



MITTAGSKARTE

Gültig von Montag bis Freitag, 11.30 - 14.30 Uhr
(außer an Feiertagen)



Wir sind immer bestrebt,
dass unsere Gäste unser Restaurant als Freunde verlassen.



UNSERE MITTAGSKARTE

Verehrter Gast,

bitte beachten Sie, dass wir Ihnen in unserer Mittagskarte nur einen Auszug unserer indischen Spezialitäten-Vielfalt bieten können.

Für mehr Auswahl steht Ihnen selbstverständlich unsere umfangreiche Abendkarte zur Verfügung.

Sie haben Fragen zu unseren Gerichten, möchten beraten werden oder wünschen eine individuelle Zusammenstellung? Unser Personal steht Ihnen gerne zur Verfügung!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Team vom Indian Palace

PS: Gut Ding will Weile haben! Unsere Gerichte werden stets frisch zubereitet, daher kann es auch mal zu Verzögerungen kommen.

Wir bitten um Verständnis!



SUPPEN SOUPS

- 301** 🌿 **DAL-SHORBA** ●●●● 3,40 €
Indische Linsensuppe *Indian lentil soup*
- 303** **MURGHA-SHORBA** ●●●● 4,20 €
Hühnersuppe *Chicken soup*

VORSPEISEN APPETIZERS

Pakoras sind Häppchen aus Gemüse, Käse oder Fleisch, in gewürztem Kichererbsenmehl gewendet & frittiert. Serviert werden Pakoras mit drei verschiedenen Dips.

Pakoras are fine snacks made of vegetables, cheese or meat, fried in chickpeas batter and served with three sauces.

- 306** 🌿 **SABJI PAKORA**¹⁹ ●●●● 3,90 €
mit frischem Gemüse *with fresh vegetables*
- 307** 🌿 **VEGETABLE SAMOSA** ●●●● 4,50 €
Zwei herzhafteste Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen & Cashewkernen
Two fried pastries filled with potatoes, green peas and cashew nuts
- 308** 🌿 **MIX PAKORA PLATTE**^{1,16,19} ●●●● 2P. 👤👤 9,90 €
für zwei Personen *for two persons*



🌿 AUF WUNSCH AUCH VEGAN ERHÄLTlich!

WÜRZUNG:

●●●●
MILD

●●●●
NORMAL

●●●●
MITTELSCHARF

●●●●
SCHARF

●●●●
SEHR SCHARF

INDISCHE TANDOORI BROTE

INDIAN TANDOORI BREAD

In einem Tandoor, einem traditionell mit Holzkohle befeuerten Lehmofen, werden viele indische Gerichte zubereitet. In diesem Ofen, der aus einem zylinderförmigen Tonkrug besteht, werden sowohl die typischen Brote gebacken, als auch Fleischgerichte zubereitet. Die Fleischstücke werden mit einer Joghurt-Gewürz-Mischung mariniert und auf Spieße gesteckt. Viele Tandoor-Gerichte sind traditionelle Appetithäppchen oder Zwischenmahlzeiten.

Many Indian dishes are prepared in a clay oven, called „tandoor“. This oven, which in former times worked with charcoal, consists of a cylindrical clay cavity. It is used for the traditional types of bread as well as for many meat dishes. The meat slices are marinated in a seasoned yoghurt sauce and grilled on a spit. Many tandoor-made dishes are traditional appetizers or just snacks.

- 311** 🌿 **PAPADAM** ●●●● 2,00 €
Dünnes Knabbergebäck aus Linsenmehl *Thin cookies made of lentil flour*
- 313** 🌿 **GARLIC NAAN**^{13,19} ●●●● 3,00 €
Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl mit frisch gehacktem Knoblauch
Flat sourdough-based bread made of wheat with freshly chopped garlic
- 316** **TOKRI (BROTKORB)**^{13,19} ●●●● 2P. ♀♂ 4,00 €
Naan, Roti, Bhatura
- 317** **TOKRI (BROTKORB)**^{13,19} ●●●● 4P. ♀♂♂♂ 7,90 €
2 Naan, 1 Roti, 2 Bhatura, 2 Pappad



GARLIC NAAN

🌿 AUF WUNSCH AUCH VEGAN ERHÄLTlich!

WÜRZUNG:



MILD



NORMAL



MITTELSCHARF



SCHARF



SEHR SCHARF

TANDOORI KHAJANA

Alle Tandoori-Gerichte servieren wir auf einer heißen Platte mit Basmatireis,
Naan (indischem Brot) & Currysauce.

*All Tandoori dishes are served on a hot platter aside with Basmati rice,
naan and a currysauce.*

- 356 CHICKEN MALAI TIKKA^{5,19}** ●●●●● **9,90 €**
Hähnchenbrustfilet in milder Cashewnussmarinade
Chicken breast filet in a mild cashew nut sauce
- 357 PUNJABI CHICKEN TIKKA^{1,5,19}** ●●●●● **9,90 €**
Hähnchenbrustfilet am Spieß, in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer & Essig mariniert
Chicken breast filet on a spit, marinated in yoghurt, saffron, garlic, ginger & vinegar
- 358 HARYALI TIKKA^{1,5,19}** ●●●●● **9,90 €**
Hähnchenbrustfilet am Spieß, in frischer Minze, Ingwer & frischem Spinat mariniert
Chicken breast filet on a spit, marinated in fresh mint, ginger & fresh spinach
- 360 MIX GRILL-PLATTE^{1,5,14,19}** ●●●●● **12,90 €**
Eine Zusammenstellung aus dem Tandoor: Hähnchenbrustfilet & Lamm
*Mixed Tandoori platter, a delicious combination out of the clay oven:
chicken breast filet and lamb meat*



MIX GRILL-PLATTE

WÜRZUNG:



MILD



NORMAL



MITTELSCHARF



SCHARF



SEHR SCHARF

VEGETARISCH / VEGAN

VEGETARIAN / VEGAN

Alle vegetarischen Gerichte servieren wir mit Basmatireis und Naan (indischem Brot)
All Vegetarian dishes are coming with Basmati rice & naan (Indian bread)

- 318** 🌿 **DAL TARKA**¹⁹ ●●●● **7,50 €**
Gelbe Linsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Koriander & Curryblättern
Yellow lentils with onions, fresh tomatoes, ginger, coriander & curry leaves
- 319** 🌿 **VEGETABLE JALFREZI**^{1,19} ●●●● **7,50 €**
Verschiedene Gemüse nach nordindischer Art *Various vegetables North Indian style*
- 320** 🌿 **NAVRATAN KA KORMA**^{8,19,20} ●●●● **7,70 €**
Frisches Gemüse in einer milden Sauce mit Mandeln, Cashewnüssen, Kokosflocken
Mixed vegetables in a mild sauce with almonds, cashew nuts, coconut flakes
- 321** 🌿 **SAAG PANEER**¹⁹ ●●●● **7,70 €**
Rahmkäse mit Spinat nach einem nordindischen Rezept
Indian cream cheese with spinach, North Indian style
- 322** 🌿 **PANEER MASALA**^{5,19} ●●●● **7,70 €**
Indischer Rahmkäse in Currysauce mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch & frischen Tomaten *Indian cream cheese in curry sauce with onions, bell pepper, ginger, garlic & fresh tomatoes*
- 324** 🌿 **CHANA MASALA**^{3,19} ●●●● **7,50 €**
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in Currysauce
Chickpeas with tomatoes, onions and ginger in curry sauce
- 325** 🌿 **ALOO SAAG**¹⁹ ●●●● **7,50 €**
Kartoffeln mit mit Spinat, nach einem nordindischen Rezept
Potatoes with spinach, North Indian style



🌿 AUF WUNSCH AUCH VEGAN ERHÄLTlich!

WÜRZUNG:

●●●●
MILD

●●●●
NORMAL

●●●●
MITTELSCHARF

●●●●
SCHARF

●●●●
SEHR SCHARF

HUHN CHICKEN

Alle Hähnchengerichte servieren wir mit Basmatireis und Naan (indischem Brot)
All chicken dishes are coming with Basmati rice & naan (Indian bread)

- 328 CHICKEN CURRY¹⁹** ●●●● 8,10 €
Hähnchenfleisch in Currysauce *Tender chicken in curry sauce*
- 330 CHICKEN KORMA^{8,19,20}** ●●●● 8,70 €
Hähnchenbrustfilet in einer milden Sahnesauce aus geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen
Chicken breast filet in a mild and creamy sauce of ground cream cheese, almonds, cashew nuts
- 331 MANGO CHICKEN^{5,8,19,20}** ●●●● **MILD-SÜSS** MILD-SWEET 8,70 €
Hähnchenbrustfilet mit frischer Mango, Kokosnuss & Mandeln in milder Sauce
Chicken breast filet with fresh mango, coconut & almonds in a mild sauce
- 332 CHICKEN SABJI** ●●●● 8,30 €
Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse
Tender chicken with assorted vegetables
- 333 CHILI CHICKEN^{1,5,8,13,15,22}** ●●●● **SÜSS-SAUER-SCHARF** SWEET-SOUR-HOT 8,80 €
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischem Ingwer, grüner Paprika & Gewürzen in einer scharfen, sämigen Currysauce
Chicken breast filet with onions, garlic, tomatoes, fresh ginger, green bell pepper & spices in a hot curry gravy
- 334 CHICKEN TIKKA MASALA^{1,19,20}** ●●●● 8,80 €
Hähnchenbrustfilet in gewürztem Safran-Joghurt mariniert, im Tandoor gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Gewürzen angebraten
Chicken breast filet marinated in saffron yoghurt, roasted in the tandoor, shortly fried with bell pepper, onions, tomatoes, ginger and spices



CHICKEN TIKKA MASALA

 AUF WUNSCH AUCH VEGAN ERHÄLTlich!

WÜRZUNG:

●●●●
MILD

●●●●
NORMAL

●●●●
MITTELSCHARF

●●●●
SCHARF

●●●●
SEHR SCHARF

ENTE DUCK

Alle Entengerichte servieren wir mit Basmatireis und Naan (indischem Brot)
All duck dishes are coming with Basmati rice & naan (Indian bread)

- 338 BHUNA ENTE^{2,5}** ●●●● 9,50 €
Gebratenes Entenbrustfilet mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce
Duck filet with tomatoes and fried onions in a spicy sauce
- 339 ENTE MANGO^{8,19,20}** ●●●●● **MILD-SÜSS** MILD-SWEET 9,50 €
Entenbrustfilet mit frischer Mango, Kokosnuss & Mandeln in milder Sauce
Duck filet with fresh mango, coconut & almonds in a mild sauce
- 340 ENTE KHUMB¹⁹** ●●●● 9,50 €
Entenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce
Duck filet with fresh white mushrooms in curry sauce

LAMM LAMB

Alle Lammgerichte sind von der Keule ohne Knochen. Wir servieren sie mit
Basmatireis & Naan (indischem Brot).
All Lamb dishes are from the leg without bone, coming with Basmati rice and naan (Indian bread).

- 343 KARAH LAMM** ●●●● 9,30 €
Gebratenes Lammfleisch in Currysauce mit Zwiebeln, Paprika und Joghurt,
in der Pfanne serviert *Roast lamb in curry sauce with onions, peppers and yoghurt,
served in the pan*
- 344 LAMM NILGIRI^{6,8,19}** ●●●●● 9,30 €
zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minzkräutern in
orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat *tender lamb with coriander
leaves, green chili, mint herbs in oriental sauce with coconut milk and spinach*
- 345 LAMM CURRY** ●●●● 8,90 €
Zartes Lammfleisch in Currysauce *Tender lamb meat in curry sauce*
- 346 MANGO LAMM^{8,19,20}** ●●●●● **MILD-SÜSS** MILD-SWEET 9,30 €
Lamm mit frischer Mango, Kokosnuss & Mandeln in milder Sauce
Lamb meat with fresh mango, coconut & almonds in a mild gravy

WÜRZUNG:




BIRYANIS

Ein Biryani ist ein aufwändig zubereitetes Gericht mit gewürztem Reis, der in verschiedenen Variationen angebraten wird. Alle Biryanis servieren wir mit Joghurt und Salat.

*Biryani is a seasoned rice dish of Persian origin, fried in different styles.
All Biryanis are coming with yoghurt and salad.*

Extra Currysauce 2,90€

- 348**  **SABJI BIRYANI**^{17,19} ● ● ● ● ● **7,70 €**
mit frischem Gemüse, Nüssen *with fresh vegetables, nuts*
- 349** **CHICKEN BIRYANI**^{1,17,19} ● ● ● ● ● **8,50 €**
mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Nüssen
with chicken breast filet, bell pepper, onions, nuts
- 350** **LAMM BIRYANI**^{1,17,19} ● ● ● ● ● **9,30 €**
mit Lamm, Paprika, Cashewnüssen, Koriander, Zwiebeln
with lamb meat, bell pepper, cashew nuts, coriander, onions

THALIS

Thalis sind Zusammenstellungen mehrerer Gerichte, die auf einem runden Tablett serviert werden.

Alle Thalıs servieren wir mit Basmatireis & Naan (indischem Brot).

*Thalis are a combination of more dishes served on a round tray.
All thalis are coming with Basmati rice and naan (Indian bread).*

- 353**  **PUNJABI THALI (VEGETARISCH)**^{2,5,6,8,13,19,20,22} ● ● ● ● ● **9,30 €**
Zwei verschiedene vegetarische Gerichte nach Wahl des Kochs mit Raita*
*Two different vegetarian dishes at chef's choice, with Raita**
- 354** **DELHI THALI**^{2,5,6,8,13,15,16,19,20,22} ● ● ● ● ● **10,00 €**
Huhn, Lamm, mit Raita*
*Chicken, lamb, with Raita**

*Raita: Joghurt mit Tomaten, Gurken & Gewürzen
Yoghurt with tomatoes, cucumbers & spices

 **AUF WUNSCH AUCH VEGAN ERHÄLTlich!**

WÜRZUNG:



MILD



NORMAL



MITTELSCHARF



SCHARF



SEHR SCHARF



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFTDRINKS

150	NAT. MINERALWASSER Staatl. Fachingen (medium)	0,25 l	2,40 €
151	NAT. MINERALWASSER Staatl. Fachingen (medium)	0,75 l	5,90 €
152	NAT. MINERALWASSER Staatl. Fachingen (naturell)	0,25 l	2,40 €
153	NAT. MINERALWASSER Staatl. Fachingen (naturell)	0,75 l	5,90 €
154	SCHWEPPE BITTER LEMON ^{3,12}	0,2 l	2,70 €
155	SCHWEPPE TONIC WATER ¹²	0,2 l	2,70 €
156	SCHWEPPE GINGER ALE ^{1,3}	0,2 l	2,70 €
157	COCA COLA ^{1,3,11}	0,33 l	3,00 €
158	COCA COLA LIGHT ^{1,3,11}	0,33 l	3,00 €
159	COCA COLA ZERO ^{1,3,11}	0,33 l	3,00 €
160	SPRITE ³	0,33 l	3,00 €
161	MEZZO MIX ^{1,3,11}	0,33 l	3,00 €
162	FANTA ^{1,3}	0,33 l	3,00 €
170	APFELSCHORLE	0,33 l	3,10 €
171	ORANGENSAFT ³	0,3 l	3,00 €
172	ORANGENSCHORLE ³	0,3 l	3,00 €



INDISCHE GETRÄNKE

INDIAN DRINKS

180	LASSI SAUER¹⁹	0,3 l	3,40 €
	Hausgemachtes, indisches Joghurtgetränk mit Salz und Kreuzkümmel		
181	LASSI SÜSS^{8,19}	0,3 l	3,40 €
	Hausgemachtes, indisches Joghurtgetränk mit Zucker		
182	MANGO LASSI^{8,19}	0,3 l	3,90 €
	Joghurtgetränk mit Mango		
183	MANGOSAFT^{2,8}	0,3 l	3,50 €
184	GUAVENSAFT^{1,2,3,8}	0,3 l	3,50 €
185	LYCHEESAFT^{2,3,8}	0,3 l	3,50 €
186	ANANAS- UND KOKOSSAFT^{2,5,8}	0,3 l	3,50 €
187	ANANAS- UND KOKOSSCHORLE^{2,5,8}	0,3 l	3,00 €
188	MANGOSCHORLE^{2,8}	0,3 l	3,00 €
189	GUAVENSCHORLE^{1,2,3,8}	0,3 l	3,00 €
190	LYCHEESCHORLE^{2,3,8}	0,3 l	3,00 €



BIERE BEER

194	INDISCHES BIER ¹³	0,33 l	3,20 €
195	RADEBERGER PILS VOM FASS ¹³	0,3 l	2,90 €
196	RADEBERGER PILS VOM FASS ¹³	0,5 l	3,90 €
197	RADLER (RADEBERGER) VOM FASS ^{2,8,13}	0,3 l	2,90 €
198	RADLER (RADEBERGER) VOM FASS ^{2,8,13}	0,5 l	3,90 €
199	SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ¹³	0,5 l	3,80 €
200	SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN DUNKEL ¹³	0,5 l	3,80 €
201	SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI ¹³	0,5 l	3,80 €
202	SCHÖFFERHOFER KRISTALLWEIZEN ¹³	0,5 l	3,80 €
203	JEVER FUN PILS ALKOHOLFREI ¹³	0,33 l	3,00 €

HEISSE GETRÄNKE HOT DRINKS

210	CHAI ¹⁹ Indischer Haustee mit Milch	2,50 €
211	DARJEELING ODER INGWER TEE	2,50 €
212	GRÜNER ODER PFEFFERMINZ TEE	2,50 €
213	ESPRESSO ¹¹	2,20 €
214	TASSE KAFFEE ¹¹	2,90 €
215	TASSE CAPPUCCINO ^{11,19}	3,40 €

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

LISTE UNSERER ZUSATZSTOFFE:

1. Farbstoff; 2. Konservierungsstoff(e); 3. Antioxidationsmittel; 4. Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärtzt; 7. gewachst; 8. mit Süßungsmittel(n); 9. Zuckeralkohole; 10. mit Phosphat; 11. coffeinhaltig; 12. chininhaltig; 13. glutenhaltiges Getreide; 14. Krebstiere und Krebserzeugnisse; 15. Eier und Eierzeugnisse; 16. Fisch und Fischerzeugnisse; 17. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; 18. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 19. Milch und Milcherzeugnisse; 20. Schalenfrüchte; 21. Sellerie und Sellerieerzeugnisse; 22. Senf und Senferzeugnisse