

Zusatzstoffe

A) mit Farbstoff

E102 Tartrazin E104 Chinogelb E110 Gelborange S
E122 Azorubin E124 Cochenillerot A
E129 Allurarot AC
(Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern
beeinträchtigen)

B) mit Konservierungsstoff

C) mit Nitritpökelsalz und Nitrat

D) mit Antioxidationsmittel

E) mit Geschmacksverstärker

F) geschwefelt

G) geschwärzt

H) gewachst

I) mit Phosphat

J) mit Milcheiweiß

K) mit Süßungsmittel (n). Enthält

Aspartam (eine Phenylalaninquelle. Kann bei
übermäßigem Verzehr abführend wirken)

L) mit einer Zuckerart

S) Sulfite

M) Koffeinhaltig

N) Chininhaltig

Allergene

1) Glutenhaltiges Getreide

1*1 Weizen, 1*2 Roggen 1*3 Gerste
1*4 Hafer 1*5 Dinkel

2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)

8) Schalenfrüchte

8*1 Mandeln 8*2 Haselnüsse 8*3 Walnüsse
8*4 Cashewnüsse 8*5 Pekannüsse 8*6 Paranüsse
8*7 Pistazien 8*8 Macadamia

9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

11) Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse

12) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO²

13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Haftungsausschluss:

Die Angaben zu Inhaltsstoffen beruhen auf Informationen Herstellern und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt und des Herstellungsprozesses kann eine unbeabsichtigte Beimischung von Spuren nicht gekennzeichnete Allergene trotz aller Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Mittagsmenü

Montag - Samstag 11:30 - 14:30 Uhr (außer Feiertage)

Vegetarische Spezial Gerichte

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 601 | Channa Masala Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer ⁷ | 9,90 € |
| 602 | Palak Paneer Kräftige Gewürzmischung mit Spinat und hausgemachtem Käse ⁷ | 10,50 € |
| 603 | Punjabi Gemüse Gemischtes, frisches Gemüse mit fein gewürzte Curry Sauce nach Punjabi Art ⁷ | 9,90 € |
| 604 | Sabji Masala Verschiedene Gemüse mit Mandel-SahneSauce und Kokosmilch ^{1,5,7} | 10,50 € |
| 605 | Vegetable Birjani Frisches Gemüse mit Mandeln und gebr. Reis, fein gewürzt | 10,90 € |
| 606 | Daal Makhni verschiedene Linsen mit Buttersauce nach Nord-Indischer Art | 9,90 € |

Hähnchenfleisch Gerichte

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 610 | Punjabi Chicken Curry Hühnerbrustfilet in feiner Currysauce ^{7,8*4} | 10,90 € |
| 611 | Mango Chicken Hühnerbrustfilet mit Mango in würziger Currysauce mit Ingwer, fein gewürzt ^{5,7,8*4, 8*1} | 11,50 € |
| 612 | Crispy Chicken Gebackene Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln. Gut gewürzt (süß-sauer) ^{5,7,8*4, 8*1} | 10,90 € |
| 613 | Kashmiri Chicken Hühnerbrustfilet mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander (scharf) ¹ | 10,90 € |
| 614 | Chicken Pondichery Mariniertes, frisches Hühnerbrustfilet, zubereitet mit frischer Minze und Koriander in ^{7,8*4, 8*1} Tomaten-Kokos-Sauce nach südindischer Art ⁷ | 10,90 € |
| 615 | Chicken Tikka Masala Mariniertes, frisches Hühnerbrustfilet, mit Mandel-Sahnesauce ^{7,8*4, 8*1,E,G} | 11,50 € |
| 616 | Butter Chicken Gegr. Hühnenbrustfilet in Tomatensahnesauce | 11,50 € |

Lamm Gerichte

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 620 | Lamm Curry Lammfleisch mit würziger Currysauce ^{7,8*4, 8*1} | 11,90 € |
| 621 | Mutton Vindaloo Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und frischer Peperoni in Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf ^{7,8*4, 8*1} | 11,90 € |
| 622 | Lamm Masala Lammfleisch mit Mandelsahnesauce, fein gewürzt ^{7,8} | 11,90 € |
| 623 | Lamm Tokku Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, ^{7,8} Knoblauch, Ingwer und Curry. Zubereitet in Kokosmilch. | 11,90 € |

Mittagsmenü

Montag - Samstag 11:30 - 14:30 Uhr (außer Feiertage)

Enten Gerichte

- 630** Ente Gemüse Masala Gegrilltes, mariniertes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse und Sahnesauce ^{7,8*4, 8*1} **11,90 €**
- 631** Ente Malappuram Zartes Entenbrustfilet, zubereitet nach einem geheimen Rezept unseres Chefkochs nach Südindischer Art ^{7,8*4, 8*1} **11,90 €**
- 632** Ente Chili gegr. Entenfleisch mit verschiedene Gemüse, Süß-sauer ^{1,7} **11,90 €**

Fisch Gerichte

- 635** Bombay Fisch Curry Seelachsfilet in Currysauce, gut gewürzt ^{4,7,8*4, 8*1} **11,50 €**
- 636** Fisch Tokku Seelachsfilet mit Tomaten Zwiebeln, Knoblauch und Curry. Zubereitet in Kokosmilch nach Südindischer Art ^{4,7,8*4, 8*1} **11,50 €**

Beilagen (nur für Mittagsmenü)

- 638** **Reis** **1,50 €**
Basmati Reis
- 639** **Gemischter Salat klein** **2,90 €**
kleiner gemischter Salat
- 642** **Naan Brot** ^{7,8*4, 8*1} **1,90 €**
Hefeteigfladen aus dem Lehmofen
- 643** **Butter Naan** ^{7,8*4, 8*1} **2,50 €**
Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter
- 644** **Knoblauch Naan** ^{7,8*4, 8*1} **2,50 €**
Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit Knoblauch

Cocktail

746	Hauscocktail Alkoholfrei		7,90 €
747	Indian Palace Cocktail Alkohol		8,90 €
748	Mango Prosecco Alkohol		4,90 €
215	Glas Prosecco Alkohol		4,50 €
280	Hugo 0,2l		6,90 €
281	Aprolspriz 0,2l		6,90 €
364	Lillet Vivre Lillet mit Tonic	<i>0,2 l</i>	6,90 €
365	Campari Soda	<i>4 cl</i>	6,90 €
366	Campari Orange	<i>4 cl</i>	6,90 €
371	Bacardi Cola	<i>4 cl</i>	6,90 €
367	Martini Bianco, Dry oder Rosso	<i>5 cl</i>	4,90 €
368	Martinicocktail / Dry Martini	<i>4 cl</i>	4,90 €
369	Sherry trocken oder Medium gekühlt wie in Spanien	<i>5 cl</i>	4,20 €

Vorspeisen

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Dal Shorba - Kräftige indische Linsensuppe ⁷ | 5,50 € |
| 2 | Malkatani Shorba - Suppe, scharf mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch ^{7,5} | 5,90 € |
| 3 | Shorba - Hühner Cremesuppe ^{7,5} | 5,90 € |
| 4 | Sabzi Shorba - Gemüse Cremesuppe ^{7,5} | 5,50 € |
| 5 | Tomatar Shorba - Tomaten - Cremesuppe, - pikant gewürzt ^{7,5} | 5,90 € |

Shurat Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 6 | Vegetable Pakoras
in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse ¹ | 5,90 € |
| 7 | Murg Pakoras
in Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfiletstücke ¹ | 5,90 € |
| 8 | Paneer Pakoras
in Kichererbsenmehl gebackenes hausgemachter Käse ¹ | 5,90 € |
| 9 | Bengen Pakoras
in Kichererbsenmehl gebackenes Auberginen ¹ | 5,90 € |
| 10 | Vegetable Samosa
Pastete mit Gemüse gefüllt ¹ | 5,90 € |
| 11 | Onion Bhaji
in Kichererbsenmehl gebackenes Zwiebellaibchen ¹ | 5,90 € |
| 12 | Fisch Pakoras
in Kichererbsenmehl gebackenes Fischfilet ^{1,D} | 5,90 € |
| 15 | Gemischte Vorspeise für 2 Personen: ^{1,D}
ein Stück Onion Bhaji in Kichererbsenmehl gebackenes Zwiebelkugel
Fisch, Aubergine, Hähnchen, Kartoffeln und Blumenkohl | 14,90 € |
| 174 | Vegetarische Platte für 2 Personen: ^{1,D}
in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse, hausgemachter Käse, Zwiebel
und Aubergine, Kartoffeln, Blumenkohl und ein Stück Samosa (Gemüsegefüllte Pastete) | 13,50 € |
| 470 | Indian Palace Tandoori Vorspeise Platte für 2 Personen ^{2,D,E}
Verschiedene gegrillte Fleischsorten aus dem Lehmofen,
gebraten mit Zwiebeln und Ingwer in Chilisoße | 15,50 € |

Spezial Chat kalte Vorspeise

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 16 | Channa Chat
Kichererbsen, frische Tomaten, Gurken, Joghurt,
Papadam, süß-sauer ^{1,G} | 5,50 € |
| 171 | Shrimps Chat
Shrimps mit Kichererbsen, frische Tomaten, Gurken, Joghurt,
Papadam, süß-sauer ^{7,2,G} | 5,90 € |
| 17 | Chicken Chat
Gegrilltes Hähnchenfleisch mit Tomaten Gurken, Zwiebeln,
Joghurt & Papadam, Süß-Sauer ^{7,1,G} | 5,90 € |
| 170 | Ente Chat
Gegrilltes Entenfleisch mit Tomaten Gurken, Zwiebeln,
Joghurt & Papadam, Süß-Sauer | 5,90 € |

Frische Salate

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 18 | Gemischter Salat ^{2,3}
Salat der Saison | 5,90 € |
| 19 | Königlicher Salat ^{2,3}
Gemischter Salat mit Shrimps und gekochten Eiern | 6,50 € |
| 141 | Griechischer Salat ⁷
Gemischter Salat, Schafskäse und Peperoni | 6,50 € |
| 143 | Mexikanischer Salat
Gemischter Salat, Bohnen, Mais, Peperoni, Champignons
und Zwiebeln | 6,50 € |
| 21 | Punjabi Salat ⁷
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet und Hausdressing | 6,90 € |

Extra Beilagen

20	Raita Joghurt mit Gurken ⁷	4,90 €
22	Pilao Reis Gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln	4,90 €
23	Bombay Potatoes Kartoffeln - Curry mit Kümmel	4,90 €
175	Basmati Reis	3,50 €
107	Pommes	3,90 €
193	Chicken Nuggets Gebackene Hühnchenbrustfilet mit Pommes ¹	11,90 €

Spezial Indisches Brot (Tandoori)

24	Chapati Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl ^{A,1(Roggen)}	2,90 €
25	Naan Fladenbrot aus Hefeteig ^{1,(Weizen)7,A,G}	2,90 €
26	Lasan-, Chilly-, Pudina-, Adrak Naan Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch, Minze, Ingwer ^{1,(Weizen)7,A,G}	3,90 €
27	Gobhi Parantha Fladenbrot mit Blumenkohl ^{1,(Weizen)7,A,G}	3,90 €
28	Panneer Naan Fladenbrot aus Hefeteig mit Hausgemachter Käse gefüllt ^{1,(Weizen)7,A,G}	4,50 €
29	Pishwari Naan Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosnüssen ^{1,(Weizen)8,A,G}	4,50 €
30	Pappadams Zwei dünne, knusprige Linsenwaffeln ^{A,7}	2,90 €
177	Alu Parantha Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter (gut Gewürzt) ^{A,7}	3,90 €
178	Punjabi Parantha Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter (gut gewürzt) ^A	3,50 €
192	Keema Naan Hefeteigbrot gefüllt mit Lammfleisch, mit indischem Gewürz ¹	4,90 €

Vegetarische Spezialitäten Gartengemüse

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 31 | Channa Masala
Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer ^{A,7} | 13,90 € |
| 32 | Tarka Daal
Linsen mit in Butter geröstete Zwiebeln und Knoblauch zubereitet ^{A,G} | 13,50 € |
| 33 | Karahi Mushrooms
In heißer Karahi servierte Champignons und Ingwer, fein Gewürzt ⁷ | 13,90 € |
| 34 | Sabji Masala
Verschiedene gebratene Gemüse mit Mandel-Sahne-Sauce ^{7,8*4, 8*1} | 13,90 € |
| 35 | Malai Koftas
Gefüllte Käseklößchen in feiner Creme-Sahne-Sauce und Kokosmilch ^{7,8*4, 8*1} | 13,90 € |
| 36 | Mixed Vegetable
Gemüse-Curry aus verschiedenem frischem Gemüse nach Punjabi Art ⁷ | 13,90 € |
| 37 | Shahi Paneer
Hausgemachte Käse in Tomaten- Mandelsahnesauce & Cashewnusssauce ^{7,8*4, 8*1} | 14,50 € |
| 38 | Palak Paneer
Hausgemachter Frischkäse mit Rahmspinat, Zwiebeln, Tomaten und ⁷
Gewürzen gebraten | 14,50 € |
| 40 | Vegetable Jalfreezi
Gemischtes Gemüse mit Paprika, Tomaten und indischem Käse.
leicht scharf und würzig ⁷ | 13,90 € |
| 48 | Karahi Paneer ⁷
Gebratene Käse mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Koriander | 14,50 € |
| 49 | Daal Makhni ⁷
Verschiedene Linsen mit Buttersauce, nach Nord-Indischer Art | 13,90 € |

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Spezial Indisches Basmati Reis.
All dishes served high-quality Basmati rice*

Vegetarische Spezialitäten Gartengemüse

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 121 | <i>Bengen ka Bharta</i>
Auberginen in Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten | 14,20 € |
| 122 | <i>Bhindi Bhujia</i>
Frisches Okra Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten | 14,20 € |
| 144 | <i>Sabzi Jaipuri</i>
9 versch. Gemüse in Nawrattan Curry. Besonders zu empfehlen ⁷ | 13,90 € |
| 456 | <i>Kaikari Kerala (scharf)</i>
Mix Vegetable Gemüse in Kokos-Mango Sauce, dazu Basmati Reis ⁷ | 13,90 € |

*Ein reiner starker Wille
ist allmächtig*

Virekananda

Hühnchenspezialitäten (Chickenspezial)

60	<i>Punjabi Chicken Curry</i> Gebratener Hühnerbrustfilet mit feiner Gewürze in Curysauce nach Punjabi Art	14,50 €
61	<i>Chicken Tikka Masala</i> Gegr. Hühnerbrustfilet im Lehmofen im Mandelsahnesauce. Eine besondere Empfehlung vom Chefkoch	15,50 €
62	<i>Punjabi Chili Chicken</i> Panierte Hühnerbrustfilet mit Paprika und Zwiebel, leicht Scharf, würzig. Eine besondere Empfehlung vom Chefkoch	14,90 €
65	<i>Murgh Vindalu</i> Hühnerfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikantem Sauce gegart (sehr scharf)	14,90 €
66	<i>Butter Chicken</i> Marinierte Hühnchenbrustfilet, gegr. in Tomaten-Buttercremesauce	15,50 €
200	<i>Mango Chicken Tikka</i> Gegrillte, marinierte Hühnerbrustfilet mit Mangosauce, Beilage Reis	15,50 €
201	<i>Chicken Tikka Jalfrezi</i> Marinierte Hühnchenbrustfilet, gegrillt mit Tomaten-Cashewsauce und Currysauce	14,90 €
146	<i>Chicken Jaipuri</i> Hühnerbrustfilet mit Sesamsamen, Tomatensauce, Cashewnüssen, Kokosnuss Sehr fein gewürzt	14,90 €
147	<i>Kashmiri Murg</i> Hühnerfleisch mit frischen Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander	14,90 €
184	<i>Crispy Chicken</i> Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, gut gewürzt	14,90 €
426	<i>Chicken Kerala</i> Hühnerbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala (scharf)	14,90 €
427	<i>Chicken Pondichery</i> Mariniertes frisches Hühnerbrustfilet, zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce	14,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Spezial Indisches Basmati Reis.

All dishes served high-quality Basmati rice

Lamm-Spezialitäten (Lamb Special)

- | | | | |
|------------|--|---------------|----------------|
| 72 | Karahi Gost
Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Koriander | 7,8*4, 8*1 | 15,90 € |
| 76 | Muton Vindalu
Lammfleisch mit Kartoffeln frische Gewürze nach Kashmir Art (leicht scharf) | 7,8*4, 8*1 | 15,90 € |
| 77 | Punjabi Lamm Curry
Gebr. Lammfleisch in würziger Currysauce nach Punjabi Art zubereitet | 7,8*4, 8*1 | 15,50 € |
| 125 | Bhindi Gosht
Gebratenes Lammfleisch mit frische Okra Gemüse in würziger Currysauce, Ingwer, Knoblauch und Koriander | 7,8*4, 8*1 | 15,90 € |
| 126 | Bengen Gosht
Lamm mit Aubergine, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gebraten | 7,8*4, 8*1 | 15,90 € |
| 148 | Kashmiri Gosht
Lammfleisch mit frischen Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander (Scharf) nach Kashmiri Art zubereitet | 7,8*4, 8*1 | 15,90 € |
| 187 | Lamm Maharaja
Lammfleisch mit Mischung aus 5 versch. Saucen Sesam-, Kokosnuss-, Cashewnuss-, Tomatenbutter- und indischer Currysauce
(Besondere Empfehlung d. Chefkochs) | 5,7,K | 15,90 € |
| 188 | Lamm Masala
Lammfleisch mit Mandelsahnesauce, frische Gewürze | 11,7,8*4, 8*1 | 15,90 € |
| 435 | Lamm Kerala (scharf)
Zartes Lammfleisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala, dazu Basmati Reis | 7,8*4, 8*1 | 15,90 € |
| 437 | Lamm Tokku
Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, und Curry. Zubereitet in Kokosmilch, dazu Basmati Reis. | 7,8*4, 8*1 | 15,90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Spezial Indisches Basmati Reis.

All dishes served high-quality Basmati rice

Thalis Menü Platte

43 Vegetarische Platte Menü für 1 Person ^{1,5,7,8*4, 8*1} **19,90 €**

Vorspeise:

2 stück Aubergine, 2 stück Kartoffeln, 2 stück hausgemachter Käse

Hauptgericht:

3 versch. Gerichte Palak Panner, Sabji Jaipuri und Chana Masala mit Chapati, Reis und Salat

Desert:

Mango Creme

45 Indian Palace Palace Menü für 1 Person ^{1,5,7,8*4, 8*1} **20,90 €**

Vorspeise:

2 st. gebackene Hühnerbrustfilet, 2 st. gebackenes Fischfilet und 2 st. Kartoffeln

Hauptgericht:

3 versch. Fleischgerichte Ente, Lamm und Hühnchen mit Chapati, Reis und Salat

Desert: Mango Creme

Biryanis Reisgerichte

Biryani ist ein in der Pfanne zubereitetes Reisgericht, das mit Mandeln, Rosinen und Kokosnussflocken verfeinert wird

95 Murgh Biryani ^{1,5,7,8*4, 8*1} **14,90 €**
Gebratenes Hühnerbrustfilet in Safranreis mit Butter-Sahne-Sauce

96 Lamm Biryani ^{1,5,7,8*4, 8*1} **16,90 €**
Lammfleisch in Safranreis mit Mandeln, fein gewürzt mit Butter-Sahne-Sauce

97 Jheenga Biryani ^{1,5,7,8*4, 8*1} **20,50 €**
Riesengarnelen in Safranreis, fein gewürzt

98 Shahi Biryani ^{1,5,7,8*4, 8*1} **17,50 €**
Reis mit Eiern, Lamm-, Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen mit Butter-Sahne-Sauce

99 Vegetable Biryani ^{1,5,7,8*4, 8*1} **13,90 €**
Safranreis mit frischen Gartengemüse, fein gewürzt mit Butter-Sahne-Sauce

Tandoori Spezialitäten

Gegrilltes aus dem indischen Lehmofen

- 51** *Reshmi Kebap* ^{1,7} 15,90 €
Marinierte Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Grillsauce und Gemüse
Naanbrot als Beilage
- 52** *Tandoori Chicken* ^{1,7} 15,90 €
Marinierte Hähnchenkeule gegrillt mit Grillsauce und Gemüse
Naanbrot als Beilage
- 53** *Murg Tikka* ^{1,7} 15,90 €
Entbeinte Hühnerfleischstücke nach 24 Stündiger Marinade am Spieß
im Tandoor mit Grillsauce gegart, mit Gemüse und Naan Brot
- 55** *Tandoori Mix* ^{1,7} 21,90 €
Zusammenstellung aus verschiedenem Tandoori Spezialitäten in Grillsauce
mit Gemüse und Naan Brot
- 57** *Jhinga Shahi (Tandoori Garnelen)* ^{1,2,7} 23,50 €
Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur bei Leuten des
Indus- Tales bekannt, am Spieß im Tandoor in Grillsauce gegart,
mit Gemüse und Naan
- 124** *Achari Tikka* ^{1,7} 15,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Pickle, Gewürzen, in Joghurt mariniert
und mit Grillsauce gegrillt, mit Gemüse und Naanbrot

Meeresfrüchte Spezialitäten

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 89 | <i>Fisch Vindalo Curry</i> ⁴
Seelachsfilet in kräftiger Nordindischer Soße und gebratene Kartoffeln mit Ingwer, Scharf | 14,90 € |
| 91 | <i>Jheenga Curry</i>
Gebratene Riesengarnelen in würziger Currysauce ⁴ | 19,90 € |
| 92 | <i>Jheenga Palak</i>
Riesengarnelen in Rahmspinat mit frische Ingwer garniert ^{4,7} | 19,90 € |
| 93 | <i>Shahi Prawn Masala</i>
Riesengarnelen in Tomaten-und Mandel-Sahne -Sauce ^{5,7,8,9} | 19,90 € |
| 94 | <i>Shrimps Madras</i>
Shrimps mit frischen Champignons gebraten, in einer würzigen Sauce aus Tomaten, Ingwer und Knoblauch ^{2,7,8} | 16,50 € |
| 127 | <i>Jheenga Jalfrezi</i> ^{2,7,8}
Gebr. Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebel, Knoblauch (leicht scharf) nach Chefkoch Art | 19,90 € |
| 128 | <i>Fisch Mango</i> ^{2,7,8}
Heilbutt-Stücke in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frische Mangosauce | 14,90 € |
| 153 | <i>Kashmiri Prawn</i> ^{2,7,8}
Riesengarnelen mit frischen Ingwer gewürzt, Zwiebeln, frische Koriander nach Kashmir Art | 19,90 € |
| 154 | <i>Mango mit Prawn</i>
Riesengarnelen mit Mango-Sahne-Sauce mit Ingwer nach Chefkoch Art ^{2,7,8} | 19,90 € |
| 450 | <i>Fisch Pondichery</i>
Rotbarschfilet zubereitet mit Kokosmilch, Spinatsauce und Cashewnüsse, dazu Basmati Reis ^{4,5,7,8} | 14,90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Spezial Indisches Basmati Reis.

All dishes servired high-quality Basmati rice

Tandoori Ente Curry

(Duck Special)

- | | | |
|------------|---|--------------------|
| 190 | Ente Tikka Masala
Gegrilltes Entenbrustfilet in würziger Mandelcreme-Sauce,
als Beilage Reis (Moghulai Art) ^{7,8*4, 8*1} | 16,50 € |
| 155 | Ente Jalfarezi
Mariniertes Entenbrust gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln,
Paprika, grünem Chili und frischem Koriander ^{7,8*4, 8*1} | 16,50 € |
| 156 | Mango Ente
Entenbrustfilet mit frischer Mango in würzige Curry-Sauce ^{7,8*4, 8*1} | 16,50 € |
| 157 | Ente Kashmiri Masala
Gebratenes Entenbrustfilet, gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch
und frischem Koriander nach Kashmiri Art ^{7,8*4, 8*1} | 16,50 € |
| 204 | Ente Butter Tikka Masala
Gegr. marinierte Entenbrustfilet mit Tomaten-Buttercremesauce
Reis als Beilage | G,K,7,8
16,50 € |
| 441 | Ente Pondichery
Mariniertes Entenbrustfilet, zubereitet mit frischer Minze und Koriander in
Tomaten-Kokos-Sauce, dazu Basmati Reis ^{7,8*4, 8*1} | 16,50 € |
| 442 | Ente Malappuram
Zartes Entenbrustfilet, zubereitet, nach einem geheimen Rezept unseres
Chefkochs, dazu Basmati Reis ^{7,8*4, 8*1} | 16,50 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Spezial Indisches Basmati Reis.

All dishes servired high-quality Basmati rice

Nachspeisen - Deserts

- | | | |
|------------|--|--------|
| 112 | Mango Creme
Frische Mangosahne mit Eis ^{G,7,8} | 5,90 € |
| 113 | Gulab Jamun
Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup ^{G,7} | 5,90 € |
| 115 | Firni
Honigmilch mit Mandeln, Pistazien und Vanilleeis zubereitet ^{G,7,8} | 5,50 € |
| 118 | Gebackene Banane / Ananas
Gebackene Banane mit Honig ^A | 5,50 € |
| 114 | Gemischtes Eis
3 Kugeln mit Sahne ^{A,7} | 5,50 € |

New ***Indian Palace***

Indisches Spezialitäten Restaurant

GROßES ABENDBUFFET

all you can eat!

Jeden Freitag bis Sonntag
Sonntag extra Mittagbuffet

Tel.: 0841 / 980 388
www.indianpalace-in.de

Waren Sie zufrieden ??

Für jede Gute Bewertung, bekommen Sie
eine kleine Überraschung

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich: 11:30 - 14:30 Uhr - 17:30 - 23:00 Uhr

Di: 17:30 - 23:00 Uhr

New Indian Palace

Wir heißen Sie bei uns herzlich Willkommen.

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 oder Ingwer, usw.)*

*Sollten noch weitere spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen
gerne beratend zur Seite.*

*Wir möchten alles zu Ihrer Zufriedenheit bereiten. Sollten Sie
mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns Bescheid.
Falls Sie einmal eine Geschenkidee brauchen, haben wir für Sie
Geschenkgutscheine bereitlegen.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit.*

Ihr New Indian Palace Team