

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

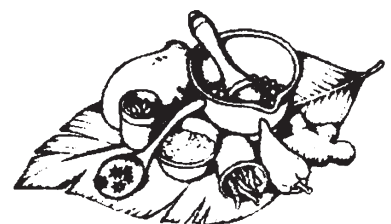
Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

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

# Roti

## Brot und Beilagen / Bread and side dishes

		Euro
30	<b>Tandoori Roti</b> Fladenbrot aus Sauerteig <i>Leavened whole wheat bread, baked in tandoor</i>	2,00
31	<b>Roti Chapati</b> Dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl <i>Whole wheat bread</i>	2,00
32	<b>Nan</b> Ein herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl <i>Leavened bread from fine flour</i>	2,50
33	<b>Keema Nan</b> Brot aus feinstem Weizenmehl, mit saftigem, gehacktem Lammfleisch <i>Leavened bread from fine flour stuffed with minced lamb</i>	3,50
34	<b>Pyaj-Ka-Kulcha</b> Brot aus feinstem Weizenmehl mit Zwiebeln gefüllt <i>Superfine flour bread stuffed with onions</i>	3,50
35	<b>Paratha Lachhedar</b> Spezial blättriges Brot aus Vollkornmehl mit Butter gebacken <i>Special thin layer buttered leavened whole wheat bread</i>	3,50
36	<b>Aloo Paratha</b> In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln <i>Buttered rich bread stuffed with spicy potatoes</i>	4,50
37	<b>Raita</b> Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen <i>Cool whipped yogurt with onions, cucumber and various herbs</i>	3,50
38	<b>Gemischter Salat</b> 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	<b>Tomatensalat</b> <i>Tomato salad</i>	4,50
23	<b>Hara Nan/ Green Nan</b> Gefüllt mit Erbsen und hausgemachtem frischem Hüttenkäse	3,00
24	<b>Garlic Nan</b> Ein herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl gefüllt mit Knoblauch <i>Leavened bread from fine flour stuffed with garlic</i>	3,50
25	<b>Cheese Nan</b> 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	<b>Murgh Tikka "Everest"</b> 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	<b>Lamb Tikka</b> Saftige marinierte Lammrückenfiletstücke am Spieß im Tandoor gegrillt <i>Tandoori roasted marinated lamb filet</i>	18,50
42	<b>Lamb Chops</b> Zarte Lammkotteles mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt <i>Selected lamb chops with delicious spices grilled in Tandoor</i>	15,50
43	<b>Tandoori Mix</b> Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten <i>A platter of assorted Tandoor delicacies</i>	23,00
44	<b>Jhinga Shahi (Tandoori Garnelen)</b> 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	<b>Tangri Kabab</b> 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	<b>Seekh Kabab</b> Zartes Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt <i>Minced lamb with onions, herbs, spices grilled in tandoor</i>	13,50
47	<b>Paneer Tikka</b> 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	<b>Lamb Curry</b> Lammfleischstücke in Currysauce <i>Tender lamb cooked in a curry sauce</i>	14,00
51	<b>Mutton Korma</b> 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	<b>Bhuna Gosht</b> 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	<b>Gosht "Katmandoo" Jalferezi</b> 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	<b>Karahi Gosht</b> 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	<b>Lamb Vindaloo</b> 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	<b>Palak Gosht</b> 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	<b>Gosht Nurani</b> 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	<b>Roghan Josh</b> 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	<b>Lamb Madras</b> 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 | <b>Chicken Curry "Mugal-e-Azam"</b><br>Im Tandoor zubereitete marinierte Hühnerbeine,<br>serviert mit einer nordindischen Curry-Spezialität<br><i>Chicken with bones cooked in a charcoal oven Tandoor and served with<br/>a very special mogul curry</i>   | 13,50 |
| 71 | <b>Murgh Tikka Masala</b><br>Hühnerfleisch nach einem Rezept aus der königlichen Moghul-Küche<br>zubereitet, beliebtes Gericht der Moghul-Höfe<br><i>Boneless chicken prepared in a recipe from the kitchen of Moghul Emperors</i>  | 14,90 |
| 72 | <b>Murgh Palak</b><br>Saftige Hühnerfleisch-Stücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer,<br>Knoblauch und Kaschmir-Gewürzen gekocht<br><i>Succulent pieces of boneless chicken cooked in mildly spiced spinach</i>   | 13,50 |
| 73 | <b>Murgh Jalferezie</b><br>Zarte Hühnerfleisch-Stücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert<br>und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika gebraten<br><i>Tender chicken pieces marinated with fresh ground spices and sauted<br/>with tomatoes, &amp; onions</i>  | 13,50 |
| 74 | <b>Chicken Mango Curry</b><br>Zarte Hühnerfleischstücke in einer würzigen Sahnesoße mit Mangostückchen<br><i>Tender chicken pieces cooked in a spicy cream sauce with mango</i>   | 14,50 |
| 75 | <b>Chicken Korma</b><br>Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche; Hühnerfleischstücke in einer<br>milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashewkernen<br><i>A dish from the kitchen of Mughal Emperors; Chicken pieces cooked in a mild<br/>sauce of spices, cream, almonds, coconut and cashew</i> | 15,50 |
| 76 | <b>Chicken Nurani</b><br>Hühnerfilet in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und<br>Cashewkernen, Spezialität des Hauses<br><i>Boneless chicken cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt and<br/>cashews, specialty of the house</i>  | 16,50 |
| 77 | <b>Chicken Chili Masala</b><br>Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch<br>in einer speziellen roten Chilisoße (scharf)<br><i>Chicken pieces with onions, ginger and garlic in a special<br/>red Chili sauce (hot)</i>  | 13,90 |
| 78 | <b>Chicken Vindaloo</b><br>Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße (scharf)<br><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*
- 

# Chawal Ke Namoono

## Biryani's

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

		Euro
100	<b>Chicken Biryani</b> 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	<b>Lamb Biryani</b> 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	<b>Vegetable Biryani</b> Basmati Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen <i>Basmati rice fried with vegetables and mild spices</i>	13,50
103	<b>Prawn Biryani</b> 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 | <b>Indian Palace's Jhinga Masala</b><br>Garnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und grünem Paprika gebraten, Kochkunst aus "Bombay"<br><i>Prawns cooked with fresh onions, spices and green peppers. A special dish of "Bombay"</i>         | 21,50 |
| 111 | <b>Jhinga Palak</b><br>Garnelen in mild gewürztem Spinat, Zwiebeln und Tomaten<br><i>King prawns cooked in mildly spiced spinach with onions and tomatoes</i>   | 19,90 |
| 112 | <b>Machi Masala</b><br>Lachsfilet mit Tomaten und einer Gewürzmischung, nach besonderer Art gebraten<br><i>Fresh pieces of salmonfilet cooked in a special sauce</i>  | 14,00 |
| 113 | <b>"Goa" Machi Curry Vindaloo</b><br>Lachsfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Soße (scharf)<br><i>Salmonfilet pieces cooked with potatoes in a spicy sauce (hot)</i>   | 14,50 |
| 114 | <b>Mixed Seafood</b><br>Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräuter-Gewürzmischung in einer ganz besonderen Soße gegart<br><i>Delicious combination of seafood sauted with special herbs and spices and cooked in a very special sauce</i> | 14,50 |
| 117 | <b>Fish Mango Curry</b><br>Lachsfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken<br><i>Salmonfish pieces cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango</i>   | 16,50 |
| 118 | <b>Machi Palak</b><br>Lachsfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, mit Spinat<br><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><b>Palak Paneer</b><br/>           Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten,<br/>           Joghurt und Gewürzen gebraten<br/> <i>Fresh cottage cheese with spinach, cooked with onions, tomatoes,<br/>           yogurt and spices</i></p>   | 12,50 |
| 121 | <p><b>Mattar Paneer</b><br/>           Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten<br/>           Joghurt und Gewürzen gebraten<br/> <i>Fresh cottage cheese with green peas, cooked in onions, tomatoes<br/>           yogurt and spices</i></p>  | 12,50 |
| 122 | <p><b>Aloo Gobhi Masala</b><br/>           Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch gebraten<br/> <i>Potatoes and Cauliflower, fried with onions, ginger and garlic</i></p>   | 11,90 |
| 123 | <p><b>Eggplant Bharta</b><br/>           Ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, püriert,<br/>           mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten<br/>           mit jungen Erbsen<br/> <i>Whole eggplants are baked over an open flame, mashed and seasoned<br/>           with herbs and fried with onions, ginger and garlic with green pea</i></p> | 13,50 |
| 124 | <p><b>Malai Kofta</b><br/>           Hausgemachte Frischkäsebällchen gefüllt mit Cashewkernen und<br/>           Rosinen, gebraten und serviert mit einer milden vegetarischen Currysoße<br/> <i>Fresh cottage cheese balls stuffed with cashews and raisins and serve<br/>           with a mild vegetarian curry sauc</i></p>  | 12,50 |
| 125 | <p><b>“Bombay” Aloo</b><br/>           Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und grüner Paprika, indischen Gewürzen<br/>           gebraten - Kochkunst aus “Bombay”<br/> <i>Potatoes and green pepper cooked in Indian spices - A special art of Bombay</i></p>  | 11,50 |
| 126 | <p><b>Mushroom Palak</b><br/>           Frische Champignons mit Spinat, Zwiebeln und frisch gemahlene<br/>           Gewürzen gebraten<br/> <i>Fresh mushrooms fried with spinach, onions and freshly ground spices</i></p>  | 12,50 |
| 127 | <p><b>Bhindi Masala</b><br/>           Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten<br/> <i>Ladies' fingers fried with onions, tomatoes, ginger, garlic and spices</i></p>   | 13,50 |
| 128 | <p><b>Dal Makhani</b><br/>           Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomatenpüree<br/>           und Gewürzen<br/> <i>Black lentils cooked with butter, cream tomato puree and spices</i></p>   | 11,50 |

Euro

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 129 | <b>Veg. Korma</b><br>Allerlei Gemüse der Saison mit Joghurt und Gewürzen gebraten<br><i>Various seasonal vegetables fried with yoghurt and spices</i>   | 12,50 |
| 130 | <b>Tarka Dal</b><br>Linsen mit Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch<br><i>Lentils with butter fried onions and garlic</i>  | 10,50 |
| 131 | <b>Vegetarian Kofte "New-Delhi"</b><br>Allerlei Gemüsebällchen der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und speziellen indischen Gewürzen gebraten. Kochkunst aus New Delhi<br><i>Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices. A speciality of New Delhi</i>      | 13,50 |
| 132 | <b>Pindi Chana</b><br>Kichererbsen gekocht mit hausgemachtem Frischkäse und indischen Gewürzen<br><i>Chickpeas cooked with cottage cheese in various Indian spices</i>  | 11,50 |
| 133 | <b>Karahi Paneer</b><br>Hausgemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürze, im Karahi zubereitet (Karahi ist ein indisches Wok)<br><i>Fresh cottage cheese cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices</i> | 14,00 |
| 134 | <b>Shahi Paneer</b><br>Hausgemachter Frischkäse in einer milden Soße aus Tomaten, Yoghurt, Sahne, Cashewkernen und Gewürzen<br><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	<b>Firni</b> Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien <i>Milk pudding with rosewater, almonds and pistachios</i>	4,00
141	<b>Gajjar-Ka-Halwa</b> 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	<b>Gulab Jamun</b> 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	<b>Fruit Chat</b> 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	<b>Kulfi</b> 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	<b>Gemischtes Eis</b> Verschiedene Eiskrem- und Fruchteis- Sorten ohne Sahne	4,50
146	<b>Eis mit heißen Himbeeren</b> Zart schmelzende Vanille-Eiscreme mit heißen, aromatischen Himbeeren	5,50
147	<b>Vanille Eis mit Mango</b> (saisonbedingt)	5,50
148	<b>Eiskaffee</b> 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

# Aperitif & Cocktails

*Aperitif macht Appetit*

		Euro
170	Kir Royal*	4,00
171	Martini Bianco, Dry o. Rosso	4,00
172	Sherry Medium o. Dry	4,00
173	Port (Rot oder Weiß)	4,00
174	Pflaumen- Aperitif	4,00
175	Campari* Soda, Orange, Mango oder Maracuja	5,50
176	Pernod*	3,00
177	Blue Angel* Sekt mit Blue Curacao	4,50
178	Mango Cocktail * Wodka, Grand Marnier, Limettensaft, Cointreau, Mangosaft	5,50
179	Anarkali* Kokosmilch, Ananassaft, Campari	5,50
180	Mumtaz* Kokosmilch, Maracujasaft und Blue Curacao	5,50
181	Caipirinha Limetten, Cachaca, brauner Zucker	5,50
182	Mai Thai Rum, Ananassaft, Limettensaft, Cointreau und Mandelsirup	5,50
183	Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine	5,50
184	Margarita/ Mango Margarita Tequila, Triple sec, Limettensaft	5,50
185	Pina Colada / Mango Colada Ananassaft, Rum, Creme de Coconuts	5,50
186	Bloody Mary Wodka, Tomatensaft, Tabasco	5,00
187	Hugo mit Sekt, Holunderblüte und Minze	5,50
188	Aperol Spritz mit Sekt	5,50

# Alkoholfreie Cocktails

*(Non Alcoholic Cocktails)*

		Euro
320	Goa Beach Mangosaft, Kirschsaff, Zitronensaft, Mineralwasser	5,50
321	Indian Palace Ananas-, Maracuja-, Mango-, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine	5,50
322	Virgin Colada Ein karibischer Traum cremig süß mit Ananas und Kokos	5,50
323	Big Apple Erfrischender Cocktail mit dem fruchtigen Aroma von Granny Smith-Äpfeln und Orangen	5,50

\* mit Farbstoff

# Alkoholfreie Getränke

188	Lassi natur, süß oder salzig <sup>M*</sup>	0,25l	3,50
189	Lassi Mango <sup>M*</sup>	0,25l	3,50
190	Lassi Banane <sup>M*</sup>	0,25l	3,50
191	Milk Shake <sup>M*</sup> Vanille, Banane o. Mango	0,25 l	3,50
192	Coca Cola, Coca Cola light <sup>1,2,3,4,5,6*</sup>	0,2l	2,20
193	Coca Cola <sup>2*</sup> groß	0,4l	4,00
194	Fanta <sup>1,4,7*</sup>	0,2l	2,20
195	Fanta <sup>1,4,7*</sup> groß	0,4l	4,00
196	Spezi	0,2l	2,20
197	Spezi groß	0,4l	4,00
198	Apfelsaftschorle	0,2l	2,20
199	Apfelsaftschorle, groß	0,4l	4,00
207	Apfelsaft	0,2l	2,50
208	Apfelsaft, groß	0,4l	4,00
200	Vittel	0,25l	2,40
201	Vittel, groß	1,0l	4,90
202	Odenwald classic Mineralwasser	0,2l	2,20
203	Odenwald classic Mineralwasser, groß	0,7l	4,90
204	Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2l	2,50
205	Tonic Water <sup>3</sup>	0,2l	2,50
206	Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	2,50
209	Orangensaft	0,2l	2,50
210	Tomatensaft	0,2l	2,50
211	Traubensaft	0,2l	2,50
212	Ananassaft	0,2l	2,50
213	Mangonektar	0,2l	2,50
214	Maracujanektar	0,2l	2,50
215	Kirschnektar	0,2l	2,50
216	Guavennektar	0,2l	2,50

Hausgemachte Getränke

Euro

217	Ice-Tea	0,4l	3,50
218	Mango-, Maracujaschorle	0,2l	2,50
219	Mango-, Maracujaschorle	0,4l	4,50

## Warme Getränke

150	Chai (Indischer Tee) Indischer Volkstee mit Milch gekocht		3,90
151	Chai Masala Indischer Volkstee mit Milch und Teegewürzen gekocht		3,90
152	Kahwa Grüner Tee mit Kardamom		3,90
153	Kashmiri Tee Das Rezept kommt aus Kashmir am Fuß des Himalaya, ein wohlriechender, aromatischer Tee		3,90
154	Kaffee		2,20
155	Cappuccino mit Sahne oder Milch		2,50
156	Espresso		2,50
157	Irish Coffee		5,00

## Biere vom Faß

227	Pils	0,3l	3,00
312	Pils, groß	0,4l	3,90

## Flaschenbier

228	Export	0,3l	3,00
229	Altbier	0,3l	3,00
230	Clausthaler Schankbier Alkoholfreies Bier	0,3l	3,00
231	Weizenbier (Hefe-, Dunkel- oder Kristallweizen oder alkoholfrei)	0,5l	3,90
232	Indisches Bier	0,3l	3,50
233	Radler	0,3l	3,00
234	Radler, groß	0,4l	3,90

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. Verordnung  
 1 enthält Farbstoff/ with artificial colouring  
 2 koffeinhaltig / with caffeine  
 3 chininhaltig / with chinin  
 4 enthält Konservierungsstoffe  
 with preservatives

5 enthält Cyclamat und Aspartam  
 6 mit Natriumcyclamat, Acesulfam,  
 Aspartam, Phenylalaninquelle  
 7 mit Antioxidationsmittel  
 8 mit Säuerungsmittel  
 M Milchprodukte

# Weine

## Offene Weine Weiß 0,2 l

		Euro
235	Schorle (Riesling)	2,50
236	Heppenheimer Stemmler Riesling trocken, pikant, „Der Wein der Bergstraße“	3,90
237	Heppenheimer Maiberg Riesling, mild, abgerundet und süffig	3,90
238	Chardonnay I.G.T. Venetien, Riva D'oro Italien	3,90
239	Pinot Grigio I.G.T. Spritzig, erfrischend, Italien	3,90

## Offene Weine Rosé 0,2 l

240	Heppenheimer Spätburgunder Heppenheimer Schloßberg Vollmundig und süffig	3,90
241	Cotes de Provence A.C. Weich, gehaltvoll	3,90

## Offene Weine Rot 0,2 l

243	Trollinger Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger QbA Trocken, mild, ausdrucksvoll, vollmundig	4,50
244	Weinheimer Spätburgunder Weinheimer Rittersberg- Baden Gehaltvoll, kräftig	3,90
245	Merlot Venetien, Riva D'Oro Italien	3,90
246	Rioja El Coto Spanien	3,80
247	Bordeaux A.C. Kräftig, trocken, körperreich Frankreich	3,90

# Weine

## Flaschenweine Weiß 0,75 l

		Euro
247	Sasbachwaldener Alde Gott Riesling Kabinett lebendig, gefällig, trocken	22,50
248	Gavi di Gavi Piemont, Cascina Bruni Italien	22,50
249	Chablis A.C. Viel Aroma, edel	24,00
250	Sancerra A.C Fruchtig, markant, trocken	24,00
251	Chardonnay Frisch, leicht und harmonisch	21,00

## Flaschenweine Rosé 0,75 l

253	Bötzinger Weißherbst Spätburgunder, halbtrocken QbA leicht, frisch, säurebetont	19,50
-----	---	-------

## Flaschenweine Rot 0,75 l

255	Blauer Spätburgunder Aus der Bergsträßer Blütenserie Samtig, fruchtig, trocken	22,00
256	Mouton Cadet „Bordeaux“ Baron Philippe De Rothschild A.C. Frankreich	25,90
257	Beaujolais Villages Chateau du Souzy A.C. Trocken, geschmeidig, fruchtig	24,90
258	Barolo, DOCG Il-Pozza, trocken, weich	49,00

## Sekt

			Euro
260	Glas Sekt	0,1l	3,50
261	Schloß Wachenheim	0,75l	18,00
262	Henkell Trocken	0,75l	20,00
263	Piccolo	0,2l	6,50
264	Fürst von Metternich	0,75l	22,00
265	Piccolo	0,2l	8,50
266	Mumm Dry	0,75l	20,00
267	Piccolo	0,2l	6,50

## Champagner

267	Champagner	0,1l	8,00
268	Pommery Brut Royal	0,75l	68,00
269	Veuve Cliquot	0,75l	68,00
270	Moet & Chandon Brut	0,75l	68,00
273	Tropical Champagne Ananassaft, Rum, Maracujasaft	0,1l	8,00

## Cognac-Weinbrand

275	Remy Martin v.s.o.p. <sup>1</sup>	2cl	4,00
276	Hennessy v.s.o.p. <sup>1</sup>	2cl	4,00
277	Martell v.s.o.p. <sup>1</sup>	2cl	4,00
278	Metaxa *****	2cl	3,50
279	Metaxa*****	2cl	3,50

## Grappa

315	Grappa Chardonnay	2cl	3,50
316	Grappa Frangoli Nonino	2cl	6,50

## Liköre

308	Amaretto	2cl	3,00
309	Baileys	2cl	3,00
310	Cointreau	2cl	3,00
311	Grand Manier	2cl	3,00
312	Ramazotti	2cl	3,00

## Whisky

			Euro
283	Southern Comfort <sup>1</sup>	2cl	3,00
284	Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup>	2cl	3,00
285	Jim Beam <sup>1</sup>	2cl	3,00
286	Jack Daniels <sup>1</sup>	2cl	3,50
287	Johnnie Walker Black Label	2cl	4,50
288	Ballentine's <sup>1</sup>	2cl	3,00
289	Chivas Regal	2cl	3,50
290	Knockando Fine Single Malt <sup>1</sup>	2cl	6,50

## Longdrinks

291	Gin Tonic <sup>1,10</sup>	4cl	7,50
292	Wodka Lemon <sup>1,10</sup>	4cl	7,50
293	Whisky Cola <sup>1,10</sup>	4cl	7,50
294	Bacardi Cola <sup>1,10</sup>	4cl	7,50
295	Indian Rum Cola <sup>1,10</sup>	4cl	7,50

## Schnäpse

296	Aquavit Linie	2cl	3,00
297	Calvados	2cl	3,00
298	Indian Rum <sup>1</sup>	2cl	3,00
299	Fernet Branca <sup>1</sup>	2cl	3,00
300	Mentha Branca	2cl	3,00
301	Ouzo	2cl	3,00
302	Wodka <sup>1</sup>	2cl	3,00
303	Tequila <sup>1</sup>	2cl	3,00
304	Williams Birne	2cl	3,00
305	Kirschwasser	2cl	3,00
306	Mango Schnaps	2cl	3,00

\* 1 mit Farbstoff- auch teilweise Zuckerlikör- natürliche Farbstoffe (Riboflavin- Beta Carotin) - \* 9 coffeinhaltig- \*10 chininhaltig