

Suppen^{2,4}

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 Hülsenfrüctemehl	2,90
111.	Sabzi Pakora	Kartoffeln und Blumenkohl in Kichererbsenteig gebacken	5,90
112.	Chicken Pakora	Hühnerfleisch in Kichererbsenteig gebacken	6,90
113.	Paneer ² Pakora	Indische Käse in Kichererbsenteig gebacken	7,90
115.	Samosa	würzige Pasteten mit Gemüsefüllung	3,90
116.	Springrolls ^{4agi}	Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung (6 Stück)	3,90
117.	Onion Bhajji	Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken	6,90
119.	Vorspeisenplatte	(Gemischt) für zwei Personen	13,90

Salate mit Joghurt /Balsamico/ Essig Öl

131.	Gemischter Salat	Saison Salat mit Gurken, Tomaten, 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^{1,2} 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 ^{ag} , Minze ^{ag} und Knoblauch	

Tandoori und Grill-Spezialitäten² €

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 Nan¹, Basmatireis, Gemüse und würzige Soße

Hühnerfleisch² Jedes Gericht wird mit Basmatireis serviert		€
161.	Panjabi Chicken Curry Hühnerfleisch nach Panjabi Rezept mit Cashewcremecurrysoße	13,50
162.	Chicken Tikka Masala Hühnerfleisch gegrillt nach Panjabi Art mit Cashewkerngewürzsoße	15,50
163.	Chicken Jalfrezi Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Paprikaschoten in pikanter Soße	13,50
164.	Panjabi Chili Chicken (Scharf) Hühnerfleisch mit gebratenen Zwiebeln und Paprikaschoten nach Panjabi Art	13,50
165.	Chicken Palak² Zartes Hühnerfleisch mit Spinat und Ingwer-Knoblauchsoße zubereitet	14,50
166.	Butter Chicken Gegrilltes Hühnerfleisch in Tomaten-Butter-Creme-Soße	14,50
167.	Chicken Goa (leicht scharf) Hühnerfleisch mit versch. Gemüse in Kokos-Curry-Soße	13,50
168.	Mango Chicken Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashew-Soße	13,50
169.	Chicken Mughlai Zartes Hühnerfleisch in Mandeln-Honig-Soße	14,50

Lamm oder Rindfleisch Jedes Gericht wird mit Basmatireis serviert		
175.	Bhuna Ghosht Lamm oder Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße	17,90

Weitere Lamm und Rindfleisch Gerichte auf Anfrage

Enten Jedes Gericht wird mit Basmatireis serviert		
181.	Knuspriges Enten Curry¹ (leicht scharf) halbe Entenbrust paniert mit Bambus und versch. Gemüse in Kokos-Curry-Soße	17,90
182.	Ente Süß-Sauer¹ halbe Entenbrust paniert mit versch. Gemüse und Ananas in Süß-Sauer-Soße	17,90

Fisch					
191.	Punjabi Fish Curry	15,90 €	192.	Salmon Mango	18,90 €
	Fisch nach Bengali Art mit Currysoße			Lachs in Mangosafransoße	
193.	Fisch Chili(Scharf)	15,90 €	194.	Jheenga⁷Masala	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. Dal Tardka* Indische Linsen in Tomaten-Knoblauchsoße nach Punjabi Art	13,50
202. Mix Vegetable* Versch. Gemüse und Kartoffeln in würziger Punjabi-curry-Soße	13,50
203. Aloo Gobhi* Blumenkohl und Kartoffeln mit Koriander in würziger Punjabi-curry-Soße	13,50
204. Channa ^a Masala* Kichererbsen mit Kartoffeln und Koriander in Tomaten-Masala-Soße	12,50
205. Aloo Matar Paneer* Indischer Käse mit Kartoffeln und Erbsen in würziger Punjabi-curry-Soße	14,50
206. Chili Paneer ¹² Indisches Käse mit Zwiebeln und Paprikaschoten (scharf)	14,50
207. Palak Paneer Indische Käse und Rahmspinat in Tomaten-Knoblauchsoße nach Punjabi Art	14,50
208. Vegetable Malai Kofta Gemüseklöschen mit Paneer in Cashewcremecurrysoße	14,50

Reisgericht serviert mit Currysoße

215. Chicken Biryani Hühnerfleisch mit Nüssen und Rosinen	14,50 €	216. Mutton Biryani Lamm mit Nüssen und Rosinen	17,50 €
217. Jheenga Biryani Garnelen mit Nüssen und Rosinen	18,50 €	218. Vegetable Biryani Gemüse mit Nüssen und Rosinen	13,50 €

Dessert

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

Aperitivs^{dg}

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

Longdrinks 4cl

261.	Spritz Aperol ^{gj}		5,90	262.	Black Label Scotch Whiskey	6,50
263.	Wodka Red Bull ^{abeghim}		5,50	264.	Bacardi Orange/Cola ^{aeg}	5,50
265.	Old Monk Cola		6,50	266.	Campani Orange / Soda	5,50

Warme Getränke

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

Biere^l von der Brauerei Wittmann

281.	Helles 0,5l		3,50	282.	Extra Pils 0,33l	3,20
283.	Hefe Weizen 0,5l		3,80	284.	Dunkles Weizen 0,5l	3,80
285.	Leichtes Weizen 0,5l		3,80	286.	Cola Weizen 0,5l	3,50
287.	Ruß 0,5l		3,50	288.	Radler 0,5l	3,50
289.	Indisches Bier 0,33l		3,50	290.	Radler 0,33l Natur, Flasche	3,20
291.	Urhell Alkoholfreie 0,5l		3,50	292.	Weißbier Alkoholfreie 0,5l	3,80
293.	Dunkles Bier 0,5l		3,50			

Wasser

		0,25l	0,5l			
301.	Wasser Still/Spritzig	1,80	2,90	306.	Wasser Still/Spritzig Fl. 0,75l	5,90

Softdrinks

			0,33l			0,33l
311.	Coca Cola ^{aeg}		3,20	312.	Cola Zero ^{aeg}	3,20
313.	Fanta ^{abg}		3,20	314.	Sprite ^a	3,20

		0,25l	0,5l			0,25l	0,5l
315.	Weißes Limo ^b	2,30	3,50	316.	Spezi ^{aeg}	2,30	3,50

Säfte

		0,25l	0,5l			0,25l	0,5l
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^b

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 Getränke²	0,25l	0,4l		0,25l	0,4l
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

Spiritouren	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. Ramazzotti	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

Weisswein	0,25l		Rotweine	0,25l
361. Chardonnay Trocken Chile	4,90		371. St. Laurant Trocken	8,90
362. Indischer Weißwein Trocken	8,90		372. Indischer Rotwein Trocken	8,90
363. Grauer Burgunder Trocken	8,90		373. Pinotage Trocken S.Africa	4,90
365. Rosewein Halbtrocken	4,90		375. Lambrusco Perlwein Lieblich	3,90

Weinschorle^d	0,5l			0,5l
369. Weißweinschorle Süß	6,90		379. Rotweinschorle Süß	6,90
370. Weißweinschorle Trocken	6,90		380. Rotweinschorle Trocken	6,90

Flaschenweine 0,7l	Weiß			Rot
381. Chardonnay Trocken Chile	15,50		385. St. Laurant Trocken*	22,50
382. Indischer Weißwein Trocken	22,50		386. Chianti Trocken Italien	19,50
383. Grauer Burgunder Trocken*	22,50		387. Indischer Rotwein Trocken	22,50
384. Bardolino Rose Trocken	16,50			

* Franz Jäckel, Wallhäuser Pfarrgarten

Sekt		
391. Prosecco Perlwein Trocken	15,50	

Cognac			
396. Remy Martin 0,2cl	4,50	397. Old Monk 0,2cl	3,90
398. Hennessy 0,2cl	4,90		

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