

TRADITIONAL INDIAN RESTAURANT

PRINCE

**TAKE
AWAY**

Baseler Straße 54
60329 Frankfurt /Main

OF INDIA

Telefon-Nr. 069 - 26484990

069 - 26484994

**TAKE
AWAY**

Täglich alles frisch zubereitet
Probieren Sie auch unser Grand Buffet

LUNCH BUFFET TIME 11:30-15:00 HRS

(außer Samstag, Sonntag und Feiertag!)

Buffet Nr. 1 6,90 Euro

Salatbar, Vorspeise: Gebackenes Gemüse
(vegetable Pakoras) mit versch. Dips
Basmatireis und frisches Fladenbrot

Buffet Nr. 2 7,90 Euro

Salatbar, Vorspeise: Gebackenes Gemüse
(vegetable Pakoras) Basmatireis + 2 vegetarische
Gerichte mit versch. Dips und frisches Fladenbrot

Buffet Nr. 3 8,50 Euro

Salatbar, Vorspeise: Gebackenes Gemüse
(vegetable Pakoras) + 2 vegetarische Gerichte
2 Fleischgerichte mit versch. Dips, Basmatireis
und frisches Fladenbrot

Opening hours

Monday - Sunday 11.30 to 24.00 Uhr

Web: indianrestaurantgermany.de

E-Mail: sunny-singh@hotmail.de



**NO BEEF /
NO PORK
SERVED!**

**TAKE
AWAY**

**TAKE
AWAY**

FINGER FOOD (INKL. DIPS)

1. **Prince Shahi Mix Pakora**^{b,6,h,j} Frisches Gemüse, Fisch- und Hühnchenbrustfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl **6,50**
2. **Chicken Pakora**^{b,6,j} Hähnchenfilet gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl **5,80**
3. **Vegetable Pakora**^{b,6,j} Frisches Gemüse, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl **4,90**
4. **Fish Pakora**^{b,6,h,j} Fischfilet gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl **4,90**
5. **Vegetable Samosa (2 Stück)**^{a,c} Frittierte Teigpasteten gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln, mit Dips **6,00**
6. **Meat Samosa (2 Stück aus Lammfleisch)**^{a,c} Frittierte Teigpasteten gefüllt mit Lamm Hackfleisch, Erbsen, Kartoffeln und Dips **5,50**
7. **Papadam (2 Stück)** mit Mintsoße^a Dünnes orientalisches Fladenbrot aus Linsenmehl knusprig mit Gewürzen **2,00**

BUSINESS / SOLO MENÜ (mit Basmatireis u. 1/2 Nan)

8. **Chicken with Vegetable (light spicy)**⁶ Hühnchenbrustfilet mit Gemüse **7,90**
9. **Lamb Vegetable (light spicy)**⁶ Lammfleisch mit Gemüse in milder Soße mit feinen Gewürzen **8,90**
10. **Fish Vegetable (light spicy)**⁶ Fischfilet mit Gemüse **8,50**
11. **Vegetable Korma (mild)**^{c,i,4} Gemüse angerichtet in milder Soße mit Nüsse (Mandeln, Cashewkerne) **7,90**
12. **Dal Makhani (light spicy)**^c Verschiedene Linsen zubereitet mit einer Mischung aus versch. Gewürzen und frischen Kräutern **7,50**
13. **Chicken Makhani (mild)**^{c,4,6} Hühnchenbrustfilet, mit leckeren Gewürzen in eine sahnige Tomatensoße **7,90**



BIRYANI –REISSPEZIALITÄTEN ^{inkl. Raita Dip}

14. **House mix Biryani (medium spicy)**^{b,i,j,c} Lamm, Hühnchen, Gemüse, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen **11,90**
15. **Lamb Biryani**^{b,i,j,c} **medium spicy** Lammfleisch, Gemüse zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen **11,90**
16. **Chicken Biryani**^{b,i,j} **medium spicy** Hühnchen Filet, Gemüse, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen frisches Gemüse, u. Indischen Gewürzen **11,00**
17. **Mix vegetable Biryani mit paneer**^{b,i,j,c} **medium spicy** Gemüse, zubereitet mit hausgemachten Ind. Käse u. d fein abgestimmten Gewürzen **10,90**
18. **Scampi Biryani**^{b,i,j,g,c} **medium spicy** Garnelen, Gemüse und feine Indische Gewürze u. Kräuter **13,90**
19. **Peas Pilau** (Basmatireis mit Erbsen und Indischen Gewürzen)⁶ **8,90**



Unsere Birianys werden mit Basmati-Reis, Ind. Käse, Mandeln, Rosinen u. gerösteten Zwiebeln angerichtet

HUHN/CHICKEN SPEZIALITÄTEN

- 20. Prince Chicken Mughlai Spezialität (mild)**^{c,i,j} Hähnchenbrustfilet mariniert in Spezialgewürzen, mit Obst, hausgemachten Käse, Mandeln und Rosinen, in milder Mandel Kokosnusssoße **12,90**
- 21. Punjabi Chicken Bhuna (medium spicy)**^{4,6} Hühnerbrustfilet, zubereitet mit, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern, leicht scharf. (Tipp: für Diabetiker geeignet) **12,50**
- 22. Chicken Korma (mild)**^{4,6,c,i} Hähnchenbrustfilet in milder Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen **12,50**
- 23. Chicken Tikka Massala**^{4,5} (medium spicy) Hähnchenbrustfilet, mariniert u. kurz gegrillt mit frischen Kräutern kräftig gewürzt mit Indischen Gewürzen **12,50**
- 24. Chicken Makhani (Butter-Chicken, mild)**^{c,6} -Indisches Nationalgericht- Hähnchenbrustfilet, mit leckeren Gewürzen in sahniger Tomatensoße **12,50**
- 25. Chicken Palak (medium spicy)**^{c,6} Feiner Spinat, zubereitet nach alter Indischer Rezeptur mit fein gewürztem Hühnchen **12,50**
- 26. Chicken Vegetable (medium spicy)**⁶ Zartes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse der Saison, nach nord. Indischer Art **11,90**
- 27. Chicken Madras (spicy/hot)**^{6,c} Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Spezialgewürzen, mit Kartoffeln, angerichtet in Kokosnusssoße **11,90**
- 28. Chicken Curry**⁶ (medium spicy) Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit feinen Gewürzen und frischen Kräutern, in pikanter Soße **11,90**

LAMM/LAMB SPEZIALITÄTEN



- 29. Prince Lamb Mughlai Spezialität (mild)**^{c,i,j} Lammfleisch mariniert, mit Spezialgewürzen, mit Obst, ind. Käse, Mandeln u. Rosinen, angerichtet in milder Mandel-Kokosnusssoße **13,90**
- 30. Punjabi Lamb Bhuna (medium spicy)**⁶ Lammfleisch, mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern und Indischen Gewürzen, leicht scharf **12,90**
- 31. Lamb Korma (mild)**^{4,6,c,i} Feine Lammfleischwürfel, mariniert, in milder Sahne Soße, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen **12,90**
- 32. Lamb Tikka Massala**^{4,5} (medium spicy) Zartes Lammfleisch mariniert nach Art des Hauses, kurz gegrillt mit frischen Kräutern und kräftig gewürzt **13,50**
- 33. Lamb Palak (medium spicy)**^{c,6} Feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur, mit zartem Lammfleisch **12,90**
- 34. Lamb Madras (spicy/hot)**^{c,6} Lammfleisch, scharf gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen, mit Kartoffeln, angerichtet in Kokosnusssoße **12,50**

- 35. Lamb Vegetable (medium spicy)** Lammfleisch, fein mariniert, mit frischem Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Soße mit feinen Gewürzen (Tipp: für Diabetiker geeignet) **12,00**
- 36. Lamb Curry ⁶** Lammfleisch, zubereitet mit (medium spicy) frischen Kräutern und feinen Gewürzen in pikanter Soße **12,00**

FISCH/ FISH SPEZIALITÄTEN

- 37. Prince Fisch Mughlai Spezialität (mild) ^{c,i,j,h}** Fischfilet, gewürzt mit spez. Indischen Seafoodgewürzen, mit Obst, hausgemachten Käse, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandel-Kokosnusssoße **13,50**
- 38. Punjabi Fish Bhuna (medium spicy) ⁶** Fischfilet fein gewürzt, mit Tomaten, Paprika, Ingwer, frischen Kräuter in pikanter Soße. Mit fein abgestimmten Gewürzen, leicht scharf. (Tipp: für Diabetiker geeignet) **12,50**
- 39. Fisch Vegetable (medium spicy) ^{6,h}** Zartes Fischfilet mit Gemüse der Saison **12,50**
- 40. Fish Korma (mild) ^{4,6,c,l,h}** Fischfilet in milder Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen **12,50**
- 41. Fish Curry ⁶ (medium spicy)** Fischfilet zubereitet mit frischen Kräutern und feinen Gewürzen in pikanter Soße **12,00**



SCAMPI/GARNELN SPEZIALITÄTEN

- 42. Prince Scampi Mughlai Spezialität (mild) ^{c,i,j,g}** Garnelen, gewürzt mit Spezial Gewürzen, mit Obst, Indischen Käse, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße **14,90**
- 43. Punjabi Scampi Bhuna (King Prawn) (medium spicy) ^{6,g}** Riesengarnelen, zubereitet nach traditioneller Art der Provinz Bhuna in Punjab (Nordindien), Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Kräutern. (Tipp: für Diabetiker geeignet) **13,50**
- 44. Scampi Korma (mild) ^{9,c,i}** Garnelen fein mariniert, in milder Soße angerichtet in milder Sahne Soße, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen zubereitet **13,90**
- 45. Scampi Vegetable (medium spicy) ^{9,6}** Garnelen zubereitet nach nordind. Art mit frischem Gemüse der Saison u. frischen Kräutern **13,50**
- 46. Scampi Curry (medium spicy) ⁹** Garnelen frischen Kräutern und feinen Gewürzen in pikanter Soße **13,50**

**Zu allen
Klein- u. Hauptgerichten
servieren wir
besten Indischen Basmati-Reis**



GEMÜSE SPEZIALITÄTEN/VEGETARIAN

- 47. Prince Mix Vegetable Mughlai (mild)** ^{c,i,j}
Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, Obst, hausgemachten Indischen Käse, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandel-Kokosnusssoße  **12,90**
- 48. Vegetable Korma (mild)** ^{c,i,6} Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Soße mit Mandeln, Kokosnuss u. Cashew-Nüssen zubereitet **11,50**
- 51. Palak Paneer** ⁶ **(medium spicy)**
Feiner Blattspinat, zubereitet mit frischem, hausgemachten ind. Käse, original indisch mit erlesenen Kräutern **11,90**
- 52. Dal Makhani Nationalgericht (light spicy)** ^c
Versch. Linsen in Butter zubereitet u. Spezialgewürzen abgestimmt **10,90**
- 53. Mixed Vegetable curry (light spicy)** ^{c,6} Gemüse, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet nach südind. Art in roter Kokosnusssoße **10,90**
- 54. Punjabi Double Tarka Dal (yellow lentils)** ⁶ **(light spicy)** Gelbe Linsen, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern **10,90**
- 55. Aloo Gobi Bhuna (medium spicy)**
Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, und feinen Gewürzen, in einer Spezial Sauce gegart **11,90**
- 56. Aloo Matar (medium spicy)** ⁶ Vegetarisch zubereitet aus Erbsen, Kartoffeln und Ind. Gewürzen in herzhafter Tomatensoße **10,90**
- 57. Chilly Paneer Masala (scharf/hot)** ^{6,c} Hausgemachter indischer Frischkäse mit frischen Zutaten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika u. Tomate **12,90**
- 58. Matar Paneer (medium spicy)** Hausgemachter indischer Frischkäse mit grünen Erbsen, exotischen Gewürzen und frischen Kräutern **12,00**
- 59. Channa Massala** ⁶ **(light spicy)** Kichererbsen in würziger Tomatensoße bestehend aus Zwiebeln, Tomate, Chili, Ingwer und Knoblauch **10,90**

EXTRA BEILAGEN/SUPPLEMENTS

- 60. Basmati-Reis**  **2,90**
- 61. Plain Dahi** (Joghurt) ^c **2,90**
- 62. Kheere ka raita** (Gurkenjoghurt) ^c **3,50**
- 63. Unsere hausgemachte Dips zum Mitnehmen** (pro Portion) ^{5,6,8} **0,70**
Mango Chutney, Mintsoße, grüne Chilisoße od. Indischer Picklessoße

TANDOOR OFEN BROT-SPEZIALITÄTEN

- 64. Nan** (ovales Brot aus Hefeteig) ^{a,b,c} **2,50**
- 65. Roti** (ovales Vollkorn-Fladenbrot) ^{a,c} **2,20**
- 66. Garlic Nan** (Hefeteigbrot mit Knoblauch u. fr. Kräutern) ^{a,c} **2,90**
- 67. Peshwari Nan** (leicht süß) ^{a,b,c,i,j} **4,50**
Mit Nüssen und Kokosnuss, Rosinen mit frischem hausgemachten Paneer (hausgemachten Indischen Käse)
- 68. Butter Nan** ^{a,b,c} Fladenbrot aus Weizenmehl u. Butter in Tandoor gebacken **2,90**
- 69. Aloo Paratha** ^{a,b,c} **(light spicy)** Fladenbrot aus Vollkornmehl mit feinen Gewürzen u. Kartoffeln gefüllt, in Tandoor ausgebacken **3,50**

- 70. Vegetable Paratha** ^{a,b,c} (light spicy) Fladenbrot aus Vollkornmehl gefüllt mit versch. Gemüse im Tandoor Ofen ausgebacken **3,50**
- 71. Paneer Vegetable Paratha** ^{a,b,c} (light spicy) mit Vollkornmehl hausgemachten Indischen Käse mit versch. Gemüse und frischen Kräutern gefüllt, im Tandoor Ofen ausgebacken **3,90**
- 72. Cheese Nan** ^{a,b,c} Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter, Paneer (Indischer Käse) in Tandoor Ofen gebacken **4,50**
- 73. Green chili garlic nan** Hefeteigbrot mit frische grüne Chili, Knoblauch u. Kräutern)^{a,c} **2,90**

DESSERT

- 74. Gulab Jamun traditionelle Indische Süßspeise** ^{a,b,c} (3 pieces) Gebackene Milchbällchen in Zuckersirup und Kardamompulver **4,90**
- 75. Gajar ka Halwa** (traditionelles Punjab-Dessert) ^{a,b,c,i} Karotten Halva (Karottenpüree mit Milch, Zucker, Mandeln u. Rosinen) **4,90**



ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

- 76. Cola, Cola light, Fanta/Sprite** ^{2,3,4,8} 1,0 l | **3,00**
- 77. Wasser** 1,5 l | **4,00**

INDISCHE GETRÄNKE

- 78. Lassi suess** ^{c,4} 0,7 l | **4,90**
- 79. Lassi sauer** ^c 0,7 l | **4,90**
- 80. Mangolassi** ^{c,4,8} 0,7 l | **5,90**
- 81. Mangosaft** ^{4,5,6,8} 1,0 l | **4,50**
- Orangensaft/Apfelsaft** 1,0 l | **4,90**
- 82. Indisch. Bier** ^a 0,33 l | **2,90**
- 83. Indisch. Wein** ^{j,4} 0,7 l | **12,90**



BIER

- 84. Pils/Export** ^a 0,5 l | **2,50**
- 85. Weizenbier Hefe/Kristall** ^a 0,5 l | **2,50**

WEIN

- 86. Indisch. Wein/ Ital. Wein** (weiß/rot) ^j Fl. 0,7 l | **12,90**
- 87. Schwarzriesling** (rot) ^{j,4} Fl. 1,0 l | **10,40**
- 88. Riesling** (weiß) ^j 1,0 l | **10,40**
- 89. Weissburgunder/ Grauburgunder** (weiß) ^j 1,0 l | **10,40**

SPIRITUOSEN

- 90. Mangoschnaps** Fl. 0,7 l | **19,90**
- 91. Ballantines** ^{5,8} Fl. 0,7 l | **19,90**
- 92. Baccardi** Fl. 0,7 l | **19,90**
- 93. Red Label Whisky** ^{5,8} Fl. 0,7 l | **19,90**

ZUSATZSTOFFE

- 1 = geschwärzt
2 = koffeinhaltig
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Farbstoff
5 = mit Geschmacksverstärker
6 = mit Konservierungsstoff
7 = mit Phosphat hergestellt
8 = mit Süßungsmittel
9 = enthält eine Phenylalaninquelle



ALLERGENE

- a = glutenhaltiges Getreide daraus hergestellte Erzeugnisse
b = mit Eiern oder Eierzeugnissen daraus hergestellte Erzeugnisse
c = mit Milch oder Milchprodukten daraus hergestellte Erzeugnisse
d = mit Senf oder Senferzeugnissen
e = mit Soja oder Sojaerzeugnissen
f = mit Sellerie oder Sellerieerzeugnissen
g = mit Krebs- oder Weichtieren
h = mit Fisch oder Fischerzeugnissen
i = mit Nuss-/Erdnusserzeugnissen oder Schalenfrüchten
j = mit Schwefeldioxid oder Sulphiten

Getränke inkl. Pfand!

Wichtig: Lieferung von Getränke und Desserts nur in Verbindung mit Speisen!

Weitere Weine und Spirituosen auf Nachfrage! Große Auswahl an Gerichten im Restaurant.

Bei der Herstellung der Speisen lassen wir größte Sorgfalt bei Produktion und Endfertigung walten. Da aufgrund der Abläufe nicht 100 % gewährleistet werden kann das keine Spuren von allergenen Stoffen durch Kreuzkontamination in Speisen enthalten sind, bitten wir Sie, uns bei einer hochgradigen Kontaktallergie im Vorfeld zu informieren. Es besteht die Möglichkeit die Rezeptur zu verändern und Vegan zu kochen. Das heißt Gerichte, die z.B. mit Sahne, Milch, Eier, Mehl, Nüsse etc. zubereitet werden, kann der Koch verändern und diese Produkte weglassen. Bitte fragen Sie bei unserem Service Team nach. Vielen Dank für Ihr Verständnis.