



# Royal Punjab



## Indisch / Pakistanisches Spezialitätenrestaurant

**Mo - Do:** 11:30 - 22:30 Uhr

**Fr:** 11:30 - 23:00 Uhr

**Sa:** 12:00 - 23:00 Uhr



**So & Feiertage:** 12:00 - 22:30 Uhr

**Adresse:** Kölner Straße 52,  
51379 Leverkusen

**Telefon:** (+49) 2171 3667727

**E-Mail:** opladen@royal-punjab.de

Hähnchen, Lamm, Hühner  
Hackfleisch, Garnelen, Fisch  
und vegetarische Gerichte  
können in den folgenden  
Schärfegraden bestellt werden:

<b>Mild</b>	wenig gewürzt
<b>Normal</b>	gewürzt
<b>Leicht scharf</b>	
<b>Gut scharf</b>	
<b>Sehr scharf</b>	

Zu diesen Gerichten gibt es  
auch die Wahl zwischen Butter  
Nan oder Reis.

<sup>1</sup> Weizen, Glutenhaltiges  
Getreide/-Erzeugnisse

<sup>2</sup> Milch und Milcherzeugnisse

<sup>3</sup> Hülsenfrüchte

<sup>4</sup> Fisch und Fischerzeugnisse

<sup>5</sup> Krebstier & Krebstiererzeugnisse

<sup>6</sup> Schalenfrüchte <sup>7</sup> Erdnüsse

<sup>8</sup> Eier <sup>9</sup> Senf <sup>10</sup> Soja

<sup>11</sup> Sesamsamen

Bei weiteren Fragen zu Allergenen  
und Zutaten, die eine Unverträglichkeit  
auslösen, wenden Sie sich  
bitte an unser Servicepersonal.

## Suppen

1. **Tamatar Shorba** <sup>2</sup> • € 6.9

*Tomatencremesuppe*

2. **Sabji Shorba** <sup>1,2</sup> • € 6.9

*Gemüsesuppe*

3. **Dal Shorba** <sup>2,3</sup> • € 6.9

*Delikate indische Linsensuppe*

4. **Chicken Shorba** <sup>1,2</sup> • € 7.9

*Hühnersuppe*

4a. **Fisch Shorba** <sup>1,2,4</sup> • € 8.9

*Fischsuppe*

4b. **King Prawn Shorba** <sup>1,2,5</sup> • € 8.9

*Garnelensuppe*

## Salate

*Alle Salate werden mit Joghurt-Dressing serviert*

40. **Tomatensalat** <sup>2</sup> • € 7.9

*Gemischter Salat mit Tomaten*

41. **Gurkensalat** <sup>2</sup> • € 7.9

*Gemischter Salat mit Gurken*

42. **Gemischter Salat** <sup>2</sup> • € 8.9

*mit Paprika, Gurken*

43. **Salat Tonno** <sup>2,4</sup> • € 10.9

*Gemischter Salat mit Thunfisch*

## Soßen



5. **Imly Ki Chutney** (Tamarinde)

6. **Mango Chutney**

7. **Joghurt-Minz-Chutney** <sup>2</sup>

8. **Achar-Mix-Pickles**

9. **Chilli Soße**

9a. **Frische Minzsoße** <sup>2</sup>

9b. **Erdnuss Chutney**

44. **Chicken Salat** <sup>2</sup> • € 12.9

*Gemischter Salat mit*

*Hühnerfleisch und Zwiebeln*

45. **Cheese Salat** <sup>2</sup> • € 12.9

*Gemischter Salat mit indischem*

*Hüttenkäse*

45a. **Salat Bombay** <sup>2,5</sup> • € 14.9

*Gemischter Salat mit gebr.*

*Garnelen und Ananas*

# Vorspeisen

## 10. Onion Bahji • € 7.9

*In Kichererbsenmehl marinierte Zwiebelringe, frittiert mit Chutney*

## 11. Hara Bara Kebab <sup>1,2,6</sup> • € 9.9

*Frikadellen aus verschiedene Pürierte Gemüse Sorten, frittiert & mit Chutney*

## 12. King Prawn Pakora <sup>1,5,8</sup> • € 11.9

*Garnelen in Kichererbsenmehl mariniert & frittiert dazu Minzchutney*

## 13. Lagan ki Boti <sup>2</sup> • € 10.9

*Lammfleisch mit fr. Pfefferminz, Koriander, Garam-Masala (Gewürzmischung mit Ganze Gewürzstücke)*

## 14. Lollypop Kebab <sup>1,8</sup> • € 10.5

*Hähnchenflügel in Kichererbsenmehl mariniert & fritiert dazu Minzchutney*

## 15. Mixed Raita <sup>2</sup> • € 3.9

*Gewürzter Joghurt mit Gurken & Tomaten*

## 16. Samosa <sup>1,3</sup> • € 3.9

*Gefüllte Teigtasche mit Kartoffeln und Erbsen, dazu Chutney*

## 17. Samosa Channa <sup>1,2,3</sup> • € 7.9

*Gefüllte Teigtasche mit einer Kichererbsen-Tomatensauce, Zwiebeln & Chutney*

## 18. Allu Tikki <sup>1</sup> • € 3.9

*2 gewürzte Kartoffelfrikadellen & Chutney*

## 19. Allu Tikki Channa <sup>1,2</sup> • € 7.9

*2 gewürzte Kartoffelfrikadellen mit einer Kichererbsen-Tomatensauce, Zwiebeln & Chutney*

**20. Sabji Pakora • € 7.9**

*Verschiedene Gemüse in Kichererbsenmehl mariniert & frittiert dazu Chutney*

**21. Paneer Pakora <sup>2</sup> • € 8.9**

*Hüttenkäse in Kichererbsenmehl mariniert & frittiert dazu Chutney*

**22. Seekh Kebab • € 9.9**

*Hähnchen hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Kräutern gewürzt, dazu Minzchutney*

**23. Chicken Pakora • € 9.9**

*Hähnchenfleisch in Kichererbsenmehl mariniert & frittiert, dazu Minzchutney*

**24. Fish Pakora <sup>4</sup> • € 9.9**

*Fisch in Kichererbsenmehl mariniert & frittiert, dazu Minzchutney*

**25. Chicken Tikka <sup>2</sup> • € 9.9**

*Gegrilltes mariniertes Hühnerfleisch, dazu Minzchutney*

**26. Portion Reis • € 4.9**

**27. Mix Vegetarian <sup>1,3</sup> • € 10.9**

*Samosa, Allu Tikki & Sabji Pakora, dazu 2 Chutneys*

**28. Fisch Koli Wada <sup>4</sup> • € 9.9**

*Fisch in Kichererbsenmehl & Minzsoße mariniert & frittiert, dazu Minzchutney*

**28a. Bhindi Pakora • € 8.9**

*Frische Okraschoten in Kichererbsenmehl mariniert & frittiert, dazu Chutney*

## Indisches Brot

**29. Masala Papadam** • € 4.9

*Knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Gurken*

**30. Papadam (2 Stück)** • € 1.5

*Knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl*

**31. Roti** <sup>1</sup> • € 2.9

*Fladenbrot aus Vollkornmehl*

**32. Butter Nan** <sup>1,2,8</sup> • € 3.9

*Fladenbrot aus Weizenmehl*

**32a. Pudina Nan** <sup>1,2,8</sup> • € 4.5

*Fladenbrot mit Fr. Minze*

**32b. Kulcha** <sup>1,2,8,11</sup> • € 4.5

*Fladenbrot gefüllt mit Sesam und Koriander*

**33. Garlic Nan** <sup>1,2,8</sup> • € 4.5

*Fladenbrot mit Knoblauch*

**34. Keema Nan** <sup>1,2,8</sup> • € 4.9

*Fladenbrot mit Hähnchenhackfleisch gefüllt*

**35. Onion Nan** <sup>1,2,8</sup> • € 4.9

*Fladenbrot mit Zwiebeln gefüllt*

**36. Allu Nan** <sup>1,2,8</sup> • € 4.9

*Fladenbrot mit Kartoffeln gefüllt*

**37. Gemüse Nan** <sup>1,2,3,8</sup> • € 4.9

*Fladenbrot mit püriertem Gemüse gefüllt*

**38. Peshawri Nan** <sup>1,2,6,8</sup> • € 5

*Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Nüssen, Rosinen & Hüttenkäse*

**39. Pathora** <sup>1,2,8</sup> • € 3.5

*Frittiertes Fladenbrot*

**39a. Cheese Nan** <sup>1,2,8</sup> • € 4.9

*Gefülltes Fladenbrot mit Käse*

**39b. Chilli Nan** <sup>1,2,8</sup> • € 4.9

*Fladenbrot mit frischem Chilli*

### CATERING

*Egal ob Geburtstag, Hochzeit oder andere Veranstaltungen, ob bei Ihnen zu Hause, im Saal oder doch im Büro? — Wir bieten Ihnen unseren Partyservice an.*

# Tandoor Spezialitäten

Das Fleisch wird in frisch gemahlene Gewürze und Joghurt mariniert, eingelegt und im Tandoor gegrillt.

Tomatenmasalasauce als Beilage

\* Keine Tomatenmasalasauce

**46. Tandoori** <sup>2,5</sup> • € 23.9

**Prawn**

Marinierte, gegrillte Garnelen

**47. Chicken Tikka** <sup>2</sup> • € 17.9

Hähnchenfleisch mariniert in einer speziellen Tikka Marinade

**48. Boti Kebab** <sup>2</sup> • € 19.9

Lamm Fleisch mariniert in einer speziellen Tikka Marinade

**49. Seekh Kebab** • € 17.9

Hähnchen Hackfleischröllchen

**50. Malai Tikka** <sup>2,6</sup> • € 17.9

Mariniertes Hühnerfleisch in einer Cashewnuss Soße, Käse & Kardamom Pulver

**51. Royal Punjab** <sup>2,6</sup> • € 20.9

Gemischter Grillteller

**52. Paneer Tikka** <sup>2</sup> • € 18.9

Marinierter Hüttenkäse mit frischem Paprika, Zwiebeln, Tomaten

**53. Fisch Tikka** <sup>2,4</sup> • € 22.9

Marinierter Lachs

**54. Pudina Tikka** <sup>2</sup> • € 17.9

Mariniertes Hühnerfleisch in einer Pfefferminzsauce

**55. \* Chilli Lolypop** <sup>1,8,10</sup> • € 19.9

Frittierte Hähnchenflügel mit Paprika, Zwiebeln und frischem Chilli

**56. Veg. Seekh** <sup>1,2</sup> • € 17.9

**Kebab**

Kebab aus verschiedene pürierten Gemüsesorten

**57. \* Lagan ki Boti** <sup>2,8</sup> • € 19.9

Lammfleisch mit fr. Pfefferminz, Koriander & Whole-Garam-Masala (Gewürzmischung mit Ganze Gewürzstücke)

**58. Kandhari Tikka** <sup>2</sup> • € 19.9

Mariniertes Hühnerfleisch mit frischen Zwiebeln, Tomaten & Paprika

**59. Lahori Tikka** <sup>2,3</sup> • € 20.9

Mariniertes Lammfleisch mit gebratenem Gemüse

# Hühner Gerichte

**60. Chicken Curry** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*In delikater Currysoße*

**61. Chicken Sabji** <sup>2,3,6</sup> • € 16.9

*Mit Gemüse in Currysoße*

**62. Chicken Sag** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*Mit Spinat & Gewürzen in Currysoße*

**63. Chicken Jalfrezi** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*Mit fr. Zwiebeln, fr. Tomaten, fr. Paprika & ind. Gewürzen  
in pikanter Soße*

**64. Chicken Mushroom** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*Mit fr. Champignons in Currysoße*

**65. Chicken Bindi** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*Mit fr. Okraschoten in Currysoße*

**66. Chicken Tinde** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*Mit indischem Babykürbis in Currysoße*

**67. Chicken Vindaloo** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*Mit Kartoffeln in pikanter Soße*

**68. Butter Chicken** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*In einer Tomaten-/Cashewnuss Soße, Sahne, Butter*

**69. Chicken Goan Curry** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*In einer MangosöÙe, mit Kokos und Sahne nach Goa-Art*

**70. Chicken Korma** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*In einer Cashewnuss SoÙe mit Sahne, Kokos, Mandeln  
und Rosinen*

**71. Chicken Tikka Masala** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*Mit einer Tomaten-/Masala-Soße, Joghurt und Kokos*

**72. Chicken Achari** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*Mit Joghurt, frischen Tomaten & pikantem Accharimasala*

**73. Chicken Karahi** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*Mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und Tomaten in einer delikaten Masalasauce*

**74. Chicken Kashmiri** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*Mit Kashmiri Gewürzen, Ananas, Mandeln, Cashewnuss Soße, Sahne*

**75. Chicken Dansak** <sup>2,3,6</sup> • € 16.9

*Mit indischen Linsen in pikanter Soße*

**76. Murg Rahra** <sup>2,6</sup> • € 17.9

*Mariniertes Hähnchenfleisch, mit Hackfleisch & Paprika in Tomaten-Curry-Soße*

**77. Murg Musalam** <sup>2,6</sup> • € 17.9

*Mariniertes Hähnchenfleisch mit Cashewnuss-/ Masalasoße, Sahne, dazu Reis mit Hackfleisch*

**78. Murg Khurshan** <sup>2,6</sup> • € 17.9

*Mariniertes Hähnchenfleisch, mit fr. Paprika, Zwiebeln in einer Cashewnuss-Tomatensoße*

**79. Murg Reschmi Masala** <sup>2,6</sup> • € 17.9

*Mariniertes Hähnchenfleisch, mit Tomaten-Zwiebeln-/ Cashewnuss Soße*

# Hühner Gerichte

**300. Chicken Masala** <sup>2,6,8</sup> • € 16.9

*Mit Ei & Masalasoße*

**301. Chicken Madras Curry** <sup>2,6,9</sup> • € 16.9

*In Tomatensöße mit Kokos, Senfsamen, Curryblätter*

**302. Chicken Do Piazza** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*Mit fr. Zwiebeln & Tomaten -/Masalacreme-Cashewnuss Soße*

**303. Chicken Channa** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*Mit Kichererbsen in Currysoße*

**304. Chilli Chicken** <sup>1,8,10</sup> • € 16.9

*Frittiertes Hähnchenfleisch mit grünem Chilli, Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Koriander*

**305. Chicken Bhunna** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*Mit fr. Chilli, Tomaten & Zwiebeln*

**307. Murgh Nazami** <sup>2,6</sup> • € 17.9

*Mariniertes Hähnchenfleisch in einer Soße aus pürierten zwiebeln ,Cashewnuss Soße, Kokosnussmilchpulver und Sahne*

**308. Murgh Rizala** <sup>2,6</sup> • € 17.9

*Mariniertes Hähnchenfleisch in einer Soße aus pürierten Zwiebeln, Cashewnuss Soße, weißem Pfeffer und Sahne*

**309. Murgh Methi** <sup>2,6</sup> • €16.9

*Mit Bockshornkleblätter in Currysoße*

**310. Chicken Adriki** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*In Joghurt, Ingwer Soße*

**311. Murgh Handi Laziz** <sup>2,6</sup> • € 17.9

*Mariniertes Hähnchenfleisch in einer Soße aus pürierten Zwiebeln, Cashewnuss Soße, Sahne, Kewra Wasser(Rosenwasser) und grünem Kardamom Pulver*

**312. Dum Ka Murgh** <sup>2,6</sup> • € 17.9

*In einer gebratenen Zwiebeln-/Cashewnuss soße, Joghurt & Whole Garam Masala (Ganze Gewürzstücke)*

**313. Murgh Nihari** <sup>1,2,6</sup> • € 17.9

*In einer Soße aus Zwiebeln, Joghurt, ind. Gewürzen und Whole garam masala (Ganze Gewürzstücke)*

**314. Murgh Kalwanji** <sup>2,6</sup> • € 17.9

*Mit schwarzen Zwiebelsamen in einer Tomatenmasalasoße*

**317. Murgh Yakhni** <sup>1,2,6</sup> • € 17.9

*Mit Joghurt, Fenchelsamen, grünem Kardamompulver, Ingwerpulver, Kewra Wasser(Rosenwasser) in einer Cashewnuss Soße und Sahne*

**319. Murgh Karhi** <sup>2,9</sup> • €16.9

*Frittiertes Hähnchenfleisch in einer Soße aus Kichererbsenmehl und Joghurt*

**320. Nawabi Korma** <sup>2,6</sup> • € 17.9

*In einer gebratenen Zwiebeln-/Cashewnuss Soße mit gebratenem Knoblauch, Kewra Wasser (Rosenwasser), Sahne*

**321. Awadhi Korma** <sup>2,6</sup> • € 17.9

*In einer gebratenen Zwiebeln-/Cashewnuss Soße, Joghurt & Sahne*

**322. Chicken Hyderabad** <sup>2,6,8</sup>  • € 17.9

*In einer fr.Pfefferminzsoße mit Kokos*

## Lamm Gerichte

**80. Lamm Curry** <sup>2,6</sup> • € 17.5

*In delikater Currysoße*

**81. Lamm Sabji** <sup>2,3,6</sup> • € 18.9

*Mit Gemüse in Currysoße*

**82. Lamm Sag** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*mit Spinat & Gewürzen in Currysoße*

**83. Lamm Jalfrezi** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mit fr. Zwiebeln, fr. Tomaten, fr. Paprika & ind. Gewürzen  
in pikanter Soße*

**84. Lamm Mushroom** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mit fr. Champignons in Currysoße*

**85. Lamm Bindi** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mit frischen Okraschoten in Currysoße*

**86. Lamm Tinde** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mit indischen Babykürbis in Currysoße*

**87. Lamm Vindaloo** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mit Kartoffeln in pikanter Soße*

**88. Lamm Dansak** <sup>2,3,6</sup> • € 18.9

*Mit indischen Linsen in pikanter Soße*

**89. Lamm Goan Curry** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*In einer Mangosose mit Sahne & Kokos nach Goa-Art*

**90. Lamm Korma** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*In einer Cashewnuss Soße mit Sahne, Kokos, Mandeln  
und Rosinen*

**91. Lamm Tikka Masala** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*In einer Tomaten-/Masala-Soße, Joghurt und Kokos*

**92. Lamm Acchari** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mit Joghurt, frischen Tomaten & pikantem Accharimasala*

**93. Lamm Karahi** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und Tomaten in einer delikaten Masalasauce*

**94. Lamm Hydrabadi** <sup>2,6,8</sup>  • € 18.9

*In einer fr. Pfefferminzsoße mit Kokos*

**325. Lamm Butter** <sup>2,6</sup> • €18.9

*Mit Tomaten-/Cashewnuss Soße, Sahne und Butter*

**326. Lamm Roghan Gosh** • € 18.9

*In eigenem Saft gekocht mit verschiedenen Gewürzen*

**327. Lamm Do Piazza** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mit frischen Zwiebeln & Masalacreme-/Cashewnuss Soße*

**328. Lamm Channa** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mit Kichererbsen in Currysoße*

**329. Lamm Madras Curry** <sup>2,6,9</sup> • € 18.9

*In einer Tomatensoße mit Kokos, Senfsamen, Curryblätter*

**330. Lamm Bhunna** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mit fr. Chilli, Zwiebeln und Tomaten*

**332. Lamm Nazami** <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mariniertes Lammfleisch in einer Soße aus pürierten zwiebeln ,Cashewnuss Soße, Kokusnussmilchpulver und Sahne*

## Lamm Gerichte

### 333. Lamm Rizala <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mariniertes Lammfleisch in einer Soße aus pürierten Zwiebeln, Cashewnuss Soße, weißem Pfeffer und Sahne*

### 334. Lamm Methi <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mit Bockschornkleeblätter in Currysoße*

### 335. Lamm Handi Laziz <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mariniertes Lammfleisch in einer Soße aus pürierten Zwiebeln, Cashewnuss Soße, Sahne, Kewra Wasser(Rosenwasser) und grünem Kardamom Pulver*

### 336. Dum Ka Lamm <sup>2,6</sup> • € 18.9

*in einer gebratenen Zwiebeln-/Cashewnuss nsoße, Joghurt & Whole Garam Masala (Ganze Gewürzstücke)*

### 337. Lamm Nihari <sup>1,2,6</sup> • € 18.9

*In einer Soße aus Zwiebeln, Joghurt, ind. Gewürzen und Whole garam masala (Ganze Gewürzstücke)*

### 338. Lamm Kalwanji <sup>2,6</sup> • € 18.9

*Mit schwarzen Zwiebelsamen in einer Tomatenmasalasoße*

### 341. Lamm Yakhni <sup>1,2,6</sup> • € 18.9

*Mit Joghurt, Fenchelsamen, grünem Kardamompulver, Ingwerpulver, Kewra Wasser(Rosenwasser) in einer Cashewnuss Soße und Sahne*

### 342. Nawabi Lamm <sup>2,6</sup> • € 18.9

*In einer gebratenen Zwiebeln-/Cashewnuss Soße mit gebratenem Knoblauch, Kewra Wasser (Rosenwasser), Sahne*

### 343. Awadhi Korma <sup>2,6</sup> • € 18.9

*In einer gebratenen Zwiebeln-/Cashewnuss Soße, Joghurt & Sahne*

## Hähnchen-hackfleisch Gerichte

**100. Allo Keema** <sup>2,6</sup> • € 14.9

*Mit Kartoffeln in Currysoße*

**101. Matter Keema** <sup>2,6</sup> • € 14.9

*Mit Erbsen & frischen Tomaten  
in Currysoße*

**102. Kofta Masala** <sup>2,6</sup> • € 14.9

*Hackfleischbällchen mit  
Kräuter in Masalasoße*

**103. Sabji Keema** <sup>2,6</sup> • € 14.9

*Mit Gemüse in Currysoße*

**104. Shimla Keema** <sup>2,6</sup> • € 14.9

*Mit frischem Paprika,  
Champignons in Currysoße*

## Fisch Gerichte

**105. Fisch Korma** <sup>2,4,6</sup> • € 18.9

*In einer Cashewnuss Soße mit  
Sahne, Kokos, Mandeln und  
Rosinen*

**106. Fisch** <sup>2,4,6,9</sup> • € 18.9

**Madras Curry**

*In Tomatensoße mit Kokos,  
Sensamen, Curryblätter*

**107. Fisch Goan** <sup>2,4,6</sup> • € 18.9

**Curry**

*In einer Mangosoße mit Sahne  
& Kokos nach Goa-Art*

**108. Fisch Masala** <sup>2,4,6,9</sup> • € 18.9

*Mit einer Soße aus gebratenen  
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch*

**109. Fisch Kalkata** <sup>2,4,6</sup> • € 18.9

*Mit Auberginen, Kartoffeln in  
einer Masalasoße*

**110. Fisch Curry** <sup>2,4,6</sup> • € 18.9

*In delikater Currysoße*

## Garnelen Gerichte

**111. Prawn Korma** <sup>2,4,6</sup> • € 19.9

*In einer Cashewnuss Soße mit  
Sahne, Kokos, Mandeln und  
Rosinen*

**112. Prawn Curry** <sup>2,4,6</sup> • € 19.9

*in delikater Currysoße*

**113. Prawn Masala** <sup>2,4,6,9</sup> • € 19.9

*Mit einer Soße aus gebratenen  
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch*

**170. Chilli Prawns** <sup>1,2,4,8</sup> • € 19.9

*Frittierte Garnelen mit grünem  
Chili, Paprika, Zwiebeln,  
Tomaten, Koriander*

# Vegetarisch

## 120. Aloo Methi <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Bockshornkleeblätter & Kaftoffeln, zubereitet nach nordindischer Art*

## 121. Veg Kolhapuri <sup>2,6,9</sup> • € 15.9

*Gemischtes Gemüse mit Paprika, Kokos, Senfsamen, Curryblättern & Erdnusssoße*

## 122. Kadoo <sup>2,3</sup> • € 15.9

*Grüner Kürbis, gelbe Linsen, zubereitet nach nordindischer Art*

## 123. Bhindi Masala <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Okraschoten mit Zwiebeln und Gewürzen gebraten*

## 124. Bengen ka Partha <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Im Tandoor gebratene Auberginen, püriert, zubereitet nach nordindischer Art*

## 125. Aloo Shimla Mirch <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Kartoffeln mit Paprika, zubereitet nach nordindischer Art*

## 126. Kofte Curry <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Gemüsebällchen in Currysoße*

## 127. Dal Makhni <sup>2</sup> • € 14.9

*Gemischte indische Linsen in Tomatencremesauce*

## 128. Nizami Handi Gulistan <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Gemischtes Gemüse nach königlicher Art mit Tomaten-/Cashewnusssahne Sauce*

## 129. Matter Paneer <sup>2,3,6</sup> • € 15.9

*Hüttenkäse mit grünen Erbsen in einer Cashewnuss, Tomatencremesauce*

## 130. Mushroom Aloo <sup>2,6</sup> • € 15.5

*Kartoffeln & Champignons in einer Currysauce*

## 131. Aloo Gobi <sup>2,6</sup> • € 15.5

*Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln, Masalasauce*

**132. Aloo Bengan** <sup>2,6</sup> • €15.5

*Kartoffeln mit Auberginen, Masalasaucе*

**133. Palak Paneer** <sup>2,6</sup> • €15.9

*Hüttenkäse mit Spinat*

**134. Channa Masala** <sup>2,6</sup> • € 14.9

*Kichererbsen in einer Currymasalasaucе*

**135. Navrattan Korma** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Versch. Gemüse & Frucht-Cocktail, Mandeln,  
Cashewnuss Saucе, Sahne*

**136. Karhi Pakora** <sup>2,9</sup> • € 15.9

*Frittierte Gemüse in Kichererbsenmehl mit Joghurt-Saucе*

**137. Bengen Curry** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Auberginen in einer Cashewnuss Saucе, Sahne & Kokos*

**138. Shahi Paneer** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Hüttenkäse mit Tomaten, Cashewnuss Saucе in feiner  
Buttersahnesaucе & Mandeln*

**139. Dum Aloo Kashmiri** <sup>2,6</sup> • € 15.5

*Geb. Kartoffeln mit Kräutern, Ananas, Mandeln in einer Cremesaucе*

**140. Paneer Korma** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Hüttenkäse in einer Cashewnuss Saucе mit Sahne, Kokos,  
Mandeln und Rosinen*

**141. Tinde** <sup>2,6</sup> • € 15.5

*Grüne Baby kürbis in Currymasalasaucе*

**142. Bombay Potato** <sup>2,6</sup> • € 15.5

*Gebratene Kartoffeln mit frischen Tomaten*

**143. Dum Aloo Kolapuri** <sup>2,6,9</sup> • € 15.5

*Gebratene Kartoffeln mit Erdnussaucе, Curryblätter, Senfsamen*

**144. Malai Kofta** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Bällchen aus Hüttenkäse, Kartoffeln und Nüssen in einer  
Cashewnuss/-Cremesaucе*

# Vegetarisch

**145. Palak Kofta** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Bällchen aus Spinat, Hüttenkäse  
& Kartoffeln in einer Currysoße*

**146. Dal Tarkawali** <sup>2,3</sup> • € 14.9

*Gelbe Linsen mit fr. Tomaten, Ingwer  
& Knoblauch nach Masur Art*

**147. Paneer Tikka Masala** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Hüttenkäse mit Zwiebeln, Tomaten & Paprika  
in einer Joghurt-Masalasoße*

**148. Paneer Karahi** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Hüttenkäse mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und Tomaten  
in einer delikaten Masalasauc*

**149. Chilli Paneer** <sup>1,2,8</sup> • € 15.9

*Frittierter Hüttenkäse mit grünem Chili, Paprika,  
Zwiebeln, Tomaten, Koriander*

**150. Sabji Goan Curry** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Gemischte Gemüse in einer Mangosoße  
mit Sahne & Kokos nach Goa-Art*

**151. Sabji Jalfrezi Paneer** <sup>2,3,6</sup> • € 15.9

*Hüttenkäse mit gemischten Gemüse in einer  
Tomatenmasala Soße*

**152. Handi Paneer** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Hüttenkäse mit Ingwer, Knoblauch in einer  
Cashewnuss-/Cremesahnesoße*

**153. Butter Gobi** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Fr. Blumenkohl mit Tomaten -/Cashewnuss  
Soße, Sahne und Butter*

**154. Gobi Korma** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Fr. Blumenkohl in einer Cashewnuss Soße mit Sahne,  
Kokos, Mandeln & Rosinen*

**155. Gobi Chilli** <sup>1,8,10</sup> • € 15.9

*Marinierter und frittierter Blumenkohl mit grünem Chilli, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander*

**156. Paneer Butter Masala** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Hüttenkäse mit Tomaten -/Cashewnuss Soße, Sahne und Butter*

**157. Paneer Goan Curry** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Hüttenkäse in einer Mangosoße mit Sahne & Kokos nach Goa-Art*

**158. Paneer Do Piazza** <sup>2,6</sup> • € 15.9

*Mit frischen Zwiebeln & Masalacreme-/Cashewnuss Soße*

## **Reis Gerichte**

*Gebratener Safran Basmatireis mit verschiedenen Gewürzen, dazu Joghurt-Reita*

**114. Sabji Biryani** <sup>2,3</sup> • € 14.9

*Safranreis mit Kräutern & Gemüse, gebraten*

**115. Chicken Biryani** <sup>2</sup> • € 16.9

*Hühnerfleisch mit Safranreis, gebraten*

**116. Lamm Biryani** <sup>2</sup> • € 18.5

*Lammfleisch mit Safranreis, gebraten*

**117. Mixed Biryani** <sup>2,3</sup> • € 19.5

*Lammfleisch, Hühnerfleisch & Gemüse mit Safranreis, gebraten*

**118. Prawn Biryani** <sup>2,5</sup> • € 19.9

*Garnelen mit Safranreis, gebraten*

**119. Chicken Tikka Biryani** <sup>2</sup> • € 17.9

*Safranreis mit gegrilltem Hähnchenfleisch*

**119a. Lamm Tikka Biryani** <sup>2</sup> • € 18.9

*Safranreis mit gegrilltem Lammfleisch*

**119b. Kaschmiri Biryani** <sup>2,6</sup> • € 16.9

*Safranreis mit Frucht-Cocktail, Mandeln, Cashewnuss und Hüttenkäse*

## Nachtisch

**160. Indischer Milchreis** <sup>2</sup> • € 5.9

**161. Gulabjaman** <sup>1/2</sup> • € 5.9

*Frittierte Milchbällchen*

**162. Kulfi** <sup>2</sup> • € 5.9

*Indisches Eis (Mango oder Pistazien)*

**163. Schoko-Soufflé** <sup>2</sup> • € 7.9

*Mit Mango oder Pistazieneis*

## Bier

210. Früh Kölsch	0.3l	€ 3.5		
211. Pils	0.3l	€ 3.5		
213. Vitamalz	0.3l	€ 2.9		
214. Hefe-Weißbier	0.5l	€ 4.5		
215. Indisches Bier (Cobra)	0.3l	€ 4.9		
<i>leicht süßlich, leichte Reisnote, zart würzig, süffig</i>				
216. Indisches Bier (Kingfisher)	0.3l	€ 4.9		
<i>süffig, nussig, malzig</i>				

## Alkoholfrei

217. Eistee	0.45l	€ 4.9		
<i>Pfirsich, Zitrone</i>				
218. Coconut Shakanjabee	0.45l	€ 5.5		
<i>Coconut, Minz, Zucker</i>				
219. Lime Wasser	0.45l	€ 5.5		
<i>fr. Zitrone, Zucker, fr. Minze</i>				
220. Flasche Wasser	0.75l	€ 6.9		
221. Bionade	0.3l	€ 3.2		
222. Mineral Wasser	0.3l	€ 2.7	0.4l	€ 3.4
223. Stilles Wasser	0.3l	€ 2.5	0.4l	€ 3.1
224. Coca Cola	0.3l	€ 3.8	0.4l	€ 4.8
225. Coca Cola Zero	0.3l	€ 3.8	0.4l	€ 4.8
226. Fanta	0.3l	€ 3.8	0.4l	€ 4.8
227. Sprite	0.3l	€ 3.8	0.4l	€ 4.8
228. Apfelschorle	0.3l	€ 3.8	0.4l	€ 4.8

## Alkoholfrei

229. Bitter Lemon	0.2l	€ 2.9		
230. Tonic Water	0.2l	€ 2.9		
231. Ginger Ale	0.2l	€ 2.9		
233. Fassbrause	0.33l	€ 2.9		
234. Apfelsaft	0.2l	€ 2.9		
235. Orangensaft	0.2l	€ 2.9		
236. Mangosaft	0.3l	€ 3.9	0.4l	€ 4.9
237. Maracujasaft	0.3l	€ 3.9	0.4l	€ 4.9
239. Lycheesaft	0.3l	€ 3.9	0.4l	€ 4.9

## Hausgemacht

*Indische Joghurtgetränke*

240. Lassi Salzig	0.3l	€ 4		
241. Lassi Süß	0.3l	€ 4		
242. Lassi Mango	0.3l	€ 4.5		
243. Lassi Ruhafza <i>aus Rosensaft</i>	0.3l	€ 4.5		
245. Lassi Himbbeeren	0.3l	€ 4.5		
246. Lassi Erdbeeren	0.3l	€ 4.5		
247. Lassi Kirsch	0.3l	€ 4.5		
248. Lassi Waldmeister	0.3l	€ 4.5		
249. Lassi Masala <i>fr. Minze, gebr. Kümmel mit Ingwer</i>	0.3l	€ 4.5		
249a. Lassi Ananas	0.3l	€ 4.5		

## Warme Getränke

- 250. Kaffee • € 2.9
- 251. Espresso • € 2.5
- 252. Milchkaffee • € 3.5
- 253. Capuccino • € 3.5
- 254. Latte Macchiato • € 4.9
- 255. Indischer Tee • € 3.5  
*Schwarzer Tee mit Milch und Gewürzen*

## Longdrinks, Whisky, Rum

5cl

- 270. Gin Tonic • € 6.9
- 271. Wodka Lemon • € 6.9
- 272. Chivas Regal • € 6.2
- 273. Whisky Cola • € 5.9
- 274. Indischer Rum • € 5.9  
*Old Monk*
- 275. Indischer Whisky • € 7.9  
*Amrut Fusion Single Malt*

## Aperitif, Sekt

- 277. Martini Bianco • € 4.5
- 278. Campari Soda • € 5.9
- 279. Campari Orange • € 5.9
- 281. Prosecco (0,2l) • € 4.9
- 290. Hugo • € 6.9

- 256. Glas heisses Wasser • € 1.9

- 257. Heiße Milch • € 3.2  
*mit Honig*

- 258. Ingwer Minz Tee • € 3.5  
*mit fr. Ingwer und fr. Pfefferminz*

## Spirituose

2cl

- 260. Fernet Branca • € 3.9
- 261. Grappa • € 3.9
- 263. Sambuca • € 3.9
- 264. Averna • € 3.9
- 265. Ramazzotti • € 3.9
- 266. Indischer Schnaps • € 4.5
- 267. Jägermeister • € 3.9

- 291. Aperol Spritz • € 6.9
- 292. Ramazzotti Rosato • € 6.9
- 293. Lillet Wild Berry • € 7.5
- 294. Aperol Maracuja • € 7.5  
Spritz

# Weißwein



## **Grauburgunder Markus Pfaffmann/Pfalz**

*Noten von Kräutern und Zitrusfrüchten. Am Gaumen mineralisch und klar. Fein-saftige Frucht im langanhaltenden Geschmack von Apfel und Grapefruit. Eleganter, ausbalancierter Abgang mit Nuancen von Honig.*

*Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9*



## **Leopard's Leap Unwooded Chardonnay Leopard's Leap Family Vineyards/Südafrika**

*Erstaunlich opulent mit Aromen reifer Birnen sowie Zitrus-noten mit einem Touch Bisquit. Am Gaumen Nuancen von reifen gelben Äpfeln mit Untertönen von Buttergebäck. Dies beschert ihm einen einzigartigen Nachgeschmack.*

*Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9*



## **Bianchetto Sauvignon Trevenezie IGT Sacchetto/Venetien**

*Wunderschön rund und weich, frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure, mit einem vollfruchtigen, Sauvignon-typischen Bouquet. Ein äußerst gelungener Wein.*

*Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9*



## **Weissburgunder Qualitätswein trocken "Pfadtturm" Dr. Koehler/Rheinhessen**

*Kühle Nase mit Kräuterwürze, Granny Smith Apfel und etwas Biskuit. Klar und feinsaftig; fester Körper mit Kraft und etwas Schmelz; Kräuterwürze mit Granny Apfel, frischer Steinobstfrucht und etwas Gebäck; lebendig und frisch; leicht herb am Gaumen mit hoher mineralischer Präsenz; etwas Extraktsüße; tief und komplex; salzige Mineralität mit Apfel im Finale.*

*Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9*

# Rotwein

## **Lunatico Puglia IGP Primitivo Farnese Vini/Abruzzen**

*Ein intensives Aroma mit Noten von Pflaume & Kirschen, würzig mit einem Hauch von Rosmarin und Vanille. Ein körperreicher Wein, der dennoch weich und gut ausbalanciert ist, sehr angenehm zu trinken.*

*Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9*



## **2019 Kaiken Estate Malbec Mendoza/Argentinien**

*opulentes Bouquet von Blaubeeren, schwarzen Johannisbeeren, feinen Noten von Zartbitterschokolade, Tabak und Kaffee Geschmack: saftig, sehr komplex und exzellent strukturiert; auch am Gaumen dominiert die volle Frucht, gestützt von reifem Tannin, das ein traumhaftes, endlos langes Finale begleiten*

*Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9*



## **La Cortigiana Merlot Veneto IGT Sacchetto/Venetien**

*Sein dichter Aromaschmelz zeigt köstliche Noten von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Gewürzen. Er ist wunderbar weich, abgerundet und saftig.*

*Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9*



## **Koonunga Hill Shiraz Penfolds/Australien**

*Mittlerer Körper, vollmundig, reif und warm, mit saftigen Aromen von Blaubeeren und frischem Obstkuchen, Weihnachtsgewürzen, Pfeffer und einer Spur Lakritz; wunderschöne Balance von Frucht und Eiche, weich und sehr lang anhaltend im Finale.*

*Glas 0,2l • € 8.9 Fl. 0,75l • € 29.9*



## Roséwein



### **Rosato Veneto IGT Sacchetto/Venetien**

*Von einer lebhaften Roséfarbe, die leicht ins Kirschrote spielt. Mit einem weinig-fruchtigen Duft sowie mit einem angenehm prickelnden, spritzigen und dennoch harmonischen Geschmack.*

*Glas 0,2l • € 6.9 Fl. 0,75l • € 22.9*