 €**
 Frische Champignons mit Zwiebeln, Knoblauch, frischem Koriander und Ingwer
Fresh mushrooms with onions, garlic, fresh coriander and ginger
- 701.** **Mango Paneer** ^{G, H} (mild) **8,50 €**
indischer Rahmkäse mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischen Creme-Spezialsauce
Indian fresh cheese with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
- 702.** **Panir Vindalo** (scharf) **8,50 €**
Indischer Rahmkäse mit Kartoffeln, Knoblauch, frischem Koriander und Vindalosauce
Indian cream cheese with potatoes, garlic, fresh coriander and vindalo sauce
- 703.** **Subzi** ^G **8,50 €**
 Verschiedenes Saison-frischem Gemüse mit indischem Rahmkäse Knoblauch und frischem Koriander
Various seasonal vegetables with Indian cream cheese Garlic and fresh coriander
- 704.** **Chicken Curry** **9,00 €**
- 705.** **Morgh Broccoli** ^{G, H, E} (mild) **9,00 €**
Hähnchenfilet mit Broccoli & Mandeln in Curry-Sahnesauce
chicken fillet with broccoli & almonds in curry cream sauce
- 706.** **Morgh Subji** **9,00 €**
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Knoblauch und Ingwer in Currysauce
chicken breast fillet with fresh vegetables, garlic and ginger in curry sauce
- 707.** **Morgh Chili** ^{G, 1} (scharf) **9,00 €**
Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce
Chicken fillet with peppers, onions, ginger and garlic in spicy soy chili sauce

Freitag

MITTAGSKARTE

Daily dishes

Zu allen Gerichten servieren wir Tagessuppe, ind. Basmatireis & Brot
All dishes served with daily soup, ind. basmati-rice & bread.

- 708. Mutton Subji** 10,00 €
Saftiges Lammfleisch mit frischem Gemüse, frischer Ingwer und Knoblauch in Currysauce
juicy lamb with fresh vegetables, fresh ginger and garlic in curry sauce
- 709. Mutton Broccoli** ^{G, H, E} 10,00 €
Saftiges Lammfleisch mit frischem Broccoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh broccoli and almonds in curry cream sauce
- 710. Morgh Champignon** ^G 10,00 €
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in Currysahnesauce
chicken breast filet with fresh mushrooms in curry sauce
- 711. Morgh Korma** ^{G, H, E} (mild) 10,00 €
Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
chicken breast filet with Indian cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
- 712. Fisch Jalfrezi** ^D (scharf) 11,00 €
Seelachsfilet mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce
coley filet with capsicum, cauliflower, onions, ginger, garlic and tomatoes in spicy curry sauce
- 713. Fisch Madras** ^D (scharf) 11,00 €
Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
coley filet with coconut in madras-curry-sauce
- 714. Ente Korma** ^{G, H} (mild) 12,00 €
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
duck breast filet with cream cheese, cashew nuts, almonds in cream sauce
- 715. Ente Madras** (scharf) 12,00 €
Entenbrustfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art gegart
duck breast fillet cooked with coconut flakes in a delicious south Indian style almonds in cream sauce