

Desi Diner

Snacks

Masala-Omelett-Muffins €3

Englische Muffins gefüllt mit einem herzhaften Omelett aus roten Zwiebeln, Tomaten und frischem Koriander, garniert mit Babyspinat und einem Schuss Chili-Mayonnaise

VEGETARISCH 1, 3, 7

Samosas €5

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln, serviert mit hausgemachtem Tamarinden-Chutney

VEGAN 1

Gegrilltes Käse-Paratha €4

Goldbraun gebackenes Fladenbrot gefüllt mit geschmolzenem Cheddar und Gouda, gewürzt mit Chaat-Masala und Tamarinden-Chutney

VEGETARISCH 1, 7

Pakorاس €6

Zwei knusprige Fritter, gefüllt mit gewürzter Zwiebel, Kartoffel, grünem Chili und frischem Koriander. Serviert mit hausgemachtem Minz-Koriander-Chutney.

VEGAN **GLUTEN FREI**

Pommes €3

Klassisch oder mit chaat masala

VEGAN **GLUTEN FREI**

Sandwiches

Alle unsere Toasties werden mit Sauerteigbrot von der renommierten Bäckerei 'Albatross Bakery' zubereitet und mit eingelegtem Gemüse und gesalzenen Chips serviert. Für eine glutenfreie Alternative können wir die Füllung mit Reis statt Brot servieren.

Kichererbsen-Toastie €8

Gefüllt mit Kichererbsen-Curry und eingelegten Zwiebeln

VEGAN 1

Keema-Toastie €9

Gefüllt mit gewürztem Hackfleisch-Erbsen-Curry

HALAL 1

Würziger Thunfisch-Toastie €9

Eine herzhafte Mischung aus würziger Thunfisch-Mayonnaise und roten Zwiebeln.

1, 3, 4

Mit Cheddar-Käse +€1

7

Loaded Fries

Chole Fries €6

Skinny Fries topped mit Kichererbsen-Curry. Serviert mit eingelegtem Gemüse.

VEGAN **GLUTEN FREI**

Keema Fries €7

Skinny Fries topped mit würziges Hackfleisch- und Erbsen-Curry. Serviert mit eingelegtem Gemüse.

HALAL **GLUTEN FREI**

Mit Cheddar-Käsesoße +€1,50

1, 7

Dessert

Gulab Jamun-Käsekuchen €4

Ein Fusionsdessert mit frittierten Milchteigkugeln in cremigem Käsekuchen

VEGETARISCH **ENTHÄLT NÜSSE**

1, 7, 8

Salate

Tikka Caesar Salat €10

Tandoori-Tikka serviert auf knackigem Römersalat in cremigem Caesar-Dressing mit einem Hauch Kreuzkümmel. Belegt mit frisch geriebenem Parmesan und goldbraunen Croutons.

HALAL

Burrata Chaat €11

Cremige Burrata auf einem Bett aus frischem Kokosnuss-Koriander-Chutney, garniert mit gewürzten Kichererbsen, Tamarinden-Chutney, Minzsauce, roten Zwiebeln, Granatapfelkernen und einer Prise Chaat Masala. Serviert mit knuspriger Papri.

VEGETARISCH **GLUTEN FREI** 7

Hauptgerichte

Pakora-Waffeln €14

Knusprige Zwiebel-Pakora-Waffeln serviert mit Ihrer Wahl:

• frittiertes Masala-Huhn **HALAL**

• frittierte Masala-Austernpilze

VEGETARISCH

Mit Chili-Ahornsirup und eingelegtem Gemüse. 1, 7

Chapli-Burger & Masala-Pommes €14

Ein Brìoché-Brötchen von der 'Bekarei', gefüllt mit einem Rindfleisch-Patty, verfeinert mit Granatapfelkernen, Tomaten, Koriander, Zwiebeln und Chili. Serviert mit dünnen Masala-Pommes, Tamarinden-Chutney und eingelegtem Gemüse.

HALAL 1

Daal der Woche €10

Linseneintopf, serviert mit Basmatireis

VEGAN **GLUTEN FREI**

Heiße Getränke

Filterkaffee €3

von "Passenger Coffee", frisch gebrüht

Chai €3

Traditioneller pakistanischer Tee mit Milch, aufgekocht mit Zucker und Kardamom. Wahl zwischen Bio-Kuhmilch oder Hafermilch.

Heiße Masala-Schokolade €3

Heiße Schokolade mit hausgemachtem Masala Chai-Gewürz und Bio-Milch/Hafer Milch zubereitet, mit Schlagsahne +€0,20 für Schlagsahne 7

Kalte Getränke

Eine Auswahl an kalten Getränken ist im Selbstbedienungskühlschrank erhältlich.

WOCHENANGEBOTE

Bitte schauen Sie auf unsere Speisekarte oder fragen Sie unser Team.

1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milchprodukte, 8. Nüsse, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfit, 13. Lupinen, 14. Weichtiere