

In Indien, einem Land mit großer Vielfalt, werden mehr als 15 Sprachen in zahlreichen Dialekten gesprochen und alle Weltreligionen ausgeübt. Dennoch teilen die Menschen 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 Jahrhunderten bestehende Überlieferung fortzusetzen. Wir wollen unseren Gästen einen kulinarischen Einblick in die vielseitige und delikate Küche Nordindiens gewähren.

Unser Ziel ist es, dass unsere Gäste entspannt und erwartungsvoll Ihren Aufenthalt bei uns auskosten, denn es ist unsere Mission, 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



Mittagstisch

Angebot kleiner Gerichte von Di-Fr. 11:30-14:00 (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Lamb Curry

10,50

Lammfleisch in einer Sauce aus Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen

Lamb Vindaloo

10,50

Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Sauce mit Knoblauch

Karahi Murgh

9,50

Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Koriander und Gewürzen

Murgh Tikka Masala c,f,g

9,90

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Sauce aus Tomaten, Sahne, Cashews und Gewürzen

Palak Paneer c

8,90

Hausgemachter indischer Käse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Sahne und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung

Karahi Paneer c

8,90

Hausgemachter indischer Käse mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräutern und Gewürzen

Mix Vegetables Curry (Vegan)

8,50

Allerlei Gemüse in einer Sauce aus Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen

Dal Makhani c

8,90

Schwarze Linsen und Kidneybohnen mit Butter, Sahne, Tomaten und Gewürzen

Tarka Dal (Vegan)

7,90

Gelbe und rote Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Gewürzen

Shorba | Lukme

Suppen und Vorspeisen | Soups and Appetizers

- | | | |
|----|---|-------|
| 10 | Mulligatawny ^c
Hühnersuppe nach südindischer Art mit Linsen, Sahne, Kräutern und milden Gewürzen
<i>Lentil soup made with chicken, herbs and mild spices</i> | 5,50 |
| 11 | Tamater Ka Shorba ^c
Tomatensuppe mit Kräutern, Sahne und Gewürzen
<i>Tomato soup made with herbs, cream and spices</i> | 5,50 |
| 12 | Dal Shorba (vegan)
Linsensuppe mit Kräutern, Zitrone und milden Gewürzen
<i>Lentil soup with mild spices, herbs and lemon</i> | 5,50 |
| 13 | Murgh Pakora
Frittiertes Hühnerfleisch in Kichererbsenteigpanade
<i>Fried chicken in gram flour batter</i> | 6,90 |
| 14 | Samosa (vegan) ^e
Frittierte Pasteten aus Weizenmehl mit würziger Kartoffel-Erbсен Füllung
<i>Fried pastries made with wheat flour filled with spiced potato-peas filling</i> | 6,50 |
| 15 | Veg Pakoras (vegan)
Verschiedene Gemüsesorten in Kichererbsenteigpanade frittiert
<i>Vegetables fried in gram flour batter</i> | 5,90 |
| 16 | Onion Bhaji (vegan)
Gewürzte Zwiebelringe in Kichererbsenteigpanade frittiert
<i>Spiced onion rings fried in gram flour batter</i> | 5,90 |
| 17 | Paneer Pakora ^c
Hausgemachter indischer Käse in Kichererbsenteig paniert und frittiert
<i>Fried Indian cheese dipped in gram flour batter</i> | 7,50 |
| 18 | Pappadam (vegan)
Dünne frittierte Cracker aus Linsen
<i>fried lentils crackers</i> | 2,50 |
| 19 | Mix Pakora Plate ^c
Zusammenstellung aus Murgh Pakora, Veg Pakora, Paneer Pakora und Onion Bhaji
<i>Combination of Murgh Pakora, Veg Pakora, Paneer Pakora and Onion Bhaji</i> | 11,90 |
| 20 | Prawn Pakora
Garnelen in Kichererbsenteigpanade frittiert
<i>Prawns fried in gram flour batter</i> | 9,50 |

Roti

Brot und Beilagen / Bread and side dishes

- 
- 30 **Tandoori Roti** *(vegan) e* 3,00
Fladenbrot aus Vollkornweizenmehl im Tandoor gebacken
Whole wheat flatbread baked in the tandoor
- 31 **Roti Chapati** *(vegan) e* 3,50
Dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl auf einer Pfanne zubereitet
Thin whole wheat flatbread cooked on a pan
- 32 **Nan** *c,e* 3,00
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken
Flatbread made out of wheat flour backed in a tandoor
- 33 **Pyaz-Ka-Kulcha** *c,e* 4,50
Nan mit würziger Zwiebelfüllung
Nan filled with spiced onions
- 34 **Paratha Lachhedar** *c,e* 3,90
Blättriges Fladenbrot aus Vollkornmehl, mit Butter zubereitet
Leafy whole wheat flatbread prepared with butter
- 35 **Raita** *c* 3,90
Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken, Gewürzen und Koriander
Yogurt with onions, cucumber, spices and coriander
- 36 **Gemischter Salat** *c,d* 5,50
Frischer bunter Salat mit Joghurt- oder Frenchdressing
Fresh garden salad with yoghurt or French dressing
- 37 **Garlic Nan** *c,e* 3,90
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch im Tandoor gebacken
Flatbread made with wheat flour topped with garlic and baked in tandoor
- 38 **Paneer Nan** *c,e* 4,50
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit würzigem hausgemachtem indischen Käse.
Flatbread made with wheat flour stuffed with spiced indian cheese

Tandoori Khazana

Tandoori Spezialitäten | Tandoori Specialities

Alle Tandoori Gerichte werden mit Nan und Minzsauce serviert
All tandoori dishes are served with Nan and mint sauce

- 
- 40 **Murgh Tikka "Everest"** ^{c,g} 18,90
Hähnchenbrustfiletstücke in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen mariniert im Tandoor gegrillt
Chicken breast pieces marinated in yoghurt, garlic, ginger and spices roasted in the tandoor
- 41 **Lamb Tikka** ^{c,g} 21,90
Lammrückenfiletstücke in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen mariniert im Tandoor gegrillt
Lamb filet marinated in yoghurt, garlic, ginger and spices roasted in the tandoor
- 42 **Tangri Kabab** ^{c,g} 17,50
Hühnerschenkel in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen mariniert im Tandoor gegrillt
Chicken legs marinated in yoghurt, garlic, ginger and spices roasted in the tandoor
- 43 **Paneer Tikka** ^{c,g} 18,50
Hausgemachter indischer Käse mariniert, am Spieß mit Zwiebeln und Paprika im Tandoor gegrillt
Indian cheese marinated and roasted with onion and peppers in the tandoor
- 44 **Tandoori Jhinga** ^{b,c,g} 23,90
Garnelen in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen mariniert im Tandoor gegrillt
Prawns marinated in yoghurt, garlic, ginger and spices roasted in the tandoor
- 45 **Tandoori Mix** ^{b,c,g} 26,50
Eine Zusammenstellung aller Tandoori Spezialitäten
A combination of all our tandoori specialities

Gosht

Lamm / Lamb

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

All dishes are served with Basmati rice

- | | | |
|----|---|-------|
| 51 | Mutton Korma _{c,f}
Lammfleisch in einer milden Sauce aus Zwiebeln, Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen
<i>Lamb pieces in a mild sauce of spices, onions, cream, almonds, coconut and cashews</i> | 18,50 |
| 52 | Gosht "Kathmandu" Jalfrezi _g
Lammrückenfilet im Tandoor gegrillt, mit grünem Paprika und Gewürzen in einer Zwiebelsauce zubereitet
<i>Tandoori baked lamb filet, cooked with green bell pepper and spices in an onion gravy</i> | 18,90 |
| 53 | Karahi Gosht
Lammstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Koriander und Gewürzen
<i>Lamb pieces with onions, garlic, ginger, tomatoes and spices</i> | 17,90 |
| 54 | Lamb Vindaloo
Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer scharfen Sauce mit Knoblauch
<i>Lamb pieces cooked with potatoes and garlic in a tangy spicy sauce</i> | 17,90 |
| 55 | Palak Gosht _c
Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Sahne und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung
<i>Lamb pieces with onions, tomatoes and cooked with spices in spinach</i> | 17,90 |
| 56 | Gosht Nurani _{c,f}
Lammfleisch in einer sehr milden Sauce aus Sahne, Joghurt, Mandeln und Cashewkernen
<i>Lamb cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt, almonds and cashews</i> | 18,90 |
| 57 | Roghan Josh _c
Lammfleisch mit Ingwer, Gewürzen, Joghurt in einer Zwiebelsauce
<i>Lamb cooked in spices, onions, garlic and yoghurt</i> | 18,50 |
| 58 | Lamb Madras
Lammfleisch in scharfer Sauce aus Zwiebeln, Gewürzen und Kokosnuss
<i>Tender lamb cooked in a spicy sauce of onions, spices and coconut</i> | 17,90 |

Murgh-Ki-Haandi

Spezialitäten vom Huhn / Chicken Specialities

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

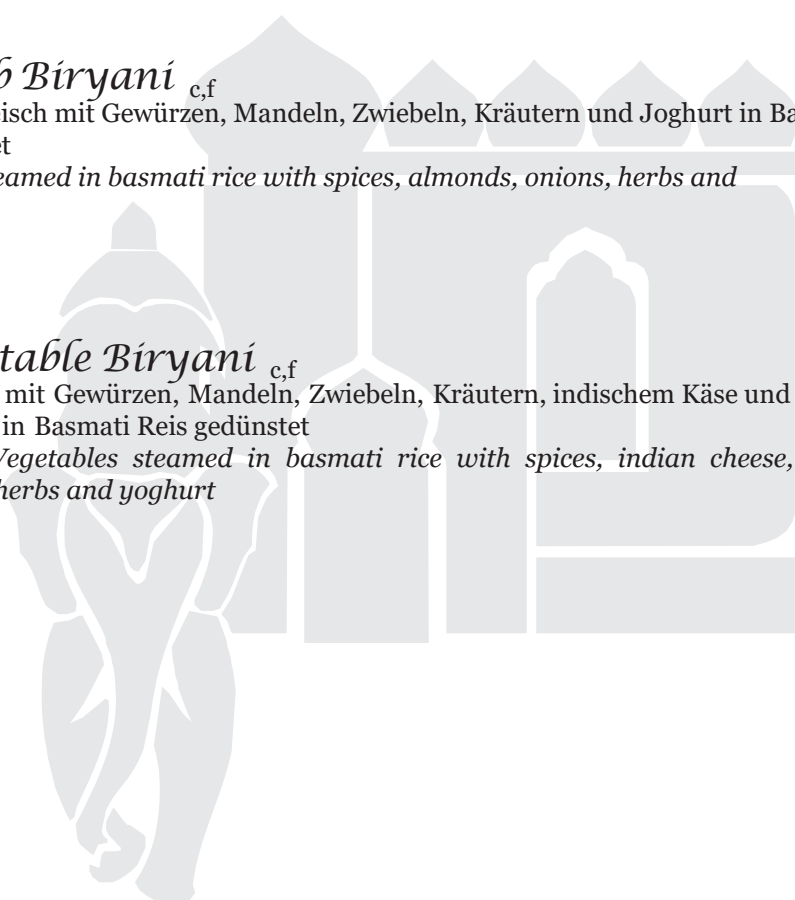
All dishes are served with Basmati rice

- | | | |
|----|---|-------|
| 70 | Butter Chicken Murgh Makhaní <small>c,f,g</small> | 16,50 |
| | Im Tandoor gegrillte entbeinte Hühnerkeulen serviert in einer Sauce aus Tomaten, Sahne, Cashews und Gewürzen
<i>Grilled chicken legs served in a sauce of tomatoes, cream, cashews and spices</i> | |
| 71 | Murgh Tikka Masala <small>c,f,g</small> | 16,90 |
| | Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Sauce aus Tomaten, Sahne, Cashews und Gewürzen
<i>Grilled chicken breast prepared in a sauce made out of tomatoes, cream, cashews and spices</i> | |
| 72 | Murgh Palak <small>c</small> | 15,90 |
| | Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Sahne und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung
<i>Chicken with onions, garlic, ginger, cream, tomatoes and spices in spinach</i> | |
| 73 | Chicken Mango Curry <small>c</small> | 16,90 |
| | Hühnerfleisch in einer würzigen Sahnesauce mit Mangopüree und Mangofilet
<i>Chicken cooked in a spiced cream sauce with mangopuree and mango filets</i> | |
| 74 | Murgh Korma <small>c,f</small> | 16,90 |
| | Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Zwiebeln, Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen
<i>Chicken in a mild sauce of spices, onions, cream, almonds, coconut and cashews</i> | |
| 75 | Murgh Nurani <small>c,f</small> | 16,90 |
| | Hühnerfleisch in einer sehr milden Sauce aus Sahne, Joghurt, Mandeln und Cashewkernen
<i>Chicken cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt, almonds and cashews</i> | |
| 76 | Chicken Chili Masala | 15,90 |
| | Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch in einer scharfen Sauce
<i>Chicken with onions, bell pepper, ginger and garlic in a spicy sauce</i> | |
| 77 | Karahi Murgh | 15,90 |
| | Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Koriander und Gewürzen
<i>Chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes and spices</i> | |

Biryani

Spezialitäten mit Basmati Reis
Specialities with basmati rice

Biryanis werden mit Raita serviert

- 
- 100 *Chicken Biryani* _{c,f} 16,50
Hühnerfleisch mit Gewürzen, Mandeln, Zwiebeln, Kräutern und Joghurt in Basmati Reis gedünstet
Chicken steamed in basmati rice with spices, almonds, onions, herbs and yoghurt
- 101 *Lamb Biryani* _{c,f} 17,90
Lammfleisch mit Gewürzen, Mandeln, Zwiebeln, Kräutern und Joghurt in Basmati Reis gedünstet
Lamb steamed in basmati rice with spices, almonds, onions, herbs and yoghurt
- 102 *Vegetable Biryani* _{c,f} 15,50
Gemüse mit Gewürzen, Mandeln, Zwiebeln, Kräutern, indischem Käse und Joghurt in Basmati Reis gedünstet
Mixed Vegetables steamed in basmati rice with spices, indian cheese, almonds, onions, herbs and yoghurt

Samundri Khazana

Fisch und Meeresfrüchte/ Fish and Seafood

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

All dishes are served with Basmati rice

- 
- 110 *Jhinga Masala* ^b 23,50
Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen
Prawns cooked with ginger, garlic, onions, tomatoes and spices
- 111 *Machi Masala* ^a 16,50
Wildlachsfilet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen
Wild salmon with ginger, garlic, onions, tomatoes and spices
- 112 *Goa Machi Vindaloo* ^a 16,50
Wildlachsfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Soße mit Knoblauch
Wild salmon cooked with potatoes and garlic in a tangy spicy sauce

Vegetarische und Vegane Spezialitäten

Vegetarian and vegan specialties

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

- 
- | | | |
|-----|--|-------|
| 120 | Palak Paneer _c
Hausgemachter indischer Käse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Sahne und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung
<i>Indian cheese with onions, garlic, ginger, tomatoes, cream and spices in spinach</i> | 14,90 |
| 121 | Mattar Paneer _c
Hausgemachter indischer Käse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen
<i>Indian cheese with green peas, cooked in onions, tomatoes and spices</i> | 14,90 |
| 122 | Aloo Gobi Masala (vegan)
Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen
<i>Potatoes and Cauliflower with onions, ginger, garlic, tomatoes and spices</i> | 13,50 |
| 123 | Eggplant Bharta _c
Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert und mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, Sahne, Joghurt und Gewürzen gebraten
<i>Eggplants roasted in the tandoor, pureed and fried with tomatoes, onions, ginger, garlic, cream, yoghurt and spices</i> | 14,90 |
| 124 | Malai Kofta _{c,f}
Frittierte hausgemachte Bällchen aus Paneer, Kartoffeln und Nüssen serviert in einer Sauce aus Tomaten, Sahne und Gewürzen
<i>Fried dumplings made out of paneer, potatoes and nuts served in a spiced tomato and cream sauce</i> | 14,90 |
| 125 | Bombay Aloo (vegan)
Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Gewürzen
<i>Potatoes with onions, bell pepper, tomatoes and spices</i> | 13,50 |
| 126 | Mushroom Palak (vegan)
Champignons mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen
<i>Mushrooms fried with spinach, onions, garlic, ginger, tomatoes and spices</i> | 14,50 |

127	<i>Bhīndī Masala</i> (vegan)	15,50
	Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten Okra fried with onions, tomatoes, ginger, garlic and spices	
128	<i>Dal Makhānī</i> _c	13,90
	Schwarze Linsen und Kidneybohnen mit Butter, Sahne, Tomaten und Gewürzen Black lentils and kidneybeans cooked with butter, cream, tomatoes and spices	
129	<i>Veg. Korma</i> _{c,f}	13,90
	Gemüse in einer Sauce aus Zwiebeln, Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen Vegetables cooked in a sauce of spices, cream, almonds, coconut and cashews	
130	<i>Tarka Dal</i> (vegan)	13,50
	Gelbe und rote Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Gewürzen Yellow and red lentils, onions, garlic, ginger, tomatoes and spices	
131	<i>Vegetarian Kofte "New-Delhi"</i> _{c,f}	15,50
	Frittierte Gemüsebällchen in einer Sauce mit Tomaten, Zwiebeln, Sahne und Gewürzen serviert Fried vegetable dumplings served in sauce made with tomatoes, onions, cream and spices	
132	<i>Chana Masala</i> (vegan)	13,50
	Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen Chickpeas in sauce made of tomatoes, onions, garlic, ginger and spices	
133	<i>Karahī Paneer</i> _c	15,50
	Hausgemachter indischer Käse mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräutern und Gewürzen Indian cheese with onions, bell pepper, garlic, ginger, tomatoes, herbs and spices	
134	<i>Shahī Paneer</i> _{c,f}	15,50
	Hausgemachter indischer Käse in einer milden Sauce aus Tomaten, Yoghurt, Sahne, Cashewkernen, Mandeln und Gewürzen Indian cheese cooked in a mild sauce of tomatoes, yoghurt, cashews, almonds and spices	

Mithai Ghar

Nachspeisen / Desserts

- 140 *Firni* _{c,f} 5,90
Milchreis-Pudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien
Milk rice pudding with rose water, almonds and pistachios
- 141 *Gajar-Ka-Halwa* _{c,f} 5,90
Warme traditionelle indische Süßspeise aus geriebenen Karotten mit Mandeln, Milch, Kardamom und Zucker
Grated carrots stewed with almonds, milk cardamom and sugar
- 142 *Gulab Jamun* _{c,f} 5,90
Bällchen aus Trockenmilch und Käse frittiert, serviert in Zuckersirup, Rosenwasser, Mandeln und Kokosnuss
Round fried dumplings made out of dry milk and cheese served in sugar syrup, rose water, almonds and coconut
- 143 *Kulfi* _{c,f} 5,90
Hausgemachtes indisches Eis aus frischer Milch, Mandeln, Pistazien und Kardamon serviert mit Sahnehäubchen
Homemade icecream made of fresh milk, almonds, pistachios and cardamon served with whipped cream
- 144 *Vanilleeis mit Mango* _{c,f} 6,50
Vanilleeis mit Mangosauce, Mangofilet, Mandeln und Kokosnuss
Vanilla icecream topped with mango sauce, mango filet, almonds and coconut

Allergene und Zusatzstoffe:

- a Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- c Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- d Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- e glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- f Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- g Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*

- 1 mit Farbstoff*
- 2 mit Antioxidationsmittel*
- 3 mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle*
- 4 koffeinhaltig*
- 5 chininhaltig*

