

# Menü



## VORSPEISEN

---

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Paneer Pakoras   | 6,00€  |
| <i>Hausgemachter indischer Käse in Besan paniert und frittiert</i>  |        |
| 3. Khumb Pakoras  | 6,00€  |
| <i>Champignons in Besan paniert und frittiert</i>   |        |
| 4. Samosas  | 5,00€  |
| <i>Pikante Teigtaschen gefüllt mit Gemüse</i>   |        |
| 5. Gemüse Pakoras   | 5,50€  |
| <i>Variation aus verschiedenen Pakoras: Blumenkohl, Kartoffeln, Auberginen</i>                              |        |
| 6. Murg Pakoras   | 6,00€  |
| <i>Hähnchenfleisch in Besan paniert und frittiert</i>   |        |
| 8. Mixed Pakoras (für 2 Personen)   | 10,00€ |
| <i>Variation aus verschiedenen Pakoras: Blumenkohl, Kartoffeln, Auberginen, Paneer <b>oder</b> Hähnchen</i> |        |
| 9. Pyaz Bhajis  | 5,00€  |
| <i>Frittierte Zwiebelstreifen</i>   |        |
| 11. Seekh Kabab   | 8,00€  |
| <i>Im Tandoor gegrilltes Lammhackfleisch mit verschiedenem Gemüse</i>                                       |        |

*Die Vorspeisen mit werden mit drei verschiedenen Chutney's serviert*

## **SUPPEN** *Serviert mit Indischen Naan Brot*

---

12. Daal Shorba 5,00€  
*Linsensuppe mit gelben Linsen*

13. Tamatar Shorba 5,00€  
*Cremige Tomatensuppe mit Koriander*

16. Murg Shorba 6,00€  
*Scharf gewürzte Hähnchensuppe*

## **INDISCHES BROT** *aus dem Lehmofen* **BEILAGEN**

22. Mix Raita - Joghurt mit Tomaten, Gurken,  
Zwiebelstückchen Salz, Pfeffer und geröstetem Kreuzkümmel 3,50€

23. Mirchi Naan - mit Chili und Knoblauch 3,00€

25. Pommies 3,50€

26. Peshawari Naan- mit Kokosraspeln, Mandeln &  
Honig 4,00€

28. Paneer Naan - mit hausgemachtem indischem Käse 3,50€

29. Sabji Naan - mit Gemüse 3,00€

32. Lassun Naan - mit Knoblauch und Koriander 3,00€

33. Naan oder Roti -Weizenmehl-Vollkorn 3,00€

35. Papadams ( 4 Scheiben ) 3,00€

*Knuspriges Brot mit schwarzem Pfeffer*

36. Bathura -Frittiertes Brot aus Weizenmehl 3,00€

38. Gemischter Salat 5,00€

*Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln mit Oliven*

39. Chana Salat 6,00€

*Kichererbsensalat mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander*

40. Tandoori Salat 7,00€

*Eisbergsalat mit Hähnchenfleisch, Tomaten, Gurken und Ananas*

## **VEGETARISCH & VEGAN**

*Serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot*

47. Aloo Palak 11,50€

*Spinat mit Kartoffel*

48. Khumb Palak 12,00€

*Spinat mit Champignons*

49. Mushroom Paneer 13,50€

*Champignons mit Paneer (Käse), Ingwer und Knoblauch in einer Currysoße*

50. Shahi Paneer 13,50€

*Paneer mit Kokosraspeln und Mandeln in einer Sahnesoße*

51. Palak Paneer 12,50€

*Spinat mit hausgemachtem indischem Käse*

52. Karahi Paneer 13,50€

*Paneer mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Currysoße*

53. Bandgobhi Aloo Sabji 12,00€  
*Geschmorter Kohl mit Kartoffeln und Tomaten*

56. Bhindi Masala 12,50€  
*Okraschoten in einer aromatischen Gewürzmischung*

57. Bengalisches Gemüsecurry 12,00€  
*Gewürfelte Kartoffeln, Auberginen, Erbsen und grüne Bohnen gewürzt mit Kreuzkümmel*

58. Matar Aloo Paneer 13,00€  
*Kleingewürfelte Erbsen, Kartoffeln, Koriander und Käse*

60. Sabji Koftas 12,50€  
*Schmackhafte Gemüsebällchen in einer Currysoße*

62. Malai Koftas 13,00€  
*Bällchen aus Cashewkernen, Rosinen und Paneer in Currysoße*

63. Chana Masala 11,50€  
*Kichererbsen in einer indischen Gewürze*

### **BRIYANIS** *(Traditionelle Reisgerichte mit Raita)*

64. Sabji Briyani 11,50€  
*Gebratener Basmati Reis mit verschiedenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch*

65. Murg Briyani 12,50€  
*Gebratener Basmati Reis mit Huhn und aromatischen Gewürzen*

66. Hyderabadi Briyani 13,50€  
*Basmati Reis mit Lammfleisch, Ingwer, Knoblauch und grüner Chili*

## TANDOORI SPEZIALITÄTEN

*Serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot*

70. Mutton Tikka 15,00€  
*Im Lehmofen gegrilltes, Lammfilet mariniert mit Joghurt, indischen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Weikohl*
71. Battakh Tikka 17,00€  
*Entenfleisch 24 Stunden mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen indischen Gewürzen*
72. Murg Tikka 14,50€  
*Hähnchen, 24 Stunden mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen indischen Gewürzen im Tandoor auf dem Spieß gegrillt*
74. Prawn Tandoori 20,50€  
*Riesengarnelen mit Knoblauch, Joghurt, Ingwer und indischen Gewürzen mariniert, im Lehmofen gegrillt*
75. Mixed Tandoori 18,50€  
*Mutton Tikka (Lamm), Murg Tikka (Hähnchen), Fisch Tikka mit Knoblauch, Ingwer und verschiedenen indischen Gewürzen in Tandoor auf dem Spieß gegrillt*
76. Malai Tikka 15,00€  
*Hähnchenfleisch mariniert mit einer Mischung aus Joghurt, Knoblauch, Ingwer, Sahne und verschiedenen indischen Gewürzen*
77. Tandoori Murg 14,00€  
*Zarte Hähnchenschenkel, 24 Stunden mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen indischen Gewürzen, im Tandoor auf dem Spieß gegrillt*
78. Lamm Seekuh Kebab 15,50€  
*Hackfleisch, mit indischen Gewürzen gegrillt*

## **HÄHNCHEN** *Serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot*

80. Butter Murg / Tikka Masala 13,50€  
*Im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch, gekocht in Joghurt, Butter, Sahne und verschiedenen indischen Gewürzen*
81. Murg Palak 13,50€  
*Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer und Knoblauch in einer Currysoße*
82. Murg Madras 13,50€  
*Hähnchenbrust, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Curry-Pulver und Kokosflocken*
84. Murg Hawaii 13,50€  
*Hähnchenbrust mit Ananas, zubereitet in einer Sahnesoße mit Kokosflocken und Mandeln*
85. Murg Achari (Scharf) 13,50€  
*Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen indischen Gewürzen*
86. Murg Vindaloo (Scharf) 13,50€  
*Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Ingwer in einer scharfen Soße*
87. Shahi Murg 14,00€  
*Hähnchenbrust mit Paneer (indischer Käse), Kokosflocken und Mandeln mit indischen Gewürzen in milder Curry Sahnesauce*
88. Karahi Murg Masala 13,50€  
*Hähnchenbrustfilet gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit verschiedenen indischen Gewürzen*

89. Murg Mango 13,50€  
*Hähnchenbrust, mit Mango zubereitet in einer Mango-Sahnesoße mit Kokosflocken und Mandeln*

90. Murg Jalfrezi 13,50€  
*Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Currysoße mit verschiedenen indischen Gewürzen*

91. Murg Chana 13,50€  
*Hähnchenbrustfilet mit Linsen, frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer pikanten Currysauce mit verschiedenen indischen Gewürzen*

92. Murg Korma 13,50€  
*Hähnchenbrust mit Kokosflocken, Mandeln und indischen Gewürzen in milder Curry Sahnesauce*

**LAMM** *Serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot*

95. Mutton Punjabi 15,50€  
*Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses*

96. Mutton Do Piazza 15,50€  
*Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch gebraten, in einer Curry-Sauce*

97. Dal Gosht 15,50€  
*Lammfleisch, gebraten mit indischen Linsen, Ingwer und Knoblauch in würziger Sauce*

98. Mutton Palak 15,50€  
*Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Knoblauch in milder Curry-Sauce*

102. Mutton Vindaloo (Scharf) 15,50€  
*Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, in würziger Vindaloo-Sauce gegart*

103. Mutton Jalfrezi 15,50€  
*Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in einer Curry-Sauce*

104. Mutton Mughlai 15,50€  
*Lammfleisch mit Paneer (indischer Käse), Kokosflocken und Mandeln mit indischen Gewürzen in milder Currysauce*

106. Mutton Achari 15,50€  
*Lammfleisch gekocht in Joghurt mit pikanten Gewürzen*

## CHILI SPEZIALITÄTEN

115. Battakh Chili 17,50€  
*Ente gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch mit verschiedenen indischen Gewürzen*

116. Murgh Chili 15,50€  
*Hähnchenbrustfilet, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, mit verschiedenen indischen Gewürzen*

117. Mutton Chili 16,50€  
*Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Sauce und verschiedenen indischen Gewürzen*

119. Prawn Chili 20,50€  
*Riesengarnelen, zubereitet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch mit verschiedenen indischen Gewürzen*



## FISCH & GARNELEN

*Serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot*

- |  |        |
|--|--------|
| 122. Macchi Masala   | 16,50€ |
| <i>Fisch mit Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten, angerichtet nach Art des Hauses</i>                                     |        |
| 125. Prawn Masala  | 20,50€ |
| <i>Riesengarnelen, mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch in pikanter Currysauce</i>                                     |        |
| 129. Shahi Prawn   | 20,50€ |
| <i>Riesengarnelen, zubereitet mit Paneer (indischer Käse), Mandeln und Kokos mit indischen Gewürzen in milder Sahnesauce</i> |        |

## ENTE *Serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot*

- |  |        |
|--|--------|
| 132. Battakh Vindaloo  | 16,50€ |
| <i>Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa</i>      |        |
| 134. Battakh Mango   | 16,50€ |
| <i>Zartes Entenbrustfilet mit Mango, Sahne und Cashew-Soße</i> |        |
| 137. Battakh Korma   | 16,50€ |
| <i>Entenbrustfilet in milder Sahnesoße mit Kokosflocken</i>    |        |

## INDIAN PALACE SPEZIALITÄTEN

*Serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot*

149. Dal Makhani 12,00€  
*Spezielle indische Linsen mit reiner Butter/Ghee, Ingwer, Knoblauch, Sahne und feinen Gewürzen*

150. Palak Baigan Chana 12,00€  
*Frischer Spinat, Auberginen, Tomaten und Kichererbsen mit reiner Butter/Ghee, Sahne, Kreuzkümmel und Koriander*

## DESSERT

160. Mango Creme 5,00€  
*Vanilleeis mit Mangopüree und Kokosflocken*

162. Gulab Jamun 5,50€  
*Hausgemachte Hüttenkäse-Bällchen frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getaucht*

163. Kheer 5,00€  
*Reisspeise mit Rosinen, Mandeln, Pistazien, Cashewkernen und Kokosraspeln*

**KINDER MENÜ** inkl. 0,2l Softdrink oder Mango Lassi

*Chicken Nuggets mit Pommes Frites* 6,50€