



Willkommen

Indisches Restaurant



We are giving you food with Heart & Love

06841 7777085 / 06841 7777089

kontakt.vaishnavi@gmail.com

SCHANZSTRASSE 1, 66424 HOMBURG

ÖFFNUNGSZEITEN

MO. - SO. 12:00 - 14:00 UHR U. 17:00 - 22:30 UHR

MITTWOCH - GESCHLOSSEN

Wähle^{deinen} Schärfegrad

Choose the Spice Level

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Nicht Scharf | ✓ |
| 2. Leicht Scharf 1+ 🌶️ | ✓ |
| 3. Mittelscharf 2+ 🌶️🌶️ | ✓ |
| 4. Scharf 3+ 🌶️🌶️🌶️ | ✓ |
| 5. Indisch Scharf 4+ 🌶️🌶️🌶️🌶️😭 | ✓ |
| 6. Sri Lankan Scharf 5+ 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️😭😇 | ✓ |



Indisches Restaurant

Schanzstraße 1, 66424 Homburg



SALATE & RAITA

1. Grüner Salat mit Joghurt-Dressing

8,90 €

2. Tomaten Mozzarella Salat

10,90€

3. Healthy Chickpeas Salat 

13,90 €

Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, indischen Kräutern, Essig-Öl

4. Tandoori Chicken Salat

gemischter Salat mit Grill-Hühnerstreifen mit Joghurt-Dressing

15,90 €

5. Tandoori Garnelen Salat

gemischter Salat mit Grill-Garnelen und Joghurt-Dressing

16,90 €

6. Paneer Salat

gemischter Salat mit Grill- indischer Käse und Joghurt-Dressing

15.90€

7. Boondhi Raita

kleine frittierte Bällchen aus Kichererbsen-Teig mit Joghurt und mildem Gewürz

5,90 €

8. Gurken Raita

Gurken mit Joghurt und mildem Gewürz

5,90 €



SUPPEN

9. Chicken Soup

mild gewürzte Hühnersuppe

7,90 €

10. Dhal Soup 

indische Linsensuppe

6,90 €

11. Rasam  

südindische Suppe mit Tomaten, Pfeffer, Tamarinde, Kurkumapulver und Curryblättern

6,90 €







Vorspeisen



13. Vada Pav

Ein würziger Kartoffelfladen (Vada) in einem Brötchen (Pav), serviert mit einem Trio aus Chutneys: würzigem Tamarinden-, scharfen Knoblauch- und erfrischendem Minz-Koriander-Chutney.

5,90€

14. Pav Bhaji

Gestampfte Kartoffeln | Gemüse | Tomaten | Koriander | Butter | Garam Masala |
2 Stk. (Pav) Brötchen

7,90€

15. Panipuri

Knusprige Bällchen mit würziger Kartoffelfüllung, serviert mit gekühltem süß-saurem Wasser

7,90€

16. Samosa Chat *1,6,8,14

hausgemachte Teigtaschen mit gewürzten Kartoffeln, gefüllt und knusprig frittiert serviert mit Kichererbsen, Tamarinde-Joghurt-Minz-Chutney und Gewürzen

7,90 €

17. Samosa (2 Stück) *1

knusprig frittierte, hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln

6,90 €

18. Chicken Pakora

Hähnchen im Kichererbsenteig getaucht und knusprig frittiert, serviert mit hausgemachtem Chutney

7,90 €

19. Mix Vegetable Pakora

Frisches Gemüse, paniert in Kichererbsenmehl, frittiert

7,90€

20. Paneer Pakora *6

hausgemachter indischer Käse im Kichererbsenteig getaucht und knusprig frittiert, serviert mit hausgemachtem Chutney

7,90 €

21. Indische Rolle (2 Stück) *1

hausgemachte Teigtaschen mit gewürztem Hähnchenfleisch, Kartoffeln, gefüllt und knusprig

6,90 €

22. Methu Vadai (2 Stück)

mild gewürzte knusprige Linsenkräpfen, serviert mit hausgemachtem Chutney und Sambar (Linsen-Gemüsesoße)

6,90 €

23. Rasa Vada

knusprige Linsenkräpfen, serviert in pikanter südindischer Rasamsuppe

7,90 €

24. Sambar Vada

knusprige Linsenkräpfen serviert in Linsen-Gemüsesoße

7,90 €

25. Gobi Manchurian *1,12

Blumenkohl gekocht mit speziellen Gewürzen in einer süß-sauren Soße

7,90 €

26. Chilly Paneer *6,12

gebratener, hausgemachter indischer Käse mit Paprika, Zwiebeln, Sojasauce und speziellen Gewürzen

7,90 €

27. Chilly Chicken *12

gebratenes Hühnchen mit Paprika, Zwiebeln, Sojasauce und speziellen Gewürzen

8,90 €





IDLY & DOSA

(aus einem fermentierten zermahlenem Teig auf Basis von Linsen und Reis)
Alles wird mit Sambar (würzige Gemüse-Linsensuppe), Tomaten-Chutney
und Kokosnuss-Chutney serviert.



- | | |
|---|----------------|
| 29. Idly (3 Stück) gedämpfte Reis- & Linsenkuchen 🌱 | 9,90 € |
| 30. Milagai Podi Idly mit Ghee (2 Stück)
mit einer Mischung aus gemahlenen, trockenen Gewürzen aus trockenen
Chilischoten, Linsen und Sesamöl | 10,40 € |
| 31. Kaima Idly
gedämpfter Reis- und Linsenkuchen, in Öl und Butter getempert mit Gewürzen | 10,40 € |
| 32. Idly Vada Combo (2 Stück) 🌱
gedämpfte Reis-Linsen-Kuchen, in Donutform (Linsenkrapfen) | 10,90 € |
| 33. Sambar Idly mit Ghee *6
2 Idlies mit Sambar und Butterschmalz | 10,90 € |
| 34. Plain Dosa 🌱
knuspriger dünner Pfannkuchen | 11,90 € |
| 35. Ghee Dosa *6
Knuspriger dünner Pfannkuchen bestreut mit Butterschmalz | 12,90 € |
| 36. Egg Dosa *6,9
knuspriger dünner Pfannkuchen mit Eiern | 12,90 € |
| 37. Masala Dosa 🌱
knuspriger dünner Pfannkuchen gefüllt mit mild gewürzten Kartoffeln | 13,90 € |
| 38. Mysore Masala Dosa 🌱 🌶️
gefüllt mit pürierten Kartoffeln, Zwiebeln und rotem Chili-Chutney | 14,90 € |
| 39. Milagai Podi Dosa 🌶️
dünner Reis-Linsen-Pfannkuchen gefüllt mit einer Mischung aus gemahlenen,
trockenen Gewürzen aus trockenen Chilischoten, Linsen und Sesamöl | 13,90 € |
| 40. Paneer Butter Dosa
mit mild gewürztem, hausgemachtem Paneerkäse & Zwiebeln | 14,90 € |
| 41. Onion Uthappam 🌱
Normal / mit Zwiebeln und Masala / mit Tomaten und Masala / oder Mix | 12,90 € |





VEGETARISCHE GERICHTE

Alle werden mit **BASMATIREIS** serviert.

42. Curry Sabzi 13,90 €

verschiedene Gemüse mit hausgemachter nordindischer Soße

43. Aloo Gobi 14,90 €

Kartoffeln und Blumenkohl mit hausgemachter nordindischer Soße

44. Dhal Fry 13,90 €

Gelbe Linsen gekocht mit Kreuzkümmel, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander und Gewürzen

45. Chana Masala 14,90 €

Kichererbsen mit hausgemachter nordindischer Soße

46. Baingan Bharta 15,90 €

Auberginen gegart im Tandoor-Ofen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und nordindischen Gewürzen

47. Kara-Kulambu 15,90 €

Auberginen gekocht mit Kokosmilch und hausgemachter südindischer Soße

48. Malai Kofta *6 15,90 €

Gemüse-Käsebällchen mit Kokospulver in hausgemachter nordindischer Sahnesoße

49. Dal Makhni *6 15,90 €

schwarze Linsen gekocht mit hausgemachter nordindischer Sahne-Tomaten-Ingwer Soße

50. Paneer Jalfrezi *6 16,90 €

hausgemachter indischer Käse mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in nordindische Soße

51. Kadai Paneer *6 16,90 €

hausgemachter indischer Käse gekocht mit verschiedenem Gemüse in nordindische Soße

52. Palak Paneer *6 16,90 €

hausgemachter indischer Käse mit Spinat, Zwiebeln, indischen Gewürzen und Sahne

53. Butter Paneer Masala *6,14 16,90 €

hausgemachter indischer Käse mit Cashew-Creme-Gewürz Soße

54. Paneer Tikka Masala *6 16,90 €

gegrillter, hausgemachter indischer Käse in hausgemachter nordindischer Spezialsoße





MEERES-GERICHTE

Alle werden mit BASMATIREIS serviert.

55. Fisch Curry *2

Lachsfilet gekocht in hausgemachter südindischer Soße



16,90 €

56. Fisch Masala *2

Lachsfilet gekocht in hausgemachter nordindischer Soße



16,90 €

57. Shrimp Curry *3

geschälte Garnelen gekocht in hausgemachter südindischer Soße

18,90 €

58. Shrimp Kadai *3

geschälte Garnelen gekocht mit verschiedenem Gemüse in nordindischer Spezialsoße

18,90 €

59. Shrimp Mango *3 süß

geschälte Garnelen in einer fein gewürzten Mangosoße

18,90 €

60. Shrimp Kuruma *14

gekochte Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten und frisch gemahlenen Gewürzen in südindischer Soße

18,90 €

61. Shrimp Chettinad *3,14

gekochte Garnelen in hausgemachter Chettinad-Soße

18,90 €

LAMMGERICHTE

Alle werden mit BASMATIREIS serviert.

62. Lamm Chettinad *14

Lamm gekocht in hausgemachter Chettinad-Soße

18,90 €

63. Lamm Kadai

Lamm gekocht mit verschiedenem Gemüse in hausgemachter nordindischer Spezialsoße

18,90 €

64. Mutton Kuruma *14

Lamm gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und frisch gemahlenen Gewürzen in südindischer Soße

18,90 €

65. Lamm Tikka Masala

mariniertes Lammfleisch im Ofen gebacken in nordindischer Soße

18,90 €

66. Lamm Vindaloo

Lamm gekocht in hausgemachter nordindischer Spezialsoße mit Kartoffeln

18,90 €

67. Lamm Palak *6

Lammfleisch mit Blattspinat, Zwiebeln, indischen Gewürzen und Sahne

18,90 €

68. Lamm Dansak

Lamm gekocht mit Linsen in hausgemachter nordindischer Soße

18,90 €

69. Lamm Mango *3 süß

zartes Lammfleisch liebevoll zubereitet in einer exotischen Mango-Creme-Sauce

18,90 €

70. Mutton sukka

Lammfleischstücke gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und südindischen Gewürzen

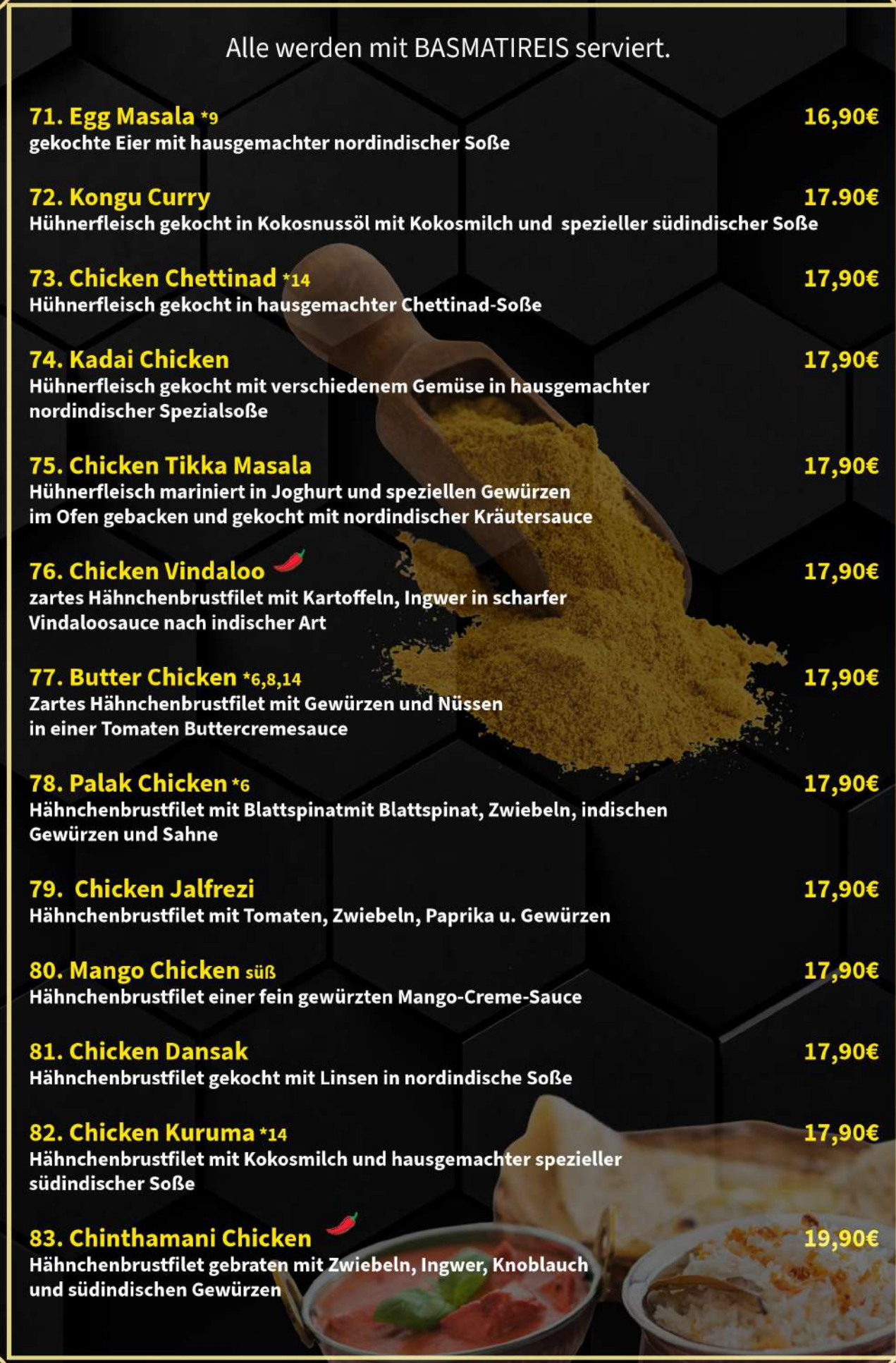
24,90 €





HÄHNCHENGERICHTE

Alle werden mit BASMATIREIS serviert.

- 
- | | |
|--|---------------|
| 71. Egg Masala *9
gekochte Eier mit hausgemachter nordindischer Soße | 16,90€ |
| 72. Kongu Curry
Hühnerfleisch gekocht in Kokosnussöl mit Kokosmilch und spezieller südindischer Soße | 17,90€ |
| 73. Chicken Chettinad *14
Hühnerfleisch gekocht in hausgemachter Chettinad-Soße | 17,90€ |
| 74. Kadai Chicken
Hühnerfleisch gekocht mit verschiedenem Gemüse in hausgemachter nordindischer Spezialsoße | 17,90€ |
| 75. Chicken Tikka Masala
Hühnerfleisch mariniert in Joghurt und speziellen Gewürzen im Ofen gebacken und gekocht mit nordindischer Kräutersauce | 17,90€ |
| 76. Chicken Vindaloo 
zartes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer in scharfer Vindaloosauce nach indischer Art | 17,90€ |
| 77. Butter Chicken *6,8,14
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Gewürzen und Nüssen in einer Tomaten Buttercremesauce | 17,90€ |
| 78. Palak Chicken *6
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat mit Blattspinat, Zwiebeln, indischen Gewürzen und Sahne | 17,90€ |
| 79. Chicken Jalfrezi
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika u. Gewürzen | 17,90€ |
| 80. Mango Chicken süß
Hähnchenbrustfilet einer fein gewürzten Mango-Creme-Sauce | 17,90€ |
| 81. Chicken Dansak
Hähnchenbrustfilet gekocht mit Linsen in nordindische Soße | 17,90€ |
| 82. Chicken Kuruma *14
Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch und hausgemachter spezieller südindischer Soße | 17,90€ |
| 83. Chinthamani Chicken 
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und südindischen Gewürzen | 19,90€ |



ENTENGERICHTE

Alle werden mit BASMATIREIS serviert.

84. Ente Chettinad *14

Ente gekocht in hausgemachter Chettinad-Soße

19,90 €

85. Ente Kadai

Ente gekocht mit verschiedenem Gemüse in hausgemachter nordindischer Spezialsoße

19,90 €

86. Ente Kuruma *14

Ente in einer milden Soße mit Kokosmilch

19,90 €

85. Ente Tikka Masala

Ente mariniert in Joghurt und speziellen Gewürzen im Ofen gebacken in hausgemachter nordindischer Soße

19,90 €

86. Ente Vindaloo

Ente gekocht in hausgemachter nordindischer Spezialsoße mit Kartoffeln

19,90 €

88. Ente Palak *6

Ente mit Blattspinat, Zwiebeln, indischen Gewürzen und Sahne

19,90 €

89. Ente Dansak

Ente gekocht mit Linsen in hausgemachter nordindischer Soße

19,90 €

90. Ente Mango *3 süß

Zartes Entenfleisch liebevoll zubereitet in einer exotischen Mango-Creme-Sauce

19,90 €

REISGERICHTE

91. Lemon Rice (Zitrone)

Basmati-Reis mit Linsen, Nüssen, Senfkörnern, Curryblättern und Zitrone

11,90 €

92. Curd Rice (Joghurt) *6

Reis mit Linsen, Nüssen, Senfkörnern, Curryblättern, Ingwer, Granatapfel und Joghurt

11,90 €

93. VEG. Biryani

Basmati-Reis mit Gemüse und indischen Gewürzen gekocht

15,90 €

94. Chicken Biryani

Basmati-Reis mit Hähnchen und indischen Gewürzen gekocht

17,90 €

95. Lamb Biryani

Basmati-Reis mit Lamm und indischen Gewürzen gekocht

18,90 €

96. Gambas Biryani

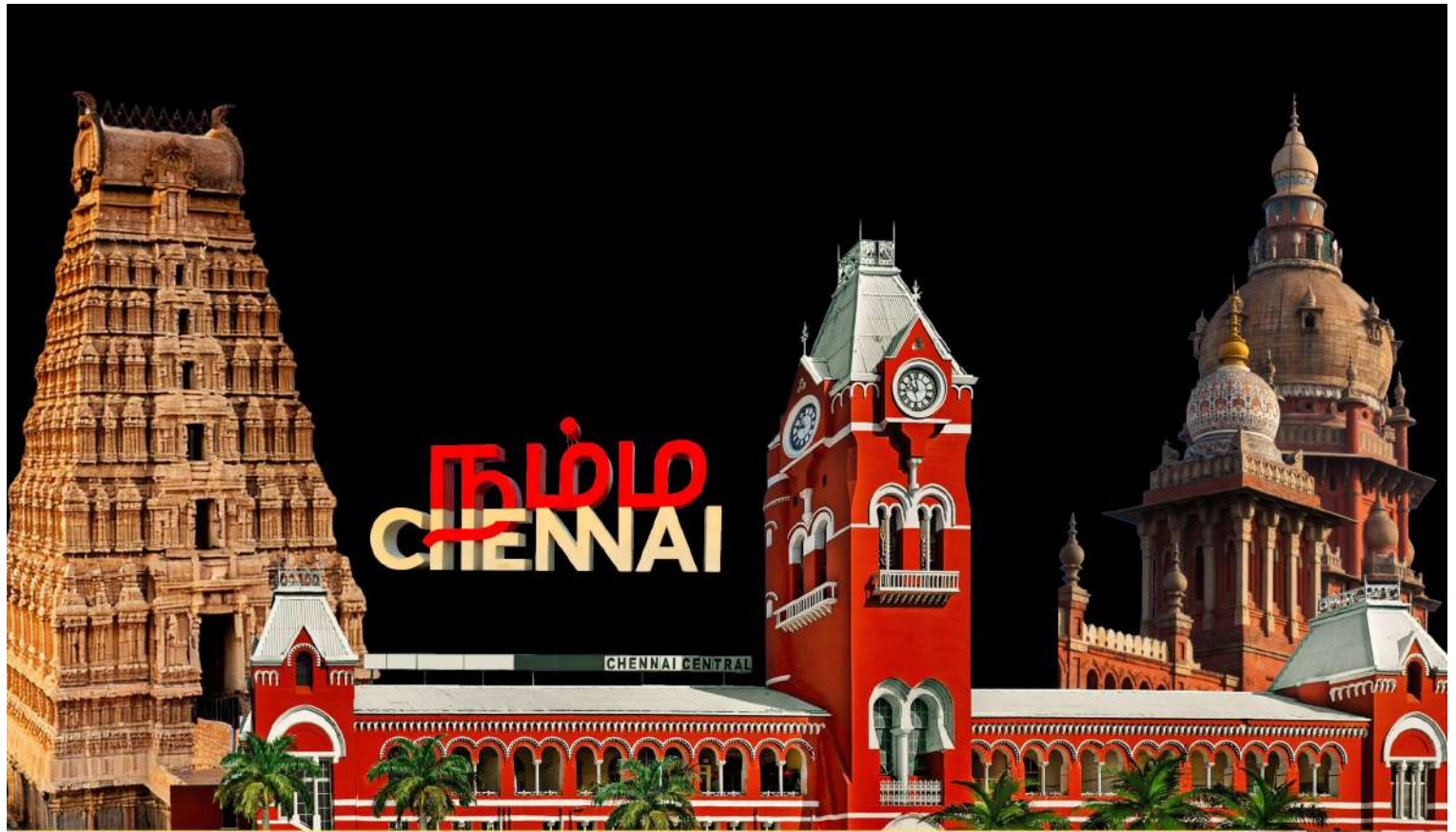
Basmati-Reis mit Shrimps und indischen Gewürzen gekocht

19,90 €

97. Vaishnavi Special Meals

5 vegetarische oder nicht-vegetarische Gerichte, Joghurt, Salat, Papad, Dessert, normaler Biryani-Reis und 2 Poori.

Veg. 25,90€ / non-Veg. 28,90€



INDISCHES BROT

- 98. Papadam** 🌱 2,90 €
knuspriges Fladenbrot aus Linsenmehl
- 99. Chapathi** 🌱 3,90 €
dünnes, weiches Vollkorn-Weizenmehl Brot auf einer flachen Pfanne gebacken
- 100. Tandoori Roti** 🌱 2,90 €
Vollkorn-Weizenmehl Brot, im Tandoor gebacken
- 101. Normal-Naan *6** 3,90 €
Fladenbrot aus hellem Weizenmehl im Tandoor gebacken
- 102. Butter-Naan *6,9** 4,90 €
Fladenbrot aus hellem Weizenmehl mit Butter im Tandoor gebacken
- 103. Knoblauch-Naan*6,9** 5,00 €
Fladenbrot aus hellem Weizenmehl mit Knoblauch, Butter und Korianderblättern im Tandoor gebacken
- 104. Paneer-Naan *6,9** 6,90 €
Fladenbrot aus hellem Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem indischen Käse und im Tandoor gebacken
- 105. Paratha** 🌱 4,90 €
knusprig flockig geschichtete Fladenbrote aus Weizenmehl
- 106. Aloo Paratha** 🌱 6,90 €
aus Weizenmehl mit Kartoffelfüllung
- 107. Paneer Paratha *6** 6,90 €
aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem indischen Käse
- 108. Poori Masala (2 Stück)** 🌱 12,90 €
gebratenes luftiges Vollkorn-Weizenmehl Brot serviert mit Kartoffel Masala
- 109. Kotthu parotta (Veg.)** 🌶️ 15,90 €
geschnittenes Brot aus hellem Weizenmehl mit Gewürzen, Gemüse und Soja
- 110. Kotthu parotta - Chicken *9** 🌶️ 17,90 €
geschnittenes Brot aus hellem Weizenmehl mit Gewürzen und Hähnchen
- 111. Kotthu parotta - Lamm *9** 🌶️ 18,90 €
geschnittenes Brot aus hellem Weizenmehl mit Gewürzen und Lamm



KINDERMENÜ

112. Pommes Frites	kleine Portion	4,90 €
113. Chicken Nuggets	mit Pommes Frites	6,90 €
114. Putenschnitzel	mit Pommes Frites	9,90 €

TANDOORI GRILL Alles wird Normal-Naan Brot serviert.

115. Ente Tikka 18,90€
Ente mariniert in Joghurt mit speziellen Gewürzen und im Tandoor-Ofen gegrillt

116. Tandoori Chicken 18,90 €
marinierte Hähnchenschenkel mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt

117. Chicken Tikka 17,90 €
Hühnerstücke mariniert in Joghurt mit speziellen Gewürzen und im Tandoor-Ofen gegrillt

118. Paneer Tikka 16,90 €
hausgemachter indischer Käse mariniert in Joghurt mit speziellen Gewürzen und im Tandoor-Ofen gegrillt

119. Mutton Tikka 18,90 €
Lammfleisch mariniert in Joghurt mit speziellen Gewürzen und im Tandoor-Ofen gegrillt

120. Tandoori Prawns 21,90 €
geschälte Garnelen mariniert in Joghurt mit speziellen Gewürzen, gegrillt

121. Sheekn Kebab 20,90 €
gerolltes Lammhackfleisch U. Hähnchenkeule mit indischen Gewürzen im Tandoor-Ofen gegrillt

122. Vaishnavi Special Tandoori 28,90 €
leckere Zusammenstellung von verschiedenen Fleischsorten mit feinen Gewürzen und Kräutern, gegrillt



DESSERTS *1, 6, 8, 14

123. Gulab Jamun

frittierte Milch-Teigbällchen in Rosen-Zuckerwasser

4,50 €

124. Rasamalai

kleine Kugeln aus hausgemachtem indischen Käse, kalt serviert
in aromatisierter Milch mit Pistazien

5,90 €

125. Kesari

traditioneller heißer indischer Pudding aus Weizengrieß, Ghee,
Zucker, Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen

6,90 €

126. Falooda

kaltes Dessert aus verschiedenen Schichten von Gelee, Glasnudeln, Basilikum
Samen, Eis and Nüssen

10,90 €

127. KULFI - INDIAN ICE CREAM MIT GULAB JAMUN

5,90 €

128. ICE CREAM.

Vanilla / Strawberry / Chocolate / Indian Kulfi

3,50€



***Allergen-Verzeichnis für die Speisekarte**

- 1 - Getreideprodukte (glutenhaltig)
2 - Fisch, 3 - Krebstiere, 4 - Schwefeldioxide und Sulfite
5 - Sellerie, 6 - Milch und Laktose, 7 - Sesamsamen, 8 - Nüsse
9 - Eier, 10 - Lupinen, 11 - Senf, 12 - Soja
13 - Weichtiere, 14 - Erdnüsse



Vegan,



Scharf,

MITTAGSMENÜ

MONTAG BIS FREITAG
VON 12.00 UHR BIS 14.00 UHR
(AUSSER AN FEIERTAGEN)

Einpacken ist möglich, aber mit Mehrwegpfand. 15€

HÄHNCHENGERICHTE

- Egg Masala
- Kadai Chicken
- Chicken Vindaloo
- Butter Chicken
- Palak Chicken
- Mango Chicken

VEGETARISCHE-GERICHTE

- Curry Sabzi
- Aloo Gobi
- Dhal Fry
- Chana Masala
- Paneer Jalfrezi
- Kadai Paneer
- Palak Paneer

11:50€

1.NACH WAHL

(VEG., LAMM, HÄHNCHEN, ODER FISCH)

EINE GERICHT AUSWÄHLEN, NOCH MIT BASMATI REIS, RAITA 1 TANDOORI ROTI UND DESSERTS

0,2 L : 2:50€

COCA-COLA / COLA-LIGHT COLA-ZERO/ FANTA / SPRITE ODER MEZZO MIX

MEERES-GERICHTE

- Fisch Curry
- Fisch Masala

LAMMGERICHTE

- Lamm Kadai
- Lamm Vindaloo
- Lamm Palak
- Lamm Mango



Heißgetränke

o	Café Crème	3,50€
o	Cappuccino	3,90€
o	Milchkaffee	3,90€
o	Espresso	2,50€
o	Espresso Macchiato	2,90 €
o	Latte Macchiato	3,90€
o	Kakaoraum	3,90€
o	Indische BRU Cafe	4,50 €
o	Indische Chai	4,50€
o	Indische Badam Milk	5,00€



Tea

4,00€

Grüner Tee / Pfefferminze / Darjeeling / Assam / Schwarzer Tee

Hausgemachte Special

o	Hausgemachte Mango Lassi (Süß)*6	0,4l	4,50€
o	Hausgemachte Lassi (Salz od. Süß) *6	0,4l	5,00€
o	Hausgemachte Rose Sarbath*6	0,4l	6,00€
o	Hausgemachte Limonaden	0,4l	5,00€
o	Hausgemachte Balis	0,4l	5,90€
	Basilikum Ingwer / Cranberry Rosmarin / Ananas Minze		



Apfelsaft, Orangensaft, Mango

o	Saft pur	0,2l	3,90 €
o	Saft pur	0,4l	4,90 €
o	Saftschorle	0,2l	3,00 €
o	Saftschorle	0,4l	4,00 €

Coca-Cola / Cola-Light / Cola Zero/ Fanta / Sprite / Mezzo Mix

o	0,2L	3,50 €
o	0,4L	4,90 €

 Rivella **Rot** Original Order **Blau**-Zero 0,5l 4,90 €

Mineralwasser Classic oder Naturell

o	0,25L	3,50€
o	0,75L	6,50 €

Fassbiere UrPils

o	0,3L	3,90 €
o	0,5L	5,90 €

Flaschenbiere

o	Alkoholfreies Bier UrPils	0,33l	3,90€
o	Karlsberg Weizen Hefe Bier	0,5l	4,80€
o	Natur / Dunkel / Alkoholfreies		
o	Appenzeller Bier	 0,5l	5,80€
o	Indisches Kingfisher Bier	0,33l	4,90€

Wein

Rotwein

o	Indisch Sula - Shiraz	0,25 l	7,90 €	Flasche	21,90 €
o	Chianti		8,90 €		23,90 €
o	Primitivo		8,90 €		23,90 €



Rosè Wein

o	Indisch Sula - Zinfandel	7,90 €	21,90 €
o	Pinot Grigio Rosé	7,90 €	21,90 €



Weiß Wien

o	Indisch Sula - Chenin Blanc	7,90 €	21,90 €
o	Pinot Grigio	7,90 €	21,90 €
o	Lugana	8,90 €	23,90 €

Longdrinks

Whisky, Rum & Spirituosen Longdrinks mit 4cl Spirituosenanteil

o	Campari - Mango / Orange	6,90 €
o	Havana-Cola	6,90 €
o	Wodka-Lemon	6,90 €
o	Red Bull-Wodka	6,90 €
o	Red Bull-Jägermeister	6,90 €
o	Jacky Cola	6,90€
o	Havana	4,90€
o	Jägermeister	4,90€
o	Bombay Sapphire Gin	4,90€
o	Black Label	5,90€
o	Chivas Regal	5,90€
o	Indischer Whisky	5,90€
o	Old Monk (Indian Rum)	5,90€

4 cl



Indisches Restaurant



öffnungszeiten

12:00 - 14:00 Uhr - 17:00 - 21:30 Uhr

Mittwoch:- Geschlossen

Für Hochzeiten, Geburtstage und alle Arten von besonderen Anlässen bieten wir saubere, schmackhafte und hochwertige Speisen zu günstigen Preisen und pünktlich an. Von traditionellen Hochzeitsbanketten bis hin zu kleinen Feierlichkeiten — wir übernehmen die komplette Verpflegung ganz nach Ihren Wünschen und setzen alles professionell um. Qualität, Geschmack und Zuverlässigkeit — unser Versprechen.

For weddings, birthdays, and all kinds of special occasions, we offer clean, delicious, and high-quality food at affordable prices, delivered on time. From traditional wedding banquets to small celebrations, we handle the complete catering according to your needs and execute everything professionally. Quality, taste, and reliability — our promise.

திருமணம், பிறந்தநாள் மற்றும் அனைத்து விதமான விசேஷ நிகழ்வுகளுக்கும் சுத்தமான, சுவையான, உயர்தரமான உணவுகளை குறைந்த விலையில், சரியான நேரத்தில் வழங்குகிறோம். பாரம்பரிய சுவையுடன் கூடிய திருமண விருந்து முதல் சிறிய விழாக்கள் வரை — உங்கள் தேவைக்கேற்ற முழுமையான உணவு ஏற்பாடுகளை சிறந்த முறையில் செய்து தருகிறோம். தரம், சுவை, நேர்த்தி — எங்கள் உறுதி.

शादियों, जन्मदिनों और सभी प्रकार के विशेष अवसरों के लिए हम स्वच्छ, स्वादिष्ट और उच्च गुणवत्ता वाला भोजन किफायती कीमत पर समय पर उपलब्ध कराते हैं। पारंपरिक विवाह भोज से लेकर छोटी-छोटी पार्टियों तक — आपकी आवश्यकता के अनुसार हम संपूर्ण कैटरिंग की व्यवस्था पेशेवर ढंग से करते हैं। गुणवत्ता, स्वाद और विश्वसनीयता — हमारा वादा।

Lieferung



We deliver with Heart & Love

Schanzstraße 1 - 66424 Homburg

Unikliniken und Nebenstraßen, Warburging, Birkensiedlung, Steinhübel, Ringstraße, Untere & Obere Allee, Zweibrücker Straße und Nebenstraße Homburg Stadt, Kähofen, Kirrberg, Mörsbach, Schwarzenbach, Schwarzenacker, Beeden, Erbach, Bexbach, Bruchhof, Sandorf, Einöd, Kinkel, Limbach, Bechhofen,

06841 7777085, 06841 7777089



RESERVIERUNG

06841 7777085



Reserve with Google
www.google.com

Dankeschön - Thank you

