



Indisches Spezialitäten Restaurant

Die Familie Hundal steht seit 1993 für die indische Küche in Köln

Jetzt zweimal in Köln

Am Malzbüchel 1 - 50667 Köln

Tel. 0221 - 21 85 04

Tel. & Fax: 0221 - 201 999 52

Mobile: 0171 - 149 16 39

Öffnungs- & Lieferzeiten: Täglich

12.00 - 15.00 & 17.30-23.00 Uhr

Bestellungsanahme ab 11.30 Uhr

(Sa. So. & Feiertags 13.00 - 23.00 Uhr)

www.mumbai-palace.de

Sülzburg Str. 93 · 50937 Köln (Sülz)

Tel. 0221 - 48 48 648

Tel. & Fax: 0221 - 430 82 314

Mobile: 0171 - 149 16 39

Öffnungs- & Lieferzeiten: Täglich

12.00 - 14.30 & 17.30-23.00 Uhr

Bestellungsanahme ab 11.30 Uhr

(Sa. So. & Feiertags 16.00 - 23.00 Uhr)

Mittagstisch ab 4,90 €
nur im Restaurant

Menü für 2 Personen

Vorspeise: Mixend Pakora, Papadam, Mango Chautney u. Mintsauce

Hauptspeise: Lammcurry und Chickn Tikka Masala

Beilagen: Raiter Joghurt und Reis

Dessert: Gulab Jamun

Nur 29,90 €

**Wir würden uns freuen, Sie auch einmal
in unserem gemütlichen Restaurant
begrüßen zu dürfen.**

Inhaber: H. S. Hundal

Für Druckfehler keine Haftung

Vorspeisen

1. Samosa gebackene Teigtaschen mit Gemüse 3,00
2. Paneer Pakora indischer Weichkäse gebacken in Kichererbsenmehl 3,00
3. Chicken Pakora 3,50
Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl gebacken
4. Mixed Pakora knusprig gebackene Kartoffeln 3,00
mit Zwiebeln und Blumenkohl
5. Onion Bhaji knusprig gebackene Zwiebelbällchen 3,00
aus Kichererbsenmehl
6. Bengen Pakora frische Auberginen mit Kichererbsenmehl frittiert 3,00



Suppen

10. Murgh Shorba² delikate Hühnersuppe 3,50
11. Dall Shorba² original indische Linsensuppe 3,00
12. Gemüsesuppe² 3,00



Salate

Dressings wahlweise mit Joghurtsauce o. Essig Öl

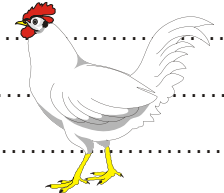
13. Grüner Salat Eisbergsalat 3,00
14. Gurkensalat Gurken 3,00
15. Tomatensalat 3,00
16. Gemischter Salat Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln 3,50
17. Murgh Salat gegrillte Hähnchenfleisch, grüner Salat 6,50
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Eier
19. Paneer Salat hausgemachte Weichkäse, grüner Salat 6,50
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Eier



Zu allen unseren Gerichten servieren wir Basmati-Reis als Beilage

Vom Huhn

20. Murgh Sabji Hühnerfilet mit frischen 9,00
verschiedenen Gemüsen in Currysauce
22. Murgh Curry Hühnerfilet in einer delikaten 9,00
milden Currysauce
23. Murgh Madras Curry Hühnerfilet mit Ingwer 9,50
Chilli in einer sehr scharfen Currysauce
24. Murgh Korma Hühnerfilet in einer Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce 9,50
25. Murgh Kashmiri Hühnerfilet fruchtig mit Ananas 9,50
Cashewnüssen, Rosinen in Creme-Curry-Sauce
26. Murgh Dansak Hühnerfilet mit einer indischen 9,50
gelben Linsensauce (süß-sauer und scharf abgeschmeckt)
27. Murgh Saag Hühnerfilet mit Spinat, Ingwer 9,50
Knoblauch, pikant gebraten
28. Murgh Buna Hühnerfilet würzig-pikant zubereitet 9,50
mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Paprika
29. Murgh Vindaloo Hühnerfilet mit Kartoffeln 9,50
in einer sehr scharfen Sauce
30. Murgh Bengen Hühnerfilet mit frischen 10,00
Auberginen in Currysauce
31. Murgh Bhindi Hühnerfilet mit frischem Okragemüse 10,50
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika und Tomaten, gebraten
32. Murgh Jalfrezi Hühnerfilet mit Gewürzen, frischen Tomaten 10,00
Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
33. Murgh Chana Hühnerfilet mit Kichererbsen, Ingwer 10,50
Knoblauch in pikanter gewürzter Currysauce



Vom Lamm

40. **Lamm Sabji** Lammfleisch mit 9,50
verschiedenen frischen Gemüsen in Currysauce
42. **Lamm Curry** Lammfleisch in einer delikaten 9,50
milden Currysauce
43. **Lamm Madras Curry** Lammfleisch mit Ingwer 9,50
Chilli in einer sehr scharfen Currysauce
44. **Lamm Korma** Lammfleisch in einer 9,50
Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce
45. **Lamm Kashmiri** Lammfleisch fruchtig mit Ananas 10,00
Cashewnüssen, Rosinen, in Creme-Curry-Sauce
46. **Lamm Dansak** Lammfleisch mit einer indischen 10,00
gelben Linsensauce (süß-sauer und scharf abgeschmeckt)
47. **Lamm Saag** Lammfleisch mit Spinat, Ingwer 10,00
Knoblauch, pikant gebraten
48. **Lamm Buna** Lammfleisch würzig-pikant zubereitet 10,00
mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Paprika
49. **Lamm Vindaloo** Lammfleisch mit Kartoffeln 10,00
in einer sehr scharfen Sauce
50. **Lamm Bengen** Lammfleisch mit frischen 10,00
Auberginen in Currysauce
51. **Lamm Bhindi** Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Zwiebeln 10,50
Ingwer, Knoblauch, Paprika und Tomaten, gebraten
52. **Lamm Jalfrezi** Lammfleisch mit Gewürzen, frischen Tomaten 10,00
Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
53. **Lamm Chana** Lammfleisch mit Kichererbsen, Ingwer 11,00
Knoblauch in pikanter gewürzter Currysauce



Von der Pute

62. **Pute Curry** Putenfleisch in einer delikaten milden Currysauce 9,50
64. **Pute Korma** Putenfleisch in einer Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce 10,00
65. **Pute Kashmiri** Putenfleisch fruchtig mit Ananas 10,00
Cashewnüssen, Rosinen in Creme-Curry-Sauce
67. **Pute Saag** Putenfleisch mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, pikant gebraten .. 10,00
69. **Pute Jalfrezi** Putenfleisch mit Gewürzen, frischen Tomaten 10,00
Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
70. **Pute Chana** Putenfleisch mit Kichererbsen, Ingwer 10,00
Knoblauch in pikanter gewürzter Currysauce

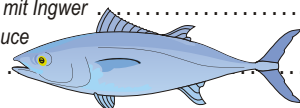
Ente

82. **Ente Curry** Entenfleisch in einer delikaten milden Currysauce 11,00
83. **Ente Madras Curry** Entenfleisch mit Ingwer 11,50
Chilli, in einer sehr scharfen Currysauce
84. **Ente Korma** Entenfleisch in einer 11,50
Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce
85. **Ente Kashmiri** Entenfleisch fruchtig mit Ananas 11,50
Cashewnüssen, Rosinen in Creme-Curry-Sauce
87. **Ente Saag** Entenfleisch mit Spinat, Ingwer 12,00
Knoblauch, pikant gebraten
88. **Ente Chana** Entenfleisch mit Kichererbsen, Inger 12,50
Knoblauch in pikanter gewürzter Currysauce
89. **Ente Vindaloo** Entenfleisch mit Kartoffeln 12,50



Vom Fisch

92. **Fisch Curry** Rotbarschfilet in einer delikaten milden Currysauce 10,00
93. **Fisch Madras Curry** Rotbarschfilet mit Ingwer 10,00
Chilli in einer sehr scharfen Currysauce
94. **Fisch Korma** Rotbarschfilet in eine 10,50
Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce
95. **Fisch Kashmiri** Rotbarschfilet fruchtig mit Ananas 10,50
Cashewnüssen, Rosinen, Creme-Curry-Sauce
97. **Fisch Saag** Rotbarschfilet mit Spinat, Ingwer 11,00
Knoblauch, pikant gebraten
99. **Fisch Vindaloo** Fisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Sauce 10,50



Hummerkrabben (Riesen-Garnelen)

102. **King Prawn Curry** Hummerkrabben in einer 13,00
delikaten milden Currysauce
103. **King Prawn Madras Curry** Hummerkrabben mit 13,50
Ingwer, Chilli in einer sehr scharfen Currysauce
104. **King Prawn Korma** Hummerkrabben in einer 13,50
Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce
105. **King Prawn Kashmiri** Hummerkrabben fruchtig mit 13,50
Cashewnüssen, Rosinen, Creme-Curry-Sauce
106. **King Prawn Dansak** Hummerkrabben mit einer indischen 14,50
gelben Linsen/Currsauce (süß-sauer und scharf abgeschmeckt)
107. **King Prawn Saag** Hummerkrabben mit Spinat, Ingwer 14,00
Knoblauch, pikant gebraten
109. **King Prawns Vindaloo** Hummerkrabben mit Kartoffeln 14,00
in einer sehr scharfen Sauce
110. **King Prawns Jalfrezi** Hummerkrabben mit Gewürzen, fr. Tomaten 14,00
Paprika, Zwiebeln, Ingwer u. Knoblauch in Currsauce gebraten.



Krabben (Garnelen)

112. **Prawns Curry** Krabben in einer delikaten milden 10,00
113. **Prawns Madras Curry** Krabben mit Ingwer 10,00
Chilli in einer sehr scharfen Currysauce
114. **Prawns Korma** Krabben in einer 10,50
Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce
115. **Prawns Kashmiri** Krabben fruchtig mit Ananas 10,50
Cashewnüssen, Rosinen, Creme-Curry-Sauce
116. **Prawns Dansak** Krabben mit einer indischen 10,50
gelben Linsensauce (süß-sauer und scharf abgeschmeckt)
117. **Prawns Saag** Krabben mit Spinat, Ingwer 10,50
Knoblauch, pikant gebraten
118. **Prawns Buna** Krabben würzig-pikant zubereitet 11,00
mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Paprika



Biriany Speisen

Gebratener Basmati Reis mit verschiedenen indischen Gewürzen, Rosinen, Cashewnüssen und Fleisch zubereitet. Dazu wird Raita Joghurt serviert

130. **Lamm Biriany** Lammfleisch 9,50
131. **Chicken Biriany** Hähnchenfilet 9,00
132. **Prawns Biriany** Krabben 10,00
133. **King Prawns Biriany** Hummerkrabbe 13,00
134. **Vegetable Biriany** Gemüse 8,50
135. **Pute Biriany** Putenfleisch 11,90
136. **Ente Biriany** mit Entenbrustfilet 13,00
137. **Fried Rice** mit Ei 5,50



Spezialitäten des Hauses

140. **Butter Murgh** gegrilltes Hühnerfilet 11,00
mit Zwiebeln, Tomaten, Mandeln, Sahne in feiner Buttersauce
143. **Tandoori Murgh Masala** mariniertes gegrilltes Hähnchenkeule 10,00
mit Tomaten, Cashewnüssen, Rosinen in pikanter Sauce oder milder Sauce
144. **Chicken Tikka Masala** gegrillte Hähnchenfilets 10,50
in feiner Joghurt-Kokosnuss-Sauce (mild- oder würzig-pikanter Sauce)
145. **Lamm Tikka Masala** mariniertes gegrilltes Lammfilet 12,50
mit Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln in einer milden oder pikanten Joghurt-Curry-Sauce
147. **Butter King Prawn** Hummerkrabben in feiner 14,50
Joghurt-Kokosnuss-Sauce (mild- oder würzig-pikanter Sauce)

Tandoori Spezialitäten

150. **Murgh Tikka** gegrilltes Hühnerfilet, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce 9,50
151. **Murgh Tandoori** gegrilltes Hähnchenkeule 8,00
mariniert in Joghurt-Safran-Sauce
152. **Lamm Tikka** gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce .. 12,50
153. **Mixed Tandoori Plate** gegrilltes Hühnerfilet, -Hähnchenkeule 12,50
und gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce

Vegetarische Spezialitäten

160. **Mumbai Potatos** Kartoffeln würzig pikant zubereitet 7,50
mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Kräutern
161. **Vegetable Curry** frisches gemischtes Gemüse 7,50
in pikanter gewürzter Currysauce
162. **Tarka Dall** indische kleine rote Linsen mit 7,50
Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten
163. **Sabji Dansak** Gemüse mit einer indischen 8,00
gelben Linsensauce (süß-sauer und scharf abgeschmeckt)
164. **Saag Dansak** Spinat mit einer indischen 8,00
gelben Linsensauce (süß-sauer und scharf abgeschmeckt)
165. **Paneer Vegetable** frisches gemischtes Gemüse 8,50
mit Weichkäse in pikanter gewürzter Currysauce
166. **Shahi Panir** frittierte Weichkäse 9,50
in feiner Joghurt-Kokosnuss-Sauce (mild- oder würzig-pikanter Sauce)
167. **Palak Panir** Spinat pikant mit Ingwer, Knoblauch 8,00
und indischem Weichkäse
168. **Mater Panir** Erbsen und Weichkäse in Currysauce 8,50
169. **Chana Paneer** Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch 8,50
mit Weichkäse in pikanter gewürzter Currysauce
170. **Bengen Curry** frische Auberginen in Currysauce 8,00
167. **Palak Panir** Spinat pikant mit Ingwer, Knoblauch 8,00
und indischem Weichkäse
168. **Mater Panir** Erbsen und Weichkäse in Currysauce 8,50
169. **Chana Paneer** Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch 8,50
mit Weichkäse in pikanter gewürzter Currysauce
170. **Bengen Curry** frische Auberginen in Currysauce 8,00
171. **Malai Koffta** frische Gemüsebällchen mit Ingwer 8,00
Knoblauch, Mandeln und Kokosnuss in milder Currysauce

172. **Sabji Korma** verschiedene frische Gemüse 8,00
mit Ingwer, Mandel, Kokosnuss in Sahne-Currysauce
174. **Chana Masala** Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten 8,00
gewürzt in Currysauce
175. **Bhindi Masala** frisches Okragemüse mit Ingwer 9,50
Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln gebraten
176. **Allu Mater** Kartoffeln, Erbsen, Ingwer, Knoblauch in Currysauce 8,00
177. **Allu Chana** Kichererbsen, Kartoffeln mit Zwiebeln 8,00
Tomaten, gewürzt in Currysauce
178. **Allu Saag** Spinat, Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch 8,50
in pikanten Gewürzen gebraten
179. **Allu Bengen** frische Auberginen mit Kartoffeln 8,50
Ingwer, Knoblauch in pikanten Gewürzen gebraten
180. **Allu Gobi** frischer Blumenkohl, Kartoffeln 8,50
mit versch. Gewürzen pikant gebraten

Beilagen

185. **Nan Fladenbrot** aus Weizenmehl 2,00
186. **Nan Garlik** Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch gebacken 2,50
187. **Methi Nan** mit versch. Kräutern und Butter 2,50
188. **Paneer Nan** Brot aus Weizenmehl mit Weichkäse 3,00
189. **Parantha** Brot aus dunkeltem Mehl, in Butter gebraten 2,00
190. **Chpati** Brot aus dunkeltem Mehl oder Vollkornmehl 1,50
191. **Raita** Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln u. Gewürzen 2,50
192. **Papadam** knusprig aus Linsenmehl 1,00
193. **Basmati Reis** 2,00
194. **Pickels** aus Mango, Peperoni, Chilli und Gewürzen (scharf) 1,00
195. **Mangochutney** Sauce aus Mango Extra-Portion 1,00
196. **Mintsauce** Extra-Portion 1,00
197. **Scharfe - Sauce** 1,00

Dessert

200. **Vanilleeis** mit Sahne 3,00
201. **Gulab Jamun** mit Bällchen in Zuckersirup 3,00
203. **Kulfi** Indisches Eis mit Mandeln, Kokosnuss, Pistazien und Mango 3,50

Getränke und Shakes (inkl. Pfand)

210. **Mineralwasser** 1,0 l 2,00
211. **Coca-Cola**^{1,3} 212 **Fanta**¹ 213 **Sprite** 1,0 l 2,50
214. **Königs Pilsener** 0,3 l 2,00
215. **Früh Kölsch** 0,5 l 2,00
216. **Hefeweizen Bier** 0,5 l 2,50
217. **Indisches Bier** 0,3 l 2,50
218. **Rotwein** 219. **Weißwein (Französischer trocken)** 1,0 l 8,00
220. **Ind. Rotwein** 221. **Weißwein (Angoori trocken)** 0,7 l 15,00
222. **Lassi (salzig)**.. Joghurtgetränk mit Gewürzen. 0,25 l 1,50
223. **Lassi-süß** Joghurtgetränk. 0,25 l 2,00
224. **Mango-Lassi** Joghurtgetränk mit Mango 0,25 l 2,50

1 mit Farbstoff - 2 Geschmacksverstärker - 3 Koffeinhaltig 4 Konservierungsstoff

Diese Karte ist gültig ab dem 31.03.2009 - Alle andern Karten verlieren ihre Gültigkeit!