



*Namaste*

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



# HERZLICH WILLKOMMEN!

Verehrter Gast,

hiermit möchten wir Sie in unserem Restaurant INDIAN PALACE Limburg herzlich willkommen heißen.

In unserem Restaurant INDIAN PALACE möchten wir Ihnen die kulinarischen Extravaganzen der „Größe der Indischen Küche“ nahebringen. Lassen Sie sich dazu von uns zu einer kulinarische Reise verführen und erleben Sie mit uns die Vergangenheit in Form einer gemütlichen Atmosphäre und Gastfreundschaft, Erinnerungen an die goldenen Zeiten, als jede Mahlzeit ein Fest und jedes Fest ein Gourmetvergnügen war.

**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 unvergesslichen Abend und 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!

# INDISCHE GERICHT-VARIATIONEN

## MASALA<sup>1,19,20</sup> ●●●●●

Masala ist die berühmteste Gewürzmischung Indiens. Sie besteht aus mariniertem Fleisch und einer gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln und einer Cashew-Safran-Sauce.

*Masala is the most famous spice mixture of india. It contains marinated meat with a grinded spice mixture with tomatoes, red onions and an almond-safron-sauce.*

## JALFREZI<sup>19</sup> ●●●●●

Im Bengalischen bedeutet das Wort „Jhal“ scharf und Parhezi ist ein Slang und heißt „frittieren bitte“. Jalfrezi enthält gebratenes Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Sauce nach nordindischer Art.

*In Bengal „Jhal“ means hot and Parhezi „Fried.zee“ - fry please. Jalfrezi contains braised meat, fish or vegetables with red onions, capsicum, pepper, garlic and ginger in a thick sauce - northindian style.*

## VINDALOO<sup>17,22</sup> ●●●●●

Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Kardamon, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc.

*Vindaloo is a famous indian dish with ginger, chili, cardamon, clove, piment, tamarind, cinammon, coriander, curcuma etc.*

## KORMA ●●●●●

Korma ist ein Mughlai-Gericht. Korma bedeutet auf Hindi und Urdu „geröstet“. Es besteht aus geröstetem Fleisch oder Gemüse mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Rosinen und einer Nußsauce mit Kokosmilch und Mandeln.

*Korma is a Mughlai dish. Korma means in Hindi and Urdu „braised“. It is made of braised Meat or vegetables with onions, ginger, garlic, clove, cardamon, coriander, piment, cumin, curcuma, raisins and a nutsauce with coconutmilk and almonds.*

## BHUNA<sup>2,5</sup> ●●●●●

Bhuna heißt ist Gewürzen trocken braten. Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Koriander, Korianderpulver, Kreuzkümmel, Chili und Garammasala.

*Bhuna means to fry in spices dry. Meat or vegetables fried dry with tomatoes, onions, garlic, fresh coriander, corianderpowder, cumin, chili and garammasala.*

## DIPS

Mango<sup>2,8</sup> - Süß-Sauer-Sauce ●●●●●

Minze-Joghurt<sup>1,2,19</sup> - Frische grüne Minze in Joghurt ●●●●●

Minze-Scharf<sup>2</sup> - Frischer Pfefferminz, Koriander, Chili, Zwiebel, Zitrone und Gewürze ●●●●●

 AUF WUNSCH AUCH VEGAN ERHÄLTlich!

WÜRZUNG:

●●●●●  
MILD

●●●●●  
NORMAL

●●●●●  
MITTELSCHARF

●●●●●  
SCHARF

●●●●●  
SEHR SCHARF

## APERITIFS



<b>233</b>	<b>APEROL SPRIZZ<sup>1,5,12</sup></b>		<b>4,90 €</b>
<b>234</b>	<b>PERNOD (SODA/COLA/MANGO)<sup>1,2,8,11</sup></b>	2 cl	<b>5,80 €</b>
<b>235</b>	<b>CAMPARI ORANGE ODER MANGO<sup>1</sup></b>	4 cl	<b>4,90 €</b>
<b>236</b>	<b>SHERRRY SANDEMANN MEDIUM<sup>5</sup></b>	5 cl	<b>4,50 €</b>
<b>237</b>	<b>MARTINI BIANCO ODER ROSSO<sup>5</sup></b>	5 cl	<b>4,90 €</b>
<b>238</b>	<b>BOMBAY GIN TONIC<sup>2,3,12</sup></b>	4 cl	<b>6,50 €</b>
<b>239</b>	<b>GLAS SEKT<sup>5</sup></b>	0,1l	<b>4,00 €</b>
<b>240</b>	<b>MANGO SEKT<sup>1,5</sup></b>	0,1l	<b>4,20 €</b>
<b>241</b>	<b>FLASCHE SEKT<sup>5</sup></b>	0,75l	<b>22,00 €</b>
<b>242</b>	<b>FLASCHE CHAMPAGNER<sup>5</sup></b>	0,75l	<b>45,00 €</b>



# UNSERE EMPFEHLUNGEN

Liebe Gäste,  
wir laden Sie herzlich dazu ein, mit uns unsere neusten indischen Gerichte zu testen!  
Wir sind überzeugt davon, eine passende Auswahl für Sie geschaffen zu haben und  
wünschen Ihnen einen guten Appetit!

All unsere Empfehlungen servieren wir Ihnen mit Basmati-Reis und Brot.

- E1.**  **BOMBAY ALOO** ●●●● 12,90 €  
Gebratene Kartoffeln mit Kräutern & Gewürzen in pikanter Sauce
- E2.**  **MANGO MIX VEGETABLES** ●●●● **MILD-SÜSS** MILD-SWEET 13,20 €  
Gemischtes Gemüse in Mango-Cashewnuss-Soße
- E3.** **CHICKEN ACHAARI TIKKA** ●●●● 15,90 €  
Hähnchenbrustfilet gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse,  
auf eine Steinplatte serviert
- E4.** **CHICKEN MADRAS** ●●●● 15,90 €  
Südindisches scharfes Hähnchengericht mit Kokosnuss & Gewürzzubereitung
- E5.** **DAHI GHOSHT** ●●●● 16,90€  
Lamm mit Zwiebeln, Tomaten in Joghurt-Cashew Soße
- E6.** **KARAHI ENTE** ●●●● 17,90€  
Gebratenes Entenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Chili, Ingwer, Knoblauch  
und Tomaten in einer würzigen Sauce



 AUF WUNSCH AUCH VEGAN ERHÄLTlich!

WÜRZUNG:



MILD



NORMAL



MITTELSCHARF





SCHARF





SEHR SCHARF

## SUPPEN SOUPS

- 1  **SABZI-SHORBA** ●●●●  
Gemischte Gemüsesuppe *A soup made of mixed vegetables* 4,70 €
- 2  **DAL-SHORBA** ●●●●  
Indische Linsensuppe *Indian lentil soup* 4,90 €
- 3 **MURGHA-SHORBA** ●●●●  
Hühnersuppe *Chicken soup* 5,90 €
- 4 **JHEENGA-SHORBA**<sup>14</sup> ●●●●  
Riesengarnelensuppe *Prawn soup* 5,90 €

## SALATE SALADS

- 15  **GEMISCHTER SALAT**<sup>5,8,13,19,22</sup> MIXED SALAD 4,50 €  
wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Essig/Öl *Yoghurt-dressing or vinegar and oil*
- 16  **TOMATENSALAT**<sup>5</sup> 4,50 €  
mit Zwiebeln, Essig und Öl *Tomato salad with onions, vinegar and oil*
- 17 **INDISCHER SALAT**<sup>1,5,19</sup> ●●●● 9,90 €  
mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, frischen Champignons und Zwiebeln  
*Indian salad with stripes of fried chicken breast filet, fresh mushrooms and onions*

## BEILAGEN SIDE ORDERS

- 23 **PLAIN DAHI**<sup>19</sup> 1,80 €  
Einfacher Joghurt *Plain Yoghurt*
- 24 **MIX RAITA**<sup>19</sup> 2,50 €  
Joghurt mit Tomaten, Gurken & Gewürzen  
*Yoghurt with tomatoes, cucumbers & spices*

 AUF WUNSCH AUCH VEGAN ERHÄLTlich!

WÜRZUNG:



MILD



NORMAL



MITTELSCHARF



SCHARF









SEHR SCHARF



## 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.*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 6  |  <b>SABJI PAKORA</b> <sup>19</sup> ●●●●                                 | 5,50 €  |
|    | mit frischem Gemüse <i>with fresh vegetables</i>   |         |
| 7  |  <b>PIYAAZ PAKORA</b> ●●●●  | 5,70 €  |
|    | Zwiebelringe <i>Onion rings</i>  |         |
| 8  |  <b>PANEER PAKORA</b> <sup>19</sup> ●●●●                                | 5,50 €  |
|    | Frischer hausgemachter Käse <i>Fresh home-made cheese</i>  |         |
| 9  |  <b>VEGETABLE SAMOSA</b> ●●●●   | 5,50 €  |
|    | Zwei herzhafteste Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen & Cashewkernen<br><i>Two fried pastries filled with potatoes, green peas and cashew nuts</i> |         |
| 10 | <b>CHICKEN PAKORA</b> ●●●●   | 6,20 €  |
|    | Hähnchenbrustfiletstücke <i>Slices of chicken breast filet</i>   |         |
| 11 | <b>FISH PAKORA</b> <sup>1,16</sup> ●●●●  | 6,50 €  |
| 12 | <b>JHEENGA PAKORA (4 STK.)</b> <sup>14</sup> ●●●●  | 7,90 €  |
|    | Riesengarnelen <i>Prawns</i>   |         |
| 13 |  <b>MIX PAKORA PLATTE</b> <sup>1,16,19</sup> ●●●● 2P. ♀♀              | 10,90 € |
|    | für zwei Personen (ohne Nr. 12) <i>for two persons (without no. 12)</i>  |         |
| 14 |  <b>MIX VORSPEISE PLATTE</b> <sup>1,14,16,19</sup> ●●●● 4P. ♀♀♀♀      | 19,50 € |
|    | für vier Personen <i>for four persons</i>  |         |



MIX PAKORA

 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.*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 25 |  <b>PAPADAM</b> ●●●●   | 2,50 € |
|    | Dünnes Knabbergebäck aus Linsenmehl <i>Thin cookies made of lentil flour</i>  |        |
| 26 |  <b>TANDOORI ROTI</b> <sup>13,19</sup> ●●●●  | 2,00 € |
|    | Indisches Roggen-Vollkornbrot aus Sauerteig<br><i>Indian whole wheat bread based on sourdough</i>   |        |
| 27 |  <b>TANDOORI PARANTHA</b> <sup>13,19</sup> ●●●●  | 2,60 € |
|    | Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Roggen-Vollkornbrot<br><i>A whole wheat bread sandwich made with butter</i>  |        |
| 28 |  <b>BHATURA</b> <sup>13,19</sup> ●●●●  | 2,50 € |
|    | Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl <i>Fried flat bread made of finest wheat flour</i>  |        |
| 29 | <b>NAAN</b> <sup>13,19</sup> ●●●●   | 2,00 € |
|    | Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl<br><i>A flat sourdough-based bread made of finest wheat</i>  |        |
| 30 |  <b>SABJI NAAN</b> <sup>13,19</sup> ●●●●   | 3,90 € |
|    | Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl, mit frischem Gemüse belegt<br><i>Flat sourdough-based bread made of wheat with fresh vegetables</i>  |        |
| 31 |  <b>ALOO NAAN</b> <sup>13,19</sup> ●●●●  | 3,90 € |
|    | Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Weizenbrot, gefüllt mit gekochten Kartoffeln<br><i>A finest wheat bread sandwich made with butter and stuffed with boiled potatoes</i> |        |
| 32 |  <b>PANEER NAAN</b> <sup>13,19</sup> ●●●●  | 3,90 € |
|    | Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Käse belegt<br><i>Flat sourdough-based bread made of wheat, with cheese</i>  |        |
| 33 |  <b>GARLIC NAAN</b> <sup>13,19</sup> ●●●●  | 3,90 € |
|    | Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl mit frisch gehacktem Knoblauch<br><i>Flat sourdough-based bread made of wheat with freshly chopped garlic</i>                               |        |

 AUF WUNSCH AUCH VEGAN ERHÄLTlich!

WÜRZUNG:

●●●●  
MILD

●●●●  
NORMAL

●●●●  
MITTELSCHARF

●●●●  
SCHARF

●●●●  
SEHR SCHARF



- 34 BUTTER NAAN**<sup>13,19</sup> ●●●● 3,90 €  
 Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Butter zubereitet  
*Flat sourdough-based bread made of wheat with butter*
- 35 TOKRI (BROTKORB)**<sup>13,19</sup> ●●●● 2P. †† 4,90 €  
 Naan, Roti, Bhatura
- 36 TOKRI (BROTKORB)**<sup>13,19</sup> ●●●● 4P. †††† 8,90 €  
 2 Naan, 1 Roti, 2 Bhatura, 2 Pappad



GARLIC NAAN



BHATURA



TANDOORI ROTI

 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.*

- 38 CHICKEN MALAI TIKKA**<sup>5,19</sup> ●●●●● **15,20 €**  
Hähnchenbrustfilet in milder Cashewnussmarinade  
*Chicken breast filet in a mild cashew nut sauce*
- 39 PUNJABI CHICKEN TIKKA**<sup>1,5,19</sup> ●●●●● **15,20 €**  
Hähnchenbrustfilet am Spieß, in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer & Essig mariniert  
*Chicken breast filet on a spit, marinated in yoghurt, saffron, garlic, ginger & vinegar*
- 40 HARYALI TIKKA**<sup>1,5,19</sup> ●●●●● **15,20 €**  
Hähnchenbrustfilet am Spieß, in frischer Minze, Ingwer & frischem Spinat mariniert  
*Chicken breast filet on a spit, marinated in fresh mint, ginger & fresh spinach*
- 41 LAMM TIKKA**<sup>1,5,19</sup> ●●●●● **16,90 €**  
Lamm in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer & Essig mariniert  
*Lamb marinated in yoghurt, saffron, garlic, ginger & vinegar*
- 42 JHEENGA TANDOORI**<sup>5,14,19</sup> ●●●●● **18,90 €**  
Riesengarnelen in Joghurt, frischem Knoblauch & Senföl mariniert  
*Prawns marinated in yoghurt, fresh garlic & mustard oil*
- 43 MIX GRILL-PLATTE**<sup>1,5,14,19</sup> ●●●●● **18,90 €**  
Eine Zusammenstellung aus dem Tandoor: Riesengarnele, Hähnchenbrustfilet & Lamm  
*Mixed Tandoori platter, a delicious combination out of the clay oven: prawn, chicken breast filet and lamb meat*



MIX GRILL-PLATTE

WÜRZUNG:



MILD



NORMAL



MITTELSCHARF



SCHARF



SEHR SCHARF

# VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

## VEGETARIAN SPECIALITIES

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

- 46** 🌿 **PAUL'S VEGETABLE CURRY** ●●●● 13,90 €  
Okraschoten, Zucchini, Champignon, Käse, Erbsen, Broccoli, Zwiebeln,  
Paprika, Ingwer in Scharfer Soße *Ladyfinger, zucchini, champignon,  
cheese, peas, broccoli, onions, peppers, ginger in spicy sauce*
- 47** 🌿 **DAL TARKA**<sup>19</sup> ●●●● 11,90 €  
Gelbe Linsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Koriander & Curryblättern  
*Yellow lentils with onions, fresh tomatoes, ginger, coriander & curry leaves*
- 48** 🌿 **VEGETABLE JALFREZI**<sup>1,19</sup> ●●●● 12,50 €  
Verschiedene Gemüse nach nordindischer Art *Various vegetables North Indian style*
- 49** 🌿 **MIXED VEGETABLES**<sup>19</sup> ●●●● 11,90 €  
Gemischtes Gemüse in Currysauce *Mixed vegetables in curry sauce*
- 50** 🌿 **NAVRATAN KA KORMA**<sup>8,19,20</sup> ●●●●● 12,70 €  
Frisches Gemüse in einer milden Sauce mit Mandeln, Cashewnüssen, Kokosflocken  
*Mixed vegetables in a mild sauce with almonds, cashew nuts, coconut flakes*
- 51** 🌿 **SAAG PANEER**<sup>19</sup> ●●●● 12,70 €  
Rahmkäse mit Spinat nach einem nordindischen Rezept  
*Indian cream cheese with spinach, North Indian style*
- 52** 🌿 **CHANA BHATURA**<sup>3,19</sup> ●●●● 12,50 €  
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in Currysauce, serviert mit  
Bhatura-Brot *Chickpeas with tomatoes, onions and ginger in curry sauce,  
coming with Bhatura bread*
- 53** 🌿 **PANEER MASALA**<sup>5,19</sup> ●●●● 12,70 €  
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*
- 54** 🌿 **MATTAR PANEER**<sup>19</sup> ●●●● 12,70 €  
Rahmkäse mit grünen Erbsen in einer nordindischen Currysauce  
*Indian cream cheese with green peas in a North Indian curry sauce*
- 55** 🌿 **BHINDI MASALA** ●●●● 12,50 €  
Frische Okraschoten mit Tomaten & Ingwer in einer aromatischen Sauce  
*Ladyfinger with tomatoes & ginger in an aromatic sauce*

🌿 AUF WUNSCH AUCH VEGAN ERHÄLTLICH!

WÜRZUNG:

●●●●  
MILD

●●●●●  
NORMAL

●●●●●●  
MITTELSCHARF

●●●●●●●  
SCHARF

●●●●●●●●  
SEHR SCHARF



**56** 🌿 **BAINGAN KA BARTHA** ●●●●● **12,90 €**  
Ganze Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern & Zwiebeln gewürzt und mit Ingwer & Knoblauch angerichtet *Whole eggplant grilled over open fire, mashed and spiced with herbs and onions, coming with ginger & garlic*

**58** 🌿 **TINDA MASALA<sup>5</sup>** ●●●●● **12,70 €**  
Minikürbis aus dem Punjab mit Ingwer, Knoblauch & frischen Tomaten in einer pikanten Currysauce *Baby pumpkin from Punjab with ginger, garlic & fresh tomatoes in a spicy curry sauce*

**59** **MALAI KOFTA<sup>8,19,20</sup>** ●●●●● **12,90 €**  
Bällchen aus Kartoffeln & Käse mit Mandeln, Cashewnüssen in Weizenmehl frittiert, in würzig-milder Sauce *Fine potato rolls fried with cream cheese, almonds, cashew nuts in a mild sauce*

**60** 🌿 **ALOO MASALA<sup>19</sup>** ●●●●● **11,90 €**  
Kartoffeln mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch & frischen Tomaten *Potatoes with bell pepper, onion, capsicum, ginger, garlic & fresh tomatoes*



🌿 AUF WUNSCH AUCH VEGAN ERHÄLTlich!

**WÜRZUNG:**

●●●●●  
MILD

●●●●●  
NORMAL

●●●●●  
MITTELSCHARF

●●●●●  
SCHARF

●●●●●  
SEHR SCHARF

# SPEZIALITÄTEN VOM HUHN

## CHICKEN SPECIALTIES

Alle Hähnchengerichte servieren wir mit Basmatireis und Naan (indischem Brot)

*All chicken dishes are coming with Basmati rice & naan (Indian bread)*

- 64 CHICKEN MUGHLAI**<sup>2,5,6,8,10,15,19,20</sup> ●●●●●  
Hähnchenbrustfilet in Cashew mariniert, im Tandoor gegrillt, in Cashew-Mandel-Sauce *Chicken breast fillet marinated in cashew, grilled in tandoor, in cashew and almond sauce* **14,90 €**
- 65 CHICKEN NILGIRI**<sup>6,8,19</sup> ●●●●●  
Hähnchenbrustfilet in Minz- & Koriander mariniert, im Tandoor gegrillt, in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch, Korianderblättern, grünem Chili, Minzkräutern und Spinat *Chicken breast fillet marinated in mint & coriander, grilled in tandoor, in oriental style Sauce with coconut milk, coriander leaves, green chilli, mint herbs and spinach* **14,90 €**
- 66 CHICKEN CURRY**<sup>19</sup> ●●●●●  
Hähnchenfleisch in Currysauce *Tender chicken in curry sauce* **12,70 €**
- 67 CHICKEN KORMA**<sup>8,19,20</sup> ●●●●●  
Hähnchenbrustfilet in einer milden Sahnesauce aus geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen *Chicken breast fillet in a mild and creamy sauce of ground cream cheese, almonds, cashew nuts* **14,20 €**
- 68 CHICKEN TIKKA MASALA**<sup>1,19,20</sup> ●●●●●  
Hähnchenbrustfilet in gewürztem Safran-Joghurt mariniert, im Tandoor gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Gewürzen angebraten *Chicken breast fillet marinated in saffron yoghurt, roasted in the tandoor, shortly fried with bell pepper, onions, tomatoes, ginger and spices* **15,30 €**
- 69 BUTTER CHICKEN**<sup>1,19</sup> ●●●●●  
Hähnchenbrustfilet mit Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt und mit Butter-Tomatensauce gekocht *Chicken breast fillet marinated in a choice of spices, grilled in the Tandoor and boiled in a tomato sauce and butter* **14,90 €**
- 70 CHICKEN VINDALOO**<sup>17,22</sup> ●●●●●  
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, ganzen Tomaten, Ingwer & Knoblauch in scharfer Sauce *Chicken breast fillet with potatoes, whole tomatoes, fresh ginger & garlic in a hot curry sauce* **14,90 €**

WÜRZUNG:



MILD



NORMAL



MITTELSCHARF



SCHARF



SEHR SCHARF

- 71 **CHICKEN SABJI** ●●●●  
Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse  
*Tender chicken with assorted vegetables* 13,50 €
- 72 **CHICKEN JALFREZI**<sup>1,19,22</sup> ●●●●  
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili  
*Tender chicken fried with bell pepper, onions, tomatoes and green chili* 15,50 €
- 73 **MANGO CHICKEN**<sup>5,8,19,20</sup> ●●●● **MILD-SÜSS** MILD-SWEET  
Hähnchenbrustfilet mit frischer Mango, Kokosnuss & Mandeln in milder Sauce  
*Chicken breast filet with fresh mango, coconut & almonds in a mild sauce* 14,50 €
- 74 **CHICKEN SAAG**<sup>19</sup> ●●●●  
Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln & Tomaten in Gewürzen gegart  
*Chicken breast filet with spinach, onions & tomatoes boiled in a choice of spices* 13,50 €
- 75 **CHILI CHICKEN**<sup>1,5,8,13,15,22</sup> ●●●● **SÜSS-SAUER-SCHARF** SWEET-SOUR-HOT  
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* 15,20 €
- 76 **CHICKEN CHAMPIGNON**<sup>19</sup> ●●●●  
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce  
*Chicken breast filet with fresh white mushrooms in curry sauce* 15,20 €



CHICKEN TIKKA MASALA

WÜRZUNG:



MILD



NORMAL



MITTELSCHARF



SCHARF



SEHR SCHARF



# SPEZIALITÄTEN VON DER ENTE

## DUCK SPECIALTIES

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

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 79 | <b>ENTE CURRY</b> ●●●●  | 15,50 € |
|    | Entenbrustfilet in Currysauce mit Tomaten & frischem Koriander<br><i>Duck filet in curry gravy with fresh tomatoes &amp; coriander</i>  |         |
| 80 | <b>ENTE VINDALOO</b> <sup>1,17,22</sup> ●●●●  | 15,90 € |
|    | Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer & Knoblauch in scharfer Currysauce<br><i>Duck filet with potatoes, ginger &amp; garlic in a hot and spicy curry sauce</i>  |         |
| 81 | <b>ENTE SABJI</b> ●●●●  | 15,90 € |
|    | Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse <i>Duck filet with assorted vegetables</i>   |         |
| 82 | <b>ENTE JALFREZI</b> <sup>1,19,22</sup> ●●●●  | 15,90 € |
|    | Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili<br><i>Spicy duck filet with bell pepper, onions, tomatoes and green chili</i>   |         |
| 83 | <b>ENTE MANGO</b> <sup>8,19,20</sup> ●●●● <b>MILD-SÜSS</b> MILD-SWEET   | 15,90 € |
|    | Entenbrustfilet mit frischer Mango, Kokosnuss & Mandeln in milder Sauce<br><i>Duck filet with fresh mango, coconut &amp; almonds in a mild sauce</i>  |         |
| 84 | <b>ENTE KHUMB</b> <sup>19</sup> ●●●●  | 15,90 € |
|    | Entenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce<br><i>Duck filet with fresh white mushrooms in curry sauce</i>   |         |
| 85 | <b>ENTE KORMA</b> <sup>8,19,20</sup> ●●●●   | 15,90 € |
|    | Entenbrustfilet in einer milden Sahnesauce mit geriebenen Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen<br><i>Duck filet in a mild gravy with spices, ground cream cheese, almonds, cashew nuts</i>   |         |
| 86 | <b>ENTE CHILI</b> <sup>1,5,8,13,22</sup> ●●●● <b>SÜSS-SAUER-SCHARF</b> SWEET-SOUR-HOT   | 15,90 € |
|    | Entenbruststreifen mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischem Ingwer, grüner Paprika & Gewürzen in einer sämigen Currysauce<br><i>Duck filet with freshly onions, garlic, tomatoes, fresh ginger, green bell pepper &amp; spices in a hot curry gravy</i> |         |

WÜRZUNG:



# SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

## LAMB DISHES

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).*

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>89</b> | <b>LAMM CURRY</b> ●●●●  | <b>14,90 €</b> |
|           | Zartes Lammfleisch in Currysauce <i>Tender lamb meat in curry sauce</i>   |                |
| <b>90</b> | <b>LAMM VINDALOO<sup>1</sup></b> ●●●●   | <b>15,50 €</b> |
|           | Lamm mit Kartoffeln, Ingwer & Knoblauch in scharfer Sauce<br><i>Lamb meat with potatoes, ginger &amp; garlic in a hot sauce</i>   |                |
| <b>91</b> | <b>BHUNA LAMM<sup>2,5</sup></b> ●●●●  | <b>15,90 €</b> |
|           | Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce<br><i>Tender lamb meat with tomatoes and fried onions in a spicy sauce</i>   |                |
| <b>92</b> | <b>LAMM PALAK<sup>19</sup></b> ●●●●   | <b>15,00 €</b> |
|           | Lamm mit Spinat, Zwiebeln & Tomaten, in Gewürzen gegart<br><i>Lamb meat with spinach, onions and tomatoes, sauté in a blend of spices</i>   |                |
| <b>93</b> | <b>MANGO LAMM<sup>8,19,20</sup></b> ●●●● <b>MILD-SÜSS</b> MILD-SWEET  | <b>15,90 €</b> |
|           | Lamm mit frischer Mango, Kokosnuss & Mandeln in milder Sauce<br><i>Lamb meat with fresh mango, coconut &amp; almonds in a mild gravy</i>  |                |
| <b>94</b> | <b>LAMM KHUMB<sup>19</sup></b> ●●●●   | <b>15,50 €</b> |
|           | Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandelsauce<br><i>Tender lamb meat with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond sauce</i>  |                |
| <b>95</b> | <b>LAMM KORMA<sup>8,19,20</sup></b> ●●●●  | <b>15,90 €</b> |
|           | Lamm in Curry-Sahnesauce mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen & Kokosnuss<br><i>Lamb in a curry-based gravy with cream cheese, almonds, cashew nuts &amp; coconut</i>  |                |
| <b>96</b> | <b>LAMM CHILLI<sup>1,5,8,13,18,22</sup></b> ●●●● <b>SÜSS-SAUER-SCHARF</b> SWEET-SOUR-HOT  | <b>15,90 €</b> |
|           | Lamm mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischem Ingwer, grüner Paprika & Gewürzen in einer sämigen Currysauce<br><i>Lamb with freshly onions, garlic, tomatoes, fresh ginger, green bell pepper &amp; spices in a hot curry gravy</i>           |                |
| <b>97</b> | <b>LAMM NILGIRI<sup>6,8,19</sup></b> ●●●●   | <b>16,90 €</b> |
|           | zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minzkräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat<br><i>tender lamb with coriander leaves, green chili, mint herbs in oriental sauce with coconut milk and spinach</i> |                |

WÜRZUNG:



MILD



NORMAL



MITTELSCHARF



SCHARF



SEHR SCHARF

# FISCH & MEERESFRÜCHTE

## FISH & SEAFOOD

Alle Fisch- und Meeresfrüchtegerichte servieren wir mit Basmatireis & Naan (indischem Brot)  
*All fish and seafood dishes are coming with Basmati rice and naan (Indian bread)*

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>101</b> | <b>FISH CURRY<sup>5,16</sup></b> ●●●●  | <b>15,50 €</b> |
|            | <i>Gebrautes Lachsfilet in Currysauce</i> <i>Fried coalfish filet in curry sauce</i>   |                |
| <b>102</b> | <b>FISH VINDALOO<sup>1,5,16,17</sup></b> ●●●●  | <b>15,50 €</b> |
|            | <i>Lachsfilet mit Kartoffeln, Ingwer &amp; Knoblauch in scharfer Sauce</i><br><i>Fried coalfish filet with potatoes, ginger &amp; garlic in a hot sauce</i>  |                |
| <b>103</b> | <b>FISH MASALA<sup>1,16,19,20</sup></b> ●●●●   | <b>15,90 €</b> |
|            | <i>Lachsfilet mit Zwiebeln, Tomaten &amp; Gewürzen gebraten &amp; in Tomaten-Sahnesauce gekocht</i><br><i>Fried coalfish filet with onions, tomatoes &amp; spices, cooked in tomato gravy</i>  |                |
| <b>104</b> | <b>JHEENGA MANGO<sup>8,14,19,20</sup></b> ●●●● <b>MILD-SÜSS</b> MILD-SWEET   | <b>18,90 €</b> |
|            | <i>Riesengarnelen mit frischer Mango, Kokosnuss &amp; Mandeln in milder Sauce</i><br><i>Prawns with fresh mango, coconut &amp; almonds in a mild gravy</i>   |                |
| <b>105</b> | <b>JHEENGA CURRY<sup>14</sup></b> ●●●●   | <b>18,90 €</b> |
|            | <i>Riesengarnelen in Currysauce</i> <i>Prawns in curry sauce</i>   |                |
| <b>106</b> | <b>JHEENGA JALFREZI<sup>1,14,19</sup></b> ●●●●   | <b>18,90 €</b> |
|            | <i>Riesengarnelen nach nordindischer Art</i> <i>Prawns North Indian style</i>  |                |
| <b>107</b> | <b>JHEENGA CHILLI<sup>1,8,14,18,22</sup></b> ●●●● <b>SÜSS-SAUER-SCHARF</b> SWEET-SOUR-HOT  | <b>18,90 €</b> |
|            | <i>Riesengarnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischem Ingwer, grüner Paprika &amp; Gewürzen in einer sämigen Currysauce</i><br><i>Prawns with onions, garlic, tomatoes, fresh ginger, green bell pepper &amp; spices in a hot curry gravy</i> |                |



FISH CHILLI

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€

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 110 |  <b>SABJI BIRYANI</b> <sup>17,19</sup> ● ● ● ●            | 12,90 € |
|     | mit frischem Gemüse, Nüssen <i>with fresh vegetables, nuts</i>   |         |
| 111 | <b>CHICKEN BIRYANI</b> <sup>1,17,19</sup> ● ● ● ●  | 15,30 € |
|     | mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Nüssen<br><i>with chicken breast filet, bell pepper, onions, nuts</i>                           |         |
| 112 | <b>LAMM BIRYANI</b> <sup>1,17,19</sup> ● ● ● ●   | 15,90 € |
|     | mit Lamm, Paprika, Cashewnüssen, Koriander, Zwiebeln<br><i>with lamb meat, bell pepper, cashew nuts, coriander, onions</i>                 |         |
| 113 | <b>JHEENGA BIRYANI</b> <sup>14,17</sup> ● ● ● ●  | 18,90 € |
|     | mit Riesengarnelen, Tomaten, Paprika, Nüssen <i>with prawns, tomatoes, bell pepper, nuts</i>   |         |
| 114 | <b>SHAHI BIRYANI</b> <sup>1,14,17,19</sup> ● ● ● ●   | 18,90 € |
|     | mit Hähnchenbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen<br><i>with tender chicken breast filet and lamb meat stripes, shrimps and nuts</i> |         |



SABJI BIRYANI

 AUF WUNSCH AUCH VEGAN ERHÄLTlich!

WÜRZUNG:



MILD



NORMAL



MITTELSCHARF



SCHARF



SEHR SCHARF

# NICHT ZUM LIEFERN!

## THALIS

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

Alle Thalis 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).

### FÜR EINE PERSON 1P. ♀

#### FOR ONE PERSON

- 115** 🌿 **PUNJABI THALI (VEGETARISCH)**<sup>2,5,6,8,13,19,20,22</sup> ●●●● **17,50 €**  
Drei verschiedene Gemüsegerichte nach Wahl des Kochs mit Raita\*, Salat & Dessert  
*Three different vegetarian dishes at chef's choice, with Raita, salad & dessert*
- 116** **DELHI THALI**<sup>2,5,6,8,13,15,16,19,20,22</sup> ●●●● **18,90 €**  
Huhn, Lamm, Gemüse, Raita\*, Salat & Dessert  
*Chicken, lamb, vegetable, Raita, salad & dessert*

### FÜR ZWEI PERSONEN 2P. ♀♀

#### FOR TWO PERSONS

- 117** 🌿 **PUNJABI THALI (VEGETARISCH)**<sup>2,5,6,8,13,19,20,22</sup> ●●●● **30,50 €**  
Fünf verschiedene Gemüsegerichte nach Wahl des Kochs mit Raita\*, Salat & Dessert  
*Five different vegetarian dishes at chef's choice, with raita, salad & dessert*
- 118** **DELHI THALI**<sup>2,5,6,8,13,15,16,19,20,22</sup> ●●●● **35,90 €**  
Huhn, Lamm, Ente, Fisch, Gemüse, Raita\*, Salat & Dessert  
*Chicken, lamb, duck, fish, vegetable, raita, salad & dessert*



🌿 AUF WUNSCH AUCH VEGAN ERHÄLTlich!

WÜRZUNG:



MILD



NORMAL



MITTELSCHARF



SCHARF



SEHR SCHARF



## NACHTISCH DESSERTS

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>140</b> | <b>MANGO-CREME</b> <sup>1,2,5,8,19</sup><br>Feine Creme aus Mangos mit Sahne<br><i>Cream of mangos and Cream</i>   | <b>3,90 €</b> |
| <b>141</b> | <b>VANILLEEIS MIT MANGO-CREME</b> <sup>1,2,5,8,19</sup>  | <b>4,50 €</b> |
| <b>142</b> | <b>VANILLEEIS MIT MANGO-LIKÖR'</b>   | <b>4,50 €</b> |
| <b>143</b> | <b>GULAB JAMUN</b> <sup>8,17,20</sup><br>Hausgemachte Frischkäsebällchen, frittiert & in Zuckersirup & Rosenwasser getaucht<br><i>Fried home made cream cheese balls, dipped in sugar syrup and rose water</i> | <b>4,00 €</b> |







# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

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



# INDISCHE GETRÄNKE

## INDIAN DRINKS

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



## BIERE BEER

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

## HEISSE GETRÄNKE HOT DRINKS

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

## WHISKY

220	JOHNNY WALKER RED LABEL 40%	4 cl	4,00 €
221	JOHNNY WALKER BLACK LABEL 40%	4 cl	4,50 €
222	CHIVAS REGAL 40% (12 JAHRE ALT)	4 cl	5,50 €
223	BALLANTINES 40%	4 cl	4,00 €
224	JACK DANIELS 43%	4 cl	4,00 €
225	DIMPLE 40%	4 cl	4,50 €
226	WHISKY-COLA <sup>1,2,8,11</sup> (mit 4cl Ballantines, Jack Daniels oder Red Label)		5,90 €

## RUM & GRAPPA

231	OLD MONK RUM (AUS INDIEN) 42,8%	2 cl	4,00 €
232	GRAPPA	2 cl	2,80 €

## SPIRITUOSEN & BITTERS

247	RAMAZOTTI 32%	4 cl	4,00 €
248	FERNET BRANCA	2 cl	2,80 €
249	JÄGERMEISTER	2 cl	2,80 €
250	MALTESERKREUZ AQUAVIT	2 cl	3,00 €
251	SMIRNOFF WODKA	2 cl	2,80 €
254	INDISCHER MANGOSCHNAPS	2 cl	2,90 €
255	INDISCHER KOKOSSCHNAPS	2 cl	2,90 €
256	INDISCHER MANGOLIKÖR	2 cl	3,00 €

# WEINE WINE

## OFFENE WEISSWEINE WHITE WINE

- 260 INDIEN SULA - SAUVIGNON BLANC** 0,2l **5,00 €**  
Ein entzückender und knackig halbtrockener Weißwein. Es hat einen leichten, fruchtigen und zugleich erfrischenden Charakter. Rebsorte: Sauvignon Blanc
- 261 HESSEN - RHEINGAU RIESLING TROCKEN** 0,2l **5,00 €**  
Dieser Weißwein überzeugt mit seiner mineralischen und kräuterigen Zitrusfrucht. Der Riesling ist straff und klar am Gaumen. Durch seine feinsaftige Frucht wirkt er animierend frisch. Der schlank wirkende Körper zeigt eine deutlich salzige Mineralität. Er ist wohl balanciert und lang im Abgang. Rebsorte: 100% Riesling
- 262 BADEN - WEISSER BURGUNDER TROCKEN** 0,2l **5,00 €**  
Der Breisacher Vulkanfelsen Weißer Burgunder ist ein trockener Badischer Wein aus der großen Burgunder-Familie - dezent im Duft, schlank und elegant, aber nachhaltig im Geschmack und von angenehmer Säure. Rebsorte: Weiß Burgunder

## OFFENE ROSÉWEINE

- 265 BADEN - WEISSHERBST** 0,2l **4,90 €**  
Der Heinrich Hansjakob Bahlinger Vulkanfelsen Spätburgunder Rotwein ist ein frischer, vollmundiger Roséwein mit recht viel Frucht und Harmonie.

## OFFENE ROTWEINE RED WINE

- 267 INDIEN SULA - SHIRAZ** 0,2l **5,50 €**  
Ein geschmeidiger Rotwein mit mittlerem Körper, akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume, mit attraktiven aromen schwarzen Pfeffers. Rebsorte: Shiraz
- 268 BADEN - SPÄTBURGUNDER TROCKEN** 0,2l **5,50 €**  
Der Heinrich Hansjakob Gottenheimer Attilafelsen Spätburgunder Rotwein ist ein voller, samtig-trockener, dabei recht fruchtbetonter Rotwein mit dezenter Brombeernote und zartem Mandelduft. Rebsorte: Spätburgunder
- 269 ITALIEN - LAMBRUSCO** 0,2l **5,50 €**  
Der Lambrusco wird aus der gleichnamigen Rebsorte erzeugt und verwöhnt ganz besonders mit seinem feinen Veilchenaroma. Rebsorte: Lambrusco
- 270 ITALIEN - CHIANTI D.O.C.G** 0,2l **5,50 €**  
Der angenehm blumige, fein strukturierte, rubinrote Chianti von Casa Verde (Gebr. Sorelli) aus der Toskana mit orangefarbenen Reflexen wird von einem Brombeer- und Himbeerbouquet geprägt. Eine frische, aromatische Säure und reife Tannine verleihen diesem trockenen Rotwein zusätzlichen Charakter. Rebsorte: Sangiovese

## FLASCHEN-WEISSWEINE WHITE WINE

- 273 INDIEN SULA - SAUVIGNON BLANC** 0,75l **20,90 €**  
Ein entzückender und knackig halbtrockener Weißwein. Es hat einen leichten, fruchtigen und zugleich erfrischenden Charakter. Rebsorte: Sauvignon Blanc
- 274 HESSEN - RHEINGAU RIESLING TROCKEN** 0,75l **23,90 €**  
Weingut G.H. von MUMM Riesling ist harmonisch trocken und besticht durch seine Reife Zitrusaromen. Rebsorte: 100% Riesling
- 275 PFALZ - WEISSBURGUNDER TROCKEN** 0,75l **23,90 €**  
Saftiger aromatischer Weißburgunder mit hoher Mineralität und einem Duft von Birne. Rebsorte: Weißburgunder
- 276 USA - CALIFONIA - CHARDONNAY** 0,75l **30,90 €**  
Helle Zitrusfrüchte, tropische Früchte und mineralische Noten beleben unsere Chardonnay. Knackige, ausgewogene Aromen und Nuancen, Eiche im Abgang. Rebsorte: Chardonnay

## FLASCHEN-ROTWEINE RED WINE

- 278 INDIEN SULA - SHIRAZ** 0,75l **20,90 €**  
Ein geschmeidiger Rotwein mit mittlerem Körper, akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume, mit attraktiven Aromen schwarzen Pfeffers. Rebsorte: Shiraz
- 279 BADEN - SPÄTBURGUNDER TROCKEN 2008** 0,75l **23,90 €**  
Wein des Jahrgangs: Ein voller, samtig-trockener, dabei recht fruchtbetonter Rotwein mit dezenter Brombeernote und zartem Mandelduft. Rebsorte: Spätburgunder
- 280 ITALIEN - BARBERA D'ASTI LAVIGNONE** 0,75l **33,90 €**  
Der Barbera von Pico Macario offenbart in der Nase dichte, verführerische Kirschnoten, Pflaume, dazu feine Würznoten; am Gaumen viel Saft, wieder volle, knackig-frische Kirscharomen, geradlinig und sehr reintonig, mittlerer Körper und fruchtbetontes, würziges Finale. Rebsorte: Barbera







**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN  
GUTEN APPETIT!**

**IHR INDIAN PALACE TEAM**

**LISTE UNSERER ZUSATZSTOFFE:**

1. Farbstoff; 2. Konservierungsstoff(e); 3. Antioxidationsmittel; 4. Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt; 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

