



Namaste

Guten Tag



INDIAN
— PALACE —
RESTAURANT



Taj Mahal

7. Weltwunder



Mit dem Bau des Taj Mahals wurde im Jahre 1632 begonnen.
Das Grabmal ließ der Herrscher von Persien Shah Jahan für seine
von seinem Vater ermordete geliebte Mumtaz i Mahal erbauen.
An dem Bau waren circa 20.000 Arbeiter beschäftigt.

Besonders hervorgehoben haben sich ein türkischer Ingenieur,
ein persischer Kalligraph, ein Venezianer für den Schmuck der Wände,
ein französischer Goldschmied und ein Gartenkünstler aus Kaschmir.
Eines ist sicher in allen Bereichen wurde der Geschmack
Shah Jahans zum Gesetz.



Indische Gewürze

Bockshornkleesamen:

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutungen.

Chili:

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

Fenchel:

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

Garam Masala:

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und bis zu 16 einzelne Gewürze bestehen kann.

Ingwer:

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

Kardamom:

Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenschmerzen, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

Koriander:

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

Kreuzkümmel:

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

Kurkuma:

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Galle und Nierenleiden sowie Hautkrankheiten.

Nelken:

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

Safran:

Wirkt krampfstillend, Magen und Herzschonend, verdauungsfreundlich

Stinkasant:

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken.

Zimt:

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen





Indische Küche

Verehrte Gäste die meisten Leute denken da an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber dass auffälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Das Wort „Curry“ bedeutet ursprünglich Soße und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Kardamom und anderen Gewürzen. Das europäische Currypulver ist meist gemäßigt scharf, während der indische Koch seine Gewürz-Mischung bei jeder Mahlzeit neu zusammen stellt.

Auffällig ist für uns die Vielfalt an vegetarischen Gerichten. Sie entwickelten sich aufgrund der verschiedenen Religionen in diesem Land. Oft essen vor allem Frauen und Angehörige höherer Kasten überhaupt kein Fleisch.

Die Reinheit der Seele und des Geistes verbietet auch den Genuss von Eiern, sowie von Gemüse in der Farbe des Blutes, wie zum Beispiel Rote Bete, oder Tomaten. Gemüse, Früchte, Samen und Nüsse werden gedünstet, frittiert, geschmort oder roh zu gewürzten Salaten verarbeitet. Bei vegetarischer Kost ist besonders auf die Eiweißversorgung zu achten, d.h. es werden viel Hülsenfrüchte und Milchprodukte von Kühen, Büffeln, Ziegen und Schafen verwendet. Man trinkt oft Buttermilch und die meisten Mahlzeiten sind ohne Sauermilchprodukte wie z.B. Joghurt kaum vorstellbar.

Fleischgerichte wurden während der Moslem Herrschaft und später unter Raj sehr Populär. Aus dieser Zeit stammen die Tikka-Gerichte. Handelswege und Invasionen hinterließen ebenfalls ihre Spuren in diesem Land: Portugiesische Vindaloo oder Persische und Griechische Kebaps und Pilafs sind Beispiele. Im nördlichen Indien im Punjab, Kaschmir, Uttar Pradesh und Delhi wird Hühner-, Lamm- und anderes Fleisch auf Moghlai- und Tandoori-Art zubereitet. Das Fleisch wird lange Zeit in besonderen Gewürzmischungen mariniert und dann im Tandoori Lehm- Ofen gegrillt. Das Ergebnis ist einfach köstlich wohlschmeckend und enthält aufgrund der fehlenden Soßen wenig Kalorien.

Man sollte jedoch unbedingt Gerichte mit Soße essen, offenbaren diese doch die andersartige indische Kochkunst. An Fett verwendet man z.B. Ghee, Butter diese lange erhitzt wurde, bis das enthaltene Wasser verdampft ist. Es werden kalt gepresste aromatische Öle, reich an wertvollen Inhaltsstoffen verwendet: Kokos-, Senf-, Sesam- und Erdnuss Öl.

Reis gibt es in Indien schon seit 6.000 Jahren. Es gibt tausende verschiedene Arten, wobei besonders der Basmati Reis mit seinem leicht nussigem Geschmack zu empfehlen ist. Der Inder kann sich eine Mahlzeit kaum ohne Brot vorstellen, da das Essen mit Naan zum Mund geführt wird. Diese ungesäuerten Fladenbrote mit Hefe oder nur mit Fett und Vollkornmehl dienen als Löffel, da alle Happen schon vom Koch Mundgerecht geschnitten sind.





1

Shorba Lukme / Suppen und Vorspeisen / Soups and Appetizers

2

Khane Ke Sath / Beilagen / Extras
Roti / Brote / Bread

3

Tandoori Khajana / Grillgerichte aus dem Tandur (Ton-Ofen) / Tandoor (Clay Oven)

4

Murgh-Ki-Haandi / Hähnchenfleisch-Spezialitäten / Chicken specialities

5

Gosht / Lamm / Lamb

Samundari Khajana / Meeresfrüchte Gerichte / Sea Food

6

Sabaz-E-Bahar / Vegetarische Gerichte/ Vegetables dishes

7

Sabaz-E-Bahar / Vegane Gerichte/ Vegan dishes

8

Chawal Ke Namoono Biryani's

Ein typisches Gericht aus der Mogulreich-Küche mit Basmati-Reis Spezialitäten
A typical Moghulei dish with Basmati-rice

Mitha/Nachspeisen/Dessert

9

Peene Ke Liey / Getränke / Drinks

10

Alkoholische Getränke

11

Spirituosen





1

Shorba Lukme / Suppen und Vorspeisen
Soups and Appetizers

10 Dal Shorba Delikate Linsensuppe nach südindischer Art (G) <i>Delicious lentil soup (vegan möglich)</i>	4,90 €
11 Murg Jhangiri Shorba Eine Hühnersuppe nach nordindischer Art mit Knoblauch (G) <i>Chicken Soup Made with chicken, garlic</i>	5,50 €
12 Shabnam Shorba Eine schmackhafte Tomatensuppe nach einem speziellen Rezept (G) <i>A Fresh garden tomato soup made after a special recipy in our North Indian Tradition (vegan möglich)</i>	4,90€
13 Samosa Kartoffeln und Erbsen gefüllt in frittiertes Pastete (A) <i>Potatoes and peas in a deep fried pastry (vegan möglich)</i>	5,50 €
14 Assorted Pakora Veg. Eine Auswahl von Gemüse der Saison in einem Teig aus Kichererbsen frittiert <i>Seasonal Vegetables in a chick pea pie (vegan möglich)</i>	4,90 €
15 Murg Pakora Hähnchenbrustfilet mariniert in einem Teig aus Kichererbsen frittiert <i>Chicken breast marinated and deep fried in a chick pea pie</i>	5,90 €
16 Machi Pakora Fisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert <i>Fish deep fried in a chick pea pie</i>	6,00 €
17 Pappadams (Extra Dips + 2,00€) Knusprige sonnengetrocknete Linsenwaffeln im Tandoor gebacken <i>Lentil crackers sun dried and baked in Tandoor (vegan möglich)</i>	2,90 €
18 Paneer Pakora Hausgemachter Käse in Kichererbsenteig frittiert <i>Cottage cheese in chick pea pie</i>	5,90 €
28 Mix Salad Grüner Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln <i>Green salad with tomatoes, cucumber and onions (vegan möglich)</i>	4,50 €





2

Khane Ke Sath / Beilagen / Extras

26 Raita	3,50 €
Erfrischender Joghurt mit Kreuzkümmel (G) <i>Refreshing yogurt with cumin</i>	
27 Vegetables Raita	4,00 €
Erfrischender Joghurt mit Gurken, Tomaten und Kreuzkümmel (G) <i>Refreshing yogurt with cucumber, tomatoes and cumin</i>	
29 Reis	
Portion extra Reis	3,00 €

Roti / Brote / Bread

Flache, ungesäuerte Brote von ausgezeichnetem Geschmack und fester Struktur aus unserem Tonofen "Tandur" gebacken.
Variety of unleavened Breads from our traditional Indian Clayoven "Tandoor".

21 Tandoori Roti	2,50 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl (A) <i>Bread of whole wheat flour (vegan)</i>	
22 Nan	3,00 €
Ein herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl (A) <i>Leavened Bread from the finest flour (vegan möglich)</i>	
23 Garlic Nan	3,50 €
Ein herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Knoblauch (A) <i>Leavened Bread from the finest flour with garlic (vegan möglich)</i>	
24 Mirchi Nan	3,50 €
Ein herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl mit grünem Chillie (A) <i>Leavened Bread from the finest flour with green chilli (vegan möglich)</i>	
25 Paneer Nan	5,50 €
mit hausgemachte Käse und Kräuter (A) Leavened Bread with Cottage Cheese	
20 Aloo Nan	4,90 €
mit Kartoffeln und Zwiebeln und Kräuter (A) Leavened Bread with Potato and Onions (vegan möglich)	

Liste der Zusatzstoffe und Allergene

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) Koffeinhaltig (A) Glutenhaltiges Getreide / Erz. (B) Krebstiere / Erz.(C) Eier / Erz. (D) Fisch / Erz.(G) Milch und Lactose / Erz. (H) Schalenfrüchte / Erz. (J) Weichtiere /Erz.





3

**Tandoori Khajana / Grillgerichte aus dem Tandur (Ton-Ofen)
Tandoor (Clay Oven)**

Alle unsere Tikkas werden aus zarten Filets geschnitten nach einer traditionellen Art mariniert, mindestens 24h würzig eingelegt, anschließend werden sie am Spieß in unserem Tandoor gegrillt und in der heißen Pfanne serviert. Dazu reichen wir Basmati Reis.

Pieces of meat marinated traditionally at least 24 hours, roasted on skewers in our Tandoor, Served Hot in a pan, Basmati rice.

30 Chicken Malai Tikka	18,50€
Zarte Hähnchenfleischstücke am Spieß im Tandoor gegrillt (G) <i>(auf Wunsch mit Currysoße 3€) Chicken skewers roasted in Tandoor</i>	
31 Chicken Tikka	18,50€
Hühnerfleischstücke, Pikant mariniert am Spieß im Tandoor gegrillt (G) <i>(auf Wunsch mit Currysoße 3€) Chicken pieces roasted in Tandoor</i>	
32 Lamm Boti Kebab	20,50€
Lammfleischstücke in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und am Spieß im Tandoor gegrillt (G) <i>(auf Wunsch mit Currysoße 3€) Lamb chunks roasted in our Tandoor</i>	
33 Jihnga Angari	22,50 €
Zarte Hummer-Krabben ohne Schale im Tandoor gegrillt (G,D) <i>(auf Wunsch mit Currysoße 3€) Tender whole Prawns roasted in our Tandoor</i>	
34 Paneer Tikka	18,50 €
Frische Hüttenkäse am Spieß im Tandoor gegrillt (G) <i>(auf Wunsch mit Currysoße 3€) Fresh Homemade Cottage Cheese Roasted in Tandoor</i>	
35 Haryali Chicken Tikka	18,50 €
Hühnerbrustfiletstücke gerillt in einer frischen Minz- und Koriandermarinade mariniert in Tandoor Gegrillt (G) <i>Chicken Breast Fillet in a Fresh Mint and Coriander marinade Grilled in Tandoor</i>	
36 Seekh kebab	20,50 €
Lammfleisch Hackfleisch mit verschiedene Gewürze auf Spieß in Tandoor gegrillt (G) <i>Minced lamb with Various spices grilld in Tandoor</i>	
37 Mixed Grillplatte	22,50 €
2 versch. Hähnchen Tikka, Lamm Seekh kebab und Fisch Tikka (G, D) <i>2 Diffrent Chicken tikka and Lamb seekh Kebabb</i>	
38 Fish Tikka	20,50 €
Fisch Stücke in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und am Spieß im Tandoor gegrillt (G, D) <i>Pieces of fish marinated in a spice mix and grilled in the tandoor</i>	





4

Murgh-Ki-Haandi / Hähnchenfleisch-Spezialitäten / Chicken specialties

39 Goan Chicken Curry 17,50€

Kochkunst aus Goa: Hähnchenfleisch mit Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Kokosnuss Sauce gegart (G)

The famous Goan Chicken Curry of Goa cooked with Onions, Ginger, special herbs and spices on a mild coconut curry sauce

40 Chicken Curry 17,50€

Hähnchenfleisch in einer würzigen Curry-Sauce (G,H) / *Chicken cooked in spicy Curry sauce*

41 Butter Chicken 17,50€

Hähnchenfleisch mit feinen Gewürzen und Tomaten in einer reichen Buttersauce, gekocht (G,H) / *Chicken with spices and tomatoes in a butter sauce cooked*

42 Sharabi Nawabi Tikka Masala 17,50€

Hähnchenbrustfilet nach einem Rezept aus der königlichen Mogulreich-Küche. Beliebtestes Gericht der Mogulreich-Höfe mit etwas Rum zubereitet (G,H)

Chicken breast prepared from a recipe of the imperial kitchen of Moghul kitchen

43 Karahi Murgh 17,50€

Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Paprika im Karahi zubereitet (G,H) / *Chicken cooked in Karahi with Onions, garlic, ginger, tomatoes, Capsicum and fresh Spicy, served in a hot platter*

44 Palak Murg 17,50€

Saftiges Hähnchenfleisch in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen (G,H)

Chicken Cooked with mildly seasoned Spinach, Ginger, Garlic and spices

45 Chicken Korma 17,50€

Hähnchenfleisch gekocht in einer Sauce aus Cashew-Nüssen, Ingwer und einer aromatischen Gewürzmischung (G,H)

Chicken cooked in a sauce from Cashew-Nuts, Ginger and aromatic spices

46 Chicken Vindaloo 17,50€

Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in scharfer Sauce gekocht

Chicken breast cooked with potatoes in a hot sauce

47 Chicken Mango 17,50€

Zarte Hähnchenfleischstücke in einer würzigen Sauce, und Mango (G,H)

Tender Chicken pieces cooked in a delicately flavoured sauce with mango

48 Chicken Sabzi 17,50€

Zarte Hähnchenfleisch in einer würzigen Sauce, und versch. Gemüse (G)

Tender chicken with different vegetables in a spicy sauce

49 Chicken Jalfrezi 17,50€

Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, Paprika (G)

Chicken fried with onions, ginger, spices, peppers

Liste der Zusatzstoffe und Allergene

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) Koffeinhaltig (A) Glutenhaltiges Getreide / Erz. (B) Krebstiere / Erz.(C) Eier / Erz. (D) Fisch / Erz.(G) Milch und Lactose / Erz. (H) Schalenfrüchte / Erz. (J) Weichtiere /Erz.





5

Gosht / Lamm / Lamb

50 Kashmiri Roghan-Josh	18,50€
Lammfleisch in einer würzigen Curry Sauce und in Butter geschmorten Zwiebeln <i>Lamb cooked in spicy gravy with onions</i>	
51 Lamm Korma	18,50€
Lammfleisch gekocht in einer Sauce aus Cashew-Nüssen, Ingwer und einer aromatischen Gewürzmischung (G,H) <i>Lamb cooked in a sauce from Cashew-Nuts, Ginger and aromatic spices</i>	
52 Lamm Mango	18,50€
Lammfleisch in einer würzigen sauce und Mango <i>Lamb pieces cooked in a delicately flavoured sauce with mango</i>	
53 Lamm Vindaloo	18,50€
Lammfleisch mit Kartoffeln in scharfer Sauce gekocht <i>Boneless Lamb cooked with potatoes in a hot sauce</i>	
54 Bhuna Gosht	18,50€
Lammstücke in einer ausgewogenen, pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen gekocht, Zwiebeln, Knoblauch <i>Lamb cooked in combination of spices, onions, tomatoes and green peppers</i>	
55 Palak Gosht	18,50€
Lammstücke mit Spinat gekocht nach Art des Hauses / <i>Lamb with spinach cooked Patron's style</i>	
56 Lamm Sabzi	18,50€
Zarte Lamm in einer würzigen Sauce, und versch. Gemüse <i>Tender Lamb with different vegetables in a spicy sauce</i>	
57 Bhindi Gosht	18,50€
Lammfleisch mit Okra Gemüse / <i>Lamb with Okra vegetables.</i>	

Samundari Khajana / Meeresfrüchte Gerichte / Sea Food

60 Dariya Ka Ratan	18,90 €
Hummer-Krabben in einer würzigen Butter-Curry-Sauce (B,D,G) <i>Prawns cooked in a butter curry sauce with sauteed onions</i>	
61 Jhinga Jalferezie	18,90 €
Hummer-Krabben mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, Paprika (B,D,G) <i>Prawns fried with onions, ginger, spices, peppers</i>	
62 Goan Machi Curry	18,50 €
Kochkunst aus Goa: Fischstücke mit Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Kokosnuss Sauce gegart (D,G) <i>The famous Fish Curry of Goa cooked with Onions, Ginger, special herbs and spices on a mild coconut curry sauce</i>	
64 Fisch Masala	18,50€
Fischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, gebraten (D,G) <i>Fish fried with onions, ginger, spices, peppers</i>	
65 Fisch Aloo	18,50€
Fischstücke mit Kartoffeln in würziger Sauce (D,G) / <i>Pieces of fish with potatoes in spicy sauce .</i>	

Liste der Zusatzstoffe und Allergene

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) Koffeinhaltig (A) Glutenhaltiges Getreide / Erz. (B) Krebstiere / Erz.(C) Eier / Erz. (D) Fisch / Erz.(G) Milch und Lactose / Erz. (H) Schalenfrüchte / Erz. (J) Weichtiere /Erz.





6

Sabaz-E-Bahar

Vegetarische Gerichte / Vegetables dishes

80 Palak Paneer <i>Fresh Homemade cottage cheese, mixed with spinach, cream and spices</i> Frischer hausgemachter Hüttenkäse, Spinat, Sahne mit einer feinen Gewürzmischung zubereitet (G)	15,90€
81 Aloo Palak <i>Potatoes mixed with spinach, cream and spices</i> Kartoffeln, Spinat, Sahne mit einer feinen Gewürzmischung zubereitet (G)	15,50€
82 Chana Palak <i>Chick peas, mixed with Spinach, Cream and Spices</i> Kichererbsen, Spinat, sahnig mit einer feinen Gewürzmischung zubereitet (G)	15,50€
83 Kashmiri Dum Aloo <i>Cooked potatoes in a spicy sauce and fresh herbs</i> Kartoffeln in einer würzigen Soße und frischen Kräutern zubereitet (G)	15,50€
84 Mix Veg. Masala <i>Mix Vegetables</i> Gemischte Gemüse in einer feinen Gewürzmischung Sauce (G)	15,50€
85 Matar Paneer <i>Fresh Home made cheese with greenpeas Cooked</i> Hausgemachte Hüttenkäse mit Erbsen in feiner Curry Sauce (G)	15,90€
86 Karahi Paneer <i>Cottage cheese in Karahi with Capsicum and fresh Spicy, served in a hot platter</i> Hüttenkäse mit Zwiebeln und Paprika im Karahi zubereitet (G,H)	15,90 €
87 Paneer Makhani <i>Cottage cheese in in a tomato butter sauce</i> Hüttenkäse in einer Tomaten- Buttersauce (G,H)	15,90 €
88 Aloo Gobi <i>Potato with Coliflower in Masala Sauce</i> Kartoffeln mit Blumenkohl in Masala Sauce	15,50 €
89 Tarka Dal <i>in flaverful gravy With frish herbs</i> Dal Linsen in würziger Soße mit frischen Kräutern	15,50 €
90 Malai Kofta <i>Cottage Cheese in mild sauce</i> Hausgemachter Käse in einer köstlichen Soße – eine vegetarische Delikatesse	15,90 €
91 Aloo Baingan <i>Potato with Brinjal in Masala Sauce</i> Kartoffeln mit Auberginen in Masala Sauce	15,90 €
92 Veg. Kofta <i>Vegetable balls made from various vegetables in a fine Sauce</i> Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse in feiner Soße	15,90 €
101 Shahi Panner <i>Homemade cottage cheese cooked in butter, cashew nuts gravy</i> Hausgemachter Hüttenkäse zubereitet in Butter, Cashew-Nüssen und Curry-Sauce (G)	15,90€
102 Aloo Chana Masala <i>Potatoes and chick peas with onions and garlic cooked in spicy sauce</i> Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer pikanten Curry-Sauce	15,50 €
103 Eggplant Bharta <i>Eggplant cooked in Tandoor with mashed onions, ginger, garlic, spices and herbs</i> Auberginen im Tandoor gegrillt und püriert mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Kräutern gewürzt	15,90 €
104 Bhindi Masala <i>Okra vegetables fried with onions, tomatoes, ginger, garlic and special Indian spices</i> Okragebüsche mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten	15,90 €
105 Dal Makhani <i>Black lentils with a special spices cooked in butter gravy sauce</i> Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gekocht (G)	15,90 €
106 Navratan Korma <i>Vegetables Mix with cashew nuts in korma</i> Verschiedene Gemüse mit Cashew-Nüssen in Kormasauce gebraten (G,H)	15,50 €
107 Aloo Matar <i>Cooked potatoes with Greenpeas</i> Kartoffeln mit Erbsen in feiner Curry Sauce	15,50 €
108 Channa Mango <i>Chick Peas cooked in a delicately flavoured sauce with mango</i> Kichererbsen in würziger Sauce und Mango	15,50 €

Liste der Zusatzstoffe und Allergene

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) Koffeinhaltig (A) Glutenhaltiges Getreide / Erz. (B) Krebstiere / Erz. (C) Eier / Erz. (D) Fisch / Erz. (G) Milch und Lactose / Erz. (H) Schalenfrüchte / Erz. (J) Weichtiere / Erz.





Vegane Gerichte - Vegan Dishes

V 81 Aloo Palak Kartoffeln und Spinat mit einer feinen Gewürzmischung zubereitet <i>Potatoes mixed with spinach, cream and spices</i>	15,50€
V 82 Chana Palak Kichererbsen und Spinat mit einer feinen Gewürzemischung zubereitet <i>Chick peas, mixed with Spinach, Cream and Spices</i>	15,50€
V 83 Kashmiri Dum Aloo Kartoffeln in einer würzigen Soße und frischen Kräutern zubereitet <i>Cooked potatoes in a spicy sauce and fresh herbs</i>	15,50€
V 84 Mix Veg. Masala Gemischte Gemüse in einer feine Gewürzmischung Sauce	15,50€
V88 Aloo Gobi Kartoffeln mit Blumenkohl in Masala Sauce <i>Potato with Coliflower in Masala Sauce</i>	15,50 €
V89 Tarka Dal Dal Linsen in würziger Soße mit frischen Kräutern <i>in flaverful gravy With frish herbs</i>	15,50 €
V91 Aloo Baingan Kartoffeln mit Auberginen in Masala Sauce <i>Potato with Brinjal in Masala Sauce</i>	15,90 €
V 102 Aloo Chana Masala Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer pikanten Curry-Sauce <i>Potatoes and chick peas with onions and garlic cooked in spicy sauce</i>	15,50 €
V 103 Eggplant Bharta Auberginen im Tandoor gegrillt und püriert mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Kräutern gewürzt <i>Eggplant cooked in Tandoor with mashed onions, ginger, garlic, spices and herbs</i>	15,90 €
V 104 Bhindi Masala Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten <i>Okra vegetables fried with onions, tomatoes, ginger, garlic and special Indian spices</i>	15,90 €
V 106 Navratan Korma Verschiedene Gemüse mit Cashew-Nüssen in Kormasauce gebraten (H) <i>Vegetables Mix with cashew nuts in korma</i>	15,50 €
V 107 Aloo Matar Kartoffeln mit Erbsen in feine Curry Sauce <i>Cooked potatoes with Greenpeas</i>	15,50 €
V 108 Channa Mango Kichererbsen in würzigen Sauce und Mango <i>Chick Peas cooked in a delicately flavoured sauce with mango</i>	15,50 €
V 73 Mix Veg. Biryani Basmati-Reis mit verschiedenen Gemüsen und Cashew-Nüssen (H) <i>Basmati rice with vegetables and cashew nuts</i>	15,50 €





8

Chawa Ke Namooone Biryani's / Ein typisches Gericht aus der
Mogulreich-Küche / A typical Moghulei dish with Basmati-rice

70 Chicken Biryani	17,50 €
Gewürzte Hähnchenfleischstückchen in Safran-Reis (G,H) <i>Spiced chicken pieces cooked in saffron rice Moghul style</i>	
71 Lamm Biryani	18,50€
Gewürztes Lammfleisch in Safran-Reis (G) <i>Spiced chunks of lamb cooked in saffron rice Moghul style</i>	
73 Mix Sabaz Biryani	15,50€
Basmati-Reis mit verschiedenen Gemüsen und Cashew-Nüssen (G,H) <i>Basmati rice with vegetables and cashew nuts.</i>	

Mitha / Nachspeisen / Dessert

110 Firni	4,50 €
Milchreispudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien (G,H) <i>Milkrice pudding with rose water, almonds and pistachios</i>	
111 Mangocreme	4,50 €
Mangofrucht püriert mit Vanilleeis, Mandeln und Pistazien (G,H) <i>Mango fruit pureed with vanilla ice cream, almonds and pistachios</i>	
112 Gulab Jamun	4,50 €
Mit Trockenmilch und hausgemachten Hüttenkäseballchen zubereitet, frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getunkt (G,H) <i>Made with dry milk and cottage cheese balls, deep fried and dipped in sugar syrup and rose water</i>	
113 Chocolate Vanilla Cream	4,50 €
Nutella mit Vanilleeis <i>Nutella with Vanilla Ice Cream</i>	
114 Chocolate Vanilla Mango Cream	4,50 €
Mangofrucht püriert mit Nutella und Vanilleeis <i>Mango fruit pureed with Nutella and Vanilla Ice Cream</i>	
115 Vanilla Caramel Cream	4,50 €
Vanilleeis mit Caramel <i>Vanilla Ice Cream with Caramel Sauce</i>	
116 Hot and Cold	4,90 €
Vanilleeis mit Gulab Jamun (G) <i>Vanilla Ice Cream with Gulab Jamun</i>	

Liste der Zusatzstoffe und Allergene

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) Koffeinhaltig (A) Glutenhaltiges Getreide / Erz. (B) Krebstiere / Erz.(C) Eier / Erz. (D) Fisch / Erz.(G) Milch und Lactose / Erz. (H) Schalenfrüchte / Erz. (J) Weichtiere /Erz.





9

Peene Ke Liey / Getränke / Drinks

Alkoholfreie Getränke	0,2l	0,4l
201 Coca Cola (1,2,5)	2,70 €	3,90 €
202 Fanta (1,2,3)	2,70 €	3,90 €
203 Sprite (1,2,3)	2,70 €	3,90 €
204 Mezzo Mix (1,2,5)	2,70 €	3,90 €
205 Cola Zero (1,2,5)	2,70 €	3,90 €
206 Bitter Lemon (3)	2,90 €	4,50 €
Wasser	0,2l	0,4l
280 Bonaqua Classic	2,00 €	3,00 €
281 Gourmet Flasche 0,5l		4,00 €
	0,25l	
282 Gourmet Still Flasche	2,90 €	
Säfte	0,2l	0,4l
221 Apfelsaft	3,00 €	4,50€
222 Orangensaft	3,00 €	4,50€
223 Mango Saft	3,00 €	4,50€
224 Johannisbeersaft	3,10 €	4,70€
225 Apfelsaft Schorle	2,90 €	4,00€
226 Orangensaft Schorle	2,90 €	4,00€
227 Mangosaft Schorle	2,90 €	4,00€
228 Johannisbeersaft Schorle	3,00 €	4,10€
Lassis / Joghurtgetränk / Shakes	0,3l	
211 Mango Lassi	4,50 €	
212 Salt Lassi	4,10 €	
213 Sweet Lassi	4,10 €	
214 Mango Shake	4,50 €	





10

Alkoholische Getränke

Biere	0,33l	0,5l
231 Indisches Bier (King Fisher) 0,3l	3,50 € half pint	
232 Beck's Pils Beck's Alkoholfrei	3,50 €	
233 Kaiser Bier vom Fass	3,50 €	4,50 €
234 Paulaner / Kaiser Hefe Weizen, Kristal und Alkoholfrei		4,50 €
235 Radler	3,00 €	4,00 €

Alkoholische Getränke

Weine	0,1l	0,2l
270 Schwarzriesling Weissherbst / Rosè	3,50 €	4,90€
271 Heilbronner Staufenb. Riesling / Weiß	3,50 €	4,90€
272 Heilbronner Staufenberg Trollinger / Rot	3,50 €	4,90€
273 Montepulciano D'Abruzzo Doc / Rot	3,50 €	4,90€
274 Pinot Girgio del Veneto / Weiß	3,50 €	4,90€
276 Fleiner Altenberger Riesling (<i>lieblich</i>) Weiß	3,50 €	4,90€
277 Fleiner Altenberger Riesling (<i>lieblich</i>) Rot	3,50 €	4,90€
275 Weinschorle Weiss, Rot, Rosè		4,50€
278 Indischer Wein Sula Rot/Weiß (0,75l)	21,90 € (Flasche)	





11

Spirituosen

240 Cocos Schnaps	2,90 € 2cl	
241 Mango Schnaps	2,90 € 2cl	
242 Teacher Whisky		5,00 € 4cl
243 Chivas Regal		6,00 € 4cl
244 Johnnie Walker Black Label		6,00 € 4cl
245 Old Monk Indian Rum		6,00 € 4cl
248 Ramazotti		4,50 € 4cl
249 Ouzo		4,50 € 4cl
401 Vodka Smirnoff		4,50 € 4cl
402 Baileys on Ice		4,80 € 4cl
403 Gin (<i>Star of Bombay</i>)		6,50 € 4cl

Longdrinks

421 Vodka Orange		6,00 €
422 Vodka Red Bull (<i>Dose Red Bull</i>)		7,20 €
423 Cuba Libre (<i>Havanna Club 3y, Cola Limette</i>)		6,00 €
424 Jacky Cola (<i>Jacky, Cola</i>)		6,50 €
425 Aperol Soda (1)		5,00 €
426 Aperol Lemon (1)		5,00 €
427 Aperol Mango (1)		5,00 €
428 Whisky Cola		5,80 €

Sekt

	0,1l	0,75l
251 Prosecco	3,90 €	23,80 € (Flasche)
252 Asti Cinzano		19,90 € (Flasche)
253 Sekt	3,50 €	
255 Sekt mit Mangosaft	3,90 €	

Warme Getränke

261 Kännchen Tee	4,90 €
Schwarztee auf indische Art gekocht mit Milch und Kardamom	
262 Kännchen Kaschmir Tee	4,50 €
Schwarztee mit Nelken und Kardamom	
263 Tasse Kaffee	2,80 €
264 Espresso	2,50 €
265 Cappuccino	3,50 €
266 Kännchen Tee versch. Sorte	4,50 €
Grüne Tee, Ingwer Tee, Pfefferminz Tee, Früchte Tee, Kräutertee	
267 Latte Macchiato	3,90 €

Liste der Zusatzstoffe und Allergene

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) Koffeinhaltig (A) Glutenhaltiges Getreide / Erz. (B) Krebstiere / Erz.(C) Eier / Erz. (D) Fisch / Erz.(G) Milch und Lactose / Erz. (H) Schalenfrüchte / Erz. (J) Weichtiere /Erz.

