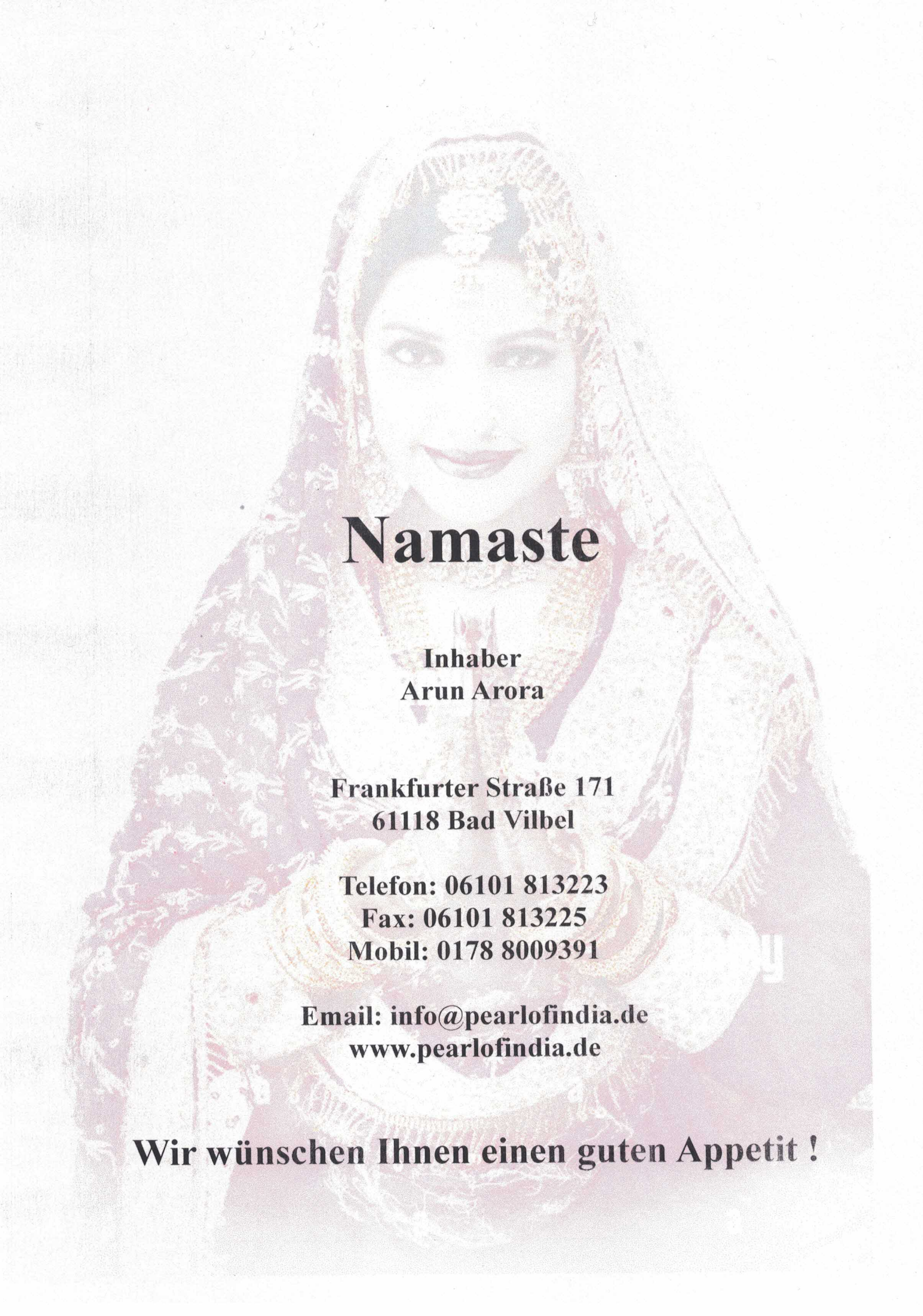




Namaste

**Inhaber
Arun Arora**

**Frankfurter Straße 171
61118 Bad Vilbel**

Telefon: 06101 813223

Fax: 06101 813225

Mobil: 0178 8009391

**Email: info@pearlofindia.de
www.pearlofindia.de**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !

Suppen

Soups

1. **Tomaten Shorba** 4,00 €
Leckere Tomatensuppe, garniert mit Sahne^G
A tangy tomato soup, garnished with cream
2. **Madras Shorba** 4,50 €
Linsensuppe nach südindischer Art, pikant
The famous southindian potage, simmered with lentils and spices
3. **Sabji Shorba** 4,50 €
Gemischte Gemüsecremesuppe^G
Mixed vegetable soup
4. **Murgh Shorba** 4,50 €
Eine leichte garnierte Hühnerfleischsuppe
A rich chicken soup, mildly garnished

Vorspeisen

Starters

5. **Papadam** 2,50 €
Knusprige Linsenwaffeln (2 Stück)
Crispy lentil waffle (2 pcs.)
6. **Channa Samosa (2 Stück, vegetarisch)** 5,90 €
frittierte Teigtaschen^{A,C}, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kichererbsen
2 deep fried pastries stuffed with spiced potatoes and peas served with chickpeas
7. **Channa Bhatura** 6,90 €
2 frittierte Brote^{A,C} mit Kichererbsen Tomaten Masalasoße
2 fried breads with chickpeas masala sauce
8. **Vegetable Pakora Teller** 5,90 €
verschiedene Sorten frisches Gemüse paniert mit Kichererbsenmehlteig ausgebacken
Mixed vegetable, coated in gram flour batter & deep fried
9. **Cheese Pakora Teller** 6,50 €
hausgemachter indischer Käse^G paniert mit Kichererbsenmehlteig, ausgebacken
Cottage cheese coated in gram flour batter & deep fried
10. **Chicken Pakora Teller** 6,50 €
Hähnchenfilet mit Kräutern, paniert mit Kichererbsenmehlteig, ausgebacken
Chicken fillets with herbs, coated in gram flour batter & deep fried
11. **Fisch Pakora Teller** 7,00 €
Seelachsfilet^P mit Kräutern, paniert mit Kichererbsenmehlteig, ausgebacken
Fish fillet with herbs, coated in gram flour batter & deep fried

12. **Onion Bhaji**5,90 €
Zwiebeln mit Kräutern, paniert mit Kichererbsenmehlteig, ausgebacken
Onions with herbs, coated in gram flour batter & deep fried
13. **Prawn Pakora Teller**9,50 €
Garnelen^B mit Kräutern, paniert mit Kichererbsenmehlteig, ausgebacken
King prawns with herbs, coated in gram flour batter & deep fried
14. **Gemischter Vorspeiseteller (für 4 Personen)**18,90 €
frittiertes Hühnerfleisch, indischer Käse^G, paniertes Gemüse mit 2 versch. Soßen
Mixed chicken, cottage cheese, vegetable pakora plate for 4 persons

Salate

(Joghurt-Dressing oder Essig/Öl-Dressing)
(Salad with yoghurts or vinegar-oil dressing)

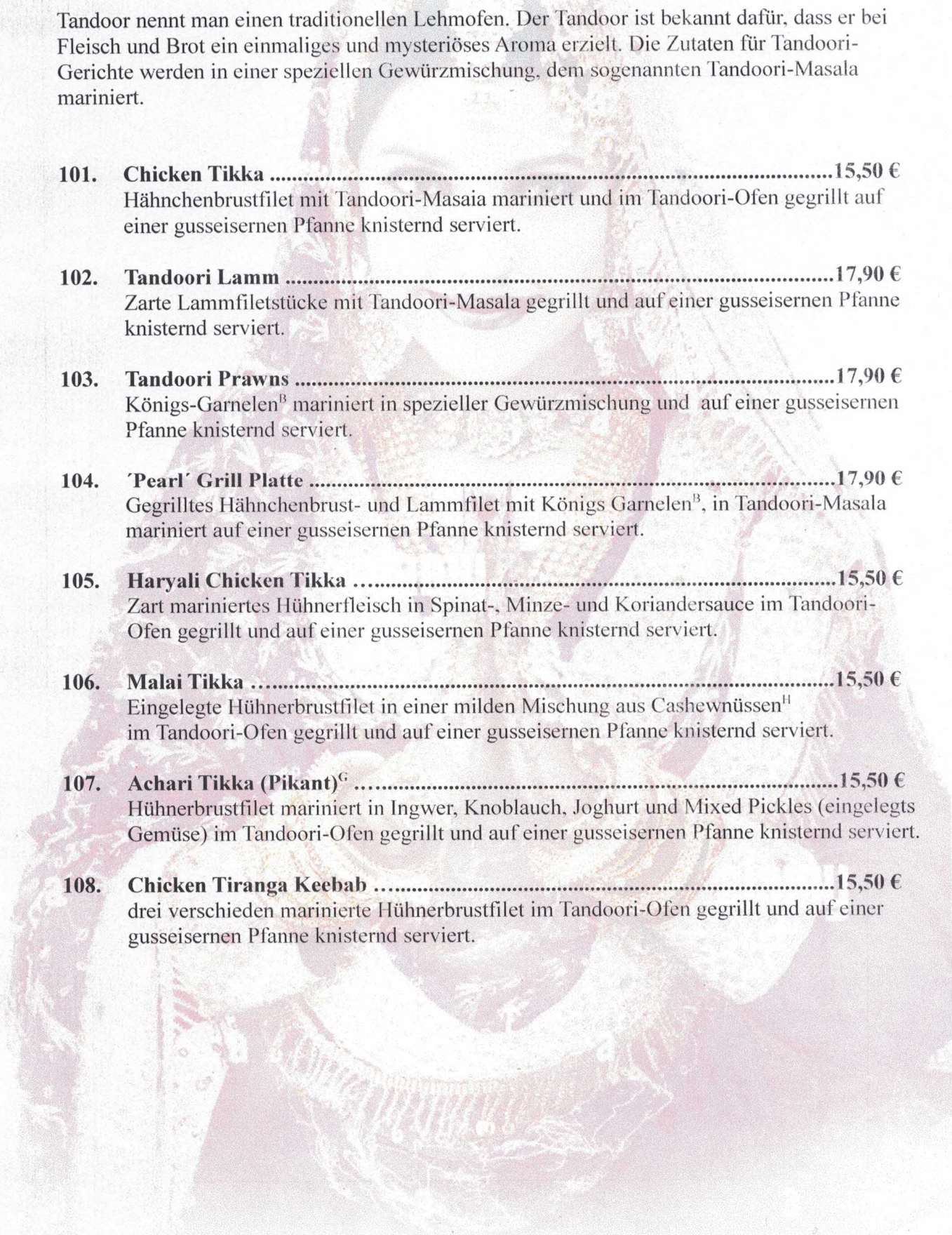
15. **Indian Channa Chat**5,90 €
Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln nach indischer Art
Chickpeas with onions, tomatoes, potatoes prepared in indian style
16. **Gemischter Salat**5,90 €
grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Zwiebeln und indischem Käse^G
Mixed salad with cucumber, tomatoes, carrots, onions, and cottage cheese
17. **Tomaten Salat**5,00 €
mit Zwiebeln
Tomatoes salad with onions
18. **Shrimps Chat**7,50 €
Shrimpsalat^B nach indischer Art
Shrimps salad prepared in indian style
19. **Punjabi Salat**5,50 €
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, grüne Chilis (ohne Dressing)
Tomatoes, cucumber, onions, green chili
20. **Speziatsalat**8,50 €
gem. Salat mit gegrilltem Tandoor-Chicken, Paprika und hausgemachtem indischem Käse^G
Special salad with grilled tandoori chicken, capsicums and cottage cheese

Tandoori Spezialitäten

Tandoori specialities

mit frisch gebackenem Naan^{A,C} / With freshly baked Naan

Tandoor nennt man einen traditionellen Lehmofen. Der Tandoor ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges und mysteriöses Aroma erzielt. Die Zutaten für Tandoori-Gerichte werden in einer speziellen Gewürzmischung, dem sogenannten Tandoori-Masala mariniert.

- 
- 101. Chicken Tikka15,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit Tandoori-Masala mariniert und im Tandoori-Ofen gegrillt auf einer gusseisernen Pfanne knisternd serviert.
- 102. Tandoori Lamm17,90 €**
Zarte Lammfiletstücke mit Tandoori-Masala gegrillt und auf einer gusseisernen Pfanne knisternd serviert.
- 103. Tandoori Prawns17,90 €**
Königs-Garnelen^B mariniert in spezieller Gewürzmischung und auf einer gusseisernen Pfanne knisternd serviert.
- 104. 'Pearl' Grill Platte17,90 €**
Gegrilltes Hähnchenbrust- und Lammfilet mit Königs Garnelen^B, in Tandoori-Masala mariniert auf einer gusseisernen Pfanne knisternd serviert.
- 105. Haryali Chicken Tikka15,50 €**
Zart mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersauce im Tandoori-Ofen gegrillt und auf einer gusseisernen Pfanne knisternd serviert.
- 106. Malai Tikka15,50 €**
Eingelegte Hühnerbrustfilet in einer milden Mischung aus Cashewnüssen^H im Tandoori-Ofen gegrillt und auf einer gusseisernen Pfanne knisternd serviert.
- 107. Achari Tikka (Pikant)^G15,50 €**
Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Mixed Pickles (eingelegtes Gemüse) im Tandoori-Ofen gegrillt und auf einer gusseisernen Pfanne knisternd serviert.
- 108. Chicken Tiranga Kebab15,50 €**
drei verschieden marinierte Hühnerbrustfilet im Tandoori-Ofen gegrillt und auf einer gusseisernen Pfanne knisternd serviert.

Vegetarische und Vegane Spezialitäten

Vegetarian and Vegan Specialities
Mit Basmati-Reis / With basmati rice

23. **Dal Makhni**11,90 €
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen mit Butter^G gekocht
Black lentils prepared with various spices sautéed in butter
24. **Aloo Baingan Masala (Vegane Zubereitung möglich)**11,90 €
Aubergine und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und frischen Gewürzen
Aubergine and potatoes cooked with onions, ginger and fresh spices
25. **Delhi Dal (Vegane Zubereitung möglich)**11,00 €
Butterige gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten
Yellow lentils with chopped onions and tomatoes
26. **Rajmah (Vegane Zubereitung möglich)**11,00 €
rote Bohnen in scharfer Kartoffel-Currysoße
Kidney beans and potatoes in a spicy curry sauce
27. **Channa Masala (Vegane Zubereitung möglich)**11,90 €
Kichererbsen in pikanter Tomaten Masalasoße
Chickpeas in a spicy tomato-masala sauce
28. **Aloo Palak (Vegane Zubereitung möglich)**11,90 €
Gehacktes Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen
Potatoes in creamy spinach and fresh spices
29. **Aloo Gobhi Masala (Vegane Zubereitung möglich)**11,90 €
Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und frischen Gewürzen
Cauliflower and potatoes cooked with onions, ginger and fresh spices
30. **Mixed Sabji (Vegane Zubereitung möglich)**11,90 €
Gemüse der Saison in Tomaten-Currysoße
Fresh mixed vegetables in a tomato-curry sauce
31. **Palak Paneer** 12,50 €
Gehacktes Blattspinat mit hausgemachtem Käse^G
Homemade cottage cheese with spinach
32. **Mattar Paneer**12,50 €
Hausgemachter Käse^G mit grünen Erbsen und mildem Curry
Homemade cottage cheese with peas in a mild curry sauce
33. **Navratan Korma (mild)**.....12,50 €
Gemüse der Saison in Cashewnuss-Sahnesoße^G, mild
Mixed vegetable in a mild cashew-cream sauce
34. **Bhindi Masala (Vegane Zubereitung möglich)**12,90 €
Okraschoten mit Zwiebeln in Tomaten Masalasoße
Lady fingers cooked with onions and tomato-masala sauce

35. **Malai Kofta (mild)**.....12,90 €
 Kartoffel-Frischkäsebällchen^G in milder Cashewnuss-Currysoße^H
 Potato-cheeseballs in a mild cashew-cream-curry sauce
36. **Shahi Paneer (mild)**.....12,90 €
 Hausgemachter Käse^G in Tomaten-Sahnesoße^G mit verschiedenen Gewürzen
 Cottage cheese in tomato-cream sauce made with different spices
37. **Paneer Masala**12,90 €
 Hausgemachter Käse^G mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Tomaten
 Masalasauce
 Cottage cheese with onions, ginger, garlic in a spicy masala sauce
38. **Chilli Paneer (scharf)**12,90 €
 Hausgemachter Käse^G mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten in Sojasauce^F
 Cottage cheese in a spicy soya gravy cooked with onions, capsicums and tomatoes
39. **Palak Kofta**12,90 €
 Gehacktes Blattspinat mit Gemüse-Käsebällchen^G und frischen Gewürzen
 Spinach with vegetables-cheeseballs, fresh spices

Biryani Basmati-Reis Spezialitäten

Biryani – Basmati rice specialities

40. **Vegetable Biryani**12,50 €
 Basmati-Reis mit versch. Gemüse, Rosinen, Kokosraspeln, Mandeln^H, Safran und
 frischen Gewürzen, dazu Raita^G
 Basmati rice with fresh vegetables, raisins, desiccated coconut, almonds, saffron, spices
 and served with raita
- Raita** ist ein herzhaft gewürzter Joghurt^G mit Gurken, Zwiebeln und Tomaten
Raita is yoghurt made of tomatoes, cucumber, onions and spices
41. **Chicken Biryani**13,90 €
 Basmati-Reis mit Hühnerfleisch, versch. Gemüse, Rosinen, Kokosraspeln, Mandeln^H,
 Safran und Gewürzen, dazu Raita^G
 Basmati rice with chicken, fresh vegetables, raisins, desiccated coconut, almonds,
 saffron, spices and served with raita
42. **Lamm Biryani**14,90 €
 Basmati-Reis mit Lammfleisch, versch. Gemüse, Rosinen, Kokosraspeln, Mandeln^H,
 Safran und Gewürzen, dazu Raita^G
 Basmati rice with lamb, fresh vegetables, raisins, desiccated coconut, almonds, saffron,
 spices and served with raita

43. **Prawn Biryani**16,90 €
 Basmati-Reis mit Garnelen, versch. Gemüse, Rosinen, Kokosraspeln, Mandeln^H,
 Safran und Gewürzen, dazu Raita
 Basmati rice with king prawns, fresh vegetables, raisins, desiccated coconut, almonds,
 saffron, spices and served with raita
44. **'Pearl' Biryani**16,50 €
 Basmati-Reis mit Huhn, Lamm, Garnelen, versch. Gemüse, Rosinen, Kokosraspeln,
 Mandeln^H, Safran und Gewürzen, dazu Raita^G
 Basmati rice with chicken, lamb, king prawns, fresh vegetables, raisins, desiccated
 coconut, almonds, saffron, spices and served with raita

Hähnchenspezialitäten

Chicken specialities

Mit Basmati-Reis / With basmati rice

51. **Chicken Curry**12,90 €
 Hühnerfilet in schmackhafter Currysoße
 Boneless chicken in a delicious curry sauce
52. **Chicken Lemon**13,90 €
 Hühnerfilet in Linsen-Zitronensoße, pikant
 Chicken in a spicy lentils-lemon sauce
53. **Chicken Palak**13,90 €
 Hühnerfilet mit gehacktem Spinat in delikater Currysoße, mit frischen Gewürzen
 Chicken with spicy spinach in curry sauce
54. **Chicken Tikka Masala**13,90 €
 Hühnerbrust vorgegrillt im Tandoori-Ofen mit spezieller Gewürzmischung,
 Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Tomaten-Masalsoße
 Chicken grilled with tandoori spices in a spicy tomato-masala sauce
55. **Butter Chicken**13,90 €
 Hühnerbrust vorgegrillt im Tandoori-Ofen mit spezieller Gewürzmischung
 in sahniger^G Tomatensoße
 Chicken grilled with tandoori spices in a mild tomato-cream sauce
56. **Chicken Korma (mild)**13,90 €
 Hühnerfilet in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne^G, Cashewkernen^H,
 Mandeln und Kokosraspeln
 Chicken in a mild cashew-almond-coconut-cream sauce
57. **Chicken Jalfrezi**13,90 €
 Hühnerfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und verschiedenen
 Gemüse in sauer-scharfer Soße
 Chicken with tomatoes, onions, capsicums, garlic and different vegetables (spicy)

58. **Chicken Vindaloo (sehr scharf)**.....13,90 €
Hühnerfilet mit Kartoffeln nach südindischer Art gewürzt
Chicken with potatoes prepared in a spicy curry sauce
59. **Chicken Madras (scharf)**13,90 €
Hühnerfilet mit Kokosnusscreme-Curry-Sahnesoße^G
Chicken in a spicy coconut-curry-cream sauce
60. **Chilli Chicken (scharf)**13,90 €
Hühnerfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, und versch. Gewürzen in Sojasoße^F
Chicken in a spicy soya gravy cooked with onions, capsicums and tomatoes
61. **Chicken Peanut**13,90 €
Hühnerfilet in einer milden Erdnussscreme^E-Sahnesoße^G
Chicken in a mild groundnut cream sauce
62. **Mango Chicken**13,90 €
Hühnerfilet in Spezial Mangocremesoße, mild
Chicken in a special mango cream sauce, mild
63. **Chicken Nilgiri**13,90 €
Hühnerfilet in würziger Curry-Minzsoße
Chicken in a spicy curry-mint sauce
64. **Karahi Chicken (pikant)**13,90 €
Eine Spezialität aus dem Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
A speciality from Punjab with selected chicken pieces cooked with different spices. onion, garlic, ginger, tomatoes and green herbs (spicy)

Spezialitäten aus dem Meer

Seafood

Mit Basmati Reis / with basmati rice

65. **Shrimps Curry**14,90 €
Krabben^B in delikater Currysoße
Shrimps in a delicious curry sauce
66. **Shrimps Korma**15,90 €
Krabben^B in Cashewnuss^H, Kokosraspeln, Mandel-Sahnesoße^G, mild
Shrimps in a mild cashew, coconut, almond cream sauce
67. **Shrimps Masala (pikant)**.....15,90 €
Krabben^B mit frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Tomaten Masalasoße
Shrimps in a spicy ginger, onions, tomato-masala sauce
68. **King Prawn Curry**17,00 €
Riesengarnelen^B in einer leichten Currysoße, pikant
King prawns in a spicy curry sauce

69. **King Prawn Korma**.....17,90 €
 Riesengarnelen^B in einer Sahnesoße^G aus Cashewnüssen^H, Kokos und Mandeln, mild
 King prawns in a mild cashew, coconut, almond cream sauce and basmati rice
70. **King Prawn Masala**17,90 €
 Riesengarnelen^B mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, scharf
 King prawns in a spicy tomato-masala sauce and basmati rice
71. **Fish Curry^D**14,90 €
 Seelachs in delikater Currysoße
 Fishfilet in a delicious curry sauce
72. **Fish Masala^D (pikant)**.....15,50 €
 Seelachs mit frischen Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Tomaten Masalasoße
 Fishfilet in a spicy ginger, onions, tomato-masala sauce

Lammspezialitäten

Lamb specialities

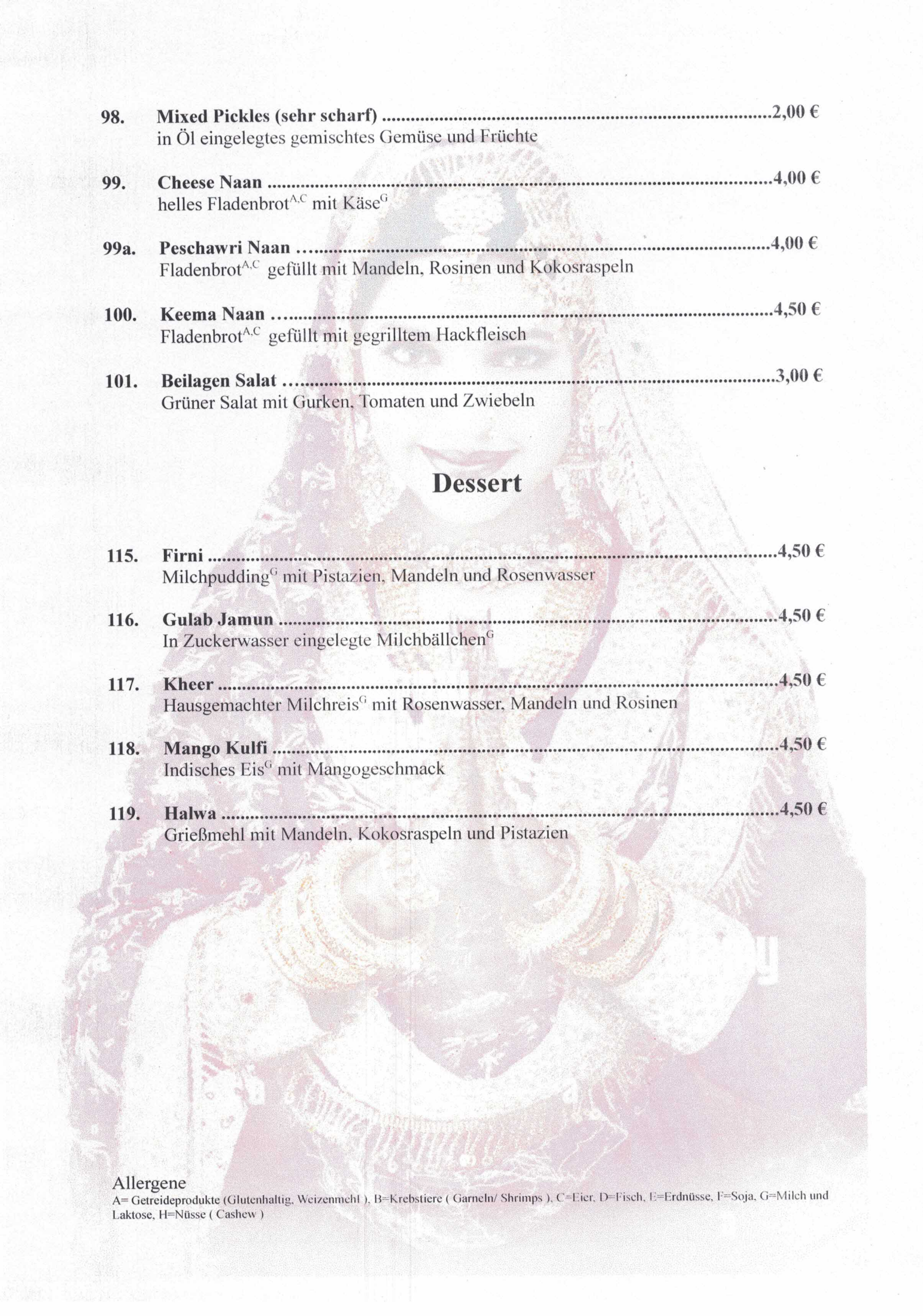
Mit Basmati-Reis / With basmati rice

75. **Lamb Curry**13,90 €
 Lammfleischstücke in delikater Currysoße
 Boneless lamb in a delicious curry sauce
76. **Lamb Palak**14,90 €
 Saftiges Lammfleisch in mild gewürztem gehackten Spinat
 Soft lamb pieces cooked with pureed spinach
77. **Lamb Tikka Masala**14,90 €
 Lammfleischstücke vorgegrillt im Tandoori mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in
 Tomaten-Tomaten Masalasoße, pikant
 Lamb grilled with tandoori spices in a spicy tomato-masala sauce prepared with
 Onions, ginger and garlic
78. **Lamb Korma (mild)**14,90 €
 Lammfleischstücke in einer milden Soße aus Gewürzen, Cashewkernen^H, Mandeln
 und Kokosraspeln gekocht, mit Sahne verfeinert
 Lamb in a mild cashew-almond-coconut-cream sauce
79. **Lamb Rogan Josh**14,90 €
 Lammfleischstücke mit Erbsen in Joghurt^G-Currysoße
 Lamb pieces with green peas in yoghurt-curry sauce
80. **Lamb Jalfrezi**14,90 €
 Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und versch. Gemüse
 in sauer-scharfer Soße
 Lamb with tomatoes, onions, capsicums, garlic and different vegetables

81. **Lamb Vindaloo (sehr scharf)**14,90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln, nach südindischer Art gewürzt
Lamb pieces with potatoes prepared in a spicy curry sauce
82. **Lamb Madras (scharf)**14,90 €
Lammfleisch mit Kokosnusscreme-Curry-Sahnesoße^G
Lamb pieces in a spicy coconut-curry-cream sauce
83. **Lamb Sabji**14,90 €
Lammfleisch und Gemüse in delikater Currysoße.
Lamb with vegetables in a delicious spicy curry sauce
84. **Lamb Achari (Pikant)**14,90 €
Lammfleisch mit Mixed Pickles, Ingwer und Knoblauch in Currysoße
Lamb pieces with Mixed Pickles, Ginger and Garlic in a spicy curry sauce.
85. **Lamb Malabar (mild)**14,90 €
Lammfleisch in Curry-Sahne^G gebraten mit Ananasstückchen, mild
Lamb pieces fried in curry-cream with pineapple

Beilagen

90. **Roti (Chapati)**2,00 €
Vollkorn Fladenbrot^A
91. **Naan**2,50 €
Fladenbrot^{A,C} aus hellem Weizenmehl
92. **Garlic Naan oder Butter Naan**3,00 €
helles Fladenbrot^{A,C} mit Knoblauch oder Butter^G
93. **Bhatura**2,50 €
frittiertes Fladenbrot^{A,C}
94. **Paratha**3,00 €
Vollkorn-Fladenbrot^A, in Butter^G gebraten
95. **Aloo Paratha**3,50 €
Vollkorn-Fladenbrot^A gefüllt mit Kartoffeln, in Butter^G gebraten
96. **Portion Basmati-Reis**3,00 €
Basmati-Reis, traditionell gegart
97. **Raita**2,50 €
gewürzter Joghurt^G mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten

- 
98. **Mixed Pickles (sehr scharf)**2,00 €
in Öl eingelegtes gemischtes Gemüse und Früchte
99. **Cheese Naan**4,00 €
helles Fladenbrot^{A,C} mit Käse^G
- 99a. **Peschawri Naan**4,00 €
Fladenbrot^{A,C} gefüllt mit Mandeln, Rosinen und Kokosraspeln
100. **Keema Naan**4,50 €
Fladenbrot^{A,C} gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch
101. **Beilagen Salat**3,00 €
Grüner Salat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln

Dessert

115. **Firni**4,50 €
Milchpudding^G mit Pistazien, Mandeln und Rosenwasser
116. **Gulab Jamun**4,50 €
In Zuckerwasser eingelegte Milchbällchen^G
117. **Kheer**4,50 €
Hausgemachter Milchreis^G mit Rosenwasser, Mandeln und Rosinen
118. **Mango Kulfi**4,50 €
Indisches Eis^G mit Mangogesmack
119. **Halwa**4,50 €
Grießmehl mit Mandeln, Kokosraspeln und Pistazien

Allergene

A= Getreideprodukte (Glutenhaltig, Weizenmehl), B=Krebstiere (Garneln/ Shrimps), C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch und Laktose, H=Nüsse (Cashew)

Mittagstisch Mit Basmati-Reis

Mo-Fr. außer an Feiertage (von 11:30 bis 14:30)

M25. Delhi Dal	8,00 €
Butterige gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten	
M26. Rajmah	8,00 €
rote Bohnen in scharfer Kartoffel-Currysoße	
M28. Aloo Palak	8,50 €
Gehacktes Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen	
M29. Aloo Gobhi Masala	8,50 €
Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und frischen Gewürzen	
M30. Mixed Sabji	8,50 €
gemischtes Gemüse nach Saison in Tomaten-Currysoße	
M51. Chicken Curry	8,90 €
Hühnerfilet in einer schmackhaften Currysoße	
M53. Chicken Palak	8,90 €
Hühnerfilet mit gehackten Spinat in einer Currysoße, frischen Gewürzen	
M55. Butter Chicken	9,50 €
Tandoori Hühnerbrust in sahniger ^G Tomatensoße	
M57. Chicken Jalfrezi	9,50 €
Hühnerbrust mit Gemüse in sauer-scharfer Soße	
M59. Chicken Madras (scharf)	9,50 €
Hühnerbrust mit Kokoscreme-Currysoße	
M75. Lamb Curry	9,50 €
Lammfleischstücke in delikater Currysoße	
M76. Lamb Palak	9,50 €
Saftiges Lammfleisch in mild gewürztem gehackten Spinat	
M80. Lamb Jalfrezi	9,90 €
Lamm mit Gemüse, pikant	
M82. Lamb Madras (scharf)	9,90 €
Lammfleisch in Kokoscreme-Curry-Sahne ^G Soße	