

# JAIPUR PALACE INDISCHES RESTAURANT



**FOOD &  
BEVERAGES**

# MENU



Salad ■

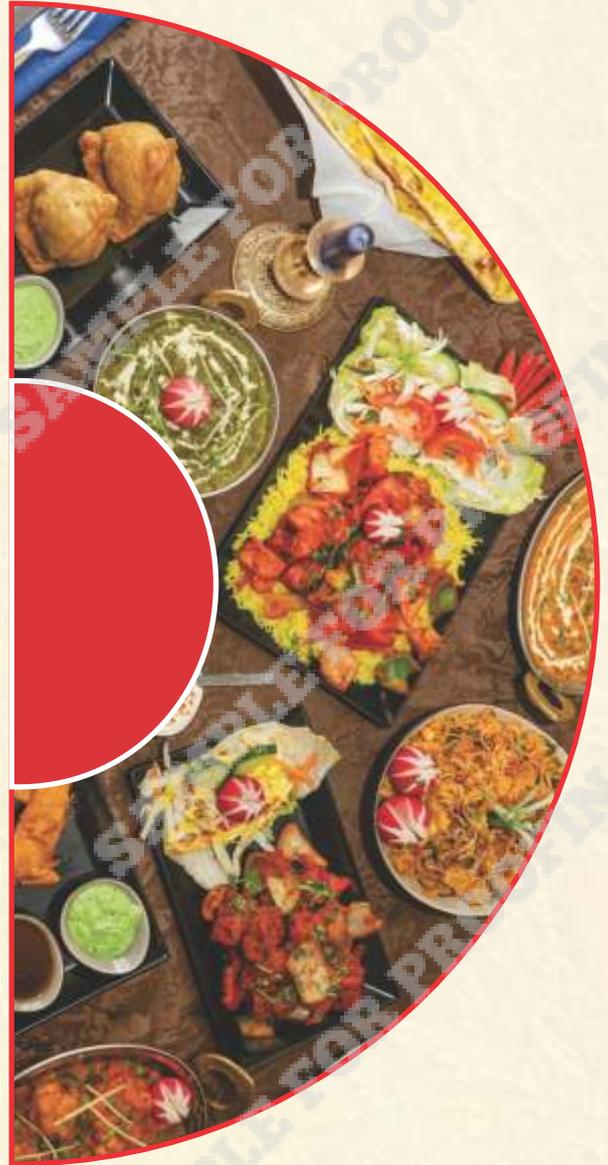
Vorspeisen ■

Spezialitäten vom huhn ■

Biryanis ■

Spezialitäten vom fisch ■

Garnelen ■



## Liste der 14 „EU-Allergene“

	<b>A</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ( 1 ); b) Maltodextrine auf Weizenbasis ( 1 ); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
	<b>B</b>	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	<b>C</b>	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	<b>D</b>	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
	<b>E</b>	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	<b>F</b>	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ( 1 ); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
	<b>G</b>	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
	<b>H</b>	<b>Schalenfrüchte</b> , namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenlandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
	<b>L</b>	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	<b>M</b>	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	<b>N</b>	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	<b>O</b>	<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
	<b>P</b>	<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	<b>R</b>	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse.



## Salate und Raitas

- **Gemischter Salat** (FGM) € 4,90
- **Jaipur Salat** salat mit kase und oliven (FGM) € 7,50
- **Chicken Tikka salat** mit gegrilltem Huhnerstreifen (FGM) € 7,50
- **Kachumar Raita** Gurken Tomaten Paprika Zwiebein gewurzt mit joghurt (G) € 4,50
- **Aloo Raita** gurken kartoffel zwiebel zewurzt in joghurt (G) € 4,50
- **Mint Raita** Tomaten zwiebel in joghurt mint sosse (G) € 4,50
- **Ananas Raita** (G) ananas mit paprika gurken zwiebel gewurzt mit joghurt (G) € 4,50

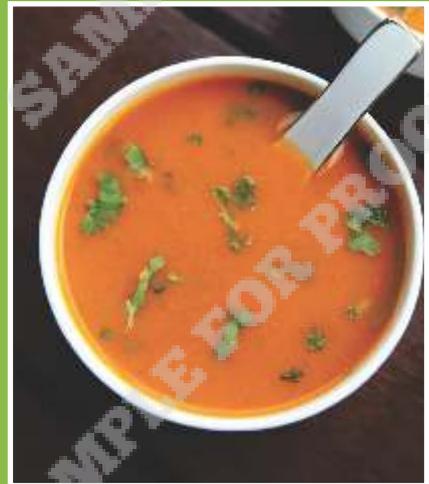
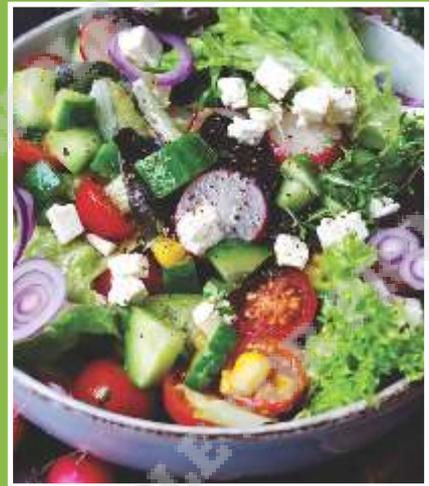
## Suppen

- **Tamater Shorba** Tomatencremesuppe (G) € 4,20
- **Dal Shorba** Indische Rotliscen (P) € 4,20
- **Spinate Shorba** spinatcremesuppe (G) € 4,20
- **Murgh Shorba** Huhnersuppe (O) € 4,50
- **Lasan Shorba** (G.L) suppe knoblauchcrem Suppe (G.L) € 4,50

## Vorspeisen

- **Samosa** Gemuse 2stk gefullte Blatterteigtaschen (A) € 6,00
- **Chicken Samosa** 2stk gefullt mit Huhn (A) € 6,00
- **Samosa Gemischt** 2stk 1 mit gemuse 1 mit huhn (A) € 6,00
- **Samosa Chaat** Blatterteigtasche mit kichererbsen zwiebel und tomaten (AG) € 8,90
- **Murgh Tikka** gegrillte Huhnerstucks (G) € 6,90
- **Murgh Pakora** Huhnerstucks in Spezialteig (G) € 6,90
- **Jhing Pakora** Riesengarnelen in Spezialteig (B) € 8,50
- **Piaz Pakora** zwiebel ringe in Spezialteig € 5,00
- **Paneer Pakora** ind Kase in Spezialteig (G) € 6,90
- **Seekh kebab** fein gehackters Lammfleisch 4 stk € 6,50
- **Papadom** Linsenfladenbort (AP) € 1,20
- **Jaipur Plater** CH-Tika Paneer Pakora Murg Pakora Piaz Pakora (ABG) € 12,90

Legende allergene A=Glutenhaltings  
Geteide B=Krebstiere  
C=E  
D=Fisch E=Erdnusse  
F=soja  
G=Milch Oder Laktose  
H=Schalenfruchte  
L=Sellerie  
M=senf N=Sesam  
O=Sulfite  
P=Lupinen R=Weichtere





Spezialitäten vom huhn

- **Chicken chilli** hühnerstucks in curry soja sosse scharf ACP € 12.50
- **Kadhai Chiken** huhn angebtaten in klassischer Masala sosse mit paprika zwiebel Tomaten Koriander & fenchelsamrn (L) € 12.50
- **Chicken Palak** Hühnerstucke mit spinat (G) € 12.50
- **Chicken Masala** Hühnerstuck mit Tomaten zwiebel chilli sosse scharf (G) € 12.50
- **Chicken Curry** Hühnerstuc in curry sosse € 12.50
- **Chicken vindaloo** Hühnerstuck in scharfer curry sosse und kartoffein scharf (MG) € 12.50
- **Chicken Korma** Hühnerstuck mandel in mandlcreme sosse (GH) € 12.50
- **Butter chicken** Hühnerstucek in butter Tomatencreme sosse (GH) € 12.50
- **Mango chicken** Hühnerstücek in mango limttencreme sosse € 12.50
- **Chicken Jalfrezy** hühnerfilet mit paprika zwiebel tomaten karotten stark gewurzt (G) € 12.50
- **Chicken Lababdar(L)**im lehmo gegrillte Hühnerstücke in einer speziellem masala sauce mit gewürumischung zwiebel tomaten € 12.50

Spezialitäten vom Lamm

- **Lamm Palak** lamm mit spinat G € 14.90
- **Lamm Masala** lammstucks mit tomaten zwiebel chilli sauce scharf G € 14.90
- **Lamm Curry** lamm in curry sauce G € 14.90
- **Lamm Channa** lamm mit kitchererbsen G € 14.90
- **Lamm Vindaloo** Lamm in scharfer curry souce und kartoffeint scharf GM € 14.90
- **Rogan Josh** zartes lammfleisch in joghurt curry souce G € 14.90
- **Lamm Korma** in mandel crème souce GH 14.90

Legende Allergene

A=Glutenhaltings  
Geteeide B=Krebstiere  
C=E D=Fisch  
E=Erdnusse F=Soja  
H=Schalenfruchte  
L=Sellerie M=senf  
N=sesam O=suifite  
P=Lupinen R=weichtiere





### Spezialitäten vom Fisch

- **Fisch Masala** fischfilet mit tomaten zwiebel chilli sosse (scharf) D € 12,50
- **Fisch Curry** fischfilet in curry sosse D € 12,50
- **Fisch vindaloo** fischfilet in scharfer curry sosse und kartoffeln (scharf) DMG € 12,50
- **Fisch Korma** in mandelcreme sosse DH € 12,50
- **Mango fisch** fischfilet in mango limttencreme sosse D € 12,50
- **Fisch Goa** fischfilet mit ananas und kokossosse DGH € 12,50

### Garnelen

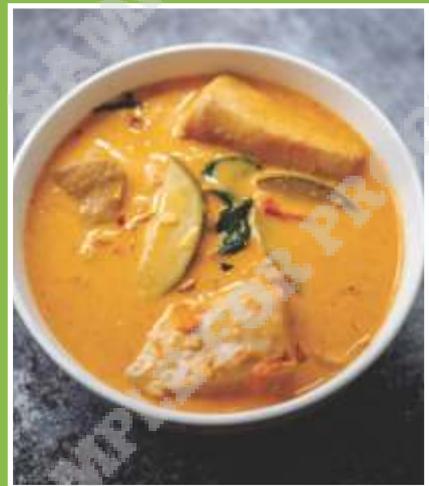
- **Prawn curry** riesengarnelen in currysosse BG € 14,20
- **Prawn Masala** riesengarnelen mit tomaten paprika und zwiebel BG € 14,20
- **Prawn Korma** riesengarnelen in mandelsosse (scharf) BGH € 14,20
- **Prawn Vindaloo** riesengarnelen mit scharfer currysosse BM € 14,20
- **Prawn Goa** riesengarnelen mit ananas und kokosnussosse BG € 14,20
- **Prawn Mango** riesengarnelen mit Mango limttencreme sosse B € 14,20

### Biryani

- **Murgh Biryani** spezial gewürzter Hühnerreis GH € 13,50
- **Lamm Biryani** spezial gewürzter Reis mit lammfleisch GH € 14,50
- **Sabzi Biryani** spezial gewürzter Reis mit Gemuse GH € 12,90
- **Prawn Biryani** spezial gewürzter Reis mit Garnelen BGH € 16,00

#### Legende Allergene

A=Glutenhaltiges  
Getreide B=Krebstiere C=E  
D=Fisch E=Erdnüsse F=soja  
G=Milch oder Laktose  
H=Schalenfruchite L=sellerie  
M=senf N=SESAM O=sulfite  
P=Lupinen R=Weichtiere



## Tandoor Grillspezialitäten

Alle grillspezialitäten werden mit einem gemischten Salat serviert

### ■ Tandoori Chicken (G.L) € 15.50

Ein Gericht aus Hühnern, das in Joghurt und Gewürzen mariniert & in einem Tandoor (Lehmofen) gegrillt wird

### ■ Tandoori Paneer Tikka (G.L) € 15.00

Im Tandoor gegrillter Käse mit Zwiebeln & Paprika

### ■ Chicken Shashlik (G.L) € 15.00

Mariniertes saftiges Hähnchenfilet mit Paprika & Zwiebeln  
In einer Tandoori-Masalamischung

### ■ Lamm Chops (G.L) € 16.50

Im Tandoor gegartes Lammkotelet gemischt mit Ingwer, Knoblauch, grünem Chili & einer Gewürzmischung

### ■ Tandoori Mix Grill (G.H.L.) € 16.00

Eine Auswahl unserer Tandoori-Favoriten darunter Stücke von Tandoori Chicken, Malai Tikka, Lammkotelet, King Prawn Tandoori & Seekh Kebab

### ■ Malai Tikka (G.H.L.) € 15.50

Mariniertes saftiges Hühnerfilet mit Paprika & Zwiebeln  
In einer Joghurt-Cashew-Marinade

### King Prawn Tandoori (B.L)

### Königsgarnellen würzig mariniert & im Tandoor gegrillt € 15.90

Mit einzigartigem Aroma

### Tandoori Sheek Kabab € 15.50

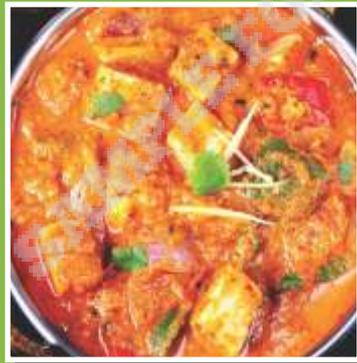
Fein gehacktes Lammfleisch mit Reis und Salat





## Gemüse

Mix veg gemischtes gemüse in curry sosse		€ 11.50
Palak paneer indischer kase mit spinat	G	€ 11.50
Matter paneer indischer kase mit erbsen	GH	€ 11.50
Aloo gobi karfionl mit kartoffel (indische art)		€ 11.50
Channa masala kichererbsen in zwiebel und tomaten		€ 11.50
Shahi Paneer indischer kase in tomaten buttercremesosse	GH	€ 11.50
Dal Makhni linsen nach alt indischer art	G	€ 11.50
Baingan Bartha Melananie mit zwiebel tomaten und cashewkernen	H	€ 11.50
Malai Kofta indische kasekugeln in mandelcremesosse	GH	€ 11.50
Sabji Kofta Gemuselallchenun curry souse		€ 11.50
Paneer masala indischer kase mit tomaten zwiebel chilli sosse scharf	G	€ 11.50
Paneer chilli indischer kase in curry soja sosse scharf	G	€ 11.50
Navrattan korma gemüse in mandercream sauce	GH	€ 11.50
Paneer Lababdar (G.L) Fine combination aus hausgemachten huttenkase in cremiger cashew & mandal sauce		€ 11.50
Kadhai Paneer (G.L) Noeindisches gericht mit hausgemachtem huttenkase paprika		€ 11.50
Zwiebl tomaten sosse und Frisch gemahlene gewurzen		€ 11.50
Masala Bhindi Okraschoten und erdapfel mit angerbraten paradeisern & zwiebel verfeinert		€ 11.50
Dal Tadka Gelbes masoor linsen dall kurkuma cury nach ayurvedischen rezept		€ 11.50





## Beilagen

<b>Naan</b> delicates weissbrot	AG	€ 3.50
<b>Garlic Naan</b> weissbrot mit Knoblauch	AG	€ 4.00
<b>Butter Naan</b> weissbrot mit butter	AG	€ 3.90
<b>Aloo Masala Naan</b> weissbrot gefüllt mit kartoffen	AG	€ 5.00
<b>Chicken Naan</b> weissbrot gefüllt hühnerfleisch	AG	€ 5.50
<b>Paneer Naan</b> weissbrot mit ind kase	AG	€ 5.50
<b>Pulloreis</b> spezial indischer reis mit gemuse	H	€ 3.90
<b>Bhatura</b> frittiertes weissbrot	AG	€ 3.50
<b>Chapati</b> vollweizenbrot aus der pfanne oder lehmfen	A	€ 3.50
<b>Parantha</b> zweilagiges vollweizenbrot süss er pfanne A	A	€ 3.50

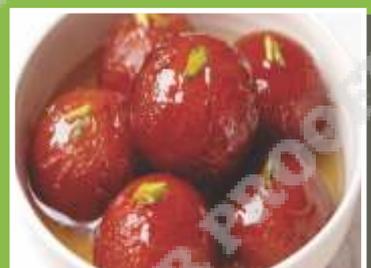
## Platten

<b>Chole Bhature (A.G.L)</b> Mit kichererbsen curry souce bhature mix pickle & joghurt salat	€ 12.90
<b>Thali Platte (G.H)</b> Verschiedenc genusesorten oder fleisch mit reis und brot	€ 17.50
<b>Jaipur Palate (G.H)</b> P 3 verschiene flischsorten gegrillt mit reis und naan mit 3 vers souce	€ 40.00

## Nachspeisen

<b>Gulab jamun</b> milchkugein mit sirup	AG	€ 4.90
<b>Gajar Halwa</b> karotten kase und milch	GH	€ 4.90
<b>Mango crème</b> leichte mango crème mit indische Spezialitäten	GH	€ 6.90
<b>Kheer</b> milchreis mit rosinen mandeln und kokos		€ 6.90
<b>Kulfi</b> Hausgemachtes safran eis (Mango Kulfi & pista kulfi) (G)		€ 4.50

Legende allergene, A=Glutenhaltigs Geteide B=Krebstier  
C=ED=Fisch E=Erdnüsse F=soja G=Milch Oder Laktose  
H=Schalenfruchte L=Sellerie M=senf N=Sesam O=Sulfite  
P=Lupinen R=Weichtere



## Erfrischungen



**INDISCHES**  
RESTAURANT JAIPUR PALACE

Himbr Holuner Soda	250 ML	€ 2.90
	500 ML	€ 4.50
Mango Juice	250 ML	€ 3.20
	500 ML	€ 5.00
Mango gespritzt	250 ML	€ 3.00
	500 ML	€ 4.20
Mango Lassi GH	250 ML	€ 3.50
	500 ML	€ 5.00
Cola, Fanta, Sprite, Cola Light		€ 3.20
Lassi G	250 ML	€ 3.50
	500 ML	€ 5.00
Apfelsaft	250 ML	€ 3.90
	500 ML	€ 4.20
Apfel gespritzt	250 ML	€ 2.90
	500 ML	€ 4.20
Lycheesaft	250 ML	€ 3.20
	500 ML	€ 5.00
Lychee gespritzt	250 ML	€ 3.20
	500 ML	€ 4.20
Elmdudler		€ 3.20
Mineral		€ 3.20
Soda	250 ML	€ 1.90
	500 ML	€ 2.50
Soda zitrone	250 ML	€ 2.50
	500 ML	€ 3.20
Red Bull		€ 3.50



## Warme Getranke

Masala Tee	€ 4.50
Kleine schwarze	€ 2.50
Grosse schwarze	€ 3.90
Kleine baruner	€ 2.50
Grosse brauner	€ 3.90
Melange	€ 3.90
Bergtee	€ 3.90
Tee	€ 3.80

(Fruchtete, Pfefferminze, Krauterte, Gruner tee)

## Whisky

Jhony walker	4 Cl	€ 5.90
Red label	4 Cl	€ 5.90
Black label	4 Cl	€ 5.90
Chivas regal	4 Cl	€ 5.90
Ballantines	4 Cl	€ 5.90
Jack Daniels	4 Cl	€ 5.90
Old monk Rum	4 Cl	€ 5.90
Gentelman jack	4 Cl	€ 5.90
8 PM	4 Cl	€ 5.90

## Sekt

Sekt Glass O	€ 4.90
Flasche Schlumberger O	€ 35.00

## Bier

Alkoholfiel 0.5 L	€ 3.80
Indisches Bier A (KingFfischer/Cobera)	FL.0, 33L € 3.90
Bier A	0.50 L € 4.20
Bier A	0.30 L € 3.20

## Spirituosen/weinbrand/likor/wpdka/gin

Bacardi	2 Cl	€ 3.50
Wodka	2 Cl	€ 3.50
Gin	2 Cl	€ 3.50
Mango Schnaps	2 Cl	€ 3.50
Coco Schnaps	2 Cl	€ 3.50



## APERITIF

Mango Wodka		€ 4.50
Aperol Spritzer		€ 4.50
Mango Sekt		€ 4.50
Mango Gin		€ 4.50
Camapri Soda		€ 4.50
Dry Martini	4 Cl	€ 4.00

## ROTWIN

Zweigelt BIO	1/4	€ 5.50
Zweigelt BIO	1/8	€ 3.90
Blauer Burgunder BIO	1/4	€ 5.50
Blauer Burgunder BIO	1/8	€ 3.90
Rotwien gespritzt O		€ 3.90
Indischer Rotwein SULA	1/4	€ 5.50
Indischer Rotwein SULA	1/8	€ 3.90

## WEISSWEIN

Welshriesling BIO	1/4	€ 5.50
Welshriesling BIO	1/8	€ 3.90
Chardonnay BIO	1/4	€ 5.50
Chardonnay BIO	1/8	€ 3.90
Weisswein gespritzt		€ 3.90
Indischer Weisswein SULA	1/4	€ 5.50
Indischer Weisswein SULA	1/8	€ 3.90
Rot oder Weiss BIO	F1	€ 19.00
Indischer Rot oder wein SULA	F1	€ 19.00





**INDISCHES**  
RESTAURANT JAIPUR PALACE

## MITTAGSMENU

mit Tagesuppe Montage bis freitag

**Butter chicken GH** 9.50

Hühnerstücke in butter tomaten crème sauce

**Thali GH** 11.90

3 Fleischsorten curry mit reis und brot

**Seekh Kebab** 9.50

fein gehacktes lamm mit reis und salat

**Chicken Tikka G** 9.50

gegrillte Hühnerstücke mit reis und salat

**Chicken Curry** 9.50

Hühnerstücke in curry sauce

**Mix Veg** 9.50

Gemischtes Gemüse in currysauce

**Palak Paneer G** 9.50

indischer kase mit spinat

**Aloo Gobi** 9.50

karfiol mit kartoffeln (indische art)

**Dal Makhni G** 9.50

linsen auf alt indischer art

**Biryani GH** 9.50

spezial gewurzter reis mit fleisch oder gemüse

**Dal Tadka G** 9.50

Gemischtes linsen mit reis und brot

**Channa Masala G** 9.50

kichererbsen in zwiebeln und tomaten

**Aloo Palak G** 9.50

kartoffeln mit spinat

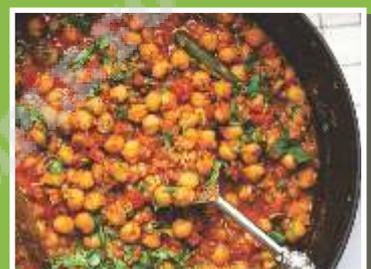
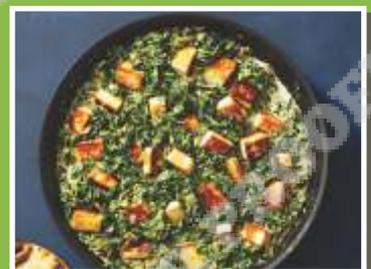
Legende allergene

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei

D=Fisch, E=Erdnüsse, F=soja, G=Milch oder Laktose

H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=senf, N=Sesam,

O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere





**JAIPUR PALACE**  
**INDISCHES RESTAURANT**

# Healthy FOOD for wealthy MOOD

