

Willkommen im India Restaurant

Punjabi Rutba

In unserer indischen Küche wird mit vielen Gewürzen, frischen Zutaten aus der Region und viel Sorgfalt gekocht. Geschmacksverstärker, Soßenbinder oder Fertigpulver werden von uns nicht verwendet. Die Zubereitung der einzelnen Gerichte braucht seine Zeit - Daher bitten wir Sie um Verständnis wenn Ihr Gericht ausnahmsweise etwas länger dauert!

Suppen

1. **Dal Suppe original** ^(g) oder **vegan** **4,50€**
Kräftige, indische Linsensuppe
2. **Tomatencremesuppe** ^(g) **5,00€**
Schmackhafte Suppe nach indischem Rezept
3. **Chicken Suppe** **5,50€**
Schmackhafte Suppe nach indischem Rezept

Warme Vorspeisen

4. **Vegetable Pakora** ^(g) **7,50€**
Frische Champignons, Kartoffeln und Auberginen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert, mit Salatgarnitur und Mayonnaise-Dressing
5. **Paneer Pakora** ^(g) **7,50€**
Indischer Rahmkäse in einem Teig aus Kichererbsen frittiert, mit Salatgarnitur und Mayonnaise-Dressing
6. **Mushroom Pakora** ^(g) **7,50€**
Frische Champignons in einem Teig aus Kichererbsen frittiert, mit Salatgarnitur und Mayonnaise-Dressing
7. **Chicken Pakora** ^(g) **8,00€**
Hühnerfiletstreifen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert, mit Salatgarnitur und Mayonnaise-Dressing.

Kalte Vorspeisen

9. **Gemischter Salat** ^(c g) **8,50€**
Mit hausgemachter Marinade aus Joghurtdressing
11. **Reita** ^(g) **4,50€**
Geriebene Gurken in Joghurt mit Gewürzen

Beilagen

12. **Nan** ^(a1 g) **3,50€**
Fladenbrot aus feinstem Weizen-Mehl, im Lehmofen gebacken
13. **Garlic-Nan** ^(a1 g) **4,00€**
Fladenbrot aus feinstem Weizen-Mehl, mit Knoblauch, im Lehmofen gebacken
14. **Basmati-Reis** pro Person **4,00€**

Für unsere kleinen Gäste

15. **6 Chicken Nuggets** ^(a1 c g 8) **mit Pommes Frites** **8,50€**
16. **Pommes Frites** kleiner Teller **4,50€**

Sonstiges

19. **Alu-Schale** Verpackung zum Mitnehmen **1,00€**

^{a1} glutenhaltiges Getreide (Weizen) | ^c Eier | ^g Milch | ⁸ mit Phosphat

Tandoori (Lehmofen)-Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden im Spezial-Lehmofen aus Indien, am Spieß gegrillt.

- | | |
|---|---------------|
| 20. Tandoori Chicken ^(g) | 15,00€ |
| Hähnchenschenkel mariniert in Joghurt, mit Safran und indischen Gewürzen, im Lehmofen gegrillt, dazu Basmati-Reis | |
| 21. Chicken Tikka „Everest“ ^(g) | 17,00€ |
| Hähnchenbrustfilet am Spieß mariniert in Joghurt, mit indischen Gewürzen, im Lehmofen gegrillt, dazu Basmati-Reis | |
| 22. Lamb Tikka „Everest“ ^(g) | 20,00€ |
| Lammhüftsteak am Spieß mariniert in Joghurt, mit indischen Gewürzen, im Lehmofen gegrillt, dazu Basmati-Reis | |
| 23. Murgabi Tikka „Everest“ ^(g) | 22,00€ |
| Zartes Flugentenbrustfilet am Spieß mariniert in Joghurt, mit indischen Gewürzen, im Lehmofen gegrillt, dazu Basmati-Reis | |
| 24. Mix-Grillplatte für 1 Person | 21,50€ |
| Zusammenstellung aus allen Tandoori-Spezialitäten | |
| 25. Mix-Grillplatte für 2 Personen | 42,00€ |
| Zusammenstellung aus allen Tandoori-Spezialitäten | |



Indische Fisch-Spezialitäten

30. **Jhinga Curry** ^(b) 20,50€
Riesengarnelen ohne Schale nach Goa-Art, in einer pikanten Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis
31. **Punjabi Jhinga Masala** ^(b) 22,50€
Riesengarnelen ohne Schale, mit gedünsteten Zwiebeln, frischem Paprika, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten. Kochkunst aus Mobay, dazu Basmati-Reis
32. **Jhinga Subji** ^(b) 22,50€
Riesengarnelen ohne Schale, mit frischem Gemüse in einer milden Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis
33. **Jhinga Dansek** ^(b,g) 22,50€
Riesengarnelen ohne Schale, in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Linsen, Sahne und Ananas, dazu Basmati-Reis
34. **Jhinga Korma** ^(b,g) 22,50€
Riesengarnelen ohne Schale, mit Joghurt, Mandeln, Kokosnuss und verschiedenen Gewürzen in einer Rahmsoße, dazu Basmati-Reis

Flugenten-Spezialitäten

40. **Murgabi Curry** 21,00€
Mariniertes Flugentenbrustfilet, im Lehmofen gegrillt, in einer Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis
41. **Murgabi Tikka Masala** ^(g,h1) 22,00€
Mariniertes Flugentenbrustfilet, im Lehmofen gegrillt, mit Safran-Mandel in einer Rahmsoße, dazu Basmati-Reis
42. **Murgabi Madras** **Schärfe-Stufe 2** 22,00€
Mariniertes Flugentenbrustfilet, im Lehmofen gegrillt, nach Madras-Art mit Kokosnuss-Raspeln in einer scharfen Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis
43. **Murgabi Simla** ^(g) 22,00€
Mariniertes Flugentenbrustfilet, im Lehmofen gegrillt, mit Ananas in einer Rahmsoße, dazu Basmati-Reis



^b Schalentiere | ^g Milch | ^{h1} Schalenfrüchte (Mandel) | ^{h2} Schalenfrüchte (Walnuß) | ^{h3} Schalenfrüchte (Cashew)

Chicken Spezialitäten

- | | |
|---|---------------|
| 50. Chicken Curry Pikant | 14,00€ |
| Hühnerbrustfilet in einer kräftigen Gewürzsoße, nach nordindischer-Art, dazu Basmati-Reis | |
| 51. Chicken Korma ^(g h1) | 16,50€ |
| Hühnerbrustfilet mit Joghurt, Mandeln, Kokosnuss und verschiedenen Gewürzen, in einer Rahmsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 52. Chicken Chili Masala Schärfe-Stufe 1 | 17,00€ |
| Hühnerbrustfilet mariniert, im Lehmofen gegrillt, mit frischem Paprika und gedünsteten Zwiebeln, in einer kräftigen Soße, dazu Basmati-Reis | |
| 53. Chicken Tikka Masala ^(g h1) | 17,00€ |
| Hühnerbrustfilet mariniert, im Lehmofen gegrillt, mit Safran, in einer Mandel-Rahmsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 54. Chicken Vindaloo Schärfe-Stufe 3 | 17,00€ |
| Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln und kräftigen Gewürzen in einer sehr scharfen Soße, mit Zitronenscheibe, dazu Basmati-Reis | |
| 55. Chicken Afghani | 16,50€ |
| Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen. Knoblauch und gedünsteten Zwiebeln, in einer Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 56. Chicken Simla | 16,50€ |
| Hühnerbrustfilet mit Ananas in einer Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 57. Chicken Mushroom ^(g h1) | 17,00€ |
| Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons, in einer Mandel-Rahmsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 58. Chicken Palak | 16,50€ |
| Hühnerbrustfilet mit einer frischen Spinatcreation, dazu Basmati-Reis | |
| 59. Chicken Dansek ^(g) | 17,00€ |
| Hühnerbrustfilet mit Linsen, Ananas Rahmsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 60. Chicken Madras Schärfe-Stufe 2 | 16,50€ |
| Hühnerbrustfilet nach Madras-Art mit Kokosnuss-Raspeln, in einer scharfen Gewürzsoße, mit Zitronenscheibe dazu Basmati-Reis | |
| 61. Chicken Jalfrezi | 16,50€ |
| Zartes Hühnerfleisch und gemischtes Gemüse, in einer Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 62. Butter Chicken ^(g h1) | 17,00€ |
| Hühnerbrustfilet mariniert, im Lehmofen gegrillt, in einer Tomaten-Butter-Mandel-Rahmsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 63. Chicken Bhindi Masala | 16,50€ |
| Hühnerbrustfilet und indische Okra mit gedünsteten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, in einer kräftigen Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 64. Chicken Dal | 16,50€ |
| Hühnerbrustfilet in 6 verschiedenen Linsen mit gedünsteten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, in einer kräftigen Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis | |

Lamb-Spezialitäten

Lammfleisch aus der Keule

80. **Lamb Curry** 17,00€
Lammfleisch in einer kräftigen Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis
81. **Lamb Korma** ^(g h¹) 18,50€
Lammfleisch mit Joghurt, Mandeln, Kokosnuss und verschiedenen Gewürzen, in einer Rahmsoße, dazu Basmati-Reis
82. **Kashmiri Bhunna Karahi** c18,50€
Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer, gedünsteten Zwiebeln und Paprika, in einer kräftigen Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis
83. **Lamb Vindaloo** **Schärfe-Stufe 3** 18,50€
Lammfleisch mit Kartoffeln und kräftigen Gewürzen, in einer sehr scharfen Soße, dazu Basmati-Reis
84. **Lamb Palak** 18,00€
Lammfleisch mit einer frischen Spinatcreation, dazu Basmati-Reis
85. **Lamb Simla** 18,50€
Lammfleisch mit Ananas in einer Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis
86. **Lamb Madras** **Schärfe-Stufe 2** 18,50€
Lammfleisch nach Madras-Art mit Kokosnuss- Raspeln, in einer scharfen Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis
87. **Dal Gosht** 18,50€
Lammfleisch mit 6 verschiedenen Linsen, Knoblauch, Ingwer und gedünsteten Zwiebeln, in einer Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis
88. **Lamb Afghani** 18,50€
Lammfleisch mit Kichererbsen, Knoblauch, Ingwer und gedünsteten Zwiebeln, in einer Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis
89. **Lamb Subji** 18,00€
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, in einer kräftigen Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis



Vegetarische Spezialitäten

- | | |
|---|---------------|
| 100. Mixed Vegetable Vegan | 14,00€ |
| Frisches Gemüse, in einer kräftigen Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 101. Allu Gobi Masala Vegan | 14,00€ |
| Frischer Blumenkohl, Kartoffeln, gedünsteten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, in einer kräftigen Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 102. Mattar Paneer ^(g) | 15,00€ |
| Grüne Erbsen mit frischem selbstgemachtem Käse, in einer Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 103. Punjabi Saag pikant Vegan | 14,50€ |
| Frischer Spinat mit Linsen und Bockshornklee, auf kulinarische Art zubereitet, dazu Basmati-Reis | |
| 104. Palak Paneer ^(g) | 15,00€ |
| Selbstgemachter Käse, mit einer frischen Spinatcreation, dazu Basmati-Reis | |
| 105. Punjabi Chole Vegan | 14,00€ |
| Kichererbsen mit Kartoffeln, frischen Tomaten, gedünsteten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, in einer kräftigen Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 106. Punjabi Dal Vegan | 14,00€ |
| 6 verschiedene Linsen mit gedünsteten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, in einer kräftigen Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 107. Bhindi Masala Vegan | 14,50€ |
| Indische Okra mit gedünsteten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, in einer kräftigen Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 108. Mushroom Allu Curry Vegan | 14,00€ |
| Frische Champignons mit Kartoffeln, gedünsteten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, in einer kräftigen Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 109. Vegetable Korma ^(g h1) | 15,50€ |
| frisches Gemüse mit Mandeln, Joghurt und Kokosnuss, in einer Rahmsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 110. Shahi Paneer ^(g h1) | 15,50€ |
| Selbstgemachter Käse mit Ananas und Mandeln, in einer Curry-Rahmsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 111. Paneer Korma ^(g h1) | 15,50€ |
| Selbstgemachter Käse mit Mandeln, Joghurt und Kokosnuss, in einer Rahmsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 112. Bharta Vegan | 14,50€ |
| Auberginenfleisch, gebraten mit gedünsteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch grünen Erbsen, Tomaten und indischen Gewürzen, dazu Basmati-Reis | |
| 113. Dal Makeni pikant ^(g) | 14,50€ |
| Schwarze Linsen mit Bohnen und geschälten Kichererbsen, in einer Butter-Rahmsoße, dazu Basmati-Reis | |
| 114. Chilli Paneer ^(g) | 15,50€ |
| Selbstgemachter Käse mit gedünsteten Zwiebeln und frischem Paprika, in einer kräftigen Gewürzsoße, dazu Basmati-Reis | |

^g Milch | ^{h1} Schalenfrüchte (Mandeln)

Desserts

- | | | |
|--|--|--------------|
| 120. Gemischtes Eis⁽⁹⁾ | | 6,00€ |
| Mango, Pistazie, Vanille
, selbstgemachte indische Eiscreme | | |
| 121. Pistazien-Eis⁽⁹⁾ | | 6,00€ |
| Selbstgemachte indische Eiscreme | | |
| 122. Mango-Eis⁽⁹⁾ | | 6,00€ |
| Selbstgemachte indische Eiscreme | | |

Indische Getränke

- | | | |
|--|----------|--------------|
| 124. Mango-Lassi-Shake⁽⁹⁾ | 0.3l | 5,00€ |
| 125. Lassi Joghurtgetränk süß⁽⁹⁾ | 0.3l | 5,00€ |
| 126. Chai⁽⁹⁾ | Kännchen | 5,00€ |
| indischer Schwarztee mit Milch und Kräutern gekocht | | |
| 127. Ingwer-Chai^(9¹¹) | Kännchen | 5,50€ |
| indischer Schwarztee mit Milch, frischem Ingwer und Kräutern gekocht | | |

Heiße Getränke

- | | | |
|---|-------|--------------|
| 128. Kaffee | Tasse | 2,50€ |
| 129. Espresso | Tasse | 2,50€ |
| 131. Tee | Glas | 2,00€ |
| Pfefferminze, Hagebutte, Kamille, Grüner Tee ⁽¹¹⁾ , Schwarztee ⁽¹¹⁾ | | |



Biere

140. Stuttgarter Hofbräu Herrenpils ^(a2)	0.33l	3,00€
141. Stuttgarter Hofbräu Export ^(a2)	0.5l	4,00€
142. Stuttgarter Hofbräu Kristallweizen ^(a1 a2)	0.5l	4,00€
143. Stuttgarter Hofbräu helles Hefeweizen ^(a1 a2)	0.5l	4,00€
144. Schöffelhofer dunkles Hefeweizen ^(a1 a2)	0.5l	4,00€

Biere alkoholfrei & Radler

145. Schöffelhofer Weizen alkoholfrei ^(a1 a2)	0.5l	4,00€
146. Jever fun Pilsener alkoholfrei ^(a2)	0.5l	4,00€
147. Stuttgarter Hofbräu Radler ^(a2)	0.5l	4,00€

Alkoholfreie Getränke

147. Coca-Cola ^(2 11) oder Coca-Cola Zero ^(2 6 11)	0.3l	3,00€
148. Fanta ^(2 3)	0.3l	3,00€
149. Spezi ^(2 3 11)	0.3l	3,00€
150. Tafelwasser	0.3l	2,50€
151. Stilles Wasser	0.3l	2,50€
152. Schweppes Ginger Ale ⁽¹⁰⁾	0.2l	3,00€
153. Schweppes Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0.2l	3,00€
154. Apfelsaft-Schorle	0.3l	3,00€
155. Orangensaft-Schorle	0.3l	3,00€
156. Traubensaft-Schorle	0.3l	3,00€
157. Johannisbeersaft-Schorle	0.3l	3,00€

Säfte

158. Apfelsaft	0.25l	3,00€
159. Orangensaft	0.25l	3,00€
160. Mango-Nektar	0.25l	3,00€
161. Trauben-Nektar	0.25l	3,00€
162. Johannisbeer-Nektar	0.25l	3,00€
163. Bionade-Getränk Ingwer-Orange	0.33l	3,00€

^{a1} glutenhaltiges Getreide (Weizen) | ^{a2}, glutenhaltiges Getreide (Gerste) | ² farbstoffhaltig | ³ mit Antioxidationsmittel |

⁶ enthält Phenylanunquelle | ¹⁰ chininhaltig | ¹¹ coffeinhaltig

Offene Weine

170. **Wein-Schorle** rot/weiß⁽¹⁾ 0.3l **4,50€**

Weißweine

171. **Blanc de blanc**⁽¹⁾ 0.2l **5,00€**

Französischer Landwein

172. **Verrenberger Goldberg**⁽¹⁾ 0.2l **5,00€**

Riesling trocken, Qualitätswein

173. **Durbacher Weißherbst**⁽¹⁾ 0.2l **5,00€**

Spätburgunder Weißherbst GbA, W.G. Durbach Baden, duftig, blumig, frisch - eine Spezialität aus Durbach

174. **Heilbronner Staufenberg**⁽¹⁾ 0.2l **5,00€**

Riesling trocken

Rotweine

175. **Vin rouge**⁽¹⁾ 0.2l **5,00€**

Französischer Landwein

176. **Montepulciano**⁽¹⁾ 0.2l **5,00€**

Italienischer Qualitätswein, trocken

177. **Haberschlachter Heuchelberg**⁽¹⁾ 0.2l **5,00€**

Trollinger/Lemb. Qba Eberle, Württembergische Weinerzeugergemeinschaft, inhaltsreich, charaktervoll, feinherb

178. **Durbacher**⁽¹⁾ 0.2l **5,00€**

Spätburgunder Qba, W.G. Durbach Baden, rubinroter, samtiger Wein, mit einschmeichelndem Bukett

Flaschenweine

179. **Chateau Latour-Camblanes**⁽¹⁾ 0.75l **20,00€**

Cotes de Bordeaux AC, Frankreich, ein mittelschwerer und aufrechter, roter Bordeaux, reife Frucht und herbe Eleganz zeichnet ihn aus

180. **Cotes de Provence rosé**⁽¹⁾ 0.75l **20,00€**

Cuvée du Cep d'or AC, Frankreich, les Maitres Vignerons de Saint- Tropez, sanfter Duft und Charakter, delikat und weich

181. **Sasbachwaldener Alde Gott**⁽¹⁾ 1.0l **18,00€**

Spätburgunder Rotwein, W.G. Sasbachwalden Baden (Ortenau), samtig und ausdrucksvoll, trocken

¹ Schwefel „mit Sulfit“

Aperitifs / Liköre

200. Martini ⁽¹⁾ rosso ⁽²⁾ / bianco	4cl	4,00€
201. Sherry dry sack ⁽¹⁾ halbtrocken	4cl	4,00€
202. Campari ⁽²⁾	4cl	4,50€

Sekt

203. Hausmarke ⁽¹⁾	0.1l	4,00€
204. Äbler Gold ⁽¹⁾ extra trocken	0.7l	15,50€
205. Schloss Rheinach ⁽¹⁾ trocken / halbtrocken	0.7l	15,50€

Cognac, Whisky, Rum, Brandy, Liköre & Schnaps

206. Old Monk – Indien Rum ⁽²⁾	2cl	3,00€
207. Remy Martin	2cl	4,00€
208. Mendis Coconuts Indian Arrak	2cl	3,50€
209. Scotch Whisky	4cl	3,00€
210. Ramazzotti	4cl	3,00€
211. Fernet-Branca ⁽¹⁾	4cl	3,00€
212. Schnaps Sorten auf Anfrage	2cl	2,00€
213. Cardamom oder Ingwer Likör Indien	2cl	3,00€

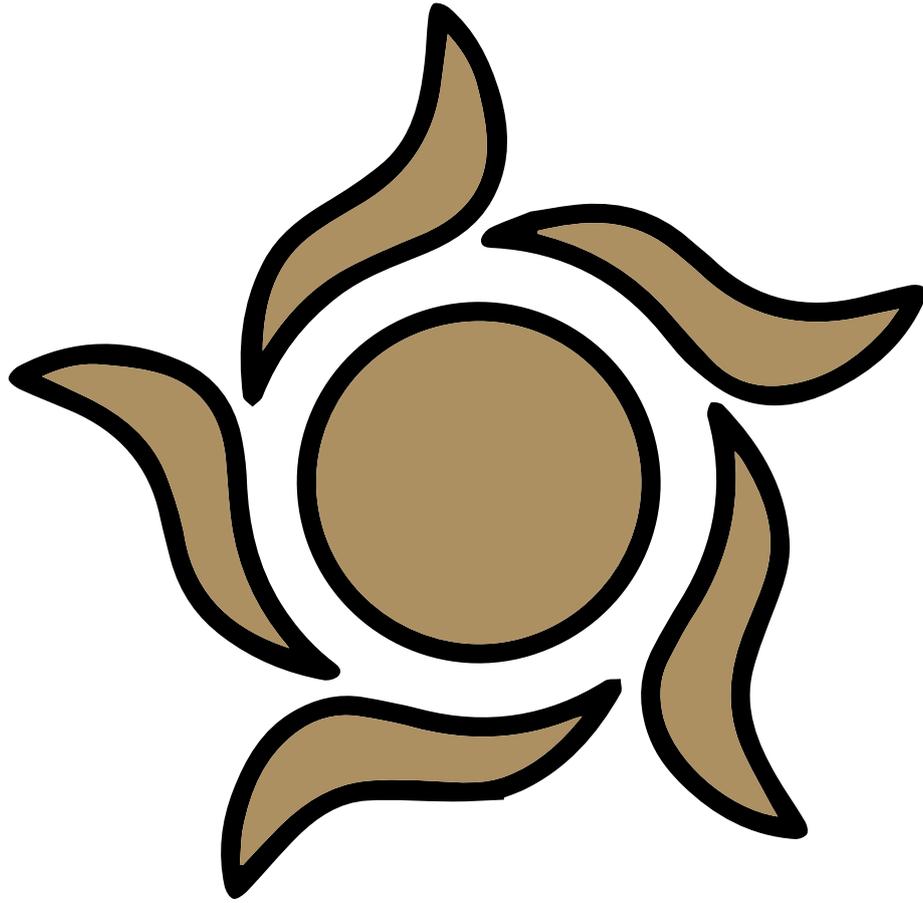
¹ Schwefel „mit Sulfit“ | ² mit Farbstoff

Zusatzstoffe:

Nr.	Kennzeichnung auf der Speisekarte	Beispiele für Lebensmittel
1	mit Konservierungsstoff	Trockenfrüchte, Wein, Fleisch- und Fischerzeugnisse, Fertigsalate, Käse (Rinde)
2	mit Farbstoff	Limonaden, Liköre, Mayonnaise
3	mit Antioxidationsmittel	Würzmittel, Fleischerzeugnisse
4	mit Süßungsmittel Saccharin	Süßstofftabletten für Kaffee / Tee
5	mit Süßungsmittel Cyclamat	Süßstofftabletten für Kaffee / Tee
6	mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle	Cola Light / Zero, Light bzw. Diät-Produkte im Allgemeinen
7	mit Süßungsmittel Acesulfam	zuckerfreie Süßigkeiten wie Kaugummi, „Light“-Sorten von Limonaden
8	mit Phosphat	Fleischerzeugnisse, Milchprodukte wie Käse, Kaffeeweißer, Cola
9	geschwefelt	Trockenfrüchte, Nüsse, Fleisch- und Fischersatz, Chips
10	chininhaltig	Bitter Lemon Lemonade, Tonic Water
11	coffeinhaltig	Cola, Energy Drinks
12	mit Geschmacksverstärker	Fertigsuppen, Fertigsaucen, Chips („Knabberartikel“)
13	geschwärzt	schwarze Oliven
14	gewachst	Zitrusfrüchte, Äpfel, Melonen
15	gentechnisch verändert	diverse Öle (z.B. aus gentechnisch verändertem Raps), Süßmaiskolben, Lectin aus Sojabohnen, Aromen

Allergenhinweise:

Nr.	
a1	glutenhaltiges Getreide Weizen
a2	glutenhaltiges Getreide Gerste
b	Krebstiere
c	Eier
d	Fisch
e	Erdnüsse
f	Soja
g	Milch
h1	Mandeln
h2	Walnüsse
h3	Cashew
i	Sellerie
j	Senf
k	Sesam
l	Schwefel „mit Sulfid“
m	Lupinen
n	Weichtiere



Punjabi Rutba

Punjabi Rutba
Reutlinger Strasse 21
72147 Nehren
Tel. 07473-9509998
www.punjabi-rutba.de