



Pulverlochschanke

DAS INDISCHES GEWÜRZPARADIES



Entdecken Sie die Wunderwelt der indischen Gewürze
und erleben Sie die gesunde Vielfalt der indischen Küche



ENTDECKEN SIE DAS GEWÜRZPARADIES

Aus Tradition und Leidenschaft laden wir Sie ein, die Wunderwelt der indischen Gewürze zu entdecken und die gesunde Vielfalt indischer Speisen und Getränke zu erleben. Dank unserer engen Beziehungen zur indischen Küche, zu Lieferanten ganz besonderer indischer Gewürze sowie zu internationalen und lokalen Anbietern können wir unsere Gäste hier mit original authentischer indischer und südindischer Küche begeistern.

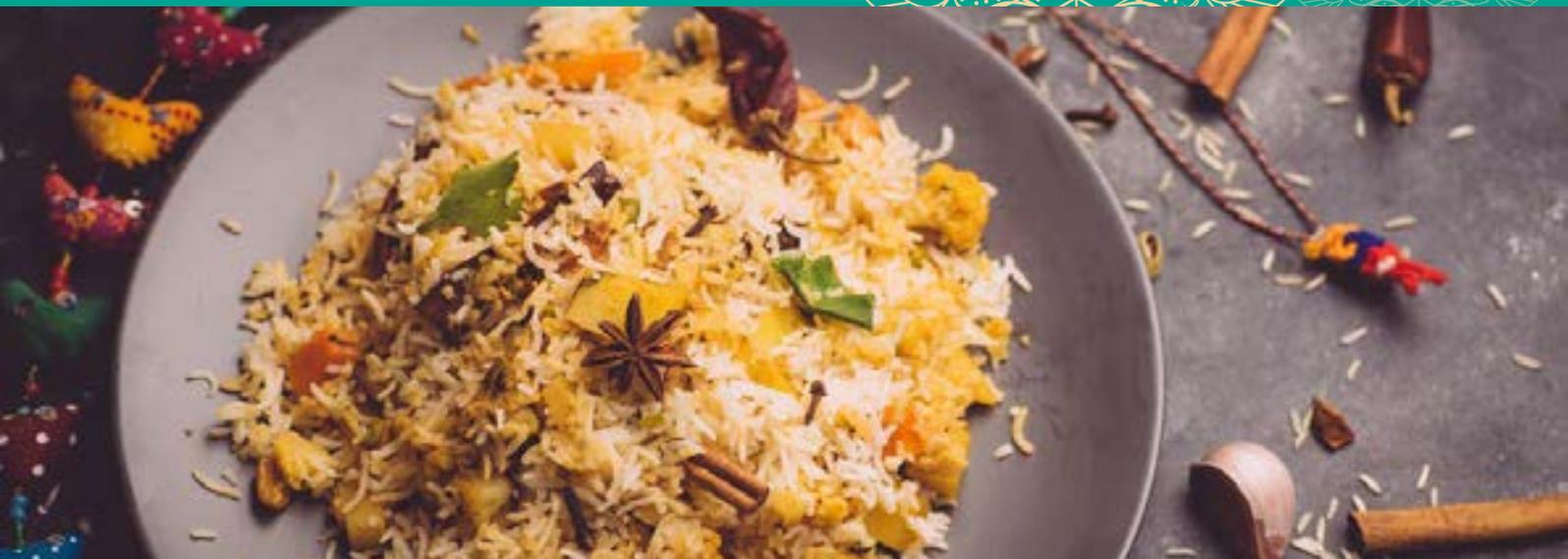
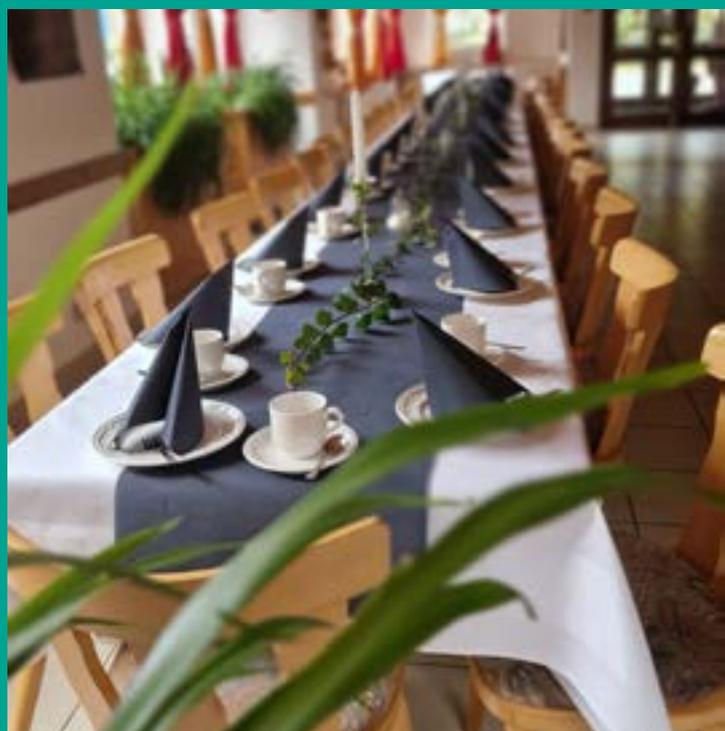
Entdecken Sie unsere Wunderwelt Unser Chef de Cuisine hat für viele hochwertige Restaurants in Indien und Deutschland gekocht. Im Mittelpunkt unserer Arbeit steht die Begeisterung für die indische Küche und für die Vielfalt der indischen Gewürze. Diese Wunderwelt der indischen Gewürze ist so kultiviert und im besten Sinne des Wortes geschmacksexplosiv wie in kaum einem anderen Land der Welt. Wir beweisen, dass Schärfe nur eine der vielen Facetten der indischen Küche ist. Wir wollen mit unserem Restaurant gesunden und dauerhaften Genuss bieten.

Erleben Sie in der Pulverlochschanke Geburtstage, Hochzeiten, Ehejubiläen, Firmenfeiern & andere Feierlichkeiten.

Sprechen Sie uns an. Wir bieten auch Party- & Event-Catering an.



Pulverlochschanke
DAS INDISCHES GEWÜRZPARADIES



● WIE SCHARF DARF ES SEIN?

Bitte teilen Sie uns mit, welches Maß an Schärfe und Würze Sie für Ihr Hauptgericht wünschen. Wir bereiten die Gerichte gerne nach Ihren Wünschen zu!



MILD



MITTELSCHARF



SCHARF



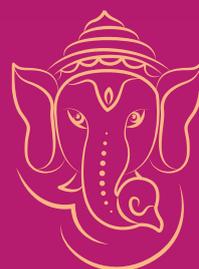
SEHR SCHARF



Erleben Sie in der Pulverlochschanke Geburtstage, Hochzeiten, Ehejubiläen, Firmenfeiern und andere Feierlichkeiten.

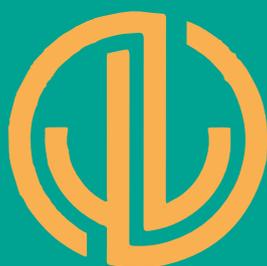
Sprechen Sie uns an.

Wir bieten auch Party- & Event-Catering an



Pulverlochschanke

DAS INDISCHES GEWÜRZPARADIES



Pulverlochschanke

DAS INDISCHES GEWÜRZPARADIES





SUPPEN



Tagessuppe	2.50 €
Tomatensuppe ¹	2.50 €
Hühnersuppe ³	3.40 €
Hot and Sone Hühnersuppe ^{1,3}	3.90 €

WARMER VORSPEISEN HOT APPETIZERS



- 1** Vegetarische Samosa^A **4.80 €**
mit Gemüse gefüllte Teigtaschen
- 2** Vegetarische Samosa^{A1} **4.80 €**
mit Gemüse gefüllte Teigtaschen im Teigmantel frittiert
- 3** ONION BHAJI^{BAJ} **4.80 €**
Zwiebeln im Teigmantel frittiert
- 4** Paneer Pakora **5.50 €**
Käse im Teigmantel frittiert
- 5** Vegetarische Pakora^A **4.00 €**
- 6** Chicken Pakora^{A1} **5.50 €**
Hähnchen im Teigmantel frittiert

PAKORA

Unsere Pakoras werden in feinstem Kichererbsenmehl gewälzt, gewürzt und in reinem Pflanzenöl knusprig ausgebacken. Wir servieren dazu unser berühmtes Joghurt - Kokosnus - Chutney

CUTLET

Frikadellen nach südindischer Art aus einer Mischung aus Zwiebeln, Kartoffeln und indischen Gewürzen, serviert mit Chutney nach Art des Hauses.

- 7** Vegetarische Cutlet^A **4.80 €**
Gemüse paniert und gebraten
- 8** Fisch Cutlet,^{1A} **4.90 €**
Kartoffeln & Tunfisch gemischt, wie eine Frikadelle frittiert



PAPADAM

- 9** Masala pappadam³ **4.50 €**
frittierte Linsenwaffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Zitrone, Koriander & Dipsöben



BIRYANIS

Bei Biryani handelt es sich um ein Reisgericht mit Nüssen, Rosinen und Gewürzen kombiniert mit Gemüse, Fisch oder Fleisch mit separater Dip-Sauce

10 CHICKEN BIRIYANI **14.90 €**

Reis mit würzigen Hähnchen gekocht

11 LAMM BIRIYANI **16.00 €**

Reis mit würzigen Lamm gekocht

12 RIND BIRIYANI **15.00 €**

Reis mit würzigen Rindfleisch gekocht

12 FISCH BIRIYANI **15.00 €**

Reis mit würzigen Fisch gekocht



BROT & BEILAGEN

10 Reis **2.50 €**

10 PULAV **12.00 €**

Reis mit verschiedenem würzigem Gemüse gekocht

10 GHEE RICE **4.00 €**

Reis mit Butterschmalz und Gewürze

10 ALOO JEERA **4.50 €**

Kartoffeln gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürze, Ingwer und Kümmel

10 NAAN **2.50 €**

Fladenartiges Brot

10 BUTTER NAAN ^L **2.80 €**

Brot mit Butter

10 GARLIC NAAN ^L **3.00 €**

Brot mit Knoblauch Topping

10 PANEER NAAN **3.50 €**

gefüllt mit Indischem Käse-Cottage Cheese



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Alle Hauptgerichte (außer Biryani) werden serviert mit einer Portion Basmatireis oder Naan Brot.
Viele unserer vegetarischen Gerichte können auch vegan zubereitet werden. Sprechen Sie gern unser Team an.



- | | |
|--|--|
| 10 Vegetable Jalfrezi  12.50 €
verschiedene Gemüse nach nordindischer Art mit einem Schärfegrad Ihrer Wahl | 10 Dal Makhani 12.50 €
Schwarze Linsen und Tomaten in Currysauce. Butter-Sahne und Gewürzen |
| 10 Aloo Masala  11.50 €
Kartoffeln in Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch | 10 Alu Gobhi Masala 11.50 €
Kartoffeln, Blumenkohl und Tomaten in würziger Currysauce |
| 10 Navratan ka Karma ^{L.M.P} 13.50 €
frisches Gemüse in einer milden Sauce mit Mandeln, Cashewnüssen, Kokosflocken, Rosinen und Früchten | 10 Alu Vindaloo ^{3.} ? 12.90 €
Kartoffeln in Vindaloo-Sauce |
| 10 Saag Paneer ^{L.M.P} 14.50 €
hausgemachter Käse mit Spinat nach nordindischer Art | 10 Bombay Alu ^{M.L.B.P} 11.90 €
Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in würziger Currysauce |
| 10 Paneer Butter Masala ^{L.M.P} 14.50 €
indischer Rahmkäse in Currysauce mit Zwiebeln. Paprika. Ingwer. Knoblauch und frischen Tomaten | 10 Alu Mutter 13.00 €
Kartoffeln, grünen Erbsen und Gewürze in Currysauce |
| 10 Makhni Paneer ^{L.M.P.3} 14.50 €
hausgemachter Käse mit Honig-Butter-Tomatensauce und Gemüse | 10 Karahi Paneer ^{L.M.P.3} 14.50 €
hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika, Käse, Curry-Tomatensauce und Gewürzen |
| 10 Mango Gemüse ^{L.M.P.3} 13.90 €
Gemüse in Mango-Sauce nach indischer Art | 10 Gobi-65 ^{A.1.3.9.K} 12.50 €
Blumenkohl mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, roten Chili und Sojasauce |



Erleben Sie in der Pulverlochschanke Geburtstage, Hochzeiten, Ehejubiläen, Firmenfeiern und andere Feierlichkeiten.



Sprechen Sie uns an.

Wir bieten auch Party- & Event-Catering an

Pulverlochschanke

DAS INDISCHES GEWÜRZPARADIES



GRILLGERICHTE & HAUPTSPESIEN

Alle Hauptgerichte (außer Biryani) werden serviert mit einer Portion Basmatireis oder Naan Brot.



RIND



- 10** Beef Curry **14.50 €**
Rindfleisch gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen
- 10** Beef Bhuna ^{L.M.P.1-3} **14.50 €**
Rindfleisch mit Tomaten, Röstzwiebeln und kräftiger Sauce
- 10** Beef Vindaloo ^{9,1,7} **14.90 €**
Rindfleisch mit Kartoffeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch in Vindaloo-Sauce
- 10** Mango Beef ^{L.M.P.1-3} **14.90 €**
Rindfleisch mit Spezial-Mangocremesauce und Tomaten-Zwiebel-Sauce
- 10** Beef Jalfrezi **14.90 €**
Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili
- 10** Beef Madras ^{L.M.P.1-3} **14.90 €**
Rindfleisch in Spezial-Madras-Paste, Zwiebeln, Ingwer, Kokos und Tomaten-Curry-Sauce
- 10** Beef stew **15.50 €**
Rindfleisch in einer milden Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen und Kokosmilch
- 10** Kadai Beef **14.90 €**
Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Curry-Tomatensauce und Gewürzen



SCHWEIN



- 10** Pork Curry **13.50 €**
Schweinefleisch mit Tomaten und frischem Koriander
- 10** Pork Jalfrezi (scharf) **14,90 €**
Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili
- 10** Pork Vindaloo (scharf) ^{3.1.9} **14.50 €**
Schweinefleisch mit Kartoffeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch in Vindaloo-Sauce
- 10** Pork Khumb **14.50 €**
Schweinefleisch frische Champignons in Currysauce
- 10** Pork Sabji **14.00 €**
Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse
- 10** Pork Karma ^{L.M.P.1.3} **14.50 €**
Schweinefleisch in Kokos-Sahnesauce mit Mandeln, Cashewnüssen und Kokosnuss



GRILLGERICHTE & HAUPTSPESIEN

Alle Hauptgerichte (außer Biryani) werden serviert mit einer Portion Basmatireis oder Naan Brot.



FISCH

- 10** Fisch Curry^{P.1} **14.50 €**
gebratenes Fischfilet In Currysauce
- 10** Fisch Vindaloo¹ **14.90 €**
Kartoffeln. Ingwer. Knoblauch. In scharfer Sauce
- 10** Fisch Masala^{L1} **14.90 €**
Fischfilet mit Zwiebeln. Tomaten. Gewürzen gebraten
In Tomaten-Sahne-Sauce
- 10** Fisch Mango^{1-M.L} **14.90 €**
Fischfilet mit frischem Mango. Kokosnuss und Mandeln in milder Sauce
- 10** Fisch Madras³ **14.90 €**
gebratenes Fischfilet in Spezial-Madras-Paste. Zwiebeln. Ingwer. Kokos und Tomaten-Curry-Sauce



GARNELEN

- 10** Jheenga Mango^{G.L.M.P.3} **17.50 €**
Riesengarnelen mit frischem Mango, Kokosnuss und Mandeln in milder Sauce
- 10** Jheenga Curry^{G.L.M.P.3} **16.90 €**
Riesengarnelen in Currysauce
- 10** Jheenga Jalfrezi^G **17.50 €**
gebratene Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli (scharf)
- 10** Jheenga Korma^{G.L.M.P.3} **18.00 €**
Riesengarnelen mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen, Kokosnuss in Curry-Sahnesauce

KORMA

Im Indischen bedeutet Korma „schmoren“, womit es zum Slow Cooking gehört.



GRILLGERICHTE & HAUPTSPESIEN

Alle Hauptgerichte (außer Biryani) werden serviert mit einer Portion Basmatireis oder Naan Brot.



CHICKEN



- 10** Chicken Curry P **14.50 €**
Hähnchenfilet mit Currysauce
- 10** Chicken Palak **14.90 €**
Hähnchenfilet mit gehacktem Spinat, Currysauce und frischen Gewürzen
- 10** Chicken Tikka Masala ^{P.M} **14.90 €**
Hähnchenbrust mit spezieller Gewürzmischung, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Tomaten-Masalasauce
- 10** Butter Chicken ^{L.M.P} **14.50 €**
Hähnchenbrust mit spezieller Gewürzmischung und sahniger Tomatensauce
- 10** Chicken Korma ^{L.M.P} **14.50 €**
Hähnchenfilet mit mildem Gewürz in Kokos-Sahne-sauce, Cashewkernen, Mandeln und Kokosraspeln
- 10** Chicken Jalfrezi **14.50 €**
Hähnchenfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und spezieller Gewürzsauce
- 10** Chicken Vindaloo ^{3,1,7} **14.50 €**
Hähnchenfilet mit Kartoffeln In Vindaloo-Sauce
- 10** Chicken Madras ^{L.M.P} **14.50 €**
Hähnchenfilet in Spezial-Madras-Paste, Zwiebeln, Ingwer, Kokos und Tomaten-Curry-Sauce
- 10** Chicken-65 ^{A.1.3.9.K} **14.50 €**
Hähnchenfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, roten Chili und Sojasauce
- 10** Mango Chicken ^{L.M.P} **14.50 €**
Hähnchenfilet mit Spezial-Mangocremesauce
- 10** Chicken Mughalal ^{L.M.P} **14.90 €**
Hähnchenfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten & frischen Kräutern in cremiger Sauce
- 10** Chicken Bhuna ^{L.M.P.1.3} **14.50 €**
gebratenes Hühnerfilet mit Tomaten, Röstzwiebeln und kräftiger Sauce
- 10** Chicken Tikka Nawabi ^{A.1.} **14.90 €**
Hähnchen mit Cashewnüssen, Currysauce und Honig





GRILLGERICHTE & HAUPTSPESIEN

Alle Hauptgerichte (außer Biryani) werden serviert mit einer Portion Basmatireis oder Naan Brot.

ENTE

- 10** Ente Curry **17.50 €**
Ente in Curry-Sauce
- 10** Ente Karma ^{L.M.P} **17.50 €**
Ente in einer milden Sahnesauce mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen
- 10** Ente Vindaloo ^{31.7} **17.50 €**
Ente mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Currysauce
- 10** Ente Chilli **17,50 €**
Ente mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und süß-Sauer-Chili-Sauce
- 10** Ente Sabji ^{3·L.M.P} **17.50 €**
Ente mit verschiedenem Gemüse
- 10** Ente Jalfrezi **17.50 €**
Ente mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili
- 10** Ente Khumb ^{L.M.P} **17.50 €**
Ente mit frischen Champignons in Currysauce



LAMM

- 10** Lamm Curry **16.50 €**
Lamm in Zwiebel- Tomaten-Sahne-Sauce
- 10** Lamm Khumb **16.50 €**
Lamm mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandelsauce
- 10** Lamm Vindaloo ^{39.7} **16.50 €**
Lamm mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in Vindaloo-Sauce
- 10** Lamm Karma ^{L.M.P} **16.50 €**
Lamm in Kokos-Sahnesauce mit Mandeln, Cashewnüssen und Kokosnuss
- 10** Bhuna Lamm **16.50 €**
gebratenes Lammfleisch mit Röstzwiebeln in kräftiger Sauce
- 10** Lamm Bhindi **16.50 €**
gebratenes Lamm mit Okraschoten, Ingwer, Knoblauch und Koriander
- 10** Lamm Palak ^{M,P} **16.50 €**
Lamm mit Spinat, Zwiebeln und Tomaten in Gewürzen gegart
- 10** Lamm Madras ³ **16.50 €**
Lamm in Spezial-Madras-Paste, Zwiebeln, Ingwer, Kokos und Tomaten-Curry-Sauce
- 10** Mango Lamm ^{L.M.P} **16.50 €**
Lamm mit Kokosnuss und Mandeln, in milder Sauce
- 10** Lamm Sabji **15.90 €**
Lamm mit verschiedenem Gemüse dazu Zwiebel-Tomaten-Curry-Sauce



GETRÄNKE



AKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Schwollener Sprudel Classic oder Still	1.90 €	4,50 €
Apfelschorle	2.10 €	3,20 €
Coca Cola	2.10 €	3,20 €
Coca-Cola light	2.10 €	3,20 €
Mezzo Mix	2.10 €	3,20 €
Fanta	2.10 €	3,20 €
Sprite	2.10 €	3,20 €

LASSI

indisches Joghurt Getränk **6.50 €**

Mango oder Erdbeer



Himalaya Eistee **5,00 €** Rosenmilch Sorbet **6,50 €** Kräuter Wasser **4,00 €**

BIER

	0,3l	0,5l
Kirner Pils	2.30 €	3.30 €
Kirner Pils alkoholfrei	2.00 €	
Kirner Weizen		3.50 €
Kirner Weizen alkoholfrei		3.50 €
Kirner Radler	3.50 €	3.50 €
Kirner Radler alkoholfrei	3.50 €	

JE 2 CL
2.50 €

SCHNÄPSE 2,50€

Williamsbirne, Mirabelle
oder Himbeere

GLAS JE
6.50 €

APERITIV

Aperol Spritz &
Campari Soda oder Orange

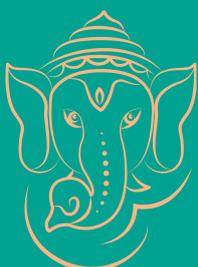
WEINE

RIESLING trocken | halbtrocken | lieblich
RIVANER halbtrocken
GRAUBURGUNDER trocken

WEISSBURGUNDER trocken
ROSE trocken
ROTWEIN trocken

JE GLAS
3.50 €

Erleben Sie in der Pulverlochschanke Geburtstage, Hochzeiten,
Ehejubiläen, Firmenfeiern und andere Feierlichkeiten.



Sprechen Sie uns an.

Wir bieten auch Party- & Event-Catering an

Pulverlochschanke

DAS INDISCHES GEWÜRZPARADIES



COCKTAILS

MIT ALKOHOL

JE
6.70€

● Hot Chili Sunshine

Apricot Brandy. Pfirsichlikör. Wodka. Zitronensaft. Limettensaft. Mangopüree. Maracujasaft. Chilischole

● Hurrican

Brauner & weißer Rum. Zitronensaft. Orangensaft. Maracujasaft. Grenadine

● Touch Down

Wodka. Apricot Brandy. Maracujasaft. Orangensaft. Zitronensaft. Grenadine

● Bahama Mama

Weißer & brauner Rum. Kokoslikör. Zitronensaft. Ananassaft. Orangensaft

● Planters Punch

Brauner Rum. Ananassaft. Zitronensaft. Zuckersirup. Orangensaft. Grenadine

● Pina Colada

Weißer Rum. Kokossirup. Sahne. Ananassaft

● Tequila Sunrise

Tequila. Orangensaft. Zitronensaft. Grenadine

● Mango Cooler

Wodka. Apricot Brandy. Limettensaft. Mangopüree. Ananassaft. Maracujasaft

● Mango Mai Tai

brauner Rum. Triple Sec. Zitronensaft. Limettensaft. Mangopüree. Ananassaft. Blue Curacao)

● Long Island Ice Tea

Weißer Rum. Wodka. Tequila. Gin. Zitronensaft. Zuckersirup. Cola

● Ingwer Blüte

(Wodka. Zitronensaft. Rosensirup. Ingwer)

● Caipirinha

Pitu. Rohrzucker. Limettensaft)

● Indian Caipirinha

Pitu. Rohrzucker. Limettensaft. Mangopüree. Zimt)

● Exotic Mojito

Weißer Rum. Mangopüree. Limettensaft. Rohrzucker. Minze. Soda

● Indian Mojito

Weißer Rum. Grenadine. Minze. Rohrzucker. Soda. Limettensaft

● Cocomojito

Kokoslikör. Soda. Limettensaft. Rohrzucker. Kokosilch

OHNE ALKOHOL

JE
5.40€

● Nayara Dream

Mangosaft. Vanillesirup. Cranberrysaft. Grenadine

● Coconutkiss

Orangensaft. Ananassaft. Zitronensaft. Sahne. Kokossirup

● Fruti Punch

Orangensaft. Ananassaft. Maracujasaft. Limettensaft. Grenadine

