

Aperitifs & Cocktails

- Aperitif macht Appetit -

170 Kir Royal	€ 5,00	180 Mumtaz*	€ 6,50
		Kokosmilch, Maracujasaft und Blue Curacao	
171 Martini	€ 3,50	181 Vermouth Cassis	€ 5,00
Bianco Dry oder Rosso		Cincano Dry, Crème de Cassis, Soda	
172 Sherry	€ 3,50	182 Goa Beach	€ 6,50
Medium oder Dry		Mangosaft, Kirschsaff, Zitronen- saft, Mineralwasser	
173 Port	€ 3,50	183 Tequila Sunrise	€ 5,50
Rot			
174 Pflaumen-Aperitif	€ 3,50	184 Pina Colada	€ 6,50
		Rum, Ananassaft, Creme de Coconut	
175 Campari*	€ 5,50	185 India palace	€ 6,50
Soda, Orange, Mango, Maracuja		Ananas-, Maracuja-, Mango-, Orangen-, und Zitronensaft, Grenadine	
176 Pernod*	€ 3,50		
177 Blue Angel*	€ 5,50		
Sekt mit blue Curacao			
178 Mango-Cocktail	€ 4,50		
Wodka, Grand Marnier, Apfelkorn, Cointreau, Mangosaft			
179 Anarkali*	€ 6,50		
Kokosmilch, Ananassaft, Campari			



Bitte fragen Sie nach unserer Allergikerkarte

Alkoholfreie Getränke

189	Lassi Mango		0,25 l	€ 4,00
190	Lassi Banane		0,25 l	€ 4,00
191	Lassi salzig		0,25 l	€ 4,00
192	Coca Cola /Zero	Farbstoff, Koffein, Antioxidationsmittel	0,2 l	€ 3,00
193	Coca Cola, /Zero	Farbstoff, Koffein, Antioxidationsmittel	0,4 l	€ 4,00
194	Fanta	Farbstoff, Antioxidationsmittel	0,2 l	€ 3,00
195	Fanta, groß	Farbstoff, Antioxidationsmittel	0,4 l	€ 4,00
196	Spezi	Farbstoff, Koffein, Antioxidationsmittel	0,2 l	€ 3,00
197	Spezi, groß	Farbstoff, Koffein, Antioxidationsmittel	0,4 l	€ 4,00
198	Vital		0,4 l	€ 3,00
199	Appolinaris		0,2 l	€ 2,50
200	Flasche Wasser		0,7 l	€ 5,00
	Flasche Wasser Still		0,7 l	€ 5,00
201	Bitter Lemon	Chininhaltig, Antioxidationsmittel	0,2 l	€ 3,00
202	Tonic Water	Chininhaltig	0,2 l	€ 3,00
203	Ginger Ale	Farbstoff	0,2 l	€ 3,00
204	Apfelnektar		0,2 l	€ 3,00
205	Apfelnektar, groß		0,4 l	€ 4,50
206	Apfelnektar-Schorle		0,2 l	€ 2,50
207	Apfelnektar-Schorle		0,4 l	€ 4,00
208	Orangennektar		0,2 l	€ 3,00
209	Guavasaftnektar		0,2 l	€ 3,00
210	Bananennektar		0,2 l	€ 3,00
211	Traubennektar		0,2 l	€ 3,00
212	Ananasnektar		0,2 l	€ 3,00
213	Mangonektar		0,2 l	€ 3,00
214	Johannisbeernektar		0,2 l	€ 3,00
215	Maracujasnektar		0,2 l	€ 3,00
216	Kirschnektar		0,2 l	€ 3,00
217	Ice Tea		0,4 l	€ 4,00

Warme Getränke

219	Chai Masala			€ 4,00
	Indischer Volkstee, mit Milch und Teegewürzen gekocht			
220	Grüner Tee			€ 4,00
	Grüner Tee mit Kardamon			
221	Kashmiri Tea			€ 4,00
	Schwarzer Tee mit Zimt, Nelken und Kardamom			
222	Kaffee			€ 2,50
223	Capuccino			€ 3,50
224	Espresso			€ 3,00
225	Irish Coffee			€ 5,50

Biere

226	Pils klein	Weizengluten	0,3 l	€ 3,50
227	Pils groß	Weizengluten	0,5 l	€ 5,00

Flaschenbiere

228	Weizen	Weizengluten, Gerstengluten	0,5 l	€ 4,50
	(Hefe, Kristall und Dunkel)			
229	alkoholfrei	Weizengluten	0,3 l	€ 3,50
231	Indisches Bier		0,3 l	€ 3,50
	King Fischer	Weizengluten		
232	Radler	Weizengluten	0,3 l	€ 3,50
233	Radler	Weizengluten	0,5 l	€ 4,50

Weine

Offene Weine Weiß

0,2 l

- 235 Schorle** (Riesling) € 3,50
- 236 Auerbacher Rott** € 4,00
gehaltvoll, mild, QbA
- 237 Heppenheimer Stemmler** € 4,00
Riesling
rassig, fruchtig, trocken, QbA
- 238 Auggener Schäf** € 4,00
Gutedel
gefällig, elegant, trocken, QbA
- 239 Pinot Blanc A.C.** € 4,50
Vin d'Alsace
gehaltvoll, kräftig

Offene Weine Rosé

- 240 Portugieser Weißherbst** € 4,00
fruchtig, elegant, trocken, QbA
- 241 Durbacher Weißherbst** € 4,50
Spätburgunder QbA
elegant, sehr harmonisch, halbtrocken
- 242 Merlot Róse** € 4,00
weich, gehaltvoll

Offene Weine Rot

- 243 Dornfelder** € 4,00
trocken
- 244 Trollinger Haberschlachter
Heuchelberg** € 5,00
Trollinger mit Lemberger QbA
ausdrucksvoll, vollmundig, mild
- 245 Cote du Rhone A.C.** € 4,00
fruchtig, rund, trocken
- 246 Merlot Rot** € 4,00
gehaltvoll, harmonisch, trocken
- 247 Bordeaux A.C.** € 4,00
kräftig, körperreich, trocken

Sekt

260 Glas Sekt 0,1 l € 3,00

Cognac - Weinbrand

276 Remy Martin v.s.o.p. 2 cl € 4,50
277 Hennessy v.s.o.p. 2 cl € 4,50
278 Martell v.s.o.p. 2 cl € 4,50
279 Remy M. Napoleon 2 cl € 6,50
280 Martell Cordon bleu 2 cl € 6,50
281 Metaxa***** 2 cl € 4,00
282 Metaxa***** 2 cl € 4,50

Whisky

283 Southern Comfort 2 cl € 4,00
284 Johnnie Walker Red Label 2 cl € 4,00
285 Jim Beam 2 cl € 4,00
286 Jack Daniel 2 cl € 4,50
287 Tullamore Dew 2 cl € 4,00
288 Ballentine's 2 cl € 4,00
289 Chivas Regal 2 cl € 4,50
290 Knockando 2 cl € 7,00
Fine Single Malt

Longdrinks

291 Gin Tonic 0,4 l € 6,00
292 Wodka Lemon 0,4 l € 6,00
293 Whisky Cola 0,4 l € 6,00
294 Bacardi Cola 0,4 l € 6,00
295 Indian Rum Cola 0,4 l € 6,00

Schnäpse

296 Akvavit Linie 2 cl € 4,00
297 Calvados 2 cl € 4,00
298 Indian Rum 2 cl € 4,00
299 Fernet Branca 2 cl € 4,00
300 Mentha Branca 2 cl € 4,00
301 Ouzo 2 cl € 4,00
302 Wodka 2 cl € 4,00
303 Tequila 2 cl € 4,00
304 Williams Birne 2 cl € 4,00
305 Kirschwasser 2 cl € 4,00
306 Obstler 2 cl € 4,00
307 Amaretto 2 cl € 4,00
308 Baileys 2 cl € 4,00
309 Cointreau 2 cl € 4,00
310 Grand Marnier 2 cl € 4,00
311 Mangoschnaps 2 cl € 4,00
312 Malteser 2 cl € 4,00
313 Ramazotti 2 cl € 4,00
314 Kokosnußschnaps 2 cl € 4,00

Menüs

Menüs für zwei Personen / *Menus for two*

MENÜ I - Indian Palace Vegetarier-Menü

€ 55,00

Für Vegetarier und auch für Nicht-Vegetarier

Hara Nan

Brot gefüllt mit Erbsen und Käse

Onion Baji / Pakoras

Zwiebelringe mit indischen Gewürzen in Kirchererbsenteig ausgebacken

Gemüse in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

Onion rings with indian spices, in gram-flour batter

Vegetable Savoury dipped in gram-batter and fried

Nan-Reis

Ein herzhaftes Fladenbrot / Flattened bread from fine flour

Veg. Korma

Allerlei Gemüse der Saison mit Joghurt und Gewürzen gebraten

Various seasonal vegetables cooked with yoghurt and spices

Palak Paneer

Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten

Fresh cottage cheese with spinach, cooked with onions, tomatoes and spices

Lassi Mango oder Kulfi

Kulfi: Selbstgemachtes indisches Eis mit frischer Milch;

Blanchierten Mandln, Pistazien und Kardamon

Homemade icecream from fresh Milk with almonds, pistachios and cardamon.

MENÜ II

€ 65,00

Hara Nan

Brot gefüllt mit Erbsen und Käse

Samosa / Cheese Pakoras

Frittierte Gemüse, gefüllte Pasteten, Hausgemachter Frischkäse in Kirchererbsenteig ausgebacken

The celebrated triangular vegetable-filled pattis, fresh cottage cheese dipped in gramflour batter & fried

Murgh Tikka "Everest"

Hühnerfiletestücke in einer Joghurt, Knoblauch und Ingwer Marinade im Tandoor gegrillt mit Gemüse.

Chicken pieces marinated in yoghurt, garlic and ginger. Roasted in tandoor with vegetables.

Karahi Gosht

Lammstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet

Lamb pieces cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices

Lassi Mango oder Kulfi

Kulfi: Selbstgemachtes indisches Eis mit frischer Milch;

Blanchierten Mandln, Pistazien und Kardamon

Homemade icecream from fresh Milk with almonds, pistachios and cardamon.

Auf der letzten Seite finden Sie den Hinweis für die Alergene

MENÜ III

€ 70,00

Hara Nan

Brot gefüllt mit Erbsen und Käse

Onion Baji / Murgh Pakoras

Zwiebelringe mit indischen Gewürzen in Kirchererbsteig gebraten

Hühnerfleisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

Onion rings with indian spices, in gram-flour batter and fried

Boneless chicken pieces gramflour batter and fried

Tandoori Mix

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten

A platter of assorted Tandoor delicacies

Roghan Josh

Lamm in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch

Tomaten, Karotten und grünem Paprika in einer Currysoße

Lamb cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes

pepper and carrots

Nan

Fladenbrot

Wheat bread

Lassi Mango oder Kulfi

Kulfi: Selbstgemachtes indisches Eis mit frischer Milch;

Blanchierten Mandln, Pistazien und Kardamon

Homemade icecream from fresh Milk with almonds, pistachios and cardamon.

MENÜ IV

€ 75,00

Hara Nan

Brot gefüllt mit Erbsen und Käse

Prawn Pakoras / Machi Pakoras

Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert,

Fisch in Kichererbsteig ausgebacken

Fried fish in gramflour batter

Jhinga Shahi (Tandoori Garnelen)

Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur im Indus - Tal bekannt,

am Spieß im Tandoori gegrillt

King prawns marinated in a secret formula, known only to the people of the

Indus valley, cooked in Tandoori oven

Machi Masala (Fish Curry)

Heilbuttstücke in einer wohlausgewogenen Mischung aus verschiedenen

milden Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

Halibut pieces in a mild combination of spices, onions, ginger and garlic.

Nan

Fladenbrot

Wheat bread

Lassi Mango oder Kulfi

Kulfi: Selbstgemachtes indisches Eis mit frischer Milch;

Blanchierten Mandln, Pistazien und Kardamon

Homemade icecream from fresh Milk with almonds, pistachios and cardamon.

Shorba / Lukme

Suppen und Vorspeisen / *Soups and Appetizers*

- | | | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 11 | Murgh Shorba (Hühnersuppe)
Hühnersuppe mit Ingwer
<i>Chicken soup made with ginger</i> | € 4,00 |
| 12 | Tamater Ka Shorba (Tomatensuppe)
Eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung
<i>Fresh garden tomato soup prepared authentically in our North Indian tradition</i> | € 4,00 |
| 13 | Dal Shorba (Linsensuppe)
Linsensuppe mit erlesenen Kräutern und Zitrone mit milden indischen Gewürzen zubereitet
<i>Delicious lentil soup with with lemon and mild Indian spices</i> | € 4,00 |
| 14 | Samosa
gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Cashewkernen
<i>filled with green peas, potatoes and cashews</i> | € 4,50 |
| 15 | Pakorás
Gemüse in Kichererbsenteig gebacken
<i>Vegetable fried in gram flour batter</i> | € 5,00 |
| 16 | Murgh Pakoras
Hühnerfleisch in einem Teig aus Kirchererbsen fritiert
<i>Boneless chicken pieces dipped in thick gramflour batter and fried</i> | € 6,50 |
| 17 | Prawn Pakoras
Garnelen in einem Teig aus Kichererbseb fritiert
<i>King prawns pieces dipped in gramflour batter and fried</i> | € 9,50 |
| 18 | Onion Bhaji
Zwiebelringe mit indischen Gewürzen gemischt in Kichererbsenteig ausgebacken
<i>Onion rings with Indian spices fried in gramflour batter</i> | € 5,50 |
| 19 | Fisch Pakora "Amritsari"
Fischfilet in speziellem Teig ausgebacken
<i>Fishfilet dipped in thick gramflou batter and fried</i> | € 7,00 |
| 20 | Cheese Pakora
Paneerkäse in Kichererbesenteig ausgebacken
<i>Cheese dipped in granflour batter & fried</i> | € 5,50 |
| 21 | Pappadams
Knusprige Linsenwaffeln
<i>Lentil crackers</i> | € 3,00 |

Roti

Brot und Beilagen / Bread and side dishes

- | | | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 30 | Tandoori Roti
Fladenbrot aus Vollkornmehl
<i>Whole wheat bread, baked in tandoor</i> | € 3,00 |
| 31 | Roti Chapati
Dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl
<i>Whole wheatbread</i> | € 4,00 |
| 32 | Nan
Herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl
<i>Leavened bread from fine flour</i> | € 3,50 |
| 33 | Keema Nan
Brot aus feinstem Mehl, mit saftigem gehacktem Lammfleisch
<i>Leavened bread from fine flour stuffed with minced lamb</i> | € 5,00 |
| 34 | Hara Nan klein
Brot gefüllt mit Erbsen und Käse
<i>Nan bread filled with green peas and cheese</i> | € 5,00 |
| 35 | Hara Nan groß
Brot gefüllt mit Erbsen und Käse
<i>Nan bread filled with green peas and cheese</i> | € 7,00 |
| 36 | Aloo Paratha
In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln
<i>Buttered rich bread stuffed with spicy potatoes</i> | € 6,00 |
| 37 | Raita
Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen
<i>Cool whipped yoghurt with onions, cucumber and various herbs</i> | € 4,00 |
| 38 | Gemischter Salat
Frischer grüner Salat mit Gurken
und Tomaten mit Joghurt
<i>Fresh garden salad with yoghurt</i> | € 5,00 |

Tandoori Khajana

Tandoori Spezialitäten / *Tandoori Specialities*

Traditioneller Lehmofen für Holzkohle, bekannt dafür, daß bei Fleisch und Brot ein einmaliges und mysteriöses Aroma erzielt wird.

The traditional clay oven known for the mysterious and unique flavour it gives to a variety of meats and breads.

Alle Tandoori Gerichte werden werden mit Basmati-Reis oder mit Nan serviert.

All tandoori dishes are served with Basmati rice or Nan.

- | | | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 40 | Murgh Tikka “Everest” | € 20,00 |
| | Hühnerfiletestücke in einer Joghurt, Knoblauch und Ingwer Marinade im Tandoor gegrillt mit Gemüse.
<i>Chicken pieces marinated in yoghurt, garlic and ginger. Roasted in tandoor with vegetables.</i> | |
| | Lamb Tikka | € 24,00 |
| 41 | Saftige marinierte Lammfiletstücke am Spieß im Tandoor gegrillt
<i>Tandoori roasted marinated lamb filet</i> | |
| | Seekh Kabab | € 20,00 |
| 42 | Zartes Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt
<i>Minced lamb with onions, herbs and spices grilled in tandoor</i> | |
| | Tandoori Mix | € 23,00 |
| 43 | Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
<i>A platter of assorted Tandoor delicacies</i> | |
| | Machi Tikka (Fisch Tandoori) | € 18,00 |
| 44 | Heilbuttstücke in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegrillt
<i>Halibut pieces marinated and roasted in charcoal clay oven</i> | |
| | Jhinga Shahi (Tandoori Garnelen) | € 23,00 |
| 45 | Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur im Indus - Tal bekannt, am Spieß im Tandoor gegrillt
<i>King prawn marinated in a secret formula, known only to the people of the Indus Valley, cooked in a charcoal clay oven</i> | |
| | Tangri Kabab | € 18,00 |
| 46 | Hühnerschenkel in Joghurt, Knoblauch und Ingwer mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt
<i>Chicken legs marinated in yoghurt, garlic, ginger and roasted in Tandoor</i> | |

Gosht

Lamm / Lamb

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis oder mit Nan serviert

All dishes are served with Basmati rice or Nan

- 50 Lamb Madras Scharf/Hot** € 16,00
Lammfleischstücke in scharfer Currysauce
Tender lamb cooked in a hot curry sauce
- 51 Mutton Korma** € 17,00
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche; Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashewkernen
A dish from the kitchen of Mughal Emperors; Tender lamb pieces cooked in a mild sauce of spices, cream, almonds, coconut and cashews
- 52 Lamm Chili Masala Scharf/Hot** €17,00
Lammstücke in einer scharfen Chillisauce mit Zwiebeln und Tomaten
Lamb in a hot chili sauce with onions and tomatos
- 53 Gosht "Katmandoo" Jalferezi** € 20,00
Lammfiletstücke im Tandoor gebacken, orientalisches gewürzt mit Spezialsoße und frischem Paprika
Tandoori baked lamb filet, cooked in oriental spices in a special sauce with pepper and green herbs
- 54 Karahi Gosht** € 17,50
Lammstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet
Lamb pieces cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices
- 55 Lamb Vindaloo Scharf/Hot** € 16,00
Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Soße gegart (scharf)
Lamb pieces cooked with potatoes in a tangy sauce (hot)
- 56 Palak Gosht** € 16,00
Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung
Lamb pieces with onions, tomatoes and spinach in a spicy sauce
- 57 Gosht "Nurani"** € 20,00
Zartes Lammfleisch in einer milden Soße aus Sahne, Joghurt, Mandel und Cashewkernen, **Spezialität des Hauses**
*Tender lamb cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt, almonds and cashews, **speciality of the house***
- 58 Roghan Josh** € 17,00
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in einer Currysoße
Lamb cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes pepper and carrots

Murgh-Ki-Haandi

Spezialitäten vom Huhn / *Chicken Specialities*

- 70 Chicken Curry** € 16,00
Hühnerfleisch mit Currysoße
BonelessChicken with Curry souce.
- 71 Murgh Tikka Masala** € 17,50
Hühnerfleisch nach einem Rezept aus der königlichen Moghul-Küche zubereitet, beliebtes Gericht der Moghul-Höfe
Boneless chicken prepared in a recipe from the kitchen of Moghul Emperors
- 72 Murgh Palak** € 16,00
Saftige Hühnerfleischstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kaschmir-Gewürzen gekocht
Succulent pieces of boneless chicken cooked in a mildly spiced spinach
- 73 Murgh Jalferezie** € 16,50
Zarte Hühnerfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika gebraten
Tender chicken pieces marinated with fresh ground spices and sauted with tomatoes & onions
- 74 Chicken Mango Curry** € 17,00
Zarte Hühnerfleischstücke in einer würzigen Sahnesoße mit Mangostückchen
Tender chicken pieces cooked in a spicy cream sauce with mango
- 75 Chicken Korma** € 17,00
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche; Hühnerfleischstücke in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashewkernen
A dish from the kitchen of Moghul Emperors; Chicken pieces cooked in a mild sauce of spice, cream, almonds, coconut and cashews
- 76 Chicken Nurani** € 19,00
Hühnerfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt, Mandeln und Cashewkernen, **Spezialität des Hauses**
*Boneless chicken cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt, almond and cashews, **speciality of the house***
- 77 Chicken Chilli Masala** € 16,50
Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen roten Chillisoße (scharf)
Chicken pieces with onions, ginger and garlic in a special red Chili sauce (hot)

Murgh-Ki-Haandi

Spezialitäten vom Huhn / *Chicken Specialities*

- 78 Chicken Mushroom** € 16,00
Zarte Hühnerfleischstücke mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln gebraten
Chicken with fresh mushrooms
- 79 Chicken Vindaloo** **Scharf/Hot** € 16,00
Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße (scharf)
Chicken pieces with potatoes in a spicy sauce (hot)
- 80 Karahi Murgh** € 16,50
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet
Chicken pieces cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices
- 81 Butter Chicken** € 18,50
Im Tandoor zubereitet - Mariniertes, entbeintes Hühnerfleisch mit Butter, Ingwer, Gewürze und Currysoße
Marinated, boneless chicken pieces, with butter, ginger, spices
- 82 Chicken Patulla** **Scharf/Hot** € 17,00
Hühnerfleisch mit Paprika, Tomaten und Currysoße (scharf)
Chicken pieces cooked with pepper, tomatoes and spicy sauce (hot)
- 83 Chicken Moglai** € 17,00
Hühnerfleisch mit Eier, gekocht in milder Sauce
Chicken with eggs in a mild sauce
- 84 Chicken Curry "Mugal-e-Azam"** € 19,00
Im Tandoor zubereitetes mariniertes Hühnerfleisch mit Knochen, serviert mit einer nordindischen Curry-Spezialität
Chicken with bones cooked in a charcoal oven Tandoor and served with a very special mogul curry

Samundri Khajana

Fisch und Meeresfrüchte / *Fish and Seafood*

- 110 India palace jhinga Masala** € 21,50
Garnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und grünem Paprika gebraten, Kochkunst aus "Bombay"
Prawn cooked with fresh onions, spices and green peppers
A special dish of "Bombay"
- 111 Jhinga Palak** € 19,50
Garnelen in mild gewürztem Spinat, Zwiebel und Tomaten
King praws cooked in mildly spiced spinach with onions and tomatoes
- 112 Jhinga Chili Masala** **Scharf / Hot** € 19,50
Garnelen mit Tomaten und Zwiebeln in Chilisauce
Prawns in chili sauce
- 113 Machi Masala** € 16,50
Fischcurry mit Tomaten und einer Gewürzmischung, nach besonderer Art gebraten
Fresh pieces of fish cooked in a special sauce
- 114 "Goa" Machi Curry** € 18,50
Heilbuttstücke in einer wohlausgewogenen Mischung aus frischen Tomaten und verschiedenen milden Gewürzen, Zwiebeln und Knoblauch
Halibut pieces in a mild combination of spices, onion, ginger and garlic
- 115 Mixed Seafood** € 16,50
Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräuter-Gewürzmischung in einer ganz besonderen Soße gegart
Delicious combination of seafood sauted with special herbs and spices and cooked in a very special sauce
- 116 Machi Korma** € 16,50
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche; Fischstücke in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashewkernen
A dish from the kitchen of Moghul Emperors; fish pieces cooked in a mild sauce of spice, cream, almonds, coconut and cashews
- 117 Machi Nurani** € 20,00
Fisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt, Manden und Cashewkernen, **Spezialität des Hauses**
*Fish cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt, almond and cashews, **speciality of the house***
- 118 Fisch Vindaloo** **Scharf / Hot** € 17,50
Fisch mit Kartoffel mit einer scharfen Curry soße.
Fish with potatoes in a hot Curry sauce.

Gemüsegerichte

Für Vegetarier / For Vegetarians

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert
All dishes are served with Basmati Rice

- 120 Palak Paneer** € 14,00
Paneerkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten
Joghurt und Gewürzen gebraten
*Paneer cheese with spinach, cooked with onions, tomatoes,
yoghurt and spices*
- 121 Mattar Paneer** € 14,00
Paneerkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten
Joghurt und Gewürzen gebraten
*Paneer cheese with green peas, cooked in onions, tomatoes
yoghurt and spices*
- 122 Aloo Gobhi Masala V** € 14,00
Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch gebraten
Potatoes and Cauliflower, fried with onions, ginger and garlic
- 123 Eggplant Bharta V** € 14,00
Auberginen über offener flamme im Tandoor gegrillt, püriert,
mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
*eggplants are baked over an open flame, mashed and seasoned
with herbs and fried with onions, ginger and garlic*
- 124 Malai Kofta** € 14,00
Käseballchen gefüllt mit Cashewkernen und Kartoffeln
serviert mit einer milden vegetarischen Currysoße
*Cheese balls stuffed with cashews and potatoes served
with a mild vegetarian curry sauce*
- 125 "Bombay" Aloo V** € 14,00
Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen
gebraten - Kochkunst aus "Bombay"
Potatoes cooked in Indian spices - A special art of "Bombay"
- 126 Mushroom Palak V** € 14,00
Frische Champignons mit Spinat, Zwiebeln und frisch gemahlene
Gewürzen gebraten
Fresh mushrooms fried with spinach, onions and freshly ground spices
- 127 Bhindi Masala V** € 14,00
Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch
und Gewürzen gebraten
Ladies fingers fried with onions, tomatoes, ginger, garlic and spices
- 128 Dal Makhani V** € 14,00
Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomatenpüree
und Gewürzen
Black lentils cooked with butter, cream, tomatoe puree and spices

Gemüsegerichte

Für Vegetarier / For Vegetarians

- | | | | |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| 129 | Veg. Korm | V | € 14,00 |
| | Allerlei Gemüse der Saison mit Joghurt und Gewürzen gebraten
<i>Various seasonal vegetables fried with yoghurt and spices</i> | | |
| 130 | Tarka Dal | V | € 14,00 |
| | Linsen mit Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
<i>Lentils with butter fried onions and garlic</i> | | |
| 131 | Vegetarian Kofte "New Delhi" | V | € 14,00 |
| | Allerlei Gemüsebällchen der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und speziellen indischen Gewürzen gebraten. Kochkunst aus "New Delhi"
<i>Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices. A speciality of "New Delhi"</i> | | |
| 132 | Pindi Chana | V | € 14,00 |
| | Kichererbsen gekocht mit Paneerkäse und indischen Gewürzen
<i>Chickpeas cooked with paneer cheese in various Indian spices</i> | | |
| 133 | Aloo Palak | V | € 14,00 |
| | Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten
<i>Potatoes with spinach cooked with onion, tomatoes and spices</i> | | |
| 134 | Aloo Channa | V | € 14,00 |
| | Kartoffeln mit Kichererbsen und verschiedenen Gewürzen
<i>Potatoes cooked with chickpeas in various spices</i> | | |
| 135 | Aloo Mattar | V | € 14,00 |
| | Kartoffeln mit grünen Erbsen, Zwiebel, Tomaten und Gewürzen
<i>Potatoes cooked with green peas, onion, tomatoes and spices</i> | | |
| 136 | Veg Nurani | | € 14,50 |
| | Gemüse mit einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt, Mandeln und Cashewkernen (Spezialität des Hauses)
<i>Vegetable cooked in a very mild sauce of Cream, Yoghurt, Almonds and Cashews (Speciality of the house)</i> | | |
| 137 | Veg Karahi | V | € 14,50 |
| | Gemüse: Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet
<i>Vegetables cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices</i> | | |
| 138 | Veg Mango Curry | V | € 14,50 |
| | Gemüse mit Mango und Curry soße
<i>Vegetable with mango and Curry souce</i> | | |

Mithai Ghar

Nachspeisen / *Desserts*

- | | | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 91 | Gajjar-Ka-Halwa
Zum Dessert eine indische Spezialität, die mit Karotten, süßer Milch und Nüssen zubereitet wird
<i>A dessert made with milk, carrots, almonds, nuts and sugar</i> | € 5,00 |
| 92 | Gulab Jamun
Mit Trockenmilch und hausgemachten Hüttenkäsebällchen zubereitet, Frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getunkt
<i>Homemade cottage cheese balls with dry milk, dipped in sugar syrup and rose water and fried</i> | € 5,00 |
| 93 | Kulfi
Selbstgemachtes indisches Eis mit frischer Milch, blanchierten Mandeln, Pistazien und Kardamon
<i>Homemade icecream from fresh milk, with almonds, pistachios and cardamon</i> | € 5,50 |
| 94 | Gemischtes Eis
Verschiedene Eiskrem- und Fruchteis- Sorten ohne Sahne | € 4,50 |
| 95 | Eis mit heißen Himbeeren
Zart schmelzende Vanille-Eiscreme mit heißen aromatischen Himbeeren | € 6,00 |
| 96 | Eiskaffee
Kräftiger, aromatischer Kaffee mit Vanille-Eiscreme und einer Sahnehaube | € 6,50 |

Indische Gewürze und deren Bedeutung in der Küche

Bockshornkleesamen

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutung

Chilli

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und P, verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung

Fenchel

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen

Garam Masala

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

Ingwer

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

Kardamon

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck. anregend bei Potenzschwäche

Koriander

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmerkrankungen und gegen blasse Haut

Kurkuma

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Galle- Nierenleiden sowie Hautkrankheiten

Nelken

Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündung in Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch

Pfeffer

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände

Safran

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

Stinkasant

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken

Zimt

Verdauungsfördernd, streßhemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen

Mittagstisch

Nur von Montag bis Freitag von 11:30 bis 14:30 Uhr,
außer Feiertagen

321	Chicken Curry Hühnerfleisch mit Curry	€ 9,00
322	Chicken Dopiazza Hühnerfleisch mit Zwiebeln	€ 9,00
323	Sag Murgh Hühnerfleisch mit Blattspinat	€ 9,00
324	Lamb Curry Lammfleisch mit Curry	€ 10,00
325	Sag Gosht Lammfleisch mit Blattspinat	€ 10,00
326	Aloo Gosht Lammfleisch mit Kartoffeln	€ 10,00
327	Palak Paneer Blattspinat mit hausgemachtem Hüttenkäse	€ 8,50
328	Mattar Paneer Grüne Erbsen mit hausgemachtem Hüttenkäse	€ 8,50
329	Aloo Gobi Masala Blumenkohl und Kartoffeln mit Curry	€ 8,50
330	Mixed Vegetables Gemüse mit Curry	€ 8,50
331	Tarka Dal M. Scharf Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten	€ 8,50
332	Maharani Dal Schwarze Linsen mit Curry	€ 8,50
333	Gobhi - Kajo - Mattar Blumenkohl und Erbsen mit Curry	€ 8,50
334	Mushroom Hara Damija Champignons und Koriander mit Curry	€ 8,50

Alle Gerichte werden mit Nan-Brot und Basmati-Reis serviert
All dishes are served with Nan-Bread and Basmati rice

Auf der letzten Seite finden Sie den Hinweis für die Allergene

335	Nawarattan Korma Früchte und Gemüse mit Curry	€ 8,50
336	Lamm Gobiwala Lammfleisch mit Blumenkohl und Curry	€ 10,00
337	Lamm Badamai Lammfleisch mit mildem Curry	€ 10,00
338	Chicken Moglai Hühnerfleisch mit Eier und Curry	€ 9,00
339	Chicken Pateila Scharf Hühnerfleisch mit Paprika und Curry (scharf)	€ 9,00
340	Fisch-Curry Fisch mit Curry	€ 11,00
341	Banarsi Bengen Auberginen mit Tomaten und Curry	€ 8,50
342	Panier Machini Käse mit mildem Curry	€ 8,50

Alle Gerichte werden mit Nan-Brot und Basmati-Reis serviert
All dishes are served with Nan-Bread and Basmati rice