

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Bitte geben Sie mit ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Auch können wir Ihrem Wunsch entsprechen, wenn Sie ein Gewürz nicht mögen - z.B. ohne Knoblauch ohne Ingwer usw.

Wir möchten alles zu Ihrer Zufriedenheit zubereiten. Sollten Sie mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Every dish is freshly prepared. Please, tell us with your order whether you would like your dish hot, medium hot or mild. If you would rather not have a certain flavour, eg. without garlic or without ginger, please give your preference.

We would like to prepare everything to your satisfaction. If you are not happy with anything, please let us know.

In Indien, dem Land der Vielfalt, werden 15 Sprachen in zahlreichen Dialekten gesprochen und vier Religionen ausgeübt. Dennoch teilen die Menschen dort 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 Jahrtausenden bestehende Überlieferung fortzusetzen. Wir wollen unseren Gästen einen kulinarischen Einblick in die vielseitige und delikate Küche Nordindiens gewähren.

Steigern Sie den Genuß des Augenblicks, indem Sie sich durch Betrachtung der Kunstschatze und Gemälde in die Atmosphäre dieser exotischen Region versetzen.

Vor allem sollten Sie entspannt und erwartungsvoll Ihren Aufenthalt bei uns auskosten, denn es ist unser vornehmstes Ziel, 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

The subcontinent of India is a varied and intricate part of the world whose people speak 15 languages in many dialects, with four major religions. Yet, they all share a common appreciation of the subtle seasonings that makes Indian food distinctive, and all appreciate the importance of tradition in preparing and serving food.

At the INDIAN PALACE, we endeavour to keep up the tradition we inherited in our forefathers. We wish to introduce our guests to a sample of the culinary delights served in North India. Enhance the pleasure of this moment by letting your eyes feast upon the treasures of art and painting which adorn the walls.

Above all, We would like to warmly welcome you and your continued patronage is most appreciated.. Your comfort and satisfaction are of utmost concern.

Indian Palace

Teaml

P.S. Kulinarisch schenken: Ein Gutschein für ein Verwöhn-Menu im Indian Palace!

P.S. An appetizing suggestion: A gift certificate for someone special in Indian Palace!

Indische Gewürze und deren Bedeutung in unserer Küche

Bockshornkleesamen

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutung

Chilli

beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung

Fenchel

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen

Garam Masala

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

Ingwer

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

Kardamom

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck anregend bei Potenzschwäche

Koriander

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut

Kurkuma

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Galle- Nierenleiden sowie Hautkrankheiten

Nelken

Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirken gegen Entzündung in Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch

Pfeffer

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände

Safran

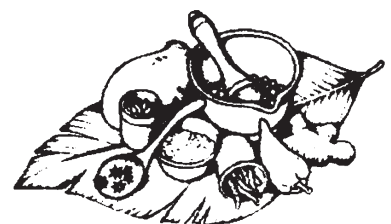
Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

Asöfotida

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken

Zimt

Verdauungsfördernd, streßhemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen



Menüs

Menüs für zwei Personen / Menus for two

Euro

MENÜ 1 - Indian Palace Vegetarier-Menü

Für Vegetarier und auch für Nicht-Vegetarier

Vegetarische Suppe nach Wahl/ *Veg. choice of soup*

Onion Bhaji / Pakoras

Zwiebelringe mit indischen Gewürzen in Kichererbsenteig ausgebacken

Gemüse in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

Onion rings with Indian spices, in gramflour batter

Vegetable Savoury dipped in gram-batter and fried

Nan / Reis

Ein herzhaftes Fladenbrot / *Flattened bread from fine flour*

Veg. Korma

Allerlei Gemüse der Saison mit Joghurt und Gewürzen gebraten

Various seasonal vegetables cooked with yoghurt and spices

Palak Paneer

Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten

Fresh cottage cheese with spinach, cooked with onions, tomatoes, and spices

Dessert nach Wahl

Choice of Dessert

45,00

MENÜ II

Suppe nach Wahl / *Choice of soup*

Samosa / Onion Bhaji

Frittiertes Gemüse, gefüllte Pasteten

Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig ausgebacken

The celebrated triangular vegetable-filled patties,

fresh cottage cheese dipped in gramflour batter & fried

Lamb Tikka

Saftige marinierte Lammfiletstücke am Spieß im Tandoor gegrillt

Tandoori roasted marinated lamb filet

Tandoori Chicken Masala

Im Tandoor gebackene entbeinte Hühnchenteile, orientalisch gewürzt, in Spezialsauce

Tandoori baked chicken cooked with oriental spices in a special sauce

Nan

Fladenbrot aus Weizenmehl

Wheat bread

Dessert nach Wahl

Choice of Dessert

53,50

MENÜ III

Suppe nach Wahl
Choice of soup

Euro

Onion Bhaji/Murgh Pakora

Zwiebelringe mit indischen Gewürzen in Kichererbsenteig gebacken
Onion rings with Indian spices in gramflour batter and fried
Hühnerfleisch in einem Teig aus Kirchererbsen frittiert
Boneless chicken pieces gramflour batter and fried

Tandoori Mix

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
A platter of assorted Tandoor delicacies

Roghan Josh

Lamm in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch
Tomaten, Karotten und grünem Paprika in einer Currysoße
*Lamb cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic,
tomatoes, pepper and carrots*

Nan

Fladenbrot aus Weizenmehl
Wheat bread

Dessert nach Wahl
Choice of dessert

58,00

MENÜ IV

Suppe nach Wahl
Choice of soup

Prawn Pakoras / Machi Pakoras

Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert,
Fisch in Kirchererbsenteig ausgebacken
Fried fish in gramflour batter

Jhinga Shahi (Tandoori Garnelen)

Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur im Indus -Tal bekannt,
am Spieß im Tandoori gegrillt
*King prawns marinated in a secret formula, known only to the
people of the Indus valley, cooked in Tandoori oven*

Machi Masala (Fish Curry)

Lachsfiletstücke in einer wohlausgewogenen Mischung aus verschiedenen
milden Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Salmonfilet pieces in a mild combination of spices, onions, ginger and garlic

Nan

Fladenbrot aus Weizenmehl
Wheat bread

Dessert nach Wahl
Choice of dessert

63,00

Shorba / Lukme

Suppen und Vorspeisen / Soups and Appetizers

Euro

- | | | |
|----|---|------|
| 10 | Mulligatawny
Delikate Linsensuppe nach südindischer Art mit roten Linsen, zartem Hühnerfleisch, erlesenen Kräutern und milden, indischen Gewürzen zubereitet
<i>Delicious lentil soup made with red lentils, chicken, herbs and mild Indian spices</i> | 4,50 |
| 11 | Murgh Shorba (Hühnersuppe)
Eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamon
<i>Chicken soup made with garlic, ginger, cinnamon and cardamon</i> | 4,50 |
| 12 | Tamater Ka Shorba (Tomatensuppe)
Eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung
<i>Fresh garden tomato soup prepared authentically in our North Indian tradition</i> | 4,50 |
| 13 | Dal Shorba (Linsensuppe)
Delikate Linsensuppe nach Bombay-Art mit erlesenen Kräutern und milden indischen Gewürzen zubereitet
<i>Delicious lentil soup Bombay-style with mild Indian spices</i> | 4,50 |
| 14 | Samosa
Frittierte Gemüse, gefüllte Pasteten
<i>The celebrated triangular vegetable patties</i> | 4,50 |
| 15 | Pakorás
Gemüse in Kichererbsen gebacken
<i>Vegetables fried in gram flour batter</i> | 5,00 |
| 16 | Mix Pakora Platte (Für zwei Personen / For two)
Eine Zusammenstellung unserer besten Pakoraspezialitäten
<i>Delicious mixed Pakora speciality dipped in thick gramflour and fried</i> | 9,50 |
| 17 | Prawn Pakora
Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert
<i>King prawns dipped in thick gramflour batter and fried</i> | 7,90 |
| 18 | Onion Bhaji
Zwiebelringe mit indischen Gewürzen gemischt in Kirchererbesenteig ausgebacken
<i>Onion rings with Indian spices fried in gramflour batter</i> | 4,50 |
| 19 | Fisch Pakora "Amritsari"
Fischfilet in speziellem Teig ausgebacken
<i>Fishfilet dipped in thick gramflour batter and fried.</i> | 5,50 |
| 20 | Cheese Pakora
Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsen ausgebacken
<i>Fresh cottage cheese dipped in gramflour batter & fried</i> | 6,50 |
| 21 | Pappadam
Knusprige Linsenwaffeln / lentils Crackers | 1,50 |
| 22 | Murgh Pakora
Hühnerfleisch in einem Teig aus Kichererbsen, frittiert
<i>Bonless chicken pieces dipped in gramflour batter und fried</i> | 5,50 |

Roti

Brot und Beilagen / Bread and side dishes

		Euro
30	Tandoori Roti Fladenbrot aus Sauerteig <i>Leavened whole wheat bread, baked in tandoor</i>	2,00
31	Roti Chapati Dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl <i>Whole wheat bread</i>	2,00
32	Nan Ein herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl <i>Leavened bread from fine flour</i>	2,50
33	Keema Nan Brot aus feinstem Weizenmehl, mit saftigem, gehacktem Lammfleisch <i>Leavened bread from fine flour stuffed with minced lamb</i>	3,50
34	Pyaj-Ka-Kulcha Brot aus feinstem Weizenmehl mit Zwiebeln gefüllt <i>Superfine flour bread stuffed with onions</i>	3,50
35	Paratha Lachhedar Spezial blättriges Brot aus Vollkornmehl mit Butter gebacken <i>Special thin layer buttered leavened whole wheat bread</i>	3,50
36	Aloo Paratha In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln <i>Buttered rich bread stuffed with spicy potatoes</i>	4,50
37	Raita Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen <i>Cool whipped yogurt with onions, cucumber and various herbs</i>	3,50
38	Gemischter Salat Frischer grüner Salat mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Tomaten mit Joghurt- oder French- Dressing <i>Fresh garden salad with yoghurt or French dressing</i>	4,50
39	Tomatensalat <i>Tomato salad</i>	4,50
23	Hara Nan/ Green Nan Gefüllt mit Erbsen und hausgemachtem frischem Hüttenkäse	3,00
24	Garlic Nan Ein herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl gefüllt mit Knoblauch <i>Leavened bread from fine flour stuffed with garlic</i>	3,50
25	Cheese Nan Ein herzförmiges Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse <i>Leavened bread stuffed with fresh cottage cheese</i>	4,50

Tandoori Khajana

Tandoori Spezialitäten / Tandoori Specialities *

Traditioneller Lehmofen für Holzkohle, bekannt dafür, dass bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt wird

The traditional clay oven known for the unique flavour it gives to a variety of meats and breads.

Alle Tandoori Gerichte werden mit Basmati-Reis oder Nan serviert.

All tandoori dishes are served with Basmati rice or Nan

		Euro
40	Murgh Tikka "Everest" Entbeinte Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt <i>Boneless chicken pieces marinated for 24 hours and roasted in tandoor</i>	16,50
41	Lamb Tikka Saftige marinierte Lammrückenfiletstücke am Spieß im Tandoor gegrillt <i>Tandoori roasted marinated lamb filet</i>	18,50
42	Lamb Chops Zarte Lammkotteles mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt <i>Selected lamb chops with delicious spices grilled in Tandoor</i>	15,50
43	Tandoori Mix Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten <i>A platter of assorted Tandoor delicacies</i>	23,00
44	Jhinga Shahi (Tandoori Garnelen) Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur im Indus-Tal bekannt, am Spieß im Tandoor gegrillt <i>King prawns marinated in a secret formula, known only to the people of the Indus Valley, cooked in a charcoal clay oven</i>	21,00
45	Tangri Kabab Hühnerschenkel in Joghurt, Knoblauch und Ingwer mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt <i>Chicken legs marinated in yoghurt, garlic, ginger and roasted in Tandoor</i>	14,50
46	Seekh Kabab Zartes Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt <i>Minced lamb with onions, herbs, spices grilled in tandoor</i>	13,50
47	Paneer Tikka Hausgemachte Frischkäsestückchen, mariniert und mit Zwiebeln, Paprika, am Spieß, im Tandoor gegrillt. <i>Fresh Cottage Cheese cubes marinated in onion, peppers, roasted in Tandoor</i>	15,50

* mit Farbstoff

Gosht

Lamm / Lamb

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

		Euro
50	Lamb Curry Lammfleischstücke in Currysauce <i>Tender lamb cooked in a curry sauce</i>	14,00
51	Mutton Korma Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche; Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashewkernen <i>A dish from the kitchen of Mughal Emperors; Tender lamb pieces cooked in a mild sauce of spices, cream, almonds, coconut and cashews</i>	15,50
52	Bhuna Gosht Lammstücke in einer wohlausgewogenen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten <i>Lamb in a combination of spices, onions and tomatoes with garlic</i>	14,90
53	Gosht "Katmandoo" Jalferezi Lammrückenfiletstücke im Tandoor gebacken, orientalisch gewürzt mit Spezialsoße und frischem Paprik <i>Tandoori baked lamb filet, cooked in oriental spices in a special sauce with pepper and green herbs</i>	16,50
54	Karahi Gosht Lammstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet (Karahi ist ein indischer Wok) <i>Lamb pieces cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices</i>	15,90
55	Lamb Vindaloo Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Soße gegart (scharf) <i>Lamb pieces cooked with potatoes in a tangy sauce (hot)</i>	14,50
56	Palak Gosht Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung <i>Lamb pieces with onions, tomatoes and spinach in a spicy sauce</i>	14,90
57	Gosht Nurani Zartes Lammfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und Cashewkernen, Spezialität des Hauses <i>Tender lamb cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt and cashews, specialty of the house</i>	16,50
58	Roghan Josh Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in einer Currysoße <i>Lamb cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes pepper and carrots</i>	14,90
59	Lamb Madras Lammfleischstücke in scharfer Currysauce <i>Tender lamb cooked in a hot curry sauce</i>	14,50

Murgh-Ki-Haandi

Spezialitäten vom Huhn / Chicken Specialities

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

Euro

- | | | |
|----|---|-------|
| 70 | Chicken Curry "Mugal-e-Azam"
Im Tandoor zubereitete marinierte Hühnerbeine,
serviert mit einer nordindischen Curry-Spezialität
<i>Chicken with bones cooked in a charcoal oven Tandoor and served with
a very special mogul curry</i> | 13,50 |
| 71 | Murgh Tikka Masala
Hühnerfleisch nach einem Rezept aus der königlichen Moghul-Küche
zubereitet, beliebtes Gericht der Moghul-Höfe
<i>Boneless chicken prepared in a recipe from the kitchen of Moghul Emperors</i> | 14,90 |
| 72 | Murgh Palak
Saftige Hühnerfleisch-Stücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer,
Knoblauch und Kaschmir-Gewürzen gekocht
<i>Succulent pieces of boneless chicken cooked in mildly spiced spinach</i> | 13,50 |
| 73 | Murgh Jalferezie
Zarte Hühnerfleisch-Stücke mit frisch gemahlenden Gewürzen mariniert
und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika gebraten
<i>Tender chicken pieces marinated with fresh ground spices and sauted
with tomatoes, & onions</i> | 13,50 |
| 74 | Chicken Mango Curry
Zarte Hühnerfleischstücke in einer würzigen Sahnesoße mit Mangostückchen
<i>Tender chicken pieces cooked in a spicy cream sauce with mango</i> | 14,50 |
| 75 | Chicken Korma
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche; Hühnerfleischstücke in einer
milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashewkernen
<i>A dish from the kitchen of Mughal Emperors; Chicken pieces cooked in a mild
sauce of spices, cream, almonds, coconut and cashew</i> | 15,50 |
| 76 | Chicken Nurani
Hühnerfilet in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und
Cashewkernen, Spezialität des Hauses
<i>Boneless chicken cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt and
cashews, specialty of the house</i> | 16,50 |
| 77 | Chicken Chili Masala
Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
in einer speziellen roten Chilisoße (scharf)
<i>Chicken pieces with onions, ginger and garlic in a special
red Chili sauce (hot)</i> | 13,90 |
| 78 | Chicken Vindaloo
Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße (scharf)
<i>Chicken pieces with potatoes in a spicy sauce (hot)</i> | 13,50 |

- 79 **Chicken Mushroom** 13,50
Zarte Hühnerfleischstücke mit frischen Champignons, Tomaten und
Zwiebeln gebraten
Chicken pieces with fresh mushrooms
- 80 **Chicken Dhansak** 13,50
Hühnerfleisch gekocht in einer exotischen Kombination aus Gewürzen,
Knoblauchm, Ananas, Linsen und Sahne
*Tender Chicken cooked in an exotic combination of spices, garlic, pineapple,
lentil and cream*
- 81 **Chicken Madras** 13,50
Hühnerfleisch in einer scharfen Currysauce
Tender Chicken cooked in a hot Curry sauce
- 82 **Chicken Bhuna** 13,50
Hühnerfleischstücke in einer wohlausgewogenen Mischung aus verschiedenen
Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten
Chicken pieces cooked with onion, ginger tomatoes and spices
- 84 **Karahi Murgh** 13,50
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern,
und Gewürzen im Karahi zubereitet(Karahi ist ein indischer Wok)
*Chicken pieces cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes
and fresh ground spices*

Beef

Rindfleisch

		Euro
90	Beef Mango Curry Zarte Rindfleischstücke in einer würzigen Sahnesauce mit Mangostücken <i>Tender beef pieces cooked in a spicy cream sauce with mango</i>	13,90
91	Beef Korma Ein Gericht aus der königlichen Moghul- Küche, Rindfleischstücke in einer milden Soße aus Gewürzen, Zwiebeln, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkerne <i>A dish from the kitchen of mughal emperors, beef pieces cooked in a mild sauce of spices, Cream, almonds, coconut and cashew</i>	13,90
92	Bhuna Beef Rindfleischstücke in einer wholausgewogenen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten <i>Beef pieces cooked with onions, ginger, tomatoes and spices</i>	13,90
93	Karahi Beef Rindfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürze Im Karahi zubereitet(Karahi ist ein Indische Wok) <i>Beef pieces cooked in a Kahari with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices</i>	13,90
94	Beef Vindaloo Rindfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße (scharf) <i>Beef pieces with potatoes in a spicy sauce (hot)</i>	13,90
95	Palak Beef Rindfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung <i>Beef pieces with onions, tomatoes and spinach in a spicy sauce</i>	13,50
96	Beef Nurani Zartes Rindfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und Cashewkernen, Spezialität des Hauses <i>Tender beef cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt and cashews, specialty of the house</i>	15,50

Chawal Ke Namoono

Biryani's

Kulinarische Reisspezialitäten, zubereitet mit schmackhaftem Basmati-Reis
/ Specialities with "Basmati rice"

		Euro
100	Chicken Biryani Zarte, entbeinte Hühnerfleischstücke mit Basmati Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen <i>Tender boneless chicken pieces with Basmati rice, mildly spiced, with almonds coconut and raisins</i>	14,00
101	Lamb Biryani Zartes Lammfleisch mit Basmati Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen <i>Tender lamb pieces with Basmati rice, mildly spiced, with almonds coconut and raisins</i>	16,00
102	Vegetable Biryani Basmati Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen <i>Basmati rice fried with vegetables and mild spices</i>	13,50
103	Prawn Biryani Garnelen gedünstet mit Basmati Reis und orientalischen Gewürzen <i>King prawns with Basmati rice in an oriental blend of spices</i>	21,00

Samundri Khajana

Fisch und Meeresfrüchte / Fish and Seafood

Euro

- | | | |
|-----|---|-------|
| 110 | Indian Palace's Jhinga Masala
Garnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und grünem Paprika gebraten, Kochkunst aus "Bombay"
<i>Prawns cooked with fresh onions, spices and green peppers. A special dish of "Bombay"</i> | 21,50 |
| 111 | Jhinga Palak
Garnelen in mild gewürztem Spinat, Zwiebeln und Tomaten
<i>King prawns cooked in mildly spiced spinach with onions and tomatoes</i> | 19,90 |
| 112 | Machi Masala
Lachsfilet mit Tomaten und einer Gewürzmischung, nach besonderer Art gebraten
<i>Fresh pieces of salmonfilet cooked in a special sauce</i> | 14,00 |
| 113 | "Goa" Machi Curry Vindaloo
Lachsfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Soße (scharf)
<i>Salmonfilet pieces cooked with potatoes in a spicy sauce (hot)</i> | 14,50 |
| 114 | Mixed Seafood
Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräuter-Gewürzmischung in einer ganz besonderen Soße gegart
<i>Delicious combination of seafood sauted with special herbs and spices and cooked in a very special sauce</i> | 14,50 |
| 117 | Fish Mango Curry
Lachsfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken
<i>Salmonfish pieces cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango</i> | 16,50 |
| 118 | Machi Palak
Lachsfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, mit Spinat
<i>Salmonfilet pieces cooked in an exotic combination of spices, with spinach</i> | 14,90 |

Indian Palace Ka Bagicha

Für Vegetarier / For Vegetarians

- | | | |
|-----|--|-------|
| 120 | <p>Palak Paneer
 Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten,
 Joghurt und Gewürzen gebraten
 <i>Fresh cottage cheese with spinach, cooked with onions, tomatoes,
 yogurt and spices</i></p> | 12,50 |
| 121 | <p>Mattar Paneer
 Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten
 Joghurt und Gewürzen gebraten
 <i>Fresh cottage cheese with green peas, cooked in onions, tomatoes
 yogurt and spices</i></p> | 12,50 |
| 122 | <p>Aloo Gobhi Masala
 Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch gebraten
 <i>Potatoes and Cauliflower, fried with onions, ginger and garlic</i></p> | 11,90 |
| 123 | <p>Eggplant Bharta
 Ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, püriert,
 mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
 mit jungen Erbsen
 <i>Whole eggplants are baked over an open flame, mashed and seasoned
 with herbs and fried with onions, ginger and garlic with green pea</i></p> | 13,50 |
| 124 | <p>Malai Kofta
 Hausgemachte Frischkäsebällchen gefüllt mit Cashewkernen und
 Rosinen, gebraten und serviert mit einer milden vegetarischen Currysoße
 <i>Fresh cottage cheese balls stuffed with cashews and raisins and serve
 with a mild vegetarian curry sauc</i></p> | 12,50 |
| 125 | <p>“Bombay” Aloo
 Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und grüner Paprika, indischen Gewürzen
 gebraten - Kochkunst aus “Bombay”
 <i>Potatoes and green pepper cooked in Indian spices - A special art of Bombay</i></p> | 11,50 |
| 126 | <p>Mushroom Palak
 Frische Champignons mit Spinat, Zwiebeln und frisch gemahlene
 Gewürzen gebraten
 <i>Fresh mushrooms fried with spinach, onions and freshly ground spices</i></p> | 12,50 |
| 127 | <p>Bhindi Masala
 Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten
 <i>Ladies' fingers fried with onions, tomatoes, ginger, garlic and spices</i></p> | 13,50 |
| 128 | <p>Dal Makhani
 Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomatenpüree
 und Gewürzen
 <i>Black lentils cooked with butter, cream tomato puree and spices</i></p> | 11,50 |

Euro

- | | | |
|-----|---|-------|
| 129 | Veg. Korma
Allerlei Gemüse der Saison mit Joghurt und Gewürzen gebraten
<i>Various seasonal vegetables fried with yoghurt and spices</i> | 12,50 |
| 130 | Tarka Dal
Linsen mit Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
<i>Lentils with butter fried onions and garlic</i> | 10,50 |
| 131 | Vegetarian Kofte "New-Delhi"
Allerlei Gemüsebällchen der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und speziellen indischen Gewürzen gebraten. Kochkunst aus New Delhi
<i>Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices. A speciality of New Delhi</i> | 13,50 |
| 132 | Pindi Chana
Kichererbsen gekocht mit hausgemachtem Frischkäse und indischen Gewürzen
<i>Chickpeas cooked with cottage cheese in various Indian spices</i> | 11,50 |
| 133 | Karahi Paneer
Hausgemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürze, im Karahi zubereitet (Karahi ist ein indischer Wok)
<i>Fresh cottage cheese cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices</i> | 14,00 |
| 134 | Shahi Paneer
Hausgemachter Frischkäse in einer milden Soße aus Tomaten, Yoghurt, Sahne, Cashewkernen und Gewürzen
<i>Fresh cottage cheese cooked in a mild sauce of tomatoes, yoghurt, cashews and spices</i> | 14,00 |

Mithai Ghar

Traumhafte Nachspeisen / Desserts

		Euro
140	Firni Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien <i>Milk pudding with rosewater, almonds and pistachios</i>	4,00
141	Gajjar-Ka-Halwa Zum Dessert eine indische Spezialität, die mit Karotten, süßer Milch und Nüssen zubereitet wird <i>A dessert made with milk, carrots, almonds, nuts and sugar</i>	3,50
142	Gulab Jamun Mit Trockenmilch und hausgemachten Hüttenkäsebällchen zubereitet, frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getunkt <i>Homemade cottage cheese balls with dry milk, dipped in sugar syrup and rose water and fried</i>	4,00
143	Fruit Chat Exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten mit Grand Marnier o. Vanille-Eis <i>Fruit salad of fresh exotic fruits with Grand Marnier or vanille ice cream</i>	6,50
144	Kulfi Selbstgemachtes indisches Eis mit frischer Milch, blanchierten Mandeln, Pistazien und Kardamon <i>Homemade icecream from fresh milk, with almonds, pistachios and cardamon</i>	4,50
145	Gemischtes Eis Verschiedene Eiskrem- und Fruchteis- Sorten ohne Sahne	4,50
146	Eis mit heißen Himbeeren Zart schmelzende Vanille-Eiscreme mit heißen, aromatischen Himbeeren	5,50
147	Vanille Eis mit Mango (saisonbedingt)	5,50
148	Eiskaffee Kräftiger, aromatischer Kaffee mit Vanille-Eiscreme und Sahnehaube	5,00

Die 14 Hauptallergene und wo sie überall vorkommen

Weizen

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Roggen

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Gerste

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Hafer

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Dinkel

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Kamut

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mandeln (*Amygdalus communis* L.)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Haselnüsse (*Corylus avellana*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Walnüsse (*Juglans regia*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Paranüsse (*Bertholletia excelsa*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Pistazien (*Pistacia vera*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Macadamia- oder Queenslandnüsse

(*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulphite

Lupinen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse