

SUPPEN - SOUPS

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | <p>Dal Shorba ©</p> <p>Indische Linsensuppe mit einer feinen Mischung aus gelben und roten Linsen, Sahne, pikant
<i>Indian lentil soup with cream, spicy</i></p> | 3,90 € |
| 2 | <p>Chicken Shorba ©</p> <p>Hühnerfleischsuppe und verschiedenes Gemüse (grüne Bohnen, Karotten, Champignons), Sahne
<i>Chicken soup and various vegetables, with cream</i></p> | 4,00 € |
| 3 | <p>Sabzi Shorba ©</p> <p>Gemüsesuppe aus grünen Bohnen, Karotten, Champignons, Sahne
<i>Vegetable soup with various vegetables and cream</i></p> | 3,90 € |

VORSPEISEN - STARTERS

- | | | |
|----|---|--------|
| 10 | <p>Onion Bhaji</p> <p>Frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig, kräftig gewürzt
<i>Deep-fried onion rings in chickpea batter, spicy</i></p> | 4,50 € |
| 11 | <p>Mixed Vegetable Pakoras</p> <p>Gemischte Gemüsestücke (Blumenkohl, Kartoffeln, Paprika, Auberginen, Zwiebeln) in Kichererbsenmehlteig, frittiert, kräftig gewürzt
<i>Mixed vegetables in chickpea batter, deep-fried, spicy</i></p> | 5,60 € |
| 12 | <p>Fish Koliwada ©</p> <p>Zarte Seelachsfiletstücke in Kichererbsenmehlteig, frittiert
<i>Tender pollack filet in chickpea batter, deep-fried</i></p> | 6,90 € |

© = Fisch und Fischerzeugnisse
 © = Milch und Milcherzeugnisse



- 13 **Chicken Pakoras**
Zarte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenmehlteig, frittiert, scharf
Tender chicken pieces in chickpea batter, deep-fried, spicy 6,00 €
- 14 **Vegetable Samosa** [Ⓐ] [Ⓗ]
2 Pastetchen aus Weißmehl mit frischem Gemüse gefüllt (Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln, ganze Cashewnüsse, Korianderkerne, Königskümmel), frittiert
2 pastries of white flour filled with fresh vegetables, deep-fried 5,90 €
- 15 **Fried Prawns** [Ⓑ]
Garnelen in Kichererbsenmehlteig, frittiert, pikant
Prawns in chickpea batter, deep-fried, spicy 9,90 €
- 16 **Assorted Platter / Gemischte Platte** [Ⓓ]
Onion Bhaji, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Fish Koliwada, Chicken Tikka 12,90 €
- 17 **Prawn Puri** [Ⓐ] [Ⓑ]
Garnelen in einer scharfen Zwiebel-Tomatensauce, serviert auf fluffig gebackenem Brot aus Vollkornmehl
Prawns in spicy tomato onion sauce, served on fluffy baked bread of wholemeal flour 12,90 €

SALATE - SALADS

- 25 **Jaipur Salat**
Knackiger Eisbergsalat, Paprika, Gurken, Karotten, Tomaten und gegrillte Hühnchenbruststreifen, serviert mit einem Dressing aus Olivenöl und frischem Zitronensaft
Iceberg salad, pepper, cucumber, carrots, tomatoes, grilled chicken breast strips, oil and lemon juice dressing 7,90 €
- 26 **Raita** [Ⓒ]
Erfrischender gewürzter Joghurt mit Gurkenstücken, Minze und Koriander
Refreshing yogurt with cucumber, mint and coriander 3,90 €

- Ⓐ = Weizen, Roggen
Ⓑ = Krebstiere
Ⓓ = Fisch und Fischerzeugnisse
Ⓒ = Milch und Milcherzeugnisse
Ⓗ = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse



JAIPUR PALACE CURRY SPEZIALITÄTEN

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES - HOUSE SPECIALITIES

- 30 Chicken Lazziz** [Ⓞ] [Ⓜ]
 Hähnchenbruststücke, gegart in einer Sauce aus frischen Tomaten, einem Hauch von Rahmspinat, grüner Paprika, Cashewnüssen, frischem Koriander, Ingwer und Knoblauch
Tender chicken in a fresh tomato sauce, with touch of spinach, green pepper, cashew nuts, coriander, ginger and garlic
 13,50 €
- 31 Lamb Rara** [Ⓞ] [Ⓜ]
 Fleischbällchen aus Lamm- und Hühnerhackfleisch, gegart in einer Tomaten-Zwiebel-Cashewnusssauce, mit frischen grünen Erbsen, Sahne
Meat balls of minced lamb and chicken in tomato onion cashewnut sauce with green peas, cream
 14,50 €
- 32 Jaipur Kofta** [Ⓜ]
 Fleischbällchen aus Lamm- und Hühnerhackfleisch, gegart in einer speziellen Tomaten-Zwiebel-Cashewnusssauce
Meat balls of minced lamb and chicken in special tomato onion cashewnut sauce
 13,50 €
- 33 Lamb Bhuna** [Ⓜ]
 Stücke vom Lamm, gegart in einer speziellen Sauce aus gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen, frischem Koriander und Ingwer
Diced lamb in a sauce of roasted onions, tomatoes, cashewnuts, fresh coriander and ginger
 13,90 €
- 34 King Prawn Bhuna** [Ⓞ] [Ⓜ]
 Riesengarnelen (Meerwasser), geschält, gegart in einer speziellen Sauce aus gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen, Zitronensaft, frischem Koriander und Ingwer
King prawns in a sauce of roasted onions, tomatoes, cashewnuts, lemon juice, fresh coriander and ginger
 24,90 €

Ⓞ = Krebstiere

Ⓞ = Milch und Milcherzeugnisse

Ⓜ = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse



Alle Speisen werden mit Reis serviert. All dishes will be served with rice.

AUS DEM TANDOOR - FROM OUR TANDOOR

- 40 **Tandoori Chicken** ©
Hähnchenkeulen, in Joghurt-Ingwer-Knoblauchpaste und Gewürzen mariniert, gegrillt im Tandoor
Chicken with bones, marinated in yogurt, ginger and garlic paste, spices, grilled in tandoor
11,90 €
- 41 **Chicken Tikka** ©
Hähnchenbruststücke, in Joghurt-Ingwer-Knoblauchpaste und Gewürzen mariniert, gegrillt im Tandoor
Tender pieces of chicken breast, marinated in yogurt, ginger and garlic paste, spices, grilled in tandoor
12,90 €
- 42 **Chicken Shashlik** © ④
Hähnchenbruststücke, in Sahne, Cashewnusspaste und Gewürzen mariniert, gegrillt im Tandoor
Tender pieces of chicken breast, marinated in cream, cashewnut paste, spices, grilled in tandoor
13,50 €
- 43 **Jaipur Kebab** © ④
Hähnchenbruststücke, in Sahne, Cashewnusspaste, Ketchup und Gewürzen mariniert, gegrillt im Tandoor
Tender pieces of chicken breast, marinated in cream, cashewnut paste, ketchup, spices, grilled in tandoor
13,50 €
- 44 **Lamb Tikka** ©
Zarte Stücke aus der Lammlachse, in Joghurt-Ingwer-Knoblauchpaste und Gewürzen mariniert, gegrillt im Tandoor
Tender lamb pieces, marinated in yogurt, ginger and garlic paste, spices, grilled in tandoor
14,90 €

© = Milch und Milcherzeugnisse

④ = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

Alle Speisen werden mit Reis serviert. *All dishes will be served with rice.*



AUS DEMTANDOOR - FROM OUR TANDOOR

AUS DEMTANDOOR
FROM OUR TANDOOR

- 45 **Jumbo Prawn Tandoori** [®] [©]
Riesengarnelen (Meerwasser), geschält, in Joghurt-Ingwer-Knoblauchpaste
und Gewürzen mariniert, gegrillt im Tandoor
*Jumbo prawns, marinated in yogurt, ginger and
garlic paste, spices, grilled in tandoor* 23,90 €
- 46 **Fish Tikka** [®] [©]
Frische Stücke aus Seelachsfilet, in Joghurt-Ingwer-Knoblauchpaste
und Gewürzen mariniert, gegrillt im Tandoor
*Fresh pieces of pollack, marinated in yogurt,
ginger and garlic paste, spices, grilled in tandoor* 15,90 €
- 47 **Tandoori Mix Grill** [©]
Chicken Tikka, Tandoori Chicken, Lamb Tikka, Lamb Kebab (Lammspieß) 19,50 €
- 48 **Paneer Tikka** [©]
Hausgemachter Käse aus Kuhmilch, in Joghurt-Ingwer-Knoblauchpaste
und Gewürzen mariniert, gegrillt im Tandoor
*Self-made cheese (cow milk), marinated in yogurt,
ginger and garlic paste, spices, grilled in tandoor* 12,90 €
- 49 **Tandoori Vegetables** [©]
Frisches Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, rote und grüne Paprika,
Champignons, Paneer, Zwiebeln), in Joghurt-Ingwer-Knoblauchpaste
und Gewürzen mariniert, gegrillt im Tandoor
*Fresh vegetables (cauliflower, broccoli, pepper, champignons,
paneer, onions), marinated in yogurt, ginger and
garlic paste, spices, grilled in tandoor* 12,50 €

- ® = Krebstiere
® = Fisch und Fischerzeugnisse
© = Milch und Milcherzeugnisse

Alle Speisen werden mit Reis serviert. *All dishes will be served with rice.*



JAIPUR PALACE CURRY SPEZIALITÄTEN

HÄHNCHENGERICHTE - CHICKEN DISHES

- 60 **Chicken Madras/Vindaloo/Phal**
Hähnchenbruststücke, gegart in Tomaten-Zwiebelsauce und speziellen indischen Gewürzen in mittelscharfer, scharfer oder sehr scharfer Sauce
Tender pieces of chicken breast, in tomato onion sauce, medium hot, hot or very hot
11,90 €
- 61 **Chicken Do Pyaza**
Hähnchenbruststücke in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce und zusätzlich (=Do) gold gebratenen Zwiebelstückchen
Tender pieces of chicken breast in a rich tomato and onion gravy
12,50 €
- 62 **Chicken Jalfrezi**
Gegrillte Hähnchenbruststücke in einer süß-sauren Sauce (Ketchup, Zitronensaft, Essig) mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika sowie frischen gedünsteten Zwiebeln
Tender pieces of chicken breast, grilled, in sweet sour sauce (ketchup, lemon juice, vinegar) with vegetables like peppers and onions
12,90 €
- 63 **Butter Chicken** ©
Gegrillte Hähnchenbruststücke in einer milden, cremigen Tomaten-Zwiebel-Buttersauce
Tender pieces of chicken breast, grilled, in mild, creamy tomato onion butter sauce
12,50 €
- 64 **Chicken Saagwala** ©
Hähnchenbruststücke, gegart in einer Rahmspinat-Tomaten-Zwiebelsauce und speziellen indischen Gewürzen
Tender pieces of chicken breast in tomato onion and spinach sauce
12,50 €
- 65 **Chicken Tikka Masala** ©
Gegrillte Hähnchenbruststücke in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce und frischem Koriander, Sahne
Tender pieces of chicken breast, grilled, in medium spicy tomato onion sauce, fresh coriander, with cream
12,90 €

© = Milch und Milcherzeugnisse



Alle Speisen werden mit Reis serviert. *All dishes will be served with rice.*

JAIPUR PALACE CURRY SPEZIALITÄTEN

HÄHNCHENGERICHTE - CHICKEN DISHES

- 66 **Chicken Korma** © ①
Hähnchenbruststücke, gegart in einer mild cremigen Sauce aus Sahne, Zwiebeln, Cashewnüssen und Kokosnusspulver
Tender pieces of chicken breast in a mild aromatic sauce of cream, onions, cashewnuts and coconut powder 12,90 €
- 67 **Chicken Rogan Josh**
Hähnchenbruststücke, gegart in einer pikanten Tomaten-Zwiebelsauce und frischem Koriander
Tender pieces of chicken breast in medium spicy tomato onion sauce, fresh coriander 11,90 €
- 68 **Chili Chicken** ②
Hähnchenbruststücke, gegart in einer scharfen Sauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika, frische gedünstete Zwiebeln, Sojasauce, schwarzer Pfeffer
Tender pieces of chicken breast in a spicy sauce, with vegetables like peppers and onions, soja sauce and black pepper 12,50 €
- 69 **Chicken Achari**
Hähnchenbruststücke, gegart in einer Tomaten-Zwiebelsauce, mit sauren Mixed Pickles (Mango, Karotte, Zitrone)
Tender pieces of chicken breast in tomato onion sauce, with sour mixed pickles (mango, carrot, lemon) 12,90 €
- 70 **Chicken Kadai**
Hähnchenbruststücke, gegart in einer pikanten Tomaten-Zwiebelsauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika sowie frischen gedünsteten Zwiebeln
Tender pieces of chicken breast in a spicy tomato onion sauce, with vegetables like peppers and onions 12,90 €

- ② = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
© = Milch und Milcherzeugnisse
① = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse



Alle Speisen werden mit Reis serviert. *All dishes will be served with rice.*

JAIPUR PALACE CURRY SPEZIALITÄTEN

LAMMGERICHTE - LAMB DISHES

- 80 **Lamb Madras/Vindaloo/Phal**
Stücke vom Lamm, gegart in einer Tomaten-Zwiebelsauce und speziellen indischen Gewürzen in mittelscharfer, scharfer oder sehr scharfer Sauce
Diced lamb, in tomato onion sauce, medium hot, hot or very hot 13,50 €
- 81 **Lamb Do Pyaza**
Stücke vom Lamm, in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce und zusätzlich (=Do) gold gebratenen Zwiebelstückchen
Diced lamb in a rich tomato and onion gravy 13,90 €
- 82 **Lamb Saagwala** ©
Stücke vom Lamm, gegart in einer Rahmspinat-Tomaten-Zwiebelsauce und speziellen indischen Gewürzen
Diced lamb in tomato onion and spinach sauce 13,90 €
- 83 **Lamb Tikka Masala** ©
Stücke vom Lamm in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce und frischem Koriander, Sahne
Diced lamb in medium spicy tomato onion sauce, fresh coriander, cream 13,90 €
- 84 **Lamb Korma** © ⑧
Stücke vom Lamm, gegart in einer mild cremigen Sauce aus Sahne, Zwiebeln, Cashewnüssen und Kokosnusspulver
Diced lamb in a mild aromatic sauce of cream, onions, cashewnuts and coconut powder 13,90 €
- 85 **Lamb Rogan Josh**
Stücke vom Lamm, gegart in einer pikanten Tomaten-Zwiebelsauce und frischem Koriander
Diced lamb, in medium spicy tomato onion sauce, fresh coriander 13,50 €

© = Milch und Milcherzeugnisse

⑧ = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse



Alle Speisen werden mit Reis serviert. *All dishes will be served with rice.*

JAIPUR PALACE CURRY SPEZIALITÄTEN

LAMMGERICHTE - LAMB DISHES

- 86 **Lamb Kadai**
Stücke vom Lamm, gegart in einer pikanten Tomaten-Zwiebelsauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika sowie frischen gedünsteten Zwiebeln
Diced lamb in a spicy tomato onion sauce, with vegetables like peppers and onions 13,90 €
- 87 **Lamb Balti** ©
Stücke vom Lamm, gegart in einer pikanten Tomaten-Zwiebelsauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika, Karotten, frischen gedünsteten Zwiebeln sowie einem Hauch Rahmspinat
Diced lamb in a spicy tomato onion sauce, with vegetables like peppers, carrots, onions and a touch of spinach 13,90 €

ENTENGERICHTE - DUCK DISHES

LAMM - / ENTENGERICHTE
LAMB / DUCK DISHES

- 93 **Ente Tikka Masala** ©
Zarte Stücke aus der Entenbrust, gegart in einer cremig pikanten Tomaten-Zwiebelsauce und frischem Koriander, mit Sahne
Duck filet in medium spicy tomato onion sauce, fresh coriander, cream 14,50 €
- 94 **Ente Jalfrezi**
Zarte Stücke aus der Entenbrust in einer süß-sauren Sauce (Ketchup, Zitronensaft, Essig) mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika sowie frischen gedünsteten Zwiebeln
Duck filet in sweet sour sauce (ketchup, lemon juice, vinegar) with vegetables like peppers and onions 14,50 €
- 95 **Ente Mango** © ①
Zarte Stücke aus der Entenbrust, gegart in einer Zwiebel-Mango-Cashewnusssauce, mit Sahne und Kokosnusspulver
Duck filet in onion mango cashewnut sauce, with cream, coconut powder 14,90 €

© = Milch und Milcherzeugnisse

① = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse



Alle Speisen werden mit Reis serviert. *All dishes will be served with rice.*

JAIPUR PALACE CURRY SPEZIALITÄTEN

FISCH- UND MEERESFRÜCHTEGERICHTE

FISH AND SEAFOOD DISHES

- 100** **Prawns Mushroom Masala** [®]
Gegarte Garnelen (Meerwasser) in Tomaten-Zwiebelsauce mit
frischen Champignons, Zwiebeln, Ingwer sowie frischem Koriander
Prawns and mushrooms in tomato onion sauce with fresh ginger and coriander
16,50 €
- 101** **Fish or Prawn Madras/Vindaloo/Phal** [®] [ⓓ]
Zarte Seelachsfiletstücke oder Garnelen, gegart in Tomaten-Zwiebelsauce
und speziellen indischen Gewürzen in mittelscharfer,
scharfer oder sehr scharfer Sauce
*Tender pieces of pollack or prawns, in tomato onion sauce,
medium hot, hot or very hot*
16,00 €
- 102** **Goan Fish** [ⓓ]
Zarte Seelachsfiletstücke, gegart in einer pikanten Tomaten-Zwiebelsauce
mit Kokosnusspulver und Curryblättern
*Tender pieces of pollack in tomato onion sauce,
coconut powder, curry leaves*
15,90 €
- 103** **Prawn Curry** [®]
Ein klassisches Garnelen Curry in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce
A classical prawn curry in a spicy tomato onion sauce
16,50 €

® = Krebstiere
ⓓ = Fisch und Fischerzeugnisse
Ⓞ = Milch und Milcherzeugnisse



Alle Speisen werden mit Reis serviert. *All dishes will be served with rice.*

JAIPUR PALACE CURRY SPEZIALITÄTEN

FISCH- UND MEERESFRÜCHTEGERICHTE

FISH AND SEAFOOD DISHES

104

Fish or Prawn Saagwala [®] [ⓓ] [Ⓞ]

Zarte Seelachsfiletstücke oder Garnelen, gegart in einer Rahmspinat-Tomaten-Zwiebelsauce und speziellen indischen Gewürzen
Tender pieces of pollack or prawns in tomato onion and spinach sauce

16,00 €

105

Jumbo Prawn Hydrabadi [®] [Ⓞ]

Riesengarnelen (Meerwasser), gegart in einer Tomaten-Zwiebelsauce, pikant gewürzt, mit frischer Minze und Koriander, grünem Chili und einem Hauch Rahmspinat

Jumbo Prawns in a spicy tomato onion sauce, fresh mint and coriander, green chili and a touch of spinach

26,90 €

106

Kadai Prawn [®]

Garnelen (Meerwasser), gegart in einer pikanten Tomaten-Zwiebelsauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika sowie frischen gedünsteten Zwiebeln

Prawns in a spicy tomato onion sauce, with vegetables like peppers and onions

16,90 €

FISCH / MEERESFRÜCHTE
FISH / SEAFOOD

- ® = Krebstiere
- ⓓ = Fisch und Fischerzeugnisse
- Ⓞ = Milch und Milcherzeugnisse



Alle Speisen werden mit Reis serviert. *All dishes will be served with rice.*

VEGETARISCH / VEGAN - VEGETABLES

- 115 **Navratan Korma** © ④
Gemischtes Gemüse (Erbsen, Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen, Paneer),
gegart in einer mild aromatischen Sahnesauce mit
Cashewnusstückchen und Goldrosinen
*Mixed vegetables (peas, carrots, cauliflower, green beans, paneer) in a mild
aromatic creamy sauce with pieces of cashewnuts and raisins*
10,90 €
- 116 **Palak Paneer** ©
Hausgemachte Käsestücke aus Kuhmilch, gegart in einer
Rahmspinat-Tomaten-Zwiebelsauce und speziellen indischen Gewürzen
Self-made cheese (cow milk) in tomato onion and spinach sauce
10,90 €
- 117 **Baingan Bhaji** ©
Auberginenstücke, gegart in einer pikanten Tomaten-Zwiebelsauce,
mit frischem Koriander und Ingwer, Sahne
Eggplant in tomato onion sauce, with fresh coriander and ginger, cream
10,90 €
- 118 **Aloo Gobi** ©
Kartoffeln und Blumenkohl in pikanter Tomaten-Zwiebelsauce,
mit frischem Koriander und Ingwer, Sahne
*Potatoes and cauliflower in spicy tomato onion sauce,
with fresh coriander and ginger, cream*
10,90 €
- 119 **Bombay Aloo** ©
Kartoffelstücke in einer scharfen Tomaten-Zwiebelsauce,
mit frischem Koriander und Ingwer, Sahne
*Potatoes in a spicy tomato onion sauce,
with fresh coriander and ginger, cream*
10,00 €
- 120 **Channa Masala** ©
Gekochte Kichererbsen in einer scharfen Tomaten-Zwiebelsauce,
mit frischem Koriander und Ingwer, Sahne
*Chickpeas cooked in a spicy tomato onion sauce,
with fresh coriander and ginger, cream*
10,00 €

© = Milch und Milcherzeugnisse

④ = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse



Alle Speisen werden mit Reis serviert. *All dishes will be served with rice.*

VEGETARISCH / VEGAN - VEGETABLES

- 121 **Paneer Makhani** ©
Hausgemachte Käsestücke aus Kuhmilch, in einer milden, cremigen Tomaten-Zwiebel-Buttersauce
Self-made cheese (cow milk) in mild, creamy tomato onion butter sauce
11,90 €
- 122 **Paneer Jalfrezi** ©
Hausgemachte Käsestücke aus Kuhmilch in einer süß-sauren Sauce (Ketchup, Zitronensaft, Essig) mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika sowie frischen gedünsteten Zwiebeln
Self-made cheese (cow milk) in sweet sour sauce (ketchup, lemon juice, vinegar) with vegetables like peppers and onions
11,90 €
- 123 **Mushroom Bhaji** ©
Frische Champignons in einer pikanten Zwiebelsauce, mit frischem Koriander und Ingwer, Sahne
Mushrooms in a spicy onion sauce, with fresh coriander and ginger, cream
10,50 €
- 124 **Mutter Paneer** ©
Hausgemachte Käsestücke aus Kuhmilch und grüne Erbsen in einer Tomaten-Zwiebel-Sauce, mit frischem Koriander, Sahne
Self-made cheese (cow milk) and green peas in a tomato onion sauce, with fresh coriander, cream
11,50 €
- 125 **Shahi Paneer** © ①
Hausgemachte Käsestücke aus Kuhmilch in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Cashewnusssauce mit frischem Koriander, Sahne
Self-made cheese (cow milk) in tomato onion cashewnut sauce, with fresh coriander, cream
11,00 €

© = Milch und Milcherzeugnisse

① = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

Alle Speisen werden mit Reis serviert. *All dishes will be served with rice.*



BIRYANIS / REISGERICHTE

132	Huhn Biryani / Chicken Biryani	12,90 €
133	Lamm Biryani / Lamb Biryani	14,50 €
134	Garnelen Biryani / Prawn Biryani [ⓑ]	16,50 €
135	Hydrabadi Lamm Biryani / Hydrabadi Lamb Biryani [Ⓒ] mit frischer Minze in Joghurtsauce <i>with fresh mint in yogurt sauce</i>	16,90 €
136	Vegetarisches Biryani / Vegetable Biryani [Ⓒ] [Ⓜ] mit Erbsen, Karotten, Paneer, Blumenkohl, Zwiebeln, Cashewnüssen <i>with green peas, carrots, paneer, cauliflower, onions, cashew nuts</i>	11,90 €

Alle Biryani Gerichte werden mit erfrischend gewürztem Joghurt serviert.
All biryani dishes will be served with seasoned yogurt.

- ⓑ = Krebstiere
- Ⓒ = Milch und Milcherzeugnisse
- Ⓜ = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse



GEBACKENES BROT - BREAD

140	Naan [Ⓐ] Fladenartiges Brot, gebacken im Tandoor, aus Weißmehl und Hefe <i>Naan bread of white flour and yeast, baked in tandoor</i>	2,50 €
141	Knoblauch Naan [Ⓐ] gefüllt mit Knoblauch / <i>filled with garlic</i>	2,90 €
142	Keema Naan [Ⓐ] gefüllt mit Lammhackfleisch / <i>filled with minced lamb</i>	3,90 €
143	Peshwari Naan ^{Ⓐ Ⓜ} gefüllt mit Trockenfrüchten, Rosinen, Cashewnüssen, Mandelstückchen, Kokosnusspulver <i>filled with dried fruits, raisins, cashew nuts, almond pieces, coconut powder</i>	3,90 €
144	Butter Naan ^{Ⓐ Ⓞ} <i>mit Butter / with butter</i>	3,20 €
145	Roti [Ⓐ] Fladenartiges Brot, gebacken im Tandoor, aus Vollkornmehl <i>Bread of whole meal, baked in tandoor</i>	2,30 €
146	Paratha ^{Ⓐ Ⓞ} Fladenartiges, mehrschichtiges Brot aus Vollkornmehl und Butter, gebacken im Tandoor <i>Bread of whole meal and butter, baked in tandoor</i>	3,50 €

REISGERICHTE / BROT
BIRYANIS / BREAD

- Ⓐ = Weizen, Roggen
- Ⓞ = Milch und Milcherzeugnisse
- Ⓜ = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

