

Indian Palace

Original Indian

Indisches Tandoori Spezialitätenrestaurant

68161 Mannheim

€ 14,10 Tel. 0621 - 20408

www.indianpalace-mannheim.de

info@indianpalace-mannheim.de

Kein Ruhetag.

Kein Ruhetag.

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag : 11.30 - 14.30 Uhr 18.00 - 23.00 Uhr

Samstag, Sonntag, Feiertage : 11.30 - 14.30 Uhr 18.00 - 23.00 Uhr

Montag - Freitag wechselndes Mittagsbüffet.
Mehrere Variationen zur freien Auswahl.

Alle Speisen zum Mitnehmen, frisch verpackt in Warmhalteboxen.

Wir haben auch eine Allergenekarte, fragen Sie bitte das Personal.

Hauseigener Cateringservice, fragen Sie unseren Chef.

Alle Preise sind in € incl. der zur Zeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Inhaber: Familie Sarker - Speisekarte Stand 12/10/2015 - Alle anderen Speisekarten, Preisinformationen verlieren sofort Ihre Gültigkeit.

Indian Palace

Herzlich Willkommen .

*Wir freuen uns , Sie in unserem Indischen Tandoori Spezialitätenrestaurant begrüßen zu dürfen .
Alle Gerichte werden stets frisch zubereitet . Sie haben auch die Auswahl ob Ihr ausgewähltes Gericht
scharf , mittelscharf oder mild zubereitet wird .*

*Alle Gerichte die im Tandoor Ofen (Indischer Lehmofen mit Holzkohle) zubereitet werden,
benötigen ca . 20 Minuten Zubereitungszeit .*

*Jederzeit sind wir bemüht , alles mögliche zu tun , um Ihnen einen angenehmen Aufenthalt ,
sowie ein absolut kulinarisches Erlebnis anzubieten .*

Sollten Sie Fragen haben , so wenden Sie sich bitte an unser Personal .

Wir bedanken uns und wünschen Ihnen einen guten Appetit .

Welcome to Indian Palace .

Every dish is prepared freshly .

Please tell us with your order , you would like your dish hot , medium or mild .

*Dishes which are prepared in our Tandoor Oven (Indian clay oven with charcoal)
take some time - maybe 20 minutes .*

*We would like to prepare everything to your satisfaction and like to offer
you an enjoyable culinary experience .*

If you are not happy with anything , please let us know .

Enjoy your meal .

Indian Palace

Menüs / Menus

Für 2 Personen / for two persons

Alle Menüs werden mit Basmati Reis serviert.
All menus are served with Basmati rice.

Menü 1 - *vegetarisch ; vegetarian* -

Suppe nach Wahl
choice of soup

Onion Bajhi / Pakoras

Zwiebelringe mit indischen Gewürzen im Kichererbsenteig gebacken
Onion rings with Indian spices, in gram flavour butter.

Nan

Fladenbrot aus Weizenmehl
Flattened bread from wheat flavour

Vegetable Korma

Verschiedene Gemüse der Saison mit Joghurt*_M und Gewürzen gebraten
Various seasonal vegetables cooked with yoghurt and spices.

Palak Paneer

Hausgemachter Frischkäse*_M mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten
Fresh own label cottage cheese cooked with spinach, onions, tomatoes, spices

Firni

Milchpudding*_M mit Rosenwasser*₁, Mandeln, Pistazien und Rosinen.
Milk pudding with rose water, almonds, pistachios and raisins.

45,50

Indian Palace

Menüs / Menus

Für 2 Personen / for two persons

Alle Menüs werden mit Basmati Reis serviert.

All menus are served with Basmati rice.

Menü 2

Suppe nach Wahl

choice of soup

Samosa / Cheese Pakoras

Frittierte pyramidenförmige Pastete mit Gemüsefüllung und hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig gebacken.

The famous triangular vegetable pastry and fresh cottage cheese dipped in gram flour butter and fried

Lamb Tikka

Saftige marinierte Lammfiletstücke ^M am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt.

Marinated lamb filet from skewer, roasted in the "Tandoor Oven" - Special Indian Own Label -.

Tandoori Chicken Masala

Im Tandoor Ofen gebackene, filetierte Hühnchenteile ^M, orientalisches gewürzt in einer Specialsauce.

Tandoori baked chicken, cooked with oriental spices in a special sauce.

Nan

Fladenbrot aus Weizenmehl

Flattened bread from wheat flour.

53,50

Indian Palace

Menüs / Menus

Für 2 Personen / for two persons

Alle Menüs werden mit Basmati Reis serviert.
All menus are served with Basmati rice.

Menü 3

Suppe nach Wahl

choice of soup

Onion Bajhi / Murgh Pakora

Zwiebelringe mit indischen Gewürzen im Kichererbsenteig ausgebacken.

Hühnerfleisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.

Onion rings with Indian Spices in gram flavour butter.

Boneless chicken pieces dipped in gram flavour butter and fried.

Tandoori Mix

Zusammenstellung verschiedener Tandoori - Spezialitäten *M.

A platter of assorted Tandoori delicacies.

Roghan Josh

Lamm in einer würzigen Soße aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Karotten und grünem Paprika mit aromatischen Gewürzen.

Lamb cooked in aromatic combination of spices, onions, garlic, tomatoes, pepper and carrots

Nan

Fladenbrot aus Weizenmehl

Flattened bread from wheat flour.

58,50

Indian Palace

Menüs / Menus

Für 2 Personen / for two persons

Alle Menüs werden mit Basmati Reis serviert.
All menus are served with Basmati rice.

Menü 4

Suppe nach Wahl

choice of soup

Prawn Pakoras / Machi Pakoras

Garnelen* oder Fisch im Kichererbsenteig gebacken.
Prawns or fish fried in gram.

Jhinga Shahi (Tandoori Garnelen)

Garnelen* mariniert nach Art des Hauses, nach einem aus dem Indus - Tal überliefertem Rezept,
am Spieß im Tandoori Ofen gegrillt.
King prawns marinated according to a secret recipe from the Indus - Valley,
roasted in a Tandoori oven.

Machi Masala (Fish Curry)

Heilbuttstücke* in einer harmonischen Mischung aus milden Gewürzen,
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch.
Halibut pieces in a mild combination of spices, onions, ginger and garlic.

Nan

Fladenbrot aus Weizenmehl
Flattened bread from wheat flour.

Dessert nach Wahl

Choice of dessert.

67.50

Indian Palace

Lukme / Vorspeisen / Appetizers

- | | | |
|----|--|------|
| 14 | Samosa
<i>Frittierte Pastete mit Gemüsefüllung</i>
<i>The famoust triangular vegetable pastry.</i> | 4,50 |
| 15 | Pakorras
<i>Gemüse im Kichererbsenteig gebacken.</i>
<i>Vegetable fried in gram flour butter.</i> | 4,90 |
| 16 | Mix Pakora Platte - für 2 Personen - for 2 persons -
<i>Eine Zusammenstellung unserer besten Pakoras - Spezialitäten</i>
<i>Delicious mixed speciality dipped in thick gramflour and fried.</i> | 9,90 |
| 17 | Prawn Pakora
<i>Garnelen^K in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.</i>
<i>King prawns dipped in thick gram flour butter and fried.</i> | 8,90 |
| 18 | Onion Bhaji
<i>Zwiebelringe mit Indischen Gewürzen gemischt und im Kichererbsenteig ausgebacken</i>
<i>Onions rings with Indian spices mixed and fried in gramflour butter</i> | 4,90 |
| 19 | Fisch Pakora " Amritsari "
<i>Fischfilet^F im speziellem Teig ausgebacken.</i>
<i>Fishfilet dipped in thick gramflour butter and fried.</i> | 6,50 |
| 20 | Cheese Pakora
<i>Hausgemachter Frischkäse^M im Kichererbsenteig ausgebacken.</i>
<i>Fresh cottage cheese dipped in gramflour butter and fried.</i> | 5,50 |
| 21 | Papadam
<i>Knusprige Linsenwaffeln^L - Fine lentil crackers -</i> | 2,10 |
| 22 | Murgh Pakora
<i>Hühnerfleisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.</i>
<i>Boneless chicken pieces , dipped in thick gram flour butter and fried.</i> | 6,50 |

Indian Palace

Shorba / Suppen / Soups

- 10 **Mulligatawny** 4,00
*Delikate Linsensuppe nach südindischer Art mit roten Linsen ,
zartem Hühnchenfleisch , erlesenen Kräutern und milden indischen Gewürzen zubereitet .
Delicious lentil soup with red lentils , chicken , herbs and Indian spices .*
- 11 **Murgh Shorba** 4,00
*Eine Hühnersuppe nach nordindischer Art , mit zartem Hühnchenfleisch ,
Knoblauch , Ingwer , Zimt und Kardamon .
Delicious chicken soup made garlic , ginger , cinnamon , cardamon*
- 12 **Tamater Ka Shorba - Tomatensuppe -** 4,00
*Eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen Rezept ,aus feinsten Kräutern ,
sowie einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung .
Fresh garden tomato soup prepared authentically in our " North Indian Tradition "*
- 13 **Dal Shorba - Linsensuppe -** 4,00
*Delikate Linsensuppe nach "Bombay Art "mit erlesenen Kräutern ,
und mit feinen , milden , indischen Gewürzen zubereitet .
Delicious lentil soup " Bombay Own Label " with fine , mild , special Indian spices .*

Beilagen / Side Dishes

- 37 **Raita** 3,20
*Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln , Gurken und Gewürzen .
Refreshing yoghurt with onion , cucumber and spices .*
- 38 **Gemischter Salat - mixed salad** 4,50
*Frischer grüner Salat mit Zwiebeln , Gurke , Tomate mit Joghurt oder French Dressing .
Fresh green salad with onions , cucumber , tomato with yoghurt or French dressing .*
- 39 **Tomatensalat Salat - Tomato Salad** 4,00
*Tomatensalat mit Zwiebeln .
Tomato salad with onions .*

Indian Palace

Indisches Brot / Indian Bread

- 23 Hara Nan / Green Nan** 3,50
Fladenbrot⁷⁰ gefüllt mit Erbsen und hausgemachtem Frischkäse⁷⁶.
Leavened bread stuffed with green peas and cottage cheese.
- 24 Garlic Nan** 3,50
Fladenbrot⁷⁰ gefüllt mit Knoblauch.
Leavened bread stuffed with garlic.
- 25 Cheese Nan** 3,50
Fladenbrot⁷⁰ aus Sauerteig gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse⁷⁶, im Tandoor Ofen gebacken.
Leavened bread stuffed with fresh homemade cottage cheese, baked in "Tandoori Oven"
- 30 Tandoori Roti** 2,10
Fladenbrot⁷⁰ im Tandoor Ofen gebacken.
Whole wheat bread, baked in "Tandoori Oven"
- 31 Roti Chapati** 2,10
Fladenbrot⁷⁰ aus Vollkornmehl.
Thin whole wheat bread.
- 32 Nan** 2,30
Ein blattförmiges Fladenbrot⁷⁰ aus gesäuertem Teig im Tandoori Ofen gebacken.
Leavened bread baked in "Tandoori Oven"
- 33 Kheema Nan** 3,90
Fladenbrot⁷⁰ aus Sauerteig gefüllt mit gehacktem Lammfleisch.
Leavened bread stuffed with minced lamb.
- 34 Pyaj - Ka - Kulcha** 3,90
Brot aus feinem Weizmehl⁷⁰ mit Zwiebeln gefüllt.
Bread from fine flavour staffed with onions.
- 35 Paratha Lachhedar** 3,90
Spezial blättriges Fladenbrot⁷⁰ aus Vollkornmehl mit Butter⁷⁶ gebacken.
Thin layer buttered leavenend whole wheat bread.
- 36 Aloo Paratha** 3,90
*In Butter gebackenes Fladenbrot⁷⁰ gefüllt mit **gewürzten** Kartoffeln.*
*Bread stuffed with **spicy** potatoes..*

Indian Palace

Tandoori Khajana Spezialitäten - Specialities

Alle Tandoori Spezialitäten werden mit Basmati Reis oder Nan serviert.

All tandoori dishes specialities are served with basmati rice or nan.

- 40 Murgh Tikka "Everst"** **16,50**
Hühnerfleisch Filetstücke, nach 24 stündiger Einlegezeit in Marinade™
danach am Spieß im Tandoor gegrillt.
Chicken filet pieces, marinated for 24 hours and roasted on skewer in tandoor oven.
- 41 Lamb Tikka** **17,90**
Saftige marinierte Lammrücken™ - Filetstücke am Spieß im Tandoor gegrillt
Lamb filet pieces roasted on skewer in Tandoori oven.
- 42 Lamb Chops** **16,90**
Zarte Lammkoteletts mit Zwiebeln, Kräutern, Gewürzen am Spieß im Tandoor gegrillt
Selected lamb chops with delicious spices grilled in tandoor oven.
- 43 Tandoori Mix** **22,90**
Zusammenstellung verschiedener Tandoorispezialitäten™,s
A platter of assorted, mixed Tandoori specialities.
- 44 Jhinga Shahi (Tandoori Garnelen)** **22,90**
Garnelen^s mariniert nach Art des Hauses, nach einem aus dem " Indus - Tal ",
original überliefertem Rezept - am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt.
King prawns marinated according to a secret recipe from the " Indus Valley ",
original, roasted on skewer in " Tandoor Oven ".
- 45 Tangri Kabab** **15,90**
Hühnerschenkel in Joghurt, Knoblauch und Ingwer,
mariniert™ am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt.
Chicken legs marinated in yoghurt with garlic, ginger, and roasted on skewer in " Tandoor Oven ".
- 46 Seekh Kabab** **16,50**
Zartes Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt.
Minced lamb meat with onions, herbs, spices, grilled in tandoor oven.
- 47 Paneer Tikka** **15,90**
Hausgemachte Frischkäsestückchen™, mariniert und mit Zwiebeln, Paprika
am Spieß im Tandoor gegrillt
Homemade fresh cottage cheese, marinated with onions, peppers, roasted in tandoor oven.

Indian Palace

Murgh - Ki - Haandi

Spezialitäten vom Huhn / Chicken Specialities

Alle Spezialitäten vom Huhn werden mit Basmati Reis serviert .

All chicken dishes are served with basmati rice .

- 60 Chicken Curry** **14,50**
Hühnerfleischstücke in einer Currysauce .
Tender chicken cooked in a curry sauce .
- 61 Chicken Curry "Mugal -e- Azami "** **14,90**
Im Tandoor zubereitete marinierte Hühnerbeine
serviert mit einer nordindischen Curry - Spezialität .
Chicken bones , marinated , cooked in Tandoor oven , served with special northindia curry sauce .
- 62 Murgh Tikka Masala** **15,90**
Hühnerfleisch nach einem Rezept aus der königlichen " Moghul - Küche " zubereitet ,
Ein beliebtes Gericht der " Moghul - Höfe "
Boneless chicken prepared in a recipe from the kitchen of " Moghul emperors "
- 63 Murgh Palak** **14,90**
Saftige Hühnerfleischstücke in mild gewürztem Spinat und Ingwer ,
Knoblauch und mit erlesenen Kaschmir - Gewürzen gekocht .
Succulent pieces of boneless chicken cookes in mildly spiced spinach .
and seasoned with herbs and fried with onions , ginger and garlic .
- 64 Murgh Jalferezie** **14,50**
Zarte Hühnerfleischstücke mit frisch gemahlenen Gewürzen mariniert und
mit frischen Tomaten , Zwiebeln , Paprika gebraten .
Tender chicken pieces marinated with fresh ground spices and sauted wit tomatoes , onions .
vegetarian curry sauce .

Indian Palace

Murgh - Ki - Haandi

Spezialitäten vom Huhn / Chicken Specialities

Alle Spezialitäten vom Huhn werden mit Basmati Reis serviert .

All chicken dishes are served with basmati rice .

- 65 Chicken Mango Curry** **14,90**
*Zarte Hühnerfleischstücke in einer würzigen Sahnesauce aus Mangostückchen.
Tender chicken pieces cooked in a spicy cream cauce with mango.*
- 66 Chicken Vindaloo** **14,90**
*Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße - scharf -
Chicken pieces with potatoes in a spicy sauce - hot -*
- 67 Chicken Korma** **15,50**
*Ein Gericht aus der " Königlichen Moghul - Küche ".
Hühnerfleischstücke ineiner milden Sauce aus Gewürzen , Sahne ,
Mandeln , Kokosnuss , Cashewkernen
A dish from the kitchen of the " Mughal Emperors "
Chciken pieces cooked in a mild sauce of spices , cream , almonds , coconut and cashews .*
- 68 Chicken Nurani** **15,90**
*Hühnerfilet in einer sehr milden Sauce aus Sahne , Joghurt , Cashewkernen .
Spezialität des Hauses .
Boneless chicken cooked in a very mild sauce of cream yoghurt and cashews
Speciality of the house .
and seasoned with herbs and fried with onions , ginger and garlic .*
- 69 Chicken Chilli Masala** **14,90**
*Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln , Ingwer und Knoblauch in einer speziellen
roten Chilli -Soße -scharf -
Chciken pieces marinated with onions , ginger , garlic in a special red chilli sauce -Hot-spicy
vegetarian curry sauce .*

Indian Palace

Murgh - Ki - Haandi

Spezialitäten vom Huhn / Chicken Specialities

Alle Spezialitäten vom Huhn werden mit Basmati Reis serviert .

All chicken dishes are served with basmati rice .

70 Chicken Mushroom

14,90

Zarte Hühnerfleischstücke mit frischen Champignons , Tomaten und Zwiebeln gebraten

Tender chicken pieces baked with mushrooms , tomatoes and onions .

71 Chicken Dhansak

14,90

Hühnerfleisch gekocht in einer exotischen Kombination aus Gewürzen , Knoblauch

Ananas . Linsen und Sahne

Tender Chicken cooked in a exotic combination of spices , garlic , pineapple , lentils and cream .

72 Karahi Murgh

14,90

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 special spices ..

Indian Palace

Spezialitäten vom Lamm Lamb Specialities

Gosht

- 50 **Lamb Curry** 15,50
*Lammfleischstücke in einer aromatischen Curry Sauce .
Tender lamb cooked in a tasty Curry Sauce .*
- 51 **Lamb Madras** 15,50
*Lammfleischstücke in scharfer Currysauce .
Tender lamb cooked in a hot - spicy curry sauce*
- 52 **Mutton Korma** 16,50
*Ein Gericht aus der " Königlichen Moghul - Küche " .
Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen , Sahne , Mandeln , Kokosnuss , Cashewkernen
A dish from the kitchen of the " Mughal Emperors "
Tender lamb pieces cooked in a mild sauce of spices , cream , almonds , coconut and cashews .*
- 53 **Bhuna Gosht** 15,50
*Lammstücke in einer harmonischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen , Zwiebeln ,
Knoblauch und Tomaten .
Lamb in a balanced combination of spices , onions and tomatoes with garlic .*
- 54 **Gosht " Katmandoo " Jalfreize** 16,90
*Lammfiletstücke im " Tandoor Ofen " gebacken , orientalisch gewürzt ,
in einer Special Sauce mit frischem Paprika .
Tandoori baked lamb filet , cooked in oriental spices in a special sauce
with fresh pepper and greens herbs .*

*Alle Lammgerichte werden mit Basmati Reis serviert .
All lamb dishes are served with basmati rice .*

Indian Palace

Spezialitäten vom Lamm Lamb Specialities

Gosht

- 55 **Karahi Gosht** 15.90
*Lammstücke mit Zwiebeln , Knoblauch , Ingwer , toamten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet. - Karahi ist ein Indischer Wok -
Lamb pieces cooked in a Karahi with onions , garlic , ginger , tomatoes and fresh ground spices .*
- 56 **Lamb Vindaloo** 15.50
*Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Soße gegart. -Scharf -
Lamb pieces cooked with potatoes in a tangy spicy sauce - hot -*
- 57 **Palak Gosht** 15.50
*Lammfleischstücke mit Zwiebeln , Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung .
Lamb pieces with onions , tomatoes and spinach in a spicy sauce ..*
- 58 **Gosht Nurami** 16.90
*Zartes Lammfleisch in einer sehr milden Sauce aus Sahne , Joghurt , Cashewkernen
Unsere spezielle Hausspezialität .
Tender lamb cooked in a very mild sauce of cream , yoghurt and cashews , speciality of the house .
Lamb in a balanced combination of spices , onions and tomatoes with garlic .*
- 59 **Roghan Josh** 15.50
*Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch , Tomaten , grünem Paprika und Karotten in einer Currysauce.
Lamb cooked in an exotic combination of spices , onions , garlic , tomatoes , pepper , carrots .*

*Alle Lammgerichte werden mit Basmati Reis serviert .
All lamb dishes are served with basmati rice .*

Indian Palace

Fisch und Meeresfrüchte Fish and Seafood


*Alle Fischgerichte werden mit Basmati Reis serviert.
All fish dishes are served with basmati rice.*

- 
- 110 Indian Palace Jhinga Masala** **21,90**
*Garnelen mit frischen Zwiebeln , Ingwer , Knoblauch ,
Gewürzen und grünem Paprika gebraten .
Eine besondere Kochkunst aus "Bombay "
Prawns cooked with fresh onions , spices and green peppers .
A "special dish from "Bombay "*
- 111 Jhinga Palak** **20,90**
*Garnelen in mild gewürztem Spinat , Zwiebeln und Tomaten .
King prawns cooked in mildly spiced spinach with onions and tomatoes*
- 112 Shrimps Masala** **15,90**
*Krabben mit Gewürzen gebraten , in einer delikaten Sauce .
Shrimps with spices , fried , served in a delicious sauce .*
- 113 Shrimps Vindaaloo** **15,90**
*Krabben mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce [scharf]
Shrimps cooked with potatoes in a tangy sauce [spicy]*

Indian Palace

Fisch und Meeresfrüchte Fish and Seafood

*Alle Fischgerichte werden mit Basmati Reis serviert.
All fish dishes are served with basmati rice.*

- 
- 114 **Machi Masala** 15,90
*Fischcurry mit Tomaten in einer aromatischen Gewürzmischung zubereitet.
Pieces of fish filet cooked in Sauce with delicious spices.*
- 116 **Ihinga Dhansak** 19,90
*Riesengarnelen gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen
Moong Dal (gelbe Linsen), Sahne und Ananas.
Fresh Pieces of big prawns cooked in a special exotic sauce.*
- 117 **Fish Mango Curry** 16,90
*Fischfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken
Pieces of fish filet in delicately flavoured cream sauce with fresh mango pieces.*
- 118 **Machi Dansek** 15,90
*Lachsfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen,
Knoblauch, Ananas, Linsen (Moong Dal)
Salmon filet cooked in exotic combination from spices, garlic, pineapple,
lentil (Moong Dal) and cream.*

Indian Palace

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Alle Vegetarische Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

All vegetarian dishes are served with basmati rice.

- 120 Palak Paneer** **12,90**
Haus gemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten.
Fresh cottage cheese with spinach, cooked with onions, tomatoes, yoghurt and spices.
- 121 Mattar Paneer** **12,50**
Haus gemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten.
Fresh cottage cheese with green peas tomatoes, yoghurt, onions and spices cooked.
- 122 Aloo Gobhi Masala** **12,90**
Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Potatoes and cauliflower fried with onions, ginger and garlic.
- 123 Eggplant Bharta** **13,90**
Ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt, und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten.
Whole eggplants are baked over an open flame, in the "Tandoor Oven", are mashed and seasoned with herbs and fried with onions, ginger and garlic.
- 124 Malai Kofta** **13,90**
Hausgemachte Frischkäsebällchen gefüllt mit Cashewkernen und Rosinen gebraten, serviert mit einer milden vegetarischen Currysauce.
Fresh cottage cheese balls staffed with cashews and raisins, served with a mild vegetarian curry sauce.
- 125 "Bombay" Aloo** **11,50**
Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und Indischen Gewürzen gebraten.
Kochkunst aus "Bombay"
Potatoes cooked in Indian spices. A special cooking art from "Bombay"
- 126 Mushroom Palak** **13,50**
Frische Champignons mit Spinat, Zwiebeln und frisch gemahlener Gewürzen gebraten.
Fresh mushrooms fried with spinach, onions and freshly ground red and black spices.

Indian Palace

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Alle Vegetarische Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.


All vegetarian dishes are served with basmati rice.

- 127 Bhindi Masala** **13,90**
Okraschoten mit Zwiebeln , Tomaten , Ingwer , Knoblauch und Gewürzen gebraten.
Ladies fingers fried with onions , tomatoes , ginger , garlic and spices .
- 128 Dal Makhani** **11,90**
Schwarze Linsen gekocht mit Butter , Sahne , Tomatenpüree und Gewürzen
Black lentils cooked with butter , cream tomatopuree .
- 129 Vegetable Korma** **12,50**
Allerlei Gemüse der Saison mit Joghurt und Gewürzen gebraten.
Various vegetable from season fried with yoghurt and spices .
- 130 Tarka Dal** **11,50**
Linsen mit Butter , gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Lentils with butter fried onions and garlic .
and seasoned with herbs and fried with onions , ginger and garlic .
- 131 Vegetarian Kofte " New - Delhi "** **12,90**
Allerlei Gemüsebällchen der Saison mit Tomaten , Zwiebeln und speziellen ,
indischen Gewürzen gebraten .
Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes , onions and special
indian spices , A speciality of "New - Delhi "
- 132 Pindi Chana** **11,50**
Kichererbsen gekocht mit hausgemachtem Frischkäse und indischen Gewürzen .
Chickpeas cooked with cottage cheese in various indian spices .
- 133 Shahi Paneer** **13,90**
Hausgemachter Frischkäse in einer milden Soße aus Tomaten , Joghurt ,
Sahne , Cashewkernen und indischen Gewürzen .
Fresh cottage cheese cooked in a mild sauce of tomatoes , yoghurt , cashews
and indian spices .

Indian Palace

Chawal Ke Namooone

*Reisspezialitäten mit aromatischem Basmatireis .
Specialities with aromatic basmatic rice .*

- 
- 100 Chicken Biryani** **15,50**
*Zarte filetierte Hühnerfleischstücke^M mit Basmati Reis gedünstet ,
mild gewürzt , mit Mandeln^S , Kokosraspeln und Rosinen.
Tender boneless chicken pieces with basmati rice , mildly spiced ,
with almonds , coconut and raisins .*
- 101 Lamb Biryani** **16,50**
*Zarte Lammfleischstücke mit Basmati Reis gedünstet ,
mild gewürzt , mit Mandeln^S , Kokosraspeln und Rosinen.
Tender lamb pieces with basmati rice , mildly spiced ,
with almonds , coconut and raisins .
Soup made with garlic , ginger , cinnamon and cardamon .*
- 102 Vegetable Biryani** **14,50**
*Basmati Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen .
Basmati rice fried with vegetables and mild spices .*
- 103 Prawn Biryani** **20,90**
*Garnelen^F gedünstet mit Basmati Reis und orientalischen Gewürzen .
King prawns with basmati rice in a oriental blend of spices .*

Indian Palace

Mithai Ghar

Indische Desserts / Indian Desserts

- 140 Firni** 4,50
Milchpudding^m mit Rosenwasser^r, Mandeln^s und Pistazien^s.
Milk pudding with rose water^r, almonds and pistachios.
- 141 Gajjar - Ka - Halva** 4,50
Eine indische Dessert Spezialität aus Karotten, Milch^m, Zucker und Nüssen^s
Milk pudding with rose water^r, almonds and pistachios.
- 142 Gulab Jamun** 4,50
Hausgemachte Hüttenkäseballchen^m mit Trockenmilchpulver^m
frittiert und in Zuckersirup^r und Rosenwasser^r getunkt.
Home made cottage cheese balls with dry milk powder,
fried and dipped in sugar syrup and rose water.
- 143 Fruit Chat** 6,50
Exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten mit Grand Marnier^r oder Vanille - Eis^m
Fruit salad of fresh exotic fruits with Grand Marnier or vanilla ice-cream.
- 147 Frische Mango** 5,90
mit Vanille - Eiscreme^m - saisonbedingt -
Fresh mango with vanilla ice-cream - only in season -
- 144 Kulfi** 4,50
Hausgemachtes indisches Eis mit frischer Milch^m, blanchierten Mandeln^s,
Pistazien^s und Kardamon.
Homemade ice-cream from fresh milk, blanched almonds, pistachios and cardamon.
- 145 Gemischtes Eis** 4,50
Verschiedene Eiskrem^m und Fruchtis - Sorten ohne Sahne.
Mixed ice-cream from milk and fruits without whipped cream.
- 146 Eis mit heißen Himbeeren** 5,50
Zart schmelzende Vanille - Eiscreme^m mit heißen aromatischen Himbeeren.
Fine vanilla ice-cream with hot aromatic raspberry.
- 148 Eiskaffee** 5,30
Kräftiger aromatischer Kaffee mit Vanille - Eiscreme^m und Sahnehaube^m
Very aromatic coffee with vanilla ice-cream and whipped cream.

Indian Palace

Kleine Indische Spezialitäten

Indian Palace "Kinderkarte" - children card -

121 **Mattar Paneer** -vegetarisch - vegetarian -

Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten

Joghurt und milden Gewürzen gebraten

Fresh cottage cheese with green peas, cooked in onions, tomatoes, yoghurt and mild spices.

7,90

67 **Chicken Korma**

Ein Gericht aus der königlichen Moghul - Küche,

Hühnerfleischstücke in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen.

A dish from the kitchen of "Moghul Emperors"; chicken pieces cooked in a mild sauce of spices, cream, almonds, coconut and cashews.

9,90

68 **Chicken Nurani**

Hühnerfilet in einer sehr milden Sauce aus Sahne, Joghurt, Cashewkernen.

Eine Indische Spezialität des Hauses.

A special dish from our "Indian Palace Kitchen"

Chicken pieces cooked in a mild sauce of spices, cream and cashews.

9,90

102 **Vegetable Biryani** -vegetarisch - vegetarian

Basmati Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen.

Basmati rice fried with vegetables and mild spices.

8,90

58 **Gosht Nurani**

Zartes Lammfleisch in einer sehr milden Sauce aus Sahne, Joghurt, Cashewkernen.

Eine Indische Spezialität des Hauses.

A special dish from our "Indian Palace Kitchen"

Tender lamb pieces cooked in a mild sauce of spices, cream and cashews.

10,90

Alle Kindergerichte werden mit Basmati Reis oder Nan serviert.

All children dishes are served with Basmati rice or Nan.

Indian Palace

Gewürze / Spices

Alle die Gewürze , die in der gesunden Indischen Küche verwendet werden , haben eine besondere Wirkung auf unseren Körper .

Some typical spices that we use and their traditionally attributed health benefits e.g. according to ayurvedic philosophy are listed .



*Fenchel : stärkt Leber und Milz ; fördert den Schlaf , wirkt beruhigend auf das Verdauungssystem
Fennel : slightly cooling , sweet , alleviates gastropasms , enforces liver and splenic*

*Ingwer : die ayurvedische " Universal - Medizin " , erwärmend , reinigt , fördert Appetit und Verdauung
Ginger : very rich in antioxidants and has anti - inflammatory properties*

*Chili rot : anti - entzündlich , gut für das Immunsystem
Chili rot : Anti - inflammatory compound that helps with a variety of health issues*

*Kreuzkümmel : verdauungsfördernd ausgleichend für den ganzen Körper
Kreuzkümmel : digestive , balancing for all ayurvedic types , body's*

*Safran : kühlend , krampfstillend - **getrocknete Blütennarben vom Krokus - nur getrocknet zu verwenden -**
Saffron : Cooling prinzip , anti - spasmodic , arthritis - **from the flower called " Krokus" - very dry -***

*Nelken : wärmend , blutreinigend , schmerzstillend
Clove : warm up in body , detoxifying , analgetic*

*Zimt : wärmend . süß , regt den Kreislauf an , stärkt die Knochen
Cinnamon : warming , sweet , stimulations the cardiovascular system , good for bones*