



Herzlich Willkommen

Wir bereiten jedes Gericht frisch für Sie zu.

Bitte teilen Sie uns bei Ihrer Bestellung mit, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Selbstverständlich können wir auch Ihrem Wunsch entsprechen, wenn Sie z.B. ein Gewürz nicht mögen. Wir verzichten auf künstliche Farbstoffe und kochen nur mit naturbelassenen Gewürzen.

**Wir wünschen einen
Guten Appetit.**

HINWEIS:

Eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Servicepersonal

Öffnungszeiten:

Montag

17:30 - 22:30 Uhr

Dienstag - Sonntag

11:30 - 14:30 Uhr

17:30 - 22:30 Uhr

warme Küche bis 22:00 Uhr

Shorba – Suppen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 001 | Dal Shorba ^G
Kräftige indische Linsensuppe | 4,90 € |
| 002 | Malkatani Shorba ^G 
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch | 5,50 € |
| 003 | Yakhni Shorba ^G
Hühner-Cremesuppe | 5,50 € |
| 004 | Sabzi Shorba ^G
Gemüse-Cremesuppe | 5,50 € |
| 005 | Tomatar Shorba ^G
Tomaten-Cremesuppe, pikant gewürzt | 5,50 € |
| 016 | Jheenga Shorba ^{B, G}
Garnelensuppe, pikant gewürzt | 7,90 € |

Indische Brote

- | | | |
|-----|---|--------|
| 021 | Peshwari Naan ^{A1, G, C}
Fladenbrot aus Hefeteig mit indischem Käse, Kokosflocken und Rosinen | 4,20 € |
| 025 | Chapati ^{A1}
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl | 2,50 € |
| 026 | Naan ^{A1, G, C}
Fladenbrot aus Hefeteig | 2,80 € |
| 027 | Lasan-, Chilli-, Pudina-, Adrak Naan ^{A1, G, C}
Fladenbrot entweder mit Knoblauch, Chilli, Minze, Butter oder Ingwer | 3,20 € |
| 028 | Alu- Parantha ^{A1}
Fladenbrot mit Kartoffeln | 3,50 € |
| 029 | Paneer Naan ^{A1, G, C}
Fladenbrot aus Hefeteig mit Hausgemachten Käse gefüllt | 4,20 € |
| 030 | Pappadams
Drei dünne, knusprige Linsenwaffeln
mit 3 verschiedenen Dips | 2,80 € |



Shurat-Vorspeisen

Alle Vorspeisen servieren wir mit Salatgarnitur und drei verschiedenen schmackhaften Saucen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 006 | Vegetable Pakoras
In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse | 5,90 € |
| 007 | Murgh Pakoras
In Kichererbsenmehl gebackene Hühnchenbrustfiletstücke | 6,90 € |
| 008 | Paneer Pakoras ^G
In Kichererbsenmehl gebackener, hausgemachter Käse | 6,50 € |
| 009 | Bengen Pakoras
In Kichererbsenmehl gebackene Auberginen | 5,90 € |
| 010 | Vegetable Samosa ^{A1}
Pastete mit Gemüse gefüllt | 5,90 € |
| 011 | Onion Bhaji
In Kichererbsenmehl gebackenes Zwiebelleibchen | 5,90 € |
| 012 | Fisch Pakoras ^D
In Kichererbsenmehl gebackenes Fischfilet | 8,90 € |
| 013 | Jheenga Pakoras ^B
In Kichererbsenmehl gebackene Riesengarnelen | 10,90 € |
| 014 | Gemischte Vorspeisenplatte ^{A, G} 
In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse, hausgem. Käse,
Auberginen und Zwiebelleibchen für zwei Personen | 10,90 € |
| 015 | Gemischte Vorspeisenplatte ^{A, G} für zwei Personen
Murgh-, Vegetable-, Paneer-, Bengen-Pakoras, Onion Bhaji | 11,90 € |



Salate- & Joghurt-Speisen

020	Raita ^G Joghurt mit Gurken, fein gewürzt	3,90 €
430	Channa Chat ^G Kichererbsen mit Tomaten und frischen Zwiebeln in Joghurt-Sauce	4,90 €
431	Murgh Chat ^G Hühnerfleisch mit Tomaten und frischen Zwiebeln in Joghurt-Sauce	5,90 €
432	Tomaten Salat ^G Frische Tomaten mit indischem Käse in Essig und Öl	5,90 €
433	Gurken Salat ^G	4,90 €
434	Kleiner Gemischter Salat ^G	4,90 €
435	Gemischter Salat Groß ^G mit Gemüse der Saison	6,90 €
436	Paneer Tikka Salat ^G Gemischter Salat mit gegrilltem hausgemachten Käse	9,90 €
437	Tandoori Mango Salat ^{G, K} Gemischter Salat mit Mango, Sesam und gegrillten Hühnerbruststreifen	10,90 €
438	Indian Palace Salat ^G Gemischter Salat mit im Lehmofen gegrillten Hühnerbrust Stücken	10,90 €
439	Sport Salat ^{C, G} Gemischter Salat mit gekochten Eiern, indischem Käse und gebratener Hühnerbrust	11,50 €
440	Tandoori Prawns Salat ^{B, G} Gemischter Salat mit gegrillten Riesengarnelen	13,90 €
442	Ananas Salat Gemischter Salat mit Ananas und gegrillten Hühnerbruststreifen	10,90 €

Auf Wunsch bekommen Sie die Salate auch mit Essig-Öl Dressing



Extra Beilagen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 022 | Basmati Reis
Spezieller indischer Basmatireis | 3,80 € |
| 023 | Pilao Reis
Gebratener Reis mit grünen Erbsen | 4,90 € |
| 024 | Bombay – Potatoes
Kartoffel-Curry mit Kümmel | 4,50 € |
| 160 | Jeera Sabzi
Gemischtes Gartengemüse mit Kümmel | 5,90 € |

Biryanis – Reisgerichte

Biryani ist ein in der Pfanne zubereitetes Reisgericht, das mit Mandeln, Rosinen, Kokosnussflocken und Rosenwasser verfeinert wird

- | | | |
|-----|--|---------|
| 095 | Murgh Biryani ^H
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Safranreis | 15,90 € |
| 096 | Lamm Biryani ^H
Lammfleisch in Safranreis, mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt | 16,90 € |
| 097 | Jheenga Biryani ^B
Riesengarnelen in Safranreis, fein gewürzt | 17,50 € |
| 098 | Shahi Biryani ^{B, H}
Reis mit Lamm-, Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen | 17,90 € |
| 099 | Vegetable Biryani ^H
Safranreis mit frischem Gartengemüse, fein gewürzt | 14,90 € |



Menüs für 2 Personen

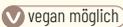
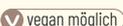
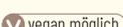
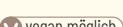
- 201M **Gemischte Vorspeise** ^G 45,90 €
gemische warme und kalte Vorspeisen
Hauptspeise: Murgh Tikka – Tandoori ^{G, H}
Entbeinte Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade
am Spieß im Tandoor gegart
Hauptspeise: Mutton Roggen Josh ^{G, H}
Lammfilet aus dem Lehmofen in spezieller
würziger Sauce nach Kashmiri Art
Nachspeise: Mango Creme und Gulab Jamun
- 202M **Vorspeise: Fisch Amritsari Pakoras** ^D 54,90 €
Hauptspeise: Goa Fisch Curry ^D
Fischfilet in Knoblauch, Ingwer-Curry-Sauce, pikant
Hauptspeise: Jhinga Shahi (Tandoori Garnelen) ^{B, G}
Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur bei den
Leuten des Indus- Tales bekannt, am Spieß im Tandoor gegrillt
Nachspeise: Mango Creme und Gulab Jamun ^{G, H}
-  203M **Vorspeise: gemischte warme und kalte** 37,90 €
Vorspeisen ^G
Hauptspeisen: Malai Koftas ^{A1, G, H}, **Mixed Vegetables** ^G
Gefüllte Käseklößchen in feiner Curry-Creme-Sauce, mit Mandeln und Kokosnuss und
Gemüse-Curry aus verschiedenem frischem Gemüse, serviert mit Reis ^{A1}
Nachtisch: Mango Creme und Firni ^{G, H}

Menüs für 1 Person

- 204M **Chicken Menü** 21,90 €
Vorspeise: Hühnchen Pakoras
Hauptspeise: Murgh Tikka – Tandoori ^{G, H}
Entbeinte Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade
am Spieß im Tandoor gegart
Nachspeise: Mango Creme ^{G, H}
- 205M **Lamm Menü** 23,90 €
Vorspeise: gemischte Pakoras
Hauptspeise: Botti Kebab – Tandoori ^{G, H}
Zart mariniertes Lammfilet vom Spieß mit Gemüse und Reis
Nachspeise: Mango Creme ^{G, H}



Vegetarische Gerichte

- 031 **Chana Masala**  13,90 €
Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer, würzig
- 032 **Tarka Daal** ^G  13,90 €
Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch zubereitet
- 033 **Karahi Mushrooms** ^G  14,50 €
In heißer Pfanne servierte Champignon mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, fein gewürzt
- 034 **Karahi Paneer** ^G 14,90 €
Hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, in heißer Pfanne serviert
- 035 **Malai Koftas** ^{G, H} 14,90 €
Gefüllte Käseklößchen in feiner Kokos-Cashew-Sauce
- 036 **Mixed Vegetables** ^G  14,50 €
Gemüse-Curry aus verschiedenem frischen Gemüse
- 037 **Navrattan Korma** ^{G, H}  14,90 €
Frisches Gartengemüse im Mandel-Safran-Kokos-Cashew-Sauce und Rosinen
- 038 **Palak Paneer** ^G 14,90 €
Hausgemachter Käse mit Spinat und aromatischen Gewürzen
- 039 **Paneer Pasanda** ^{G, H} 14,90 €
Hausgemachter Käse in Cashew-Tomaten-Sauce
- 040 **Vegetable Jalfarezi** ^G   14,50 €
Gemischtes Gemüse mit hausgemachtem Käse, pikant gewürzt
- 121 **Bengen Bhartha**  14,50 €
Aubergine im Lehmofen gegrillt, gehackt, mit frischen Kräutern
- 122 **Bhindi Bhujia**  14,90 €
Frisches Okra-Gemüse mit Gewürzen gebraten



Chefkoch Empfehlung

- 451 **Chana Pindi** ^G 14,50 €
Kichererbsen mit hausgemachtem Käse
- 454 **Dam Alu Kashmiri** ^{M, H}  14,50 €
Kartoffeln mit Trockenfrüchten in Mandel-Sauce
- 455 **Chilly Paneer** ^G  14,90 €
Hausgemachter Käse in Süß-Sauer-Sauce



Thalis

Gemischte Platten

- 042 **Punjabi Thali** ^{A1, G}  16,90 €
Drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Basmati-Reis und Salat
- 043 **Punjabi Thali** ^{A1, G} für zwei Personen, nur im Lokal 31,90 €
Sechs verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Basmati-Reis und Salat (nicht bei Ladies-Night)
- 044 **Moghul Thali** ^{A1, G} 17,90 €
Chicken Tikka Masala - ein Gemüsegericht, Linsen, Raita, Chapati, Basmati-Reis und Salat
- 045 **Moghul Thali** ^{A1, G} für zwei Personen, nur im Lokal 33,90 €
Drei Fleischcurrys, zwei Gemüsegerichte, Linsen, Raita Chapati, Basmati-Reis und Salat (nicht bei Ladies-Night)
- 046 **Fisch Thali** ^{A1, B, D, G} 18,90 €
Fischcurry, Scampi, Gemüse, Raita, Naan und Basmati-Reis



Tandoori

24 Stunden mariniert und gegrillt aus dem indischen Holzkohle-Lehmofen mit Sauce

- | | | |
|-----|--|---------|
| 051 | Reshmi – Kebab ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet in Cashew und weißem Pfeffer mariniert | 15,90 € |
| 052 | Tandoori – Chicken ^{G, H}
Hühnerkeule, speziell gewürzt | 15,50 € |
| 053 | Murgh Tikka ^{G, H}
Entbeinte Hühnerfleischstücke am Spieß im Tandoor gegart | 15,90 € |
| 054 | Botti Kebab ^{G, H}
Zart mariniertes Lammfilet vom Spieß mit Gemüse | 16,90 € |
| 055 | Tandoori-Mix ^{G, H}
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten | 16,90 € |
| 056 | Tandoori-Mix ^{G, H} für zwei Personen
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten | 32,90 € |
| 057 | Jhinga Shahi ^{B, G, H} (Tandoori Garnelen)
Garnelen mariniert nach Art des Hauses | 20,90 € |
| 058 | Fisch Tikka ^{D, G, H} (Fisch Tandoori)
Lachsfilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Lehmofen gegart | 19,90 € |
| 059 | Paneer Tikka ^{G, H} 
Marinierter, hausgemachter Käse mit Tomate und Paprika | 15,90 € |
| 124 | Achari Tikka ^{G, H} 
Hähnchenbrustfilet mit Pickle, Gewürzen, in Joghurt mariniert | 15,90 € |
| 129 | Haryali Tikka ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet mit frischer Minze und Koriander mariniert | 15,90 € |



Huhn – Murgh

060	Chicken – Curry Hühnerfleisch in feiner Curry-Sauce	14,90 €
061	Chicken Tikka Masala ^{G, H} Hähnchenbrustfilet aus dem Lehmofen in Mandel-Sauce	15,90 €
062	Chilly Chicken ^{C, A1}  scharf nach Wunsch Hühnerfleisch in Süß-Sauer-Sauce	15,90 €
063	Chicken Jalfarezi ^G  Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Tomate & Ingwer, pikant gewürzt	15,50 €
064	Palak Murgh ^G Zartes Huhn in Spinat und aromatischen Gewürzen	15,50 €
065	Murgh Vindalu  Hühnerfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce gegart (sehr scharf)	15,50 €
066	Butter Chicken ^{G, H} Hähnchen Filet in feiner Butter-Cashew-Tomaten-Sauce	15,90 €
067	Chicken Botti Masala ^G Gegrilltes Hähnchen Filet mit Paprika und Tomaten in feiner Sauce	15,50 €
068	Murgh Korma ^{G, H} Hähnchenbrustfilet in Mandel-Safran-Kokos-Cashew-Sauce	15,90 €
069	Chicken Badam Pasanda ^{G, H} Zartes Hühnerfleisch in Mandel-Sauce mit Kokosnussflocken	15,90 €
070	Chicken Bhuna Hühnerfleisch in Knoblauch-Ingwer-Tomaten-Sauce, kräftig gewürzt	15,50 €
071	Karahi Murgh ^{G, H} Hähnchenbrustfilet mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, in einer heißen Pfanne zubereitet	15,90 €
123	Chicken Mango ^{G, H} Gebratenes Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Mango-Cashew-Kokos-Sauce	15,90 €



Chefkoch
Empfehlung

457	Cream – Murgh ^{G, H} Hühnerfleisch in Kokos-Cashew-Sauce	15,90 €
458	Murgh – Masala ^{G, G} Hühnerfleisch in Masalasaucе mit gekochtem Ei	15,90 €



Lamm-Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 072 | Karahi Gosht | 16,50 € |
| | Lammfleischstücke mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in heißer Pfanne serviert | |
| 073 | Mutton Korma ^{G, H} | 16,90 € |
| | Lammfleisch in Mandel-Safran-Kokos-Cashew-Sauce | |
| 074 | Palak Gosht ^G | 16,50 € |
| | Zartes Lammfleisch in Spinat und aromatischen Gewürzen | |
| 075 | Bhuna Gosht | 16,50 € |
| | Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer-Sauce | |
| 076 | Mutton Vindalu  | 16,50 € |
| | Lammfleisch und Kartoffeln mit frischer Peperoni, scharf gewürzt | |
| 077 | Lamm Curry | 16,50 € |
| | Lammfleisch in würziger Currysauce | |
| 078 | Tandoori Tikka Masala ^{G, H} | 16,90 € |
| | Lammrückenfiletstücke in Tandoor gegrillt, orientalisch gewürzt mit Spezialsauce gebraten | |



Chefkoch Empfehlung

- | | | |
|-----|--|---------|
| 460 | Lamm Jalfarezi ^G  | 16,50 € |
| | Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Tomate & Ingwer, pikant gewürzt | |
| 125 | Bhindi Gosht | 16,90 € |
| | Frische Okra-Gemüse mit Lammfilet | |
| 126 | Bengen Gosht | 16,90 € |
| | Lamm mit Aubergine gebraten | |



Fisch-Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 090 | Machi Masala (Fisch-Curry)^D
Fischfilet mit Kräutern und Gewürzen gebraten | 15,50 € |
| 091 | Jheenga Curry^B
Riesengarnelen in feiner Curry-Sauce | 16,90 € |
| 092 | Jheenga Palak^{B, G}
Riesengarnelen mit Spinat und aromatischen Gewürzen | 16,90 € |
| 093 | Shahi Prawn Masala^{B, G, H}
Riesengarnelen in Kokosnussmilch und Mandel-Sauce | 17,90 € |
| 162 | Jeenga Khumb Masala^B
Riesengarnelen mit Champignon, Tomaten und Ingwer in Curry Sauce | 16,90 € |



Chefkoch Empfehlung

- | | | |
|-----|--|---------|
| 127 | Jheenga Jalfarezi^{B, G} 
Riesengarnelen mit Paprika, Tomate und Ingwer, pikant gewürzt | 17,50 € |
| 128 | Fisch Mango^{G, H}
Fischfilet in einer fruchtigen Mango-Cashew-Kokos-Sauce | 17,50 € |



Enten-Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 253 | Battakh Tikka Masala ^{G, H}
Entenbrustfilet in Mandel-Sauce | 17,90 € |
| 255 | Battakh Jalfarezi ^G 
Gebratenes Entenfleisch mit Paprika, Tomaten & Ingwer, pikant gewürzt | 17,50 € |
| 256 | Battakh Palak ^G
Zartes Entenfleisch mit Spinat und aromatischen Gewürzen | 17,50 € |
| 260 | Battakh Korma ^{G, H}
Entenbrustfilet in Mandel-Safran-Kokos-Cashew-Sauce | 17,90 € |
| 262 | Punjabi Battakh ^G
Entenbrustfilet in kräftiger Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce | 17,50 € |
| 263 | Karahi Battakh ^G
Entenbrustfilet mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in heißer Pfanne serviert | 17,90 € |
| 264 | Battakh Mango
Entenbrustfilet in fruchtiger Mango-Kokos-Cashew-Sauce | 17,90 € |





Feste feiern im Indian Palace

Machen Sie Ihre Festlichkeit zu einem Erlebnis und feiern Sie bei indischem Flair in gemütlicher Atmosphäre. Hierfür können wir Ihnen auch einen geschlossenen Raum nur für Sie und Ihre Gäste zur Verfügung stellen. Ob À la Carte oder Buffet - wir stellen mit Ihnen die passenden Speisen zusammen.

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen auch Bauchtänzerinnen als Untermalung für Ihren Abend.
So wird Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis!



Für unsere kleinen Gäste

3-10
Jahre

- | | | |
|-----|---|---------|
| 101 | Tandoori Chicken ^G
Hühnerkeule aus dem Lehmofen mit Pommes | 8,90 € |
| 102 | Chicken Mango ^{G, H}
Zarte Hühnerfleischstücke in fruchtiger Mango-Sauce | 9,90 € |
| 103 | Murgh Korma ^{G, H}
Hähnchen in Mandel-Safran-Kokos-Cashew-Sauce | 9,90 € |
| 104 | Lamm Masala ^{G, H}
Zartes Lammfleisch in Mandel-Sauce | 10,90 € |
| 105 | Chicken Biryani ^H
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Safranreis mit Mandel-Sauce | 9,90 € |
| 107 | Pommes ^G | 3,90 € |

Desserts

- | | | |
|-----|--|--------|
| 111 | Frische Mango mit Eis ^G | 5,90 € |
| 112 | Mango Creme ^{G, H}
Frische Mangosahne mit Eis | 5,50 € |
| 113 | Gulab Jamun ^{G, H}
Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup | 5,50 € |
| 114 | Gemischtes Eis mit Sahne ^G | 5,20 € |
| 115 | Firni ^{G, H}
Honigmilch mit Mandeln, Pistazien, Kardamom und Vanilleeis | 5,50 € |
| 116 | Rasmalai ^{G, H}
Klößchen aus Paneer (Käse), eingelegt in karamellisierter Milch, mit einer feinen Kardamom Note | 5,90 € |



Mittagsmenü

Montag bis Freitag (außer Feiertag) von 11:30 bis 14:30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat (nicht bei Lieferung/Abholung).

Salate

 Jedes Gericht können Sie auch scharf bestellen.

- | | | |
|-----|---|--------|
| M37 | Salat Paneer Tikka ^G | 8,90 € |
| | frischer Marktsalat, serviert mit hausgemachtem Käse aus dem Lehmofen mit Joghurt-Dressing | |
| M38 | Indian Palace Salat ^{G, L} | 8,90 € |
| | frischer Marktsalat und gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen mit Joghurt-Dressing | |
| M39 | Salat Botti Kabab ^G | 9,90 € |
| | zart mariniertes Lammfilet, gegrillt aus dem Lehmofen, auf frischen Marktsalaten mit Joghurt-Dressing | |

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|--------|
| M1 | Dal Maharani ^G  vegan möglich | 7,90 € |
| | indische Linsen mit Butter zubereitet | |
| M2 | Chana Masala  vegan möglich | 8,50 € |
| | Kichererbsen in würzigem Curry mit frischen Tomaten und Ingwer | |
| M3 | Novratan Korma ^{G, H}  vegan möglich | 8,90 € |
| | frisches Gemüse in Mandel-Safran-Kokos-Cashew-Sauce | |
| M4 | Vegetable Jalfarezi ^G  vegan möglich  | 8,90 € |
| | gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt | |
| M5 | Paneer Tikka Masala ^{G, H} | 9,90 € |
| | hausgemachter Käse, in Mandel-Sauce | |
| M6 | Palak Paneer ^G | 8,90 € |
| | kräftige Gewürzmischung mit Spinat, hausgem. Käse und aromatischen Gewürzen | |
| M8 | Karahi Paneer ^G | 9,50 € |
| | Frischer gebratener hausgemachter Käse mit Paprika, Tomaten und Ingwer | |
| M55 | Mixed Vegetables ^G  vegan möglich | 8,50 € |
| | Gemüse-Curry aus verschiedenem frischem Gemüse | |



Mittagsmenü

Montag bis Freitag (außer Feiertag) von 11:30 bis 14:30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat (nicht bei Lieferung/Abholung).



Huhn Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|--------|
| M9 | Chicken-Curry
zartes Hühnerfleisch in nordindischer Curry-Sauce | 9,50 € |
| M10 | Channa Murgh
zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen | 9,50 € |
| M11 | Chicken Tikka Masala ^{G, H}
Mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Mandel-Sauce | 9,90 € |
| M12 | Murgh Korma ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet-Stücke in Mandel-Safran-Kokos-Cashew-Sauce | 9,90 € |
| M13 | Chilly Chicken ^C  scharf nach Wunsch
Hühnerfleisch in Süß-Chilly-Sauce | 9,90 € |
| M14 | Mango Chicken ^{G, H}
zartes Hühnerfleisch in einer fruchtigen Mango-Cashew-Sauce | 9,50 € |
| M15 | Butter Chicken ^G
Mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Butter-Cashew-Tomaten-Sauce | 9,90 € |
| M49 | Chicken Sabzi
Hühnerfleisch mit Gartengemüse in Curry Sauce | 9,50 € |

Lamm Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| M16 | Rara Lamm ^G  scharf nach Wunsch
zartes Lammfleisch in würziger Sauce | 10,50 € |
| M17 | Saag Ghosht ^G
gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art | 10,50 € |
| M19 | Mutton Vindalu 
zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | 10,50 € |
| M50 | Mutton Korma ^{G, H}
Lammfleisch in Mandel-Safran-Kokos-Cashew-Sauce und Rosinen | 10,90 € |



Mittagsmenü

Montag bis Freitag (außer Feiertag) von 11:30 bis 14:30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat (nicht bei Lieferung/Abholung).

Enten Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| M20 | Battakh Bombay Curry
Entenbrustfilet in feiner Curry-Sauce | 11,50 € |
| M22 | Battakh Indian Palace ^L
zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sauce | 11,90 € |
| M51 | Battakh Jalfarezi ^L 
Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Tomate und Ingwer, pikant gewürzt | 11,50 € |

Fisch Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| M23 | Fisch Masala ^{G, H}
Seelachsfilets in würziger Curry-Sauce | 10,50 € |
| M25 | Fisch Mango ^H
Seelachsfilets in einer fruchtigen Mango-Kokos-Cashew-Sauce | 10,90 € |
| M52 | Jheenga Curry ^B
Riesengarnelen in feiner Curry-Sauce | 11,90 € |
| M53 | Shahi Prawn Masala ^{B, G, H}
Riesengarnelen in Mandel-Sauce | 11,90 € |

Thalis

- | | | |
|-----|---|---------|
| M26 | Vegetable Thali ^G
zwei verschiedene vegetarische Gerichte, Raita, Salat | 9,90 € |
| M27 | Indian Palace Thali ^G
gemischtes Gemüse und Chicken Tikka Masala,
mit Raita und Salat | 10,90 € |



Mittagsmenü

Montag bis Freitag (außer Feiertag) von 11:30 bis 14:30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat (nicht bei Lieferung/Abholung).

Tandoori Spezialitäten

24 Stunden mariniert und gegrillt aus dem indischen Holzkohle-Lehmofen mit Sauce

- | | | |
|-----|---|---------|
| M30 | Chicken Tikka ^{G, H}
zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt | 10,90 € |
| M31 | Haryali Tikka ^G
zartes Hühnerfleisch, in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert | 10,90 € |
| M33 | Botti Kabab ^{G, H}
zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß | 11,90 € |
| M34 | Mixed Grill Platte ^{B, G, H}
Etwas von allen Lehmofen-Köstlichkeiten | 12,90 € |

Menüs für 2 Personen

- | | | |
|-----|---|---------|
| M36 | Indian Palace Menü ^{A1, B, G, H}
gemischte Vorspeisen, Mutton Roggen Josh, Reshmi Kebab, Reis, Dessert-Variationen | 31,90 € |
|-----|---|---------|



Aperitifs

1089	Prosecco	10 cl	3,90 €
1091	Hugo	20 cl	5,90 €
1092	Campari Soda⁽¹⁾ / Orange⁽¹⁾	4 cl	4,90 €
1094	Martini Bianco, dry od. Rosso	5 cl	3,90 €
1088	Aperol Spritz	20 cl	5,90 €

Cocktails

1090	Haus Cocktail (alkoholfrei möglich)	30 cl	6,90 €
1085	Coconut Kiss Cocos, Sahne, Grenadine, Ananasnektar, Maracujanektar	0,3 l	8,90 €
1086	Bombay Mule Gin, Limettensaft, Ginger Beer, Minze	0,3 l	8,90 €

Alkoholfreie Getränke

1500	Tafelwasser	0,5 l	3,20 €
1505	Flasche San Pellegrino (still)	0,5 l	4,20 €
1099	Flasche Coca-Cola^{(1), (4), (10)} oder Cola Zero ^{(1), (4), (10), (12)}	0,33 l	3,50 €
1100	Fanta^{(1), (4)}	0,4 l	3,90 €
1101	Spezi^{(1), (4), (10)}	0,4 l	3,90 €
1106	Schweppes Bitter Lemon^(m) in der Flasche	0,2 l	2,80 €
1102	Säfte Apfel, Orange	0,2 l	2,90 €
1103	Orangensaftschorle	0,4 l	3,90 €
1104	Exotische Nektare Mango, Lychee, Guave, Granatapfel, Maracuja, Ananas-Kokos, Johannisbeer	0,2 l	2,90 €
1270	Nektarschorle Mango, Lychee, Guave, Granatapfel, Apfel Maracuja, Ananas-Kokos, Johannisbeere, Rhabarber	0,4 l	3,90 €
1090	Fuze Eistee Classic, Mango, Mango-Maracuja	0,4 l	4,90 €

(1) mit Farbstoff | (4) mit Antioxidationsmittel | (10) koffeinhaltig | (11) chininhaltig Soja hergestellt | (12) mit Süßungsmittel(n)

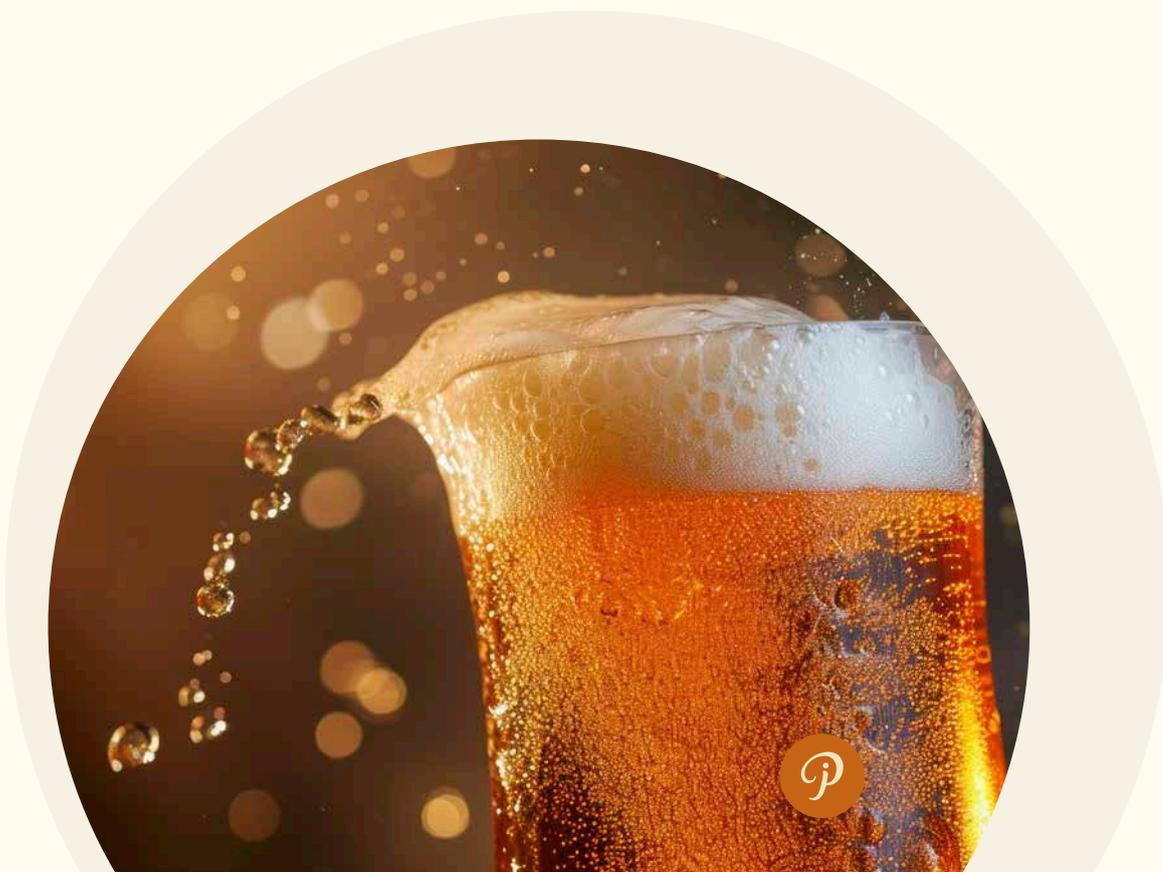


Biere

1113	Export Hell vom Fass	0,5 l	4,20 €
1114	Pils	0,3 l	3,90 €
1115	Schmankerl-Weiße vom Fass	0,5 l	4,50 €
1534	Leichtes Weißbier	0,5 l	4,50 €
1116	Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,20 €
1117	Radler	0,5 l	4,20 €
1501	Russen	0,5 l	4,50 €
1502	Schmankerl-Weiße Dunkel	0,5 l	4,50 €
1503	Indisches Bier	0,33 l	3,80 €
1555	Export Dunkel Bier	0,5 l	4,20 €

Bitters & Liköre

509	Ramazotti 30%	4 cl	4,90 €
510	Averna 29%	4 cl	4,90 €
512	Amaretto 21%	4 cl	4,90 €



Kaffee und Tee

1118	Tasse Kaffee	3,20 €
1119	Tasse Cappuccino^G	3,80 €
1120	Tasse Espresso	2,90 €
1140	Doppelter Espresso	4,90 €
721	Tasse Schwarzer Tee	2,50 €
722	Tasse Pfefferminztee, Kamillentee oder Grüner Tee	2,50 €

Indische Getränke

708	Lassi, süß oder sauer^G Joghurtgetränk	0,3 l	3,50 €
709	Mango Lassi^G Joghurtgetränk mit aromatischer Alphonso-Mango	0,3 l	3,90 €
710	Bananen Lassi^G Joghurtgetränk mit Banane	0,3 l	3,90 €
723	Kokos Lassi^G Joghurtgetränk mit Kokos	0,3 l	3,90 €
1087	Mint-Lime Lassi^G Joghurtgetränk mit Minze und Limette	0,3 l	3,90 €
711	Mango Milchshake^G	0,4 l	5,90 €
712	Chai^G Indischer Gewürztee		3,20 €
724	Tasse Kahwa Grüner Tee mit Kardamon		2,80 €
1088	Nimbu Pani frische Limonade	0,4 l	4,90 €
1089	Kurkuma Lychee Soda frische Lychee Limonade mit Kurkuma	0,4 l	4,90 €



Weißweine

			0,20 l	0,75 l
1127	Indischer Weißwein ^L trocken, 12%	<i>Indien</i>	5,90 €	
1132	Riesling ^L WG Dr.Bürklin-Wolf trocken, fruchtig, vollmundig, 10,5%	<i>Rheinpfalz</i>	5,90 €	
1128	Pinot Grigio IGT ^L Abf.Fratelli Pasqua trocken, frisch, wenig, 12%	<i>Italien</i>	5,90 €	20,90 €
1130	Chardonnay ^L Abf. Albert Bichot trocken, rund, weich, 12%	<i>Chile</i>	5,90 €	20,90 €
1131	Lugana D.O.C. ^L Pilandro Terecrèa trocken, fruchtig, blumig, 13%	<i>Italien</i>	7,90 €	29,90 €

Roseweine 0,75 l

			0,20 l	0,75 l
133	Rosato ^L Ca' Ernesto Valdadige trocken, spitzig, leicht bekömmlich, 12%	<i>Italien</i>	5,90 €	20,90 €
133	Rosato ^L Azienda Agricola Pilandro trocken, spitzig, leicht bekömmlich, 12%	<i>Italien</i>		29,90 €



Rotweine

		0,20 l	0,75 l
134	Indischer Rotwein ^L trocken, 12%	<i>Indien</i> 5,50 €	
135	Montepulciano d'Abruzzo ^L Abf. Fratelli Pasqua trocken, vollmundig, kräftig, weich, 13%	<i>Italien</i> 5,90 €	20,90 €
136	Merlot VdT ^L Abf. Fratelli Pasqua trocken, klar, frisch, fruchtig	<i>Italien</i> 5,90 €	20,90 €
138	Rioja ^L trocken, ausdrucksstark, kräftig, 12,5%	<i>Spanien</i> 6,50 €	25,00 €

Weinschorle

140	Weißweinschorle ^L	0,4 l	5,90 €
141	Rotweinschorle ^L	0,4 l	5,90 €



Spirituosen

514	Grappa Julia 40%	2 cl	4,50 €
515	Obstler 38%	2 cl	4,50 €
516	Williamsbirnenbrand 40%	2 cl	4,50 €
517	Wodka Gorbatschow 37,5%	2 cl	4,50 €
518	Gordon's Gin 37,5%	2 cl	4,50 €
519	Mango-Schnaps 38%	2 cl	4,50 €
520	Tequila gold 40%	2 cl	4,50 €
522	Old Monk Indischer Rum 42,5%	2 cl	4,50 €

Gerne können Sie die Spirituosen als Longdrinks kombinieren!

Whisky

526	Chivas Regal 40%	2 cl	5,90 €
540	Johnnie Walker Black Label 40%	2 cl	5,90 €

Sekt/Prosecco & Champagner

529	Prosecco Valdo	0,75 l	24,90 €
531	Moët & Chandon Champagner	0,75 l	89,90 €
532	Pommery brut Apange Champagner	0,75 l	79,90 €



Buffets

Samstag Mittagsbuffet

von 11:30 – 14:30 Uhr

Suppe, Salat, Raita, fünf verschiedene Hauptspeisen und Nachspeisen

nur 13,90 €

Großes Samstag Abendbuffet

von 18:00 – 22:30 Uhr

kalte und warme Vorspeisen, Raita, sieben verschiedene Hauptspeisen und Nachspeisen

nur 19,90 €

Großes Sonntag Mittagsbuffet

von 11:30 – 14:30 Uhr

kalte und warme Vorspeisen, Raita, sieben verschiedene Hauptspeisen und Nachspeisen

nur 19,90 €

Kinderbuffet

0–4 J. gratis

5–10 J. halber Preis

Montag Ladies-Night

ab 17:30 Uhr

Zwei Frauen bestellen zwei Hauptgerichte und das günstigere ist gratis. (nicht an Feiertagen, Weihnachten, Silvester, Valentinstag und besonderen Festen gültig). Das Angebot ist nur gültig, wenn jede Dame am Tisch eine Hauptspeise bestellt.

Diwali Lichterfest

Am dritten Samstag im **November**. Mit großer Überraschung.

Extra großes Silvesterbuffet

Am 31. Dezember. Mit großer Überraschung.



Allergene und Zusatzstoffe

A = Glutenhaltiges Getreide

Dazu gehören: Weizen (A1), Roggen (A2), Gerste (A3), Hafer (A4), Dinkel (A5), Kamut (A6), Emmer (A7), Einkorn (A8), Grünkern (A9)
Beispiele: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Cous-cous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl

B = Krebstiere und Krebsserzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
Beispiele: Shrimps-Paste u. a. asiatische Würzpasten

C = Eier und Eierzeugnisse

Dazu gehören: -
Beispiele: Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrierei, Lipovitellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 = Lysozym (Ei)

D = Fisch und Fischerzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten
Beispiele: Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovis-paste

E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Dazu gehören: Alle Erdnussorten
Beispiele: Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter

F = Soja

Dazu gehören: Alle Sorten von Sojabohnen
Beispiele: Edamame, Miso, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tamari, Tofu, E 322 = Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba

G = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

Dazu gehören: Kuhmilch
Beispiele: Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Lactose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch

H = Schalenfrüchte

Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewnüsse
Beispiele: gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle

I = Sellerie

Dazu gehören: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
Beispiele: Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Selleriesalz

J = Senf

Beispiele: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

K = Sesam

Beispiele: Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl

L = Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/l oder kg

Dazu gehören: E 220 - E 228
Beispiele: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein

M = Lupine

Beispiele: Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat

N = Weichtiere

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
Beispiele: Austernsauce

Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Nitritpökelsalz
- (4) mit Antioxidationsmittel
- (5) mit Geschmacksverstärker
- (6) geschwefelt
- (7) geschwärzt
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Milcheiweiß
- (10) koffeinhaltig
- (11) chininhaltig Soja hergestellt
- (12) mit Süßungsmittel(n)
- (13) enthält eine Phenylalaninquelle
- (14) gewachst
- (15) mit Taurin
- (16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter



