

KANCHI TAKE AWAY MENUS 18th March to 19th April 2020



Starters :

Chicken Samosa	10.00
Knusprige Weizentaschen gefüllt mit einer Mischung aus gehacktem Pouletfleisch und grünen Erbsen serviert mit süß-saurer Tamarind sauce	
Veg Samosa	8.00
knusprige Weizentaschen gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln und grünen Erbsen, serviert mit süß-saurer Tamarindsauce.	
Spring Roll	8.00
Aromatisch frische Gemüse- und Kräuter-mischung, eingewickelt in Teigblätter, frittiert, serviert mit süßer Chilisauce.	
Hara Bara Kebab	8.50
Ein reichhaltiges grünes Gemüse- und Nussküchlein serviert mit süßer Chilisauce.	
Onion Bhaji	8.00
Geschnittene Zwiebeln, umhüllt mit gewürztem Kichererbsenmehl, geformt in unregelmäßige Bällchen und frittiert.	

Main Courses Non Veg :

Chicken Makhni	28.00
Geräuchertes Poulet in einer cremigen Tomatensauce mit Bockshornkleeblättern.	
Madras Chicken Curry	28.00
Pouletfleisch mit frischem Ingwer und Curryblättern, verfeinert mit Kokosnuss-Sauce.	
Lamb Chettinad	29.00
Eine südindische Spezialität: Lamm mit frischen Pfefferkörnern und Gewürzen	
Lamb Masala	29.00
Traditionelles Lammcurry, in einer reichhaltigen Tomatensauce abgeschmeckt mit roten Zwiebelsamen.	

Main Course Veg :

Palak Paneer	23.00
Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse, mit Rahm verfeinert	
Paneer Butter Masala	23.00
Hausgemachter Käse in würziger Tomaten-/Cashewsauce	
Veg Jalfrezi	22.00
Eine aromatische Mischung aus frischem Gemüse in Tomatencreme mit Bockshornklee-pulver versetzt	
Tadka Dal	18.00
Rote und gelbe Linsen, mit gebratenem Knoblauch und Gewürzen	
Channa Masala	22.00
Kichererbsencurry gewürzt mit Kreuzkümmel und Mangopulver.	
Steamed Rice	4.00
Chappati	4.00