

# Menü



## VORSPEISEN

---

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Pakoras  | 5,50€  |
| <i>Wahlweise Paneer, Hähnchen oder Champignons in einem mild-würzigen Teig aus Besan (Kichererbsenmehl)</i> |        |
| 4. Samosas  | 5,00€  |
| <i>Pikante Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse</i>  |        |
| 8. Mixed Pakoras ( für 2 Personen )   | 10,00€ |
| <i>Variation aus verschiedenen Pakoras: Blumenkohl, Kartoffeln, Auberginen, Paneer und Hähnchen</i>         |        |
| 9. Pyaz Bhajis  | 4,50€  |
| <i>In Besan, frittierte Zwiebelstreifen (Kichererbsenmehl)</i>  |        |
| 11. Seekh Kabab   | 7,50€  |
| <i>Im Tandoor gegrilltes Lammhackfleisch mit verschiedenem Gemüse</i>                                       |        |

Die Vorspeisen mit werden mit drei verschiedenen Chutneys serviert

## SUPPEN *Serviert mit Indischem Naan Brot*

---

12. Daal Shorba <i>Linsensuppe mit gelben Linsen</i>	5,00€
13. Tamatar Shorba <i>Cremige Tomatensuppe mit Koriander</i>	5,00€
16. Murg Shorba <i>Scharf gewürzte Hähnchensuppe</i>	5,00€

## BEILAGEN

---

22. Mixed Raita <i>Joghurt mit Tomaten, Gurken, Kreuzkümmel und Salz</i>	3,00€
38. Gemischter Salat <i>Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln mit Olivenöl</i>	5,00€
39. Chana Salat <i>Kichererbsensalat mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander</i>	5,00€
40. Tandoori Salat <i>Eisbergsalat mit Hähnchenfleisch, Tomaten, Gurken und Ananas</i>	6,50€

## INDISCHES BROT *aus dem Lehmofen*

---

23. Mirchi Naan - <i>mit Chili und Knoblauch</i>	3,00€
26. Peshawari Naan - <i>mit Kokosraspeln, Mandeln &amp; Honig</i>	4,00€
28. Paneer Naan - <i>mit hausgemachtem indischem Käse</i>	3,50€
29. Sabji Naan - <i>mit Gemüse</i>	3,00€
32. Lassun Naan - <i>mit Knoblauch und Koriander</i>	3,00€
33. Naan ( <i>Weizenmehl</i> ) oder Roti ( <i>Vollkorn</i> )	2,50€
35. Papadams ( 4 Scheiben ) <i>Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit schwarzem Pfeffer</i>	3,00€
36. Bathura <i>Frittiertes Brot aus Weizenmehl</i>	3,00€

# VEGETARISCH & VEGAN

*Serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot*

---

47. **Spinat (Palak)** mit aromatischen Gewürzen 11,00€  
*( wahlweise mit **Kartoffeln, Champignons oder Paneer**)*
50. **Shahi Paneer** 13,00€  
*Paneer ( hausgemachter indischer Käse) mit Kokosraspeln und Mandeln in einer Sahnesoße*
52. **Karahi Paneer** 12,50€  
*Paneer mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Currysoße*
53. **Bandgobhi Aloo Sabji** 11,00€  
*Geschmorter Kohl mit Kartoffeln und Tomaten*
56. **Bhindi Masala** 11,50€  
*Okraschoten in einer aromatischen Gewürzmischung*
57. **Bengalisches Gemüsecurry** 11,00€  
*Gewürfelte Kartoffeln, Auberginen, Erbsen und grüne Bohnen gewürzt mit Kreuzkümmel*
58. **Matar Aloo Paneer** 12,00€  
*Kleingewürfelte Erbsen, Kartoffeln, Koriander und Käse*
60. **Sabji Koftas** 11,50€  
*Schmackhafte Gemüsebällchen serviert mit einer delikateten Currysoße*
62. **Malai Koftas** 12,50€  
*Bällchen aus Cashewkerne, Rosinen und Paneer in Currysoße*
63. **Chana Masala** 10,50€  
*Kichererbsen in einer indischen Gewürzsoße*

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

---

64. Sabji Briyani 10,50€  
*Gebratener Basmati-Reis mit verschiedenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch*
65. Murg Briyani 11,50€  
*Gebratener Basmati Reis mit Huhn und aromatischen Gewürzen*
66. Hyderabadi Briyani 12,50€  
*Basmati Reis mit Lammfleisch, Ingwer, Knoblauch, grünem Chili und frischem Koriander*

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

---

80. Butter Murg / Tikka Masala 12,50€  
*Im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch, gekocht in Joghurt, Butter, Sahne und verschiedenen indischen Gewürzen*
81. Murg Palak 12,50€  
*Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer und Knoblauch in einer Currysoße*
82. Murg Madras 12,50€  
*Hähnchenbrust, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Curry und Kokosflocken*
89. **Hähnchen** wahlweise mit **Mango** oder **Ananas** 12,50€  
*Zubereitet in einer Sahnesoße mit Kokosflocken und Mandeln*
85. Murg Achari (Scharf) 12,50€  
*Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen indischen Gewürzen*
86. Murg Vindaloo (Scharf) 12,50€  
*Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Ingwer in einer scharfen Soße*

87. Shahi Murg	13,50€
<i>Hähnchenbrust mit Paneer (indischer Käse), Kokosflocken und Mandeln, mild gewürzt in Curry- Sahne- Soße</i>	
88. Karahi Murg Masala	12,50€
<i>Hähnchenbrustfilet, gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, aromatisch gewürzt</i>	
90. Murg Jalfrezi	12,50€
<i>Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Currysoße mit verschiedenen indischen Gewürzen</i>	
91. Murg Chana	12,50€
<i>Hähnchenbrustfilet mit Linsen, frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer pikanten Currysauce mit verschiedenen indischen Gewürzen</i>	
92. Murg Korma	12,50€
<i>Hähnchenbrust mit Kokosflocken, Mandeln und indischen Gewürzen mit milder Curry Sahnesauce</i>	

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

---

95. Mutton Punjabi	14,00€
<i>Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses</i>	
96. Mutton Do Piazza	14,00€
<i>Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch gebraten, in einer Curry-Sauce</i>	
97. Dal Gosht	14,00€
<i>Lammfleisch, gebraten mit indischen Linsen, Ingwer und Knoblauch in würziger Sauce</i>	

98. Mutton Palak	14,00€
<i>Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Knoblauch und milder Curry-Sauce</i>	
102. Mutton Vindaloo (Scharf)	14,00€
<i>Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, in würziger Vindaloo-Sauce gegart</i>	
103. Mutton Jalfrezi	14,00€
<i>Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in einer Curry-Sauce</i>	
104. Mutton Mughlai	14,50€
<i>Lammfleisch mit Paneer (indischer Käse), Kokosflocken und Mandeln mit indischen Gewürzen und milder Currysauce</i>	
106. Mutton Achari	14,00€
<i>Lammfleisch gekocht in Joghurt mit pikanten Gewürzen</i>	

## SCHWEINEFLEISCH

*Serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot*

---

110. Keema Punjabi	12,50€
<i>Hackfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch nach Art des Hauses</i>	
111. Keema Vindaloo (Scharf)	12,50€
<i>Hackfleisch zubereitet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in würziger Sauce gegart</i>	

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

---

132. Battakh Vindaloo	15,00€
<i>Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa</i>	
134. Battakh Mango	15,00€
<i>Zartes Entenbrustfilet mit Mango, Sahne und Cashewnuss-Soße</i>	
137. Battakh Korma	15,00€
<i>Entenbrustfilet in milder Sahnesoße mit Kokosflocken</i>	

## TANDOORI & CHILI SPEZIALITÄTEN

*Serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot*

---

70. Mutton Tikka	14,00€
<i>Im Lehmofen gegrilltes Lammfilet, mariniert mit Joghurt, indischen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Weißkohl</i>	
71. Battakh Tikka	16,00€
<i>Entenfleisch, 24 Stunden mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen indischen Gewürzen</i>	
72. Murg Tikka	12,50€
<i>Hähnchen, 24 Stunden mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen indischen Gewürzen im Tandoor auf dem Spieß gegrillt</i>	
74. Prawn Tandoori	18,50€
<i>Riesengarnelen mit Knoblauch, Joghurt, Ingwer und indischen Gewürzen mariniert, im Lehmofen gegrillt</i>	



75. Mixed Tandoori	17,50€
<i>Mutton Tikka (Lamm), Murg Tikka (Hähnchen), Fisch Tikka mit Knoblauch, Ingwer und verschiedenen indischen Gewürzen im Tandoor auf dem Spieß gegrillt</i>	
76. Malai Tikka	14,00€
<i>Hähnchenfleisch mariniert mit einer Mischung aus Joghurt, Knoblauch, Ingwer, Sahne und verschiedenen indischen Gewürzen</i>	
77. Tandoori Murg	13,00€
<i>Zarte Hähnchenschenkel, 24 Stunden mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen indischen Gewürzen, im Tandoor auf dem Spieß gegrillt</i>	
78. Lamm Seekh Kebab	14,50€
<i>Hackfleisch, mit indischen Gewürzen gegrillt</i>	
115. Battakh Chili	16,50€
<i>Ente gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch mit verschiedenen indischen Gewürzen</i>	
116. Murgh Chili	14,50€
<i>Hähnchenbrustfilet gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, mit verschiedenen indischen Gewürzen</i>	
117. Mutton Chili	15,50€
<i>Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Sauce</i>	
119. Prawn Chili	19,00€
<i>Riesengarnelen zubereitet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch mit verschiedenen indischen Gewürzen</i>	

## FISCH & GARNELEN

*Serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot*

---

122. Macchi Masala 16,50€

*Fisch mit Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten, angerichtet nach Art des Hauses*

125. Prawn Masala 18,50€

*Riesengarnelen mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch in pikanter Currysauce*

129. Shahi Prawn 18,50€

*Riesengarnelen zubereitet mit Paneer (indischer Käse), Mandeln und Kokos mit indischen Gewürzen in milder Sahnesauce*

## INDIAN PALACE SPEZIALITÄTEN

*Serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot*

---

149. Dal Makhani 11,00€

*Spezielle indische Linsen mit reiner Butter/Ghee, Ingwer, Knoblauch, Sahne und feinen Gewürzen gekocht in verschiedenen indischen Gewürzen*

150. Palak Baigan Chana 11,00€

*Frischer Spinat, Auberginen, Tomaten und Kichererbsen mit reiner Butter/Ghee, Sahne, Kreuzkümmel, Koriander und verschiedenen indischen Gewürzen*

## DESSERT

---

160. Mango Creme <i>Mango crème mit Vanilleeis</i>	5,00€
162. Gulab Jamun <i>Hüttenkäse-Bällchen, frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getaucht</i>	5,50€
163. Kheer <i>Reisspeise mit Rosinen, Mandeln, Cashewkerne, Milch und Kokosraspeln</i>	5,00€

## KINDER MENÜ inkl. 0,2l Softdrink

---

25. Pommes Frites	3,50€
152. Nudeln mit Gemüse	7,50€
154. Nudeln mit Hähnchenfleisch	8,50€