

## Suppen<sup>2,4</sup>

101.	Dal Soup	3,90€	104.	Chicken Soup	4,90€
	Linsensuppe nach Punjabi Art			Indische Hühnerfleischsuppe	

## Vorspeisen mit 3 verschiedenen Soßen

€

110.	Papad	würzige Big Chips aus Hülsenfrüchtemehl (2 Stück)	3,90
111.	Sabzi Pakora	Kartoffeln und Blumenkohl in Kichererbsenteig gebacken	5,90
112.	Chicken Pakora	Hühnerfleisch in Kichererbsenteig gebacken	7,90
113.	Paneer <sup>2</sup> Pakora	Indische Käse in Kichererbsenteig gebacken	7,90
115.	Samosa	würzige Pasteten mit Gemüsefüllung (2 Stück)	6,90
116.	Springrolls <sup>4agi</sup>	Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung (6 Stück)	3,50
117.	Onion Bhajji	Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken	7,90
119.	Vorspeisenplatte	(Gemischt)	13,90

## Salate mit Joghurt /Balsamico/ Essig Öl

131.	Gemischter Salat	Saison Salat mit Gurken, Tomaten, Mais, Rote Zwiebeln	6,90
132.	Tomatensalat	mit Rote Zwiebeln	5,90
133.	Gurkensalat	mit Rote Zwiebeln	5,90
134.	Indian-Sommer	gem. Salat mit Karotten, Ei & gegrillte Hähnchenstreifen	12,90

## Brot<sup>1,2</sup> und Beilagen

€

140.	Nan/Tawa Roti	3,00	143.	Raita	3,50
	Brot aus Weizenmehl/Vollkornmehl			Joghurt mit Gurken und Knoblauch	
144.	Portion Basmati Reis	3,50	145.	Chutney-Teller	3,90
				Mango <sup>ag</sup> , Minze <sup>ag</sup> und Knoblauch	

## Grill-Spezialitäten<sup>2</sup>

€

150.	Chicken Tikka "Noorani"	16,50
	Hühnerfiletstücke mariniert in typischer Punjabi-Tikka-Soße	
151.	Lahsuni "Malai" Tikka	16,50
	Hühnerfilet mariniert in Cashew-Creme-Knoblauchsoße	
153.	Chicken Tikka "Hara-bhara"	16,50
	Hühnerfiletstücke mariniert in Spinat, Minz und Koriandersoße	
154.	Paneer Tikka "Sadabahaar" (Vegetarisch)	16,50
	Indischer Käse mariniert mit Paprika und Zwiebeln in Cashew-Creme-Tikkasoße	

Zu allen Grill Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan<sup>1</sup>, Basmatireis, Gemüse und würzige Soße

## Hühnerfleisch<sup>2</sup> Jedes Gericht wird mit Basmatireis serviert

€

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 161. | Panjabi Chicken Curry   | 13,50 |
|      | Hühnerfleisch nach Panjabi Rezept mit Cashewkernsoße                      |       |
| 162. | Chicken Tikka Masala  | 15,50 |
|      | Hühnerfleisch gegrillt nach Panjabi Art mit Cashewkerngewürzsoße          |       |
| 163. | Chicken Jalfrezi  | 13,50 |
|      | Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Paprikaschoten in pikanter Soße            |       |
| 164. | Panjabi Chili Chicken (Scharf)  | 13,50 |
|      | Hühnerfleisch mit gebratenen Zwiebeln und Paprikaschoten nach Panjabi Art |       |
| 165. | Chicken Palak <sup>2</sup>  | 15,50 |
|      | Zartes Hühnerfleisch mit Spinat und Ingwer-Knoblauchsoße zubereitet       |       |
| 166. | Butter Chicken  | 14,50 |
|      | Gegrilltes Hühnerfleisch in Tomaten-Butter-Creme-Soße                     |       |
| 167. | Chicken Goa (leicht scharf)   | 13,50 |
|      | Hühnerfleisch mit versch. Gemüse in Kokos-Curry-Soße                      |       |
| 168. | Mango Chicken   | 13,50 |
|      | Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße             |       |
| 169. | Chicken Mughlai   | 14,50 |
|      | Zartes Hühnerfleisch in Mandeln-Honig-Cashewnuss-Soße                     |       |

## Lamm oder Rindfleisch Jedes Gericht wird mit Basmatireis serviert

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 175. | Bhuna Ghosht   | 18,90 |
|      | Lamm oder Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße |       |

Weitere Lamm und Rindfleisch Gerichte auf Anfrage

## Enten Jedes Gericht wird mit Basmatireis serviert

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 181. | Knuspriges Enten Curry <sup>1</sup> (leicht scharf)                  | 17,90 |
|      | halbe Ente paniert mit Bambus und versch. Gemüse in Kokos-Curry-Soße |       |
| 182. | Ente Süß-Sauer <sup>1</sup>  | 17,90 |
|      | halbe Ente paniert mit versch. Gemüse und Ananas in Süß-Sauer-Soße   |       |

## Fisch

- |      |   |         |      |                                   |         |
|------|---|---------|------|-----------------------------------|---------|
| 191. | Punjabi Fish Curry                      | 15,90 € | 192. | Fish Masala                       | 15,90 € |
|      | Fisch nach Bengali Art mit Currysoße    |         |      | Fisch mit Cashewkerngewürzsoße    |         |
| 193. | Fisch Chili(Scharf)                     | 15,90 € | 194. | Jheenga <sup>7</sup> Masala       | 18,90 € |
|      | Fisch mit Zwiebeln und Paprikaschoten   |         |      | Garnelen mit Cashewkerngewürzsoße |         |
| 195. | Goa Prawns (leicht Scharf)              | 17,90 € |      |                                   |         |
|      | Garnelen mit Gemüse in Kokos-Curry-Soße |         |      |                                   |         |

**Vegetarisch** auf Wunsch auch **VEGAN\*** erhältlich!

€

201.	<b>Dal Tardka*</b> Indische Linsen in Tomaten-Knoblauchsoße nach Punjabi Art	12,50
202.	<b>Mix Vegetable*</b> Versch. Gemüse und Kartoffeln in würziger Punjabi-curry-Soße	12,50
203.	<b>Aloo Gobhi*</b> Blumenkohl und Kartoffeln mit Koriander in würziger Punjabi-curry-Soße	12,50
204.	<b>Channa<sup>a</sup> Masala*</b> Kichererbsen mit Kartoffeln und Koriander in Tomaten-Masala-Soße	12,50
205.	<b>Aloo Matar Paneer*</b> Indisches Käse mit Kartoffeln und Erbsen in würziger Punjabi-curry-Soße	12,50
206.	<b>Chili Paneer<sup>12</sup></b> Indisches Käse mit Zwiebeln und Paprikaschoten (scharf)	13,50
207.	<b>Palak Paneer</b> Indische Käse und Rahmspinat in Tomaten-Knoblauchsoße nach Punjabi Art	13,50
208.	<b>Aloo Palak*</b> Kartoffeln und Rahmspinat in Tomaten-Knoblauchsoße nach Punjabi Art	12,50
209.	<b>Goa Aloo*</b> Kartoffeln mit Koriander in Kokos-Curry-Soße	12,50
210.	<b>Jeera Aloo*</b> Kartoffeln mit Koriander und indischer Kreuzkümmel in Panjabi-Curry-Soße	12,50
211.	<b>Mushroom Aloo Matar*</b> Kartoffeln, Erbsen und frische Champignon in Panjabi-Curry-Soße	12,50
212.	<b>Radjmah Aloo*</b> Kartoffeln und Kidney Bohnen nach Kashmiri Rezept in Curry-Soße	12,50

**Reisgericht** serviert mit Currysoße

215.	<b>Chicken Biryani</b> 14,50 € Hühnerfleisch mit Nüssen und Rosinen	216.	<b>Mutton Biryani</b> 17,50 € Lamm mit Nüssen und Rosinen
217.	<b>Jheenga Biryani</b> 18,50 € Garnelen mit Nüssen und Rosinen	218.	<b>Vegetable Biryani</b> 12,50 € Gemüse mit Nüssen und Rosinen

**Dessert**

225.	<b>Gulab Jamun</b> 4,90 € Milchbällchen <sup>2</sup> in Haffer-Reis-Firni	226.	<b>Mango Cream</b> 4,90 € mit Nüssen
227.	<b>Mango Cream</b> 4,90 € mit Versch. Früchten	228.	<b>Mango Cream</b> 4,90 € mit Vanilleeis
229.	<b>Gebackene Banane</b> 4,90 € mit Nüssen		

### Aperitiv<sup>dg</sup>

		€		€		
251.	Glas Prosecco	0,1l	2,50	256. Martini Bianco/Rot	5cl	3,50

### Longdrinks 4cl

261.	Spritz Aperol <sup>gj</sup>		5,90	262.	Black Label Scotch Whiskey	6,50
263.	Wodka Red Bull <sup>abeghim</sup>		5,50	264.	Bacardi Orange/Cola <sup>aeg</sup>	5,50
265.	Old Monk Cola		6,50	266.	Campari Orange / Soda	5,50

### Warme Getränke

271.	Masala Cha <sup>i2</sup>		2,90	272.	Kaffee	2,50
273.	Espresso		2,30	274.	Cappuccino <sup>2</sup>	2,90
275.	Latte Macchiato <sup>2</sup>		3,50	276.	Milchkaffee <sup>2</sup>	3,50
277.	Tee: Schwarzer Tee, Pfefferminz Tee, Früchte Tee, Ingwer-Orange Tee		2,30			

### Biere<sup>1</sup>

281.	Augustiner Helles 0,5l		3,50	282.	Warsteiner Pils 0,33l	3,20
283.	Huber Hefe Weißen 0,5l		3,80	284.	Huber Dunkles Weißen 0,5l	3,80
285.	Huber Leichtes Weißen 0,5l		3,80	286.	Cola Weißen 0,5l	3,50
287.	Ruß 0,5l		3,50	288.	Radler 0,5l	3,50
289.	Indisches Bier 0,33l		3,50	290.	Dunkles Beer 0,5l	3,50
291.	Clausthaler Alkoholfrei 0,5l		3,50	292.	Huber Weiß Alkoholfrei 0,5l	3,80

### Wasser

		0,25l	0,5l			
301.	Wasser Still/Spritzig	1,80	2,90	306.	Wasser Still/Spritzig Fl. 1,00l	6,90

### Softdrinks

					0,25l	0,5l	
311.	Cola <sup>aeg</sup>	2,30	3,50	312.	Cola Zero <sup>aeg</sup>	2,50	3,90
313.	Fanta <sup>abg</sup>	2,50	3,90	314.	Sprite <sup>a</sup>	2,50	3,90
315.	Weißes Limo <sup>b</sup>	2,30	3,50	316.	Spezi <sup>aeg</sup>	2,30	3,50

### Säfte

321.	Apfelsaft 100% Saft	2,50	3,90	322.	Orangensaft 100% Saft	2,90	4,70
323.	Mangonektar	2,90	4,70	324.	Maracujanektar	2,90	4,70
325.	Guavennektar	2,90	4,70	326.	Lycheennektar	2,90	4,70

### Saftschorlen<sup>b</sup>

331.	Apfelschorle	2,30	3,50	332.	Orangenschorle	2,50	3,90
333.	Mangoschorle	2,50	3,90	334.	Lycheeschorle	2,50	3,90
335.	Guavenschorle	2,50	3,90	336.	Johannisbeerschorle	2,30	3,50
337.	Maracujaschorle	2,50	3,90	338.	Mix-Saftschorle	2,50	3,90

### Indische Getränke<sup>2</sup>

		0,25l	0,5l			0,25l	0,5l
341.	Lassisüß	2,90	4,90	342.	Lassi Salzig	2,90	4,90
343.	Mango Lassi	2,90	4,90	344.	Bananen Lassi	2,90	4,90

<b>Spiritouren</b>		2cl	4cl		2cl	4cl
351.	Mango Secco	2,90	4,10	352.	Himalayan Liqueur	2,90 4,10
353.	Averna	2,90	4,10	354.	Ramazotti	2,90 4,10
355.	Himalayan Brandy	2,90	4,10	356.	Sambuca	2,90 4,10
357.	Jägermeister	3,10	4,50	358.	Baileys	3,10 4,50

<b>Weisswein</b>		0,25l	
361.	Chardonnay Trocken Chile	4,90	
362.	Indischer Weißwein Trocken	6,90	
363.	Grauer Burgunder Trocken	6,90	
364.	Pinot Grigio Trocken	5,90	
365.	Rosewein Halbtrocken	4,90	

<b>Rotweine</b>		0,25l	
371.	St. Laurant Trocken	6,90	
372.	Indischer Rotwein Trocken	6,90	
373.	Pinotage Trocken S.Africa	5,90	
374.	Cabernet Sauvignon Tr. Chile	4,90	
375.	Lambrusco Perlwein Lieblich	4,90	

<b>Weinschorle<sup>d</sup></b>		0,5l	
369.	Weißweinschorle Süß	5,90	
370.	Weißweinschorle Trocken	5,90	

		0,5l	
379.	Rotweinschorle Süß	5,90	
380.	Rotweinschorle Trocken	5,90	

<b>Flaschenweine 0,7l</b>		Weiß		Rot
381.	Chardonnay Trocken Chile	17,50		
382.	Indischer Weißwein Trocken	22,50		
383.	Grauer Burgunder Trocken	22,50		
384.	Bardolino Rose Trocken	19,50		

386.	St. Laurant Trocken	22,50
387.	Pinotage Trocken S.Africa	19,50
388.	Indischer Rotwein Trocken	22,50
389.	Chianti Trocken Italien	19,50

<b>Sekt</b>		
391.	Prosecco Perlwein Trocken	15,50

<b>Cognac</b>		
396.	Remy Martin 0,2cl	3,50
398.	Hennessy 0,2cl	3,90

397.	Old Monk 0,2cl	3,00
------	----------------	------

### **Cocktails** (Top-Secrets)

401.	Punjabi KISS -alkoholfrei	6,90	402.	Mango Love Dream	9,90
403.	Indian Summer Delight	8,90	404.	Thunder Bolt-Dark Night	9,90
405.	Cuba Libre	6,90	406.	Sex on The Beach	8,90

**Zusatzstoffe:** A-mit Konservierungsstoff, B-mit Antioxidationsmittel, C-mit Phosphat, D-geschwefelt, E-coffeinhaltig, F-gewachst, G-mit Farbstoff, H-mit Süßungsmittel, I-mit Geschmacksverstärker, J-chininhaltig, K-geschwärzt, L-enthält eine Phenylalaninquelle M-taurinhaltig.

**Allergene:** 1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Milch, 3. Schalenfrüchte, 4. Erdnüsse, 5. Fisch, 6. Weichtiere, 7. Krebstiere, 8. Soja, 9. Sellerie, 10. Sesam, 11. Lupine, 12. Eier, 13. Senf 14. Schwefeloxid / Sulfite E 220-E22