

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 vollen 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* <sup>c,f,g</sup> 9,90

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

*Palak Paneer* <sup>c</sup> 8,90

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

*Karahi Paneer* <sup>c</sup> 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* <sup>c</sup> 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

## Alkoholfreie Getränke

Lassi natur, süß oder salzig hausgemacht	0,3	4,50
Lassi Mango hausgemacht	0,3	4,50
Eistee hausgemacht, Schwarztee, Limettensirup, Zitrone	0,4	5,50
Coca Cola <sub>1,4</sub>  Cola Light <sub>1,3,4</sub>  Fanta <sub>2</sub>  Spezi <sub>1,2,4</sub>  Sprite	0,2	2,90
Coca Cola <sub>1,4</sub>  Cola Light <sub>1,3,4</sub>  Fanta <sub>2</sub>  Spezi <sub>1,2,4</sub>  Sprite	0,4	4,90
Stilles Mineralwasser	0,2	2,90
Stilles Mineralwasser, groß	1l	6,50
Mineralwasser, classic	0,2	2,90
Mineralwasser, classic groß	0,2	5,90
Schweppes Bitter Lemon <sup>1,5</sup> , Tonic Water <sup>5</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2	3,20
Fruchtsäfte Apfel, Ananas, Orange	0,2	3,20
Fruchtnektar Mango-, Maracuja-, Kirsch-, Guavennektar	0,2	3,20
Schorle, klein	0,2	2,90
Schorle, groß	0,4	4,90

## Warme Getränke

Chai Indischer Volkstee mit Milch gekocht	4,90
Chai Masala Indischer Volkstee mit Milch und Teegewürzen gekocht	4,90
Kahwa Grüner Tee mit Kardamom	4,90
Kashmiri Tee Schwarztee mit Zimt, Nelken und Kardamom	4,90
Kaffee	2,90
Espresso	2,50

## Bier vom Fass

Radeberger Pilsner	0,3	3,90
Radeberger Pilsner, groß	0,4	4,50
Radler	0,3	3,90
Radler groß	0,4	4,50

## Flaschenbier

Clausthaler Alkoholfreies Bier	0,3	3,90
Weizenbier Hefe, dunkel oder kristall	0,5	4,90
Indisches Bier Kingfisher	0,3	4,50

# Weine\*

## Offene Weine Weiß 0,2l

Rieslingschorle	4,20
Durbacher Klingelberger Riesling trocken, Baden	5,90
Chardonnay trocken, Trentin - Italien	5,90
Pinot Grigio trocken, Venetien - Italien	5,90

## Flaschenweine Weiß 0,75l

Alde Gott Riesling Kabinett trocken, Baden	26,90
Sancerra A.C. Domaine de la Garenne, Loire Frankreich, trocken	49,90

## Offene Weine Rosé 0,2l

Wachtenburg Wachenheimer Portugieser Weißherbst lieblich, Pfalz	5,90
Durbacher Spätburgunder Weißherbst trocken, Baden	5,90

## Flaschenweine Rot 0,75 l

Mouton Cadet Bordeaux Baron Philippe De Rothschild, trocken Frankreich	32,90
Barolo, DOCG Piemont - Italien, trocken	59,90

## Offene Weine Rot 0,2l

Merlot trocken, Trenin - Italien	5,90
Rioja trocken, Reserva, Spanien	5,90
Bordeaux trocken, Frankreich	5,90

## Sekt

Glas Sekt	0,1 3,50
Henkell Trocken	22,90
Piccolo - Henkell Trocken	5,90
Fürst von Metternich	27,90

## Aperitifs

Kir Royal <sup>1</sup> Sekt, Creme de Cassis	5,90
Martini Bianco, Dry o. Rosso	5,90
Campari <sup>1</sup> Soda, Orange, Mango oder Maracuja	6,90
Hugo Sekt, Holunderblütensirup und Minze	7,50
Aperol Spritz <sup>1</sup>	7,50

## Longdrinks

Gin & Tonic <sup>5</sup> Tanqueray No.Ten, Schweppes Tonic Water	8,50
Cuba Libre <sup>1,4</sup> Havana 3 Jahre, Coca Cola	8,50
Indian Rum Cola <sup>1,4</sup> Old Monk Rum, Coca Cola	8,50

## Cocktails

Mango Cocktail Vodka (Smirnoff), Grand Marnier, Limettensaft Mangosaft	8,50
Mumtaz <sup>1</sup> Weißer Rum (Havana 3 Jahre), Batida de Coco, Maracujasaft und Blue Curacao	8,50
Mai Tai Weißer Rum (Havana 3 Jahre), Cointreau, Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft	8,50
Margarita   Mango Margerita Tequila 100% Agave, Cointreau, Limettensaft, Rohrzuckersirup   Mangosaft	8,50
Pina Colada   Mango Colada Weißer Rum (Havana 3 Jahre), Batida de Coco, Kokossirup, Ananassaft   Mangosaft	8,50

## Alkoholfreie Cocktails (Non Alcoholic Cocktails)

Goa Beach Mangosaft, Kirschsaf, Zitronensaft	7,90
Indian Palace Maracuja-, Mango-, Orangen-, Kirschsaf	7,90
Virgin Colada Ananassaft, Sahne, Kokossirup	7,90

## *Cognac 2cl*

Remy Martin VSOP	4,50
Hennesy VSOP	4,50

## *Grappa 2cl*

Grappa Nonino Tradizione Vuisinar Riserva	5,50
--	------

## *Liköre 2cl*

Indischer Rum - Old Monk	3,50
Fernet Branca	3,50
Ouzo	3,50
Mango Schnaps	3,50
Ramazotti	3,50

## *Whiskey 4cl*

Jim Beam	7,90
Jack Daniels	7,50
Johnnie Walker Black Label	7,50
Chivas Regal 12 Year	8,90
Knockando 12 Year Single Malt	9,50

# Shorba | Lukme

## Suppen und Vorspeisen | Soups and Appetizers

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

# Roti

## Brot und Beilagen | Bread and side dishes

- 30 **Tandoori Roti** *(vegan) e* 3,50  
Fladenbrot aus Vollkornweizenmehl im Tandoor gebacken  
*Whole wheat flatbread baked in the tandoor*
- 31 **Roti Chapati** *(vegan) e* 3,90  
Dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl auf einer Pfanne zubereitet  
*Thin whole wheat flatbread cooked on a pan*
- 32 **Nan** *c,e* 3,50  
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken  
*Flatbread made out of wheat flour backed in a tandoor*
- 33 **Pyaaaz-Ka-Kulcha** *c,e* 4,90  
Nan mit würziger Zwiebelfüllung  
*Nan filled with spiced onions*
- 34 **Paratha Lachhedar** *c,e* 4,50  
Blättriges Fladenbrot aus Vollkornmehl, mit Butter zubereitet  
*Leafy whole wheat flatbread prepared with butter*
- 35 **Raita** *c* 4,50  
Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken, Gewürzen und Koriander  
*Yogurt with onions, cucumber, spices and coriander*
- 36 **Gemischter Salat** *c,d* 5,90  
Frischer bunter Salat mit Joghurt- oder Frenchdressing  
*Fresh garden salad with yoghurt or French dressing*
- 37 **Garlic Nan** *c,e* 4,50  
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* 4,90  
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"* <sup>c,g</sup> 19,90  
Hähnchenbrustfilet 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* <sup>c,g</sup> 23,50  
Lammrückenfilet 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* <sup>c,g</sup> 18,90  
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* <sup>c,g</sup> 19,90  
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* <sup>b,c,g</sup> 25,50  
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* <sup>b,c,g</sup> 26,90  
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 | <i>Lamb Korma</i> <sub>c,f</sub><br>Lammfleisch in einer milden Sauce aus Zwiebeln, Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen<br><i>Lamb pieces in a mild sauce of spices, onions, cream, almonds, coconut and cashews</i>              | 19,50 |
| 52 | <i>Gosht "Kathmandu" Jalfrezi</i> <sub>g</sub><br>Lammrücken im Tandoor gegrillt, mit grünem Paprika und Gewürzen in einer Zwiebelsauce zubereitet<br><i>Tandoori baked lamb filet, cooked with green bell pepper and spices in an onion gravy</i> | 20,50 |
| 53 | <i>Karahi Gosht</i><br>Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Koriander und Gewürzen<br><i>Lamb pieces with onions, garlic, ginger, tomatoes and spices</i>   | 18,90 |
| 54 | <i>Lamb Vindaloo</i><br>Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer scharfen Sauce mit Knoblauch<br><i>Lamb pieces cooked with potatoes and garlic in a tangy spicy sauce</i>  | 18,90 |
| 55 | <i>Palak Gosht</i> <sub>c</sub><br>Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Sahne und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung<br><i>Lamb pieces with onions, tomatoes and cooked with spices in spinach</i>                  | 18,90 |
| 56 | <i>Gosht Nurani</i> <sub>c,f</sub><br>Lammfleisch in einer sehr milden Sauce aus Sahne, Joghurt, Mandeln und Cashewkernen<br><i>Lamb cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt, almonds and cashews</i>  | 19,90 |
| 57 | <i>Roghan Josh</i> <sub>c</sub><br>Lammfleisch mit Ingwer, Gewürzen, Joghurt in einer Zwiebelsauce<br><i>Lamb cooked in spices, onions, garlic and yoghurt</i>   | 18,90 |
| 58 | <i>Lamb Madras</i><br>Lammfleisch in scharfer Sauce aus Zwiebeln, Gewürzen und Kokosnuss<br><i>Tender lamb cooked in a spicy sauce of onions, spices and coconut</i>   | 18,90 |

# Murgh-Ki-Haandi

Spezialitäten vom Huhn / Chicken Specialities

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

All dishes are served with Basmati rice

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 70 | <b>Butter Chicken   Murgh Makhani</b> <small>c,f,g</small>  | 17,90 |
|    | Im Tandoor gegrillte entbeinte Hühnerkeulen serviert in einer Sauce aus Tomaten, Sahne, Cashews und Gewürzen<br><i>Grilled chicken legs served in a sauce of tomatoes, cream, cashews and spices</i>    |       |
| 71 | <b>Murgh Tikka Masala</b> <small>c,f,g</small>  | 17,90 |
|    | Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Sauce aus Tomaten, Sahne, Cashews und Gewürzen<br><i>Grilled chicken breast prepared in a sauce made out of tomatoes, cream, cashews and spices</i>              |       |
| 72 | <b>Murgh Palak</b> <small>c</small>   | 17,50 |
|    | Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Sahne und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung<br><i>Chicken with onions, garlic, ginger, cream, tomatoes and spices in spinach</i> |       |
| 73 | <b>Chicken Mango Curry</b> <small>c</small>   | 17,90 |
|    | Hühnerfleisch in einer würzigen Sahnesauce mit Mangopüree und Mangofilet<br><i>Chicken cooked in a spiced cream sauce with mangopuree and mango filets</i>  |       |
| 74 | <b>Murgh Korma</b> <small>c,f</small>   | 17,90 |
|    | Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Zwiebeln, Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen<br><i>Chicken in a mild sauce of spices, onions, cream, almonds, coconut and cashews</i>         |       |
| 75 | <b>Murgh Nurani</b> <small>c,f</small>  | 18,50 |
|    | Hühnerfleisch in einer <small>c,f</small> sehr milden Sauce aus Sahne, Joghurt, Mandeln und Cashewkernen<br><i>Chicken cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt, almonds and cashews</i>           |       |
| 76 | <b>Chicken Chili Masala</b>   | 17,50 |
|    | Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch in einer scharfen Sauce<br><i>Chicken with onions, bell pepper, ginger and garlic in a spicy sauce</i>   |       |
| 77 | <b>Karahi Murgh</b>   | 17,50 |
|    | Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Koriander und Gewürzen<br><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* <sup>c,f</sup> 17,90  
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* <sup>c,f</sup> 18,90  
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* <sup>c,f</sup> 16,90  
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 | <i>Jhinga Masala</i> <sup>b</sup><br>Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen<br><i>Prawns cooked with ginger, garlic, onions, tomatoes and spices</i>              | 25,50 |
| 111 | <i>Machi Masala</i> <sup>a</sup><br>Wildlachsfilet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen<br><i>Wild salmon with ginger, garlic, onions, tomatoes and spices</i>           | 17,90 |
| 112 | <i>Goa Machi Vindaloo</i> <sup>a</sup><br>Wildlachsfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Soße mit Knoblauch<br><i>Wild salmon cooked with potatoes and garlic in a tangy spicy sauce</i> | 17,90 |
- 

# 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** <sup>c</sup> 15,90  
Hausgemachter indischer Käse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Sahne und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung  
*Indian cheese with onions, garlic, ginger, tomatoes, cream and spices in spinach*
- 121 **Mattar Paneer** <sup>c</sup> 15,90  
Hausgemachter indischer Käse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen  
*Indian cheese with green peas, cooked in onions, tomatoes and spices*
- 122 **Aloo Gobi Masala** (vegan) 14,50  
Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen  
*Potatoes and Cauliflower with onions, ginger, garlic, tomatoes and spices*
- 123 **Bengan Ka Bharta** <sup>c</sup> 15,90  
Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert und mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, Sahne, Joghurt und Gewürzen gebraten  
*Eggplants roasted in the tandoor, pureed and fried with tomatoes, onions, ginger, garlic, cream, yoghurt and spices*
- 124 **Malai Kofta** <sup>c,f</sup> 16,50  
Frittierte hausgemachte Bällchen aus Paneer, Kartoffeln und Nüssen serviert in einer Sauce aus Tomaten, Sahne und Gewürzen  
*Fried dumplings made out of paneer, potatoes and nuts served in a spiced tomato and cream sauce*
- 125 **Bombay Aloo** (vegan) 14,50  
Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Gewürzen  
*Potatoes with onions, bell pepper, tomatoes and spices*
- 126 **Mushroom Palak** (vegan) 14,50  
Champignons mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen  
*Mushrooms fried with spinach, onions, garlic, ginger, tomatoes and spices*

- 127 *Bhindi Masala* (vegan) 16,50  
Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten  
Okra fried with onions, tomatoes, ginger, garlic and spices
- 128 *Dal Makhani* <sub>c</sub> 14,90  
Schwarze Linsen und Kidneybohnen mit Butter, Sahne, Tomaten und Gewürzen  
*Black lentils and kidneybeans cooked with butter, cream, tomatoes and spices*
- 129 *Veg. Korma* <sub>c,f</sub> 14,90  
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 *Tarka Dal* (vegan) 14,50  
Gelbe und rote Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Gewürzen  
Yellow and red lentils, onions, garlic, ginger, tomatoes and spices
- 131 *Vegetarian Kofte "New-Delhi"* <sub>c,f</sub> 16,50  
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 *Chana Masala* (vegan) 14,50  
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen  
Chickpeas in sauce made of tomatoes, onions, garlic, ginger and spices
- 133 *Karahi Paneer* <sub>c</sub> 15,90  
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 *Shahi Paneer* <sub>c,f</sub> 16,50  
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* <sub>c,f</sub> 6,50  
Milchreis-Pudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien  
*Milk rice pudding with rose water, almonds and pistachios*
- 141 *Gajar-Ka-Halwa* <sub>c,f</sub> 6,50  
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* <sub>c,f</sub> 6,50  
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* <sub>c,f</sub> 6,50  
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* <sub>c,f</sub> 6,90  
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*

