

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Auch können wir Ihrem Wunsch entsprechen, wenn Sie ein Gewürz nicht mögen - z.B. ohne Knoblauch ohne Ingwer usw.

Wir möchten alles zu Ihrer Zufriedenheit zubereiten. Sollten Sie mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Every dish is freshly prepared. Please, tell us with your order whether you would like your dish hot, medium hot or mild. If you would rather not have a certain flavour, eg. without garlic or without ginger, please give your preference.

We would like to prepare everything to your satisfaction. If you are not happy with anything, please let us know.

In Indien, dem Land der Vielfalt, werden 15 Sprachen in zahlreichen Dialekten gesprochen und vier Religionen ausgeübt. Dennoch teilen die Menschen dort ein gemeinsames Verständnis für die Gewürze, die die indische Küche auszeichnen und legen dabei viel Wert auf die Tradition bei der Zubereitung und dem Anrichten der Speisen.

Im **INDIAN PALACE** bemühen wir uns, die seit Jahrtausenden bestehende Überlieferung fortzusetzen. Wir wollen unseren Gästen einen kulinarischen Einblick in die vielseitige und delikate Küche Nordindiens gewähren.

Steigern Sie den Genuß des Augenblicks, indem Sie sich durch Betrachtung der Kunstschätze und Gemälde in die Atmosphäre dieser exotischen Region versetzen.

Vor allem sollten Sie Ihren Aufenthalt bei uns entspannt und erwartungsvoll auskosten, denn es ist unser vornehmstes Ziel, den hohen kulinarischen Erwartungen der indischen Küche gerecht zu werden und Sie, unsere Gäste, einen Hauch des Duftes und der Farben des Landes spüren zu lassen und Sie in vollem Maße zufriedenzustellen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und
GUTEN APPETIT

The subcontinent of India is a varied and intricate part of the world whose people speak 15 languages in many dialects, with four major religions. Yet, they all share a common appreciation of the subtle seasonings that makes Indian food distinctive, and all appreciate the importance of tradition in preparing and serving food.

*At the **INDIAN PALACE**, we endeavour to keep up the tradition we inherited from in our forefathers. We wish to introduce our guests to a sample of the culinary delights served in North India. Enhance the pleasure of this moment by letting your eyes feast upon the treasures of art and painting which adorn the walls.*

Above all, We would like to warmly welcome you and your continued patronage is most appreciated. Your comfort and satisfaction are our utmost concern.

Indian Palace Team

P.S. Kulinarisch schenken: Ein Gutschein für ein Verwöhn-Menu im Indian Palace!

P.S. An appetizing suggestion: A gift certificate for someone special in Indian Palace!

Menüs

Menüs für zwei Personen / Menus for two

Euro

MENÜ 1 - Indian Palace Vegetarier-Menü

Für Vegetarier und auch für Nicht-Vegetarier

Tamater Ka Shorba (Tomatensuppe)

Indische Tomatencremesuppe / Delicious tomato cream soup

Onion Bhaji / Pakoras

Zwiebelringe mit indischen Gewürzen in Kichererbsenteig ausgebacken

Gemüse in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

Onion rings with Indian spices, in gramflour 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

Firni

Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien und Rosinen

Milk pudding with Rosewater, almonds, pistachios and raisins

43,50

MENÜ II

Suppe nach Wahl / Choice of soup

Samosa / Cheese Pakoras

Fritiertes Gemüse, gefüllte Pasteten

Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig ausgebacken

The celebrated triangular vegetable-filled patties,

fresh cottage cheese dipped in gramflour batter & fried

Lamb Tikka

Saftige marinierte Lammfiletstücke am Spieß im Tandoor gegrillt

Tandoori roasted marinated lamb filet

Tandoori Chicken Masala

Im Tandoor gebackene entbeinte Hühnchenteile, orientalisch gewürzt, in Spezielsauce

Tandoori baked chicken cooked with oriental spices in a special sauce

Nan

Fladenbrot aus Weizenmehl

Wheat bread

Dessert nach Wahl

Choice of Dessert

51,00

MENÜ III

Suppe nach Wahl
Choice of soup

Euro

Onion Bhaji/Murgh Pakora

Zwiebelringe mit indischen Gewürzen in Kichererbsenteig gebacken
Onion rings with Indian spices in gramflour batter and fried
Hühnerfleisch in einem Teig aus Kirchererbsen frittiert
Boneless chicken pieces gramflour batter and fried

Tandoori Mix

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
A platter of assorted Tandoori 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 aus Weizenmehl
Wheat bread

Dessert nach Wahl
Choice of dessert

56,50

MENÜ IV

Suppe nach Wahl
Choice of soup

Prawn Pakoras / Machi Pakoras

Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert,
Fisch in Kirchererbsenteig 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)

Lachsfiletstücke in einer wohlausgewogenen Mischung aus verschiedenen
milden Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Salmonfilet pieces in a mild combination of spices, onions, ginger and garlic

Nan

Fladenbrot aus Weizenmehl
Wheat bread

Dessert nach Wahl
Choice of dessert

65,00

Shorba / Lukme

Suppen und Vorspeisen / Soups and Appetizers

		Euro
10	Mulligatawny Delikate Linsensuppe nach südindischer Art mit roten Linsen, zartem Hühnerfleisch, erlesenen Kräutern und milden, indischen Gewürzen zubereitet Delicious lentil soup made with red lentils, chicken, herbs and mild Indian spices	3,50
11	Murgh Shorba (Hühnersuppe) Eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamon Chicken soup made with garlic, ginger, cinnamon and cardamon	3,50
12	Tamater Ka Shorba (Tomatensuppe) Eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung Fresh garden tomato soup prepared authentically in our North Indian tradition	3,50
13	Dal Shorba (Linsensuppe) Delikate Linsensuppe nach Bombay-Art mit erlesenen Kräutern und milden indischen Gewürzen zubereitet Delicious lentil soup Bombay-style with mild Indian spices	3,50
14	Samosa Frittierte Gemüse, gefüllte Pasteten The celebrated triangular vegetable patties	3,50
15	Pakorás Gemüse in Kirchererbsenteig gebacken Vegetables fried in gram flour batter	4,00
16	Mix Pakora Platte (Für zwei Personen / For two) Eine Zusammenstellung unserer besten Pakoraspezialitäten Delicious mixed Pakora speciality dipped in thick gramflour and fried	9,50
17	Prawn Pakora Garnelen in einem Teig aus Kirchererbsen frittiert King prawns dipped in thick gramflour batter and fried	7,90
18	Onion Bhaji Zwiebelringe mit indischen Gewürzen gemischt in Kirchererbesenteig ausgebacken Onion rings with Indian spices fried in gramflour batter	4,00
19	Fisch Pakora "Amritsari" Fischfilet in speziellem Teig ausgebacken Fishfilet dipped in thick gramflour batter and fried.	5,00
20	Cheese Pakora Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig ausgebacken Fresh cottage cheese dipped in gramflour batter & fried	4,50
21	Pappadam Knusprige Linsenwaffeln / lentils Crackers	1,50
22	Murgh Pakora Hühnerfleisch in einem Teig aus Kichererbsen, frittiert Bonless chicken pieces dipped in gramflour batter und fried	5,50

Roti

Brot und Beilagen / Bread and side dishes

		Euro
30	Tandoori Roti Fladenbrot aus Sauerteig Leavened whole wheat bread, baked in tandoor	1,50
31	Roti Chapati Dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl Whole wheat bread	1,50
32	Nan Ein herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl Leavened bread from fine flour	2,00
33	Keema Nan Brot aus feinstem Weizenmehl, mit saftigem, gehacktem Lammfleisch Leavened bread from fine flour stuffed with minced lamb	3,50
34	Pyaj-Ka-Kulcha Brot aus feinstem Weizenmehl mit Zwiebeln gefüllt Superfine flour bread stuffed with onions	3,50
35	Paratha Lachhedar Spezial blättriges Brot aus Vollkornmehl mit Butter gebacken Special thin layer buttered leavened whole wheat bread	3,50
36	Aloo Paratha In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln Buttered rich bread stuffed with spicy potatoes	3,50
37	Raita Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen Cool whipped yogurt with onions, cucumber and various herbs	3,00
38	Gemischter Salat Frischer grüner Salat mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Tomaten mit Joghurt- oder French- Dressing Fresh garden salad with yoghurt or French dressing	4,00
39	Tomatensalat Tomato salad	3,50
23	Hara Nan/ Green Nan Gefüllt mit Erbsen und hausgemachtem frischem Hüttenkäse	3,00
24	Garlic Nan Ein herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl gefüllt mit Knoblauch Leavened bread from fine flour stuffed with garlic	3,00
25	Cheese Nan Ein herzförmiges Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse Leavened bread stuffed with fresh cottage cheese	3,50

Tandoori Khajana

Tandoori Spezialitäten / Tandoori Specialities *

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

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

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

All tandoori dishes are served with Basmati rice or Nan

		Euro
40	Murgh Tikka "Everest" Entbeinte Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt Boneless chicken pieces marinated for 24 hours and roasted in tandoor	14,50
41	Lamb Tikka Saftige marinierte Lammrückenfiletstücke am Spieß im Tandoor gegrillt Tandoori roasted marinated lamb filet	16,50
42	Lamb Chops Zarte Lammkoteletts mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt Selected lamb chops with delicious spices grilled in Tandoor	14,50
43	Tandoori Mix Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten A platter of assorted Tandoor delicacies	21,00
44	Jhinga Shahi (Tandoori Garnelen) Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur im Indus-Tal bekannt, am Spieß im Tandoor gegrillt King prawns marinated in a secret formula, known only to the people of the Indus Valley, cooked in a charcoal clay oven	21,00
45	Tangri Kabab Hühnerschenkel in Joghurt, Knoblauch und Ingwer mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt Chicken legs marinated in yoghurt, garlic, ginger and roasted in Tandoor	13,50
46	Seekh Kabab Zartes Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt Minced lamb with onions, herbs, spices grilled in tandoor	13,50
47	Paneer Tikka Hausgemachte Frischkäsestückchen, mariniert und mit Zwiebeln, Paprika, am Spieß, im Tandoor gegrillt. Fresh Cottage Cheese cubes marinated in onion, peppers, roasted in Tandoor	14,50

* mit Farbstoff

Gosht

Lamm / Lamb

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

		Euro
50	Lamb Madras Lammfleischstücke in scharfer Currysauce Tender lamb cooked in a hot curry sauce	13,50
51	Mutton Korma 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	13,90
52	Bhuna Gosht Lammstücke in einer wohlausgewogenen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten Lamb in a combination of spices, onions and tomatoes with garlic	13,90
53	Gosht "Katmandoo" Jalferezi Lammrückenfiletstücke im Tandoor gebacken, orientalisch gewürzt mit Spezialsoße und frischem Paprika Tandoori baked lamb filet, cooked in oriental spices in a special sauce with pepper and green herbs	15,50
54	Karahi Gosht Lammstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet (Karahi ist ein indischer Wok) Lamb pieces cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices	14,50
55	Lamb Vindaloo Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Soße gegart (scharf) Lamb pieces cooked with potatoes in a tangy sauce (hot)	13,90
56	Palak Gosht Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung Lamb pieces with onions, tomatoes and spinach in a spicy sauce	13,90
57	Gosht Nurani Zartes Lammfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und Cashewkernen, Spezialität des Hauses Tender lamb cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt and cashews, specialty of the house	14,50
58	Roghan Josh 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	13,90

Murgh-Ki-Handi

Spezialitäten vom Huhn / Chicken Specialities

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

		Euro
70	Chicken Curry "Mugal-e-Azam" Im Tandoor zubereitete marinierte Hühnerbeine, serviert mit einer nordindischen Curry-Spezialität Chicken with bones cooked in a charcoal oven Tandoor and served with a very special mogul curry	13,50
71	Murgh Tikka Masala 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	14,00
72	Murgh Palak Saftige Hühnerfleisch-Stücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kaschmir-Gewürzen gekocht Succulent pieces of boneless chicken cooked in mildly spiced spinach	13,50
73	Murgh Jalferezie Zarte Hühnerfleisch-Stücke 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	13,50
74	Chicken Mango Curry Zarte Hühnerfleischstücke in einer würzigen Sahnesoße mit Mangostückchen Tender chicken pieces cooked in a spicy cream sauce with mango	13,90
75	Chicken Korma 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 Mughal Emperors; Chicken pieces cooked in a mild sauce of spices, cream, almonds, coconut and cashews	13,90
76	Chicken Nurani Hühnerfilet in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und Cashewkernen, Spezialität des Hauses Boneless chicken cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt and cashews, speciality of the house	14,50
77	Chicken Chili Masala Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen roten Chilisoße (scharf) Chicken pieces with onions, ginger and garlic in a special red Chili sauce (hot)	13,90

		Euro
78	Chicken Mushroom Zarte Hühnerfleischstücke mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln gebraten Chicken with fresh mushrooms	13,50
79	Chicken Vindaloo Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße (scharf) Chicken pieces with potatoes in a spicy sauce (hot)	13,50
80	Karahi Murgh Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet (Karahi ist ein indischer Wok) Chicken pieces cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices	14,00

Gosht

Rindfleisch / Beef

90	Beef Mango Curry Zarte Rindfleischstücke in einer würzigen Sahneseauce mit Mangostücken Tender beef pieces cooked in a spicy cream sauce with mango	13,90
91	Beef Korma Ein Gericht aus der königlichen Moghul- Küche, Rindfleischstücke in einer milden Soße aus Gewürzen, Zwiebeln, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkerne A dish from the kitchen of mughal emperors, beef pieces cooked in a mild sauce of spices, Cream, almonds, coconut and cashews	13,90
92	Bhuna Gosht Rindfleischstücke in einer wohlausgewogenen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten Beef pieces cooked with onions, ginger, tomatoes and spices	13,50
93	Karahi Gosht Rindfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürze, im Karahi zubereitet (Karahi ist ein indischer Wok) Beef pieces cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices	13,90
94	Beef Vindaloo Rindfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße (scharf) Beef pieces with potatoes in a spicy sauce (hot)	13,90
95	Palak Gosht Rindfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung Beef pieces with onions, tomatoes and spinach in a spicy sauce	13,50

Chawal Ke Namoono

Biryani's

Kulinarische Reisspezialitäten, zubereitet mit schmackhaftem Basmati-Reis
/ Specialities with "Basmati rice"

	Euro
100 Chicken Biryani Zarte, entbeinte Hühnerfleischstücke mit Basmati Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen Tender boneless chicken pieces with Basmati rice, mildly spiced, with almonds coconut and raisins	13,50
101 Lamb Biryani Zartes Lammfleisch mit Basmati Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen Tender lamb pieces with Basmati rice, mildly spiced, with almonds coconut and raisins	14,00
102 Vegetable Biryani Basmati Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen Basmati rice fried with vegetables and mild spices	12,50
103 Prawn Biryani Garnelen gedünstet mit Basmati Reis und orientalischen Gewürzen King prawns with Basmati rice in an oriental blend of spices	20,00

Samundri Khajana

Fisch und Meeresfrüchte / Fish and Seafood

110 Indian Palace's Jhinga Masala Garnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und grünem Paprika gebraten, Kochkunst aus "Bombay" Prawns cooked with fresh onions, spices and green peppers. A special dish of "Bombay"	21,50
111 Jhinga Palak Garnelen in mild gewürztem Spinat, Zwiebeln und Tomaten King prawns cooked in mildly spiced spinach with onions and tomatoes	19,90
112 Shrimps Masala Krabben mit Gewürzen gebraten, in einer delikaten Soße serviert Shrimps fried with spices, served in a delicious sauce	15,50
113 Machi Masala Lachsfilet mit Tomaten und einer Gewürzmischung, nach besonderer Art gebraten Fresh pieces of salmonfilet cooked in a special sauce	14,00
114 "Goa" Machi Curry Vindaloo Lachsfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Soße (scharf) Salmonfilet pieces cooked with potatoes in a spicy sauce (hot)	14,50
115 Mixed Seafood 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	14,50

	Euro
116 Jhinga Dansek Riesengarnelen gebraten in einer exotischen Mischung aus Gewürzen, Moong dal (gelbe Linsen), Sahne und Ananas Fresh pieces of prawns cooked in a special sauce	18,50
117 FishMango Curry Lachsfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken Salmonfish pieces cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango	15,50
118 Machi Dansek Lachsfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Moong Dal (gelbe Linsen), Sahne und Ananas Salmonfilet pieces cooked in an exotic combination of spices, lentil, cream and pine-apple	14,90

Indian Palace Ka Bagicha

Für Vegetarier / For Vegetarians

120 Palak Paneer Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten Fresh cottage cheese with spinach, cooked with onions, tomatoes, yogurt and spices	11,50
121 Mattar Paneer Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten Joghurt und Gewürzen gebraten Fresh cottage cheese with green peas, cooked in onions, tomatoes yogurt and spices	11,00
122 Aloo Gobhi Masala Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch gebraten Potatoes and Cauliflower, fried with onions, ginger and garlic	11,50
123 Eggplant Bharta Ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten Whole eggplants are baked over an open flame, mashed and seasoned with herbs and fried with onions, ginger and garlic	12,50
124 Malai Kofta Hausgemachte Frischkäsebällchen gefüllt mit Cashewkernen und Rosinen, gebraten und serviert mit einer milden vegetarischen Currysoße Fresh cottage cheese balls stuffed with cashews and raisins and served with a mild vegetarian curry sauce	11,50
125 "Bombay" Aloo Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen gebraten - Kochkunst aus "Bombay" Potatoes cooked in Indian spices - A special art of Bombay	10,50
126 Mushroom Palak Frische Champignons mit Spinat, Zwiebeln und frisch gemahlene Gewürzen gebraten Fresh mushrooms fried with spinach, onions and freshly ground spices	12,50
127 Bhindi Masala Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten Ladies' fingers fried with onions, tomatoes, ginger, garlic and spices	12,50

		Euro
128	Dal Makhani Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomatenpüree und Gewürzen Black lentils cooked with butter, cream tomato puree and spices	10,50
129	Veg. Korma Allerlei Gemüse der Saison mit Joghurt und Gewürzen gebraten Various seasonal vegetables fried with yoghurt and spices	11,50
130	Tarka Dal Linsen mit Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch Lentils with butter fried onions and garlic	10,00
131	Vegetarian Kofte "New-Delhi" Allerlei Gemüsebällchen der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und speziellen indischen Gewürzen gebraten. Kochkunst aus New Delhi Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices. A speciality of New Delhi	11,50
132	Pindi Chana Kichererbsen gekocht mit hausgemachtem Frischkäse und indischen Gewürzen Chickpeas cooked with cottage cheese in various Indian spices	10,50
133	Shahi Paneer Hausgemachter Frischkäse in einer milden Soße aus Tomaten, Joghurt, Sahne, Cashewkernen und Gewürzen Fresh cottage cheese cooked in a mild sauce of tomatoes, yoghurt, cashews and spices	12,50

Mithai Ghar

Traumhafte Nachspeisen / Desserts

140	Firni Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien Milk pudding with rosewater, almonds and pistachios	3,50
141	Gajjar-Ka-Halwa Zum Dessert eine indische Spezialität, die mit Karotten, süßer Milch und Nüssen zubereitet wird A dessert made with milk, carrots, almonds, nuts and sugar	3,50
142	Gulab Jamun Mit Trockenmilch und hausgemachten Hüttenkäsebällchen zubereitet, frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getunkt Homemade cottage cheese balls with dry milk, dipped in sugar syrup and rose water and fried	3,50
143	Fruit Chat Exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten mit Grand Marnier o. Vanille-Eis Fruit salad of fresh exotic fruits with Grand Marnier or vanille ice cream	5,50

		Euro
144	Kulfi Selbstgemachtes indisches Eis mit frischer Milch, blanchierten Mandeln, Pistazien und Kardamon Homemade icecream from fresh milk, with almonds, pistachios and cardamon	4,00
145	Gemischtes Eis Verschiedene Eiskrem- und Fruchteis- Sorten ohne Sahne	3,50
146	Eis mit heißen Himbeeren Zart schmelzende Vanille-Eiscreme mit heißen, aromatischen Himbeeren	4,50
147	Frische Mango mit Vanille-Eiscreme (Saison bedingt)	5,50
148	Eiskaffee Kräftiger, aromatischer Kaffee mit Vanille-Eiscreme und Sahnehaube	5,00

Warme Getränke

Hot Beverages

150	Chai (Indischer Tee) Indischer Volkstee, mit Milch gekocht Popular Indian tea, boiled together with milk	3,90
151	Chai Masala Indischer Volkstee, mit Milch und Teegewürzen gekocht Popular Indian tea, boiled together with milk and tea spices	3,90
152	Kahwa Grüner Tee mit Kardamon Green tea with cardamon	3,90
153	Kashmiri Tea Das Rezept kommt vom Fuß des Himalaya; ein wohlriechender, aromatischer Tee The recipe comes from Kashmir / Himalaja; a tasty aromatic tea blend	3,90
154	Kaffee Coffee	2,20
155	Capuccino	2,50
156	Espresso	2,50
157	Irish Coffee	5,00
158	Doppelter Espresso	3,50

Mittagstisch

Nur von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr außer an Feiertagen

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

		Euro
401	Chicken Curry Hühnerfleisch mit Curry	6,90
402	Chicken Dopiaza Hühnerfleisch mit Zwiebeln	6,90
403	Sag Murgh Hühnerfleisch mit Blattspinat	6,90
404	Lamb Curry Lammfleisch mit Curry	7,00
405	Sag Gosht Lammfleisch mit Blattspinat	7,00
406	Aloo Gosht Lammfleisch mit Kartoffeln	7,00
407	Palak Paneer Blattspinat mit hausgemachtem Hüttenkäse	6,50
408	Mattar Paneer Grüne Erbsen mit hausgemachtem Hüttenkäse	6,00
409	Aloo Gobi Masala Blumenkohl und Kartoffeln mit Curry	6,00
410	Mixed Vegetables Gemüse mit Curry	6,00
411	Tarka Dal Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten	6,00
412	Maharani Dal Schwarze Linsen mit Curry	6,00
413	Aloo Matter Kartoffeln mit Erbsen	6,00
414	Beef Curry Rindfleisch mit Curry	7,50
415	Beef Palak Rindfleisch mit Spinat	7,50
416	Beef Aloo Rindfleisch mit Kartoffeln	7,50

Indische Gewürze und deren Bedeutung in unserer Küche

Bockshornkleesamen

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

Chilli

beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C, 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

Kardamom

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 Darmkrankheiten und gegen blasse Haut

Kurkuma

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Galle- Nierenleiden sowie Hautkrankheiten

Nelken

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

Pfeffer

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände

Safran

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

Asöfotida

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken

Zimt

Verdauungsfördernd, streßhemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen



Gosht (Lamm / Lamb)

Euro

- | | | |
|----|---|-------|
| 50 | Lamb Curry
Lammfleischstücke in einer Currysauce
Tender lamb cooked in curry sauce | 12,50 |
| 51 | Lamb Madras
Lammfleischstücke in scharfer Currysauce
Tender lamb cooked in a hot curry sauce | 13,50 |
| 52 | Mutton Korma
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 | 14,50 |
| 53 | Bhuna Gosht
Lammstücke in einer wohlausgewogenen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten
Lamb in a combination of spices, onions and tomatoes with garlic | 13,90 |
| 54 | Gosht "Katmandoo" Jalferezi
Lammfiletstücke im Tandoor gebacken, orientalisches Gewürz mit Spezialsoße und frischem Paprika
Tandoori baked lamb filet, cooked in oriental spices in a special sauce with pepper and green herbs | 14,50 |
| 55 | Karahi Gosht
Lammstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet (Karahi ist ein indischer Wok)
Lamb pieces cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices | 13,90 |
| 56 | Lamb Vindaloo
Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Soße gegart (scharf)
Lamb pieces cooked with potatoes in a tangy sauce (hot) | 13,90 |
| 57 | Palak Gosht
Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung
Lamb pieces with onions, tomatoes and spinach in a spicy sauce | 13,90 |
| 58 | Gosht Nurani
Zartes Lammfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und Cashewkernen, Spezialität des Hauses
Tender lamb cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt and cashews, specialty of the house | 15,50 |
| 59 | Roghan Josh
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 | 13,90 |

Murgh-Ki-Haandi

Spezialitäten vom Huhn / Chicken Specialities

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

		Euro
60	Chicken Curry Hühnerfleischstücke in einer Curry Sauce Tender Chicken cooked in a Curry sauce	13,00
61	Chicken Curry "Mugal-e-Azam" Im Tandoor zubereitete marinierte Hühnerbeine, serviert mit einer nordindischen Curry-Spezialität Chicken with bones cooked in a charcoal oven Tandoor and served with a very special mogul curry	13,50
62	Murgh Tikka Masala 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	14,00
63	Murgh Palak Saftige Hühnerfleisch-Stücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kaschmir-Gewürzen gekocht Succulent pieces of boneless chicken cooked in mildly spiced spinach	13,50
64	Murgh Jalferezie Zarte Hühnerfleisch-Stücke 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	13,50
65	Chicken Mango Curry Zarte Hühnerfleischstücke in einer würzigen Sahnesoße mit Mangostückchen Tender chicken pieces cooked in a spicy cream sauce with mango	13,50
66	Chicken Vindaloo Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße (scharf) Chicken pieces with potatoes in a spicy sauce (hot)	13,50

		Euro
67	<p>Chicken Korma 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 Mughal Emperors; Chicken pieces cooked in a mild sauce of spices, cream, almonds, coconut and cashews</p>	14,50
68	<p>Chicken Nurani Hühnerfilet in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und Cashewkernen, Spezialität des Hauses Boneless chicken cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt and cashews, specialty of the house</p>	15,50
69	<p>Chicken Chilli Masala Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen roten Chilli Sauce (scharf) Chicken pieces with onions, ginger and garlic in a special red Chilli sauce (spicy)</p>	13,90
70	<p>Chicken Mushroom Zarte Hühnerfleischstücke mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln gebraten Chicken with fresh mushrooms</p>	13,50
71	<p>Chicken Dhansak Hühnerfleisch gekocht in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Ananas, Linsen und Sahne Tender Chicken cooked in an exotic combination of spices, garlic, pineapple, lentil and cream</p>	13,50
72	<p>Karahi Murgh Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet (Karahi ist ein indisches Wok) Chicken pieces cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices</p>	13,50

Chawal Ke Namooone

Biryani's : Kulinarische Reisspezialitäten, zubereitet mit schmackhaftem
Basmati-Reis / Specialities with "Basmati rice"

		Euro
100	Chicken Biryani Zarte, entbeinte Hühnerfleischstücke mit Basmati Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen Tender boneless chicken pieces with Basmati rice, mildly spiced, with almonds coconut and raisins	13,50
101	Lamb Biryani Zartes, Lammfleisch mit Basmati Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen Tender lamb pieces with Basmati rice, mildly spiced, with almonds coconut and raisins	14,00
102	Vegetable Biryani Basmati Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen Basmati rice fried with vegetables and mild spices	12,50
103	Prawn Biryani Garnelen gedünstet mit Basmati Reis und orientalischen Gewürzen King prawns with Basmati rice in an oriental blend of spices	19,00

Samundari Khajana

Fisch und Meeresfrüchte / Fish and Seafood

110	Indian Palace's JhingaMasala Garnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und grünem Paprika gebraten, Kochkunst aus "Bombay" Prawns cooked with fresh onions ,spices and green peppers. A special dish of "Bombay"	21,00
111	JhingaPalak Garnelen in mild gewürztem Spinat, Zwiebeln und Tomaten King prawns cooked in mildly spiced spinach with onions and tomatoes	19,00
112	ShrimpsMasala Krabben mit Gewürzen gebraten, in einer delikaten Soße serviert Shrimps fried with spices, served in a delicious sauce	14,50
113	ShrimpsVindaaloo Krabben mit Kartoffeln in einer pikanten Soße (Scharf) Shrimps cooked with potatoes in a tangy sauce (Spicy)	14,50
114	Machi Masala Lachsfilet mit Tomaten und einer Gewürzmischung nach besonderer Art gebraten Fresh pieces of salmonfilet cooked in a special sauce	15,00