



Indisches Spezialitäten Restaurant

www.mumbai-palace.de

Sehr geehrte Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant
und laden Sie ein, an den Genüssen des indischen Subkontinent teil zuhaben.

Wir garantieren Ihnen, Ihren Ansprüchen mehr als gerecht zu werden.
Nach Ihrer Auswahl werden unsere indischen Spitzenköche
Ihnen ein einmaliges, kulinarisches Erlebnis durch
den indischen Subkontinent zubereiten. Wir kochen für Sie mit dem gewissen
etwas für jeden Geschmack: aromatisch, mild, mittel scharf und sehr scharf...

Wir bitten um Ihr Verständnis wenn es im Einzelfall einmal ein wenig länger dauert,
da wir alle unser Speisen für Sie frisch zubereiten. Unser freundliches Personal wird
während ihres Aufenthaltes dafür sorgen, dass es Ihnen an nichts fehlt.

Familie Hundal wünscht Ihnen guten Appetit und einen angenehmen und zufriedenen
Aufenthalt im Mumbai Palace dem "Gateway to fine Indian cuisine"

Wir bedanken uns herzlich für Ihren Besuch.

Dear Guest,

We welcome you in our restaurant. Our cuisine offers vartety of inidian specialities.
Since we prepare the dishes always after the order, Let us know if you wish your food
normal,
hot or very hot. We would request you to consider that the preparation may take a little
longer time. We wish you to enjoy your stay as well as your meal in Mumbai Palace and
thank you for your visit.

Öffnungszeiten:

11.30 - 14.30 Uhr · 17.30 - 23.00 Uhr

Inhaber: H. S. Hundal

Vorspeisen

1. **Samosa** gebackene Teigtaschen mit Gemüse 4,50
2. **Paneer Pakora** indischer Weichkäse 4,50
gebacken in Kichererbsenmehl
3. **Chicken Pakora** 4,90
Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl gebacken
4. **Mixed Pakora** knusprig gebackene Kartoffeln 3,90
mit Zwiebeln und Blumenkohl
5. **Onion Bhaji** knusprig gebackene Zwiebelbällchen 4,50
aus Kichererbsenmehl
6. **Bengen Pakora** frische Auberginen mit 3,90
Kichererbsenmehl frittiert

Suppen

10. **Murgh Shorba**² delikate Hühnersuppe 4,50
11. **Dall Shorba**² original indische Linsensuppe 3,90
12. **Gemüsesuppe**² 4,50



Salate

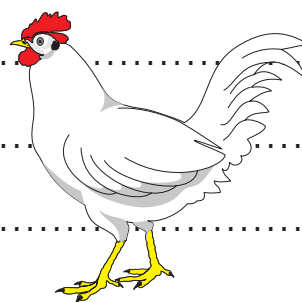
Dressings wahlweise mit Joghurtsauce oder Essig Öl

13. **Grüner Salat** Eisbergsalat 3,90
14. **Gurkensalat** Gurken 3,90
15. **Tomatensalat** 3,90
16. **Gemischter Salat** Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln 4,50
17. **Murgh Salat** gegrillte Hähnchenfleisch, grüner Salat, 7,50
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Eier
18. **Pute Salat** gebratene Putenfleisch, grüner Salat, 7,50
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Eier
19. **Paneer Salat** hausgemachte Weichkäse, grüner Salat, 7,50
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Eier

Vom Huhn

Als Beilage servieren wir Basmati-Reis

- | | | |
|-----|---|-------|
| 20. | Murgh Sabji Hühnerfilet mit frischen | 13,90 |
| | <i>verschiedenen Gemüsen in Currysauce</i> | |
| 22. | Murgh Curry Hühnerfilet in einer delikaten | 12,90 |
| | <i>milden Currysauce</i> | |
| 23. | Murgh Madras Curry Hühnerfilet mit Ingwer, | 13,90 |
| | <i>Chilli in einer sehr scharfen Currysauce</i> | |
| 24. | Murgh Korma Hühnerfilet in einer | 14,90 |
| | <i>Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce</i> | |
| 25. | Murgh Kashmiri Hühnerfilet fruchtig mit Ananas, | 14,90 |
| | <i>Cashewnüssen, Rosinen in Creme-Curry-Sauce</i> | |
| 26. | Murgh Dansak Hühnerfilet mit einer indischen | 14,90 |
| | <i>gelben Linsensauce (süß-sauer und scharf abgeschmeckt)</i> | |
| 27. | Murgh Saag Hühnerfilet mit Spinat, Ingwer, | 14,90 |
| | <i>Knoblauch, pikant gebraten</i> | |
| 28. | Murgh Buna Hühnerfilet würzig-pikant zubereitet | 14,90 |
| | <i>mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Paprika</i> | |
| 29. | Murgh Vindaloo Hühnerfilet mit Kartoffeln | 14,90 |
| | <i>in einer sehr scharfen Sauce</i> | |
| 30. | Murgh Bengen Hühnerfilet mit frischen | 14,90 |
| | <i>Auberginen in Currysauce</i> | |
| 31. | Murgh Bhindi Hühnerfilet mit frischem | 14,90 |
| | <i>Okragemüse, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika und Tomaten, gebraten</i> | |
| 32. | Murg Jalfrezi Hühnerfilet mit Gewürzen, frischen Tomaten, | 14,90 |
| | <i>Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten</i> | |
| 33. | Murgh Chana Hühnerfilet mit Kichererbsen, Ingwer, | 14,90 |
| | <i>Knoblauch in pikanter gewürzter Currysauce</i> | |



Vom Lamm

Als Beilage servieren wir Basmati-Reis

- | | | |
|-----|---|-------|
| 40. | Lamm Sabji Lammfleisch mit
verschiedenen frischen Gemüsen in Currysauce | 15,90 |
| 42. | Lamm Curry Lammfleisch in einer delikaten milden Currysauce | 15,90 |
| 43. | Lamm Madras Curry Lammfleisch mit Ingwer,
Chilli in einer sehr scharfen Currysauce | 15,90 |
| 44. | Lamm Korma Lammfleisch in einer Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce | 15,90 |
| 45. | Lamm Kashmiri Lammfleisch fruchtig mit Ananas,
Cashewnüssen, Rosinen, in Creme-Curry-Sauce | 15,90 |
| 46. | Lamm Dansak Lammfleisch mit einer indischen
gelben Linsensauce (süß-sauer und scharf abgeschmeckt) | 15,90 |
| 47. | Lamm Saag Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, pikant gebraten. | 15,90 |
| 48. | Lamm Buna Lammfleisch würzig-pikant zubereitet.
mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Paprika | 16,90 |
| 49. | Lamm Vindaloo Lammfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Sauce. | 16,90 |
| 50. | Lamm Bengen Lammfleisch mit frischen Auberginen in Currysauce | 15,90 |
| 51. | Lamm Bhindi Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch, Paprika und Tomaten, gebraten | 16,90 |
| 52. | Lamm Jalfrezi Lammfleisch mit Gewürzen, frischen Tomaten,
Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten | 15,90 |
| 53. | Lamm Chana Lammfleisch mit Kichererbsen, Ingwer,
Knoblauch in pikanter gewürzter Currysauce | 16,90 |



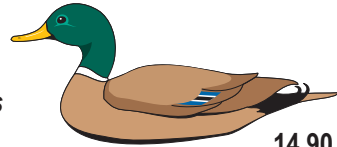
Pute

Als Beilage servieren wir Basmati-Reis

- | | | |
|-----|---|-------|
| 60. | Pute Sabji Putenfleisch mit frischen verschiedenen Gemüsen in Currysauce | 13,90 |
| 62. | Pute Curry Putenfleisch in einer delikaten milden Currysauce | 13,90 |
| 64. | Pute Korma Putenfleisch in einer Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce | 14,90 |
| 65. | Pute Kashmiri Putenfleisch fruchtig mit Ananas,
Cashewnüssen, Rosinen in Creme-Curry-Sauce | 14,90 |
| 67. | Pute Saag Putenfleisch mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, pikant gebraten | 14,50 |
| 69. | Pute Jalfrezi Putenfleisch mit Gewürzen, frischen Tomaten,
Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten | 14,50 |

Ente

Als Beilage servieren wir Basmati Reis



- 82. **Ente Curry** Entenfleisch in einer delikaten milden Currysauce 14,90
- 83. **Ente Madras Curry** Entenfleisch mit Ingwer, 14,90
Chilli, in einer sehr scharfen Currysauce
- 84. **Ente Korma** Entenfleisch in einer Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce 15,90
- 85. **Ente Kashmiri** Entenfleisch fruchtig mit Ananas, 15,90
Cashewnüssen, Rosinen in Creme-Curry-Sauce
- 87. **Ente Saag** Entenfleisch mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, pikant gebraten 15,90
- 89. **Ente Vindaloo** Entenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Sauce 15,90

Vom Fisch

Als Beilage servieren wir Basmati-Reis



- 92. **Fisch Curry** Rotbarschfilet in einer delikaten milden Currysauce 13,50
- 93. **Fisch Madras Curry** Rotbarschfilet mit Ingwer, 13,90
Chilli in einer sehr scharfen Currysauce
- 94. **Fisch Korma** Rotbarschfilet in einer Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce 13,90
- 95. **Fisch Kashmiri** Rotbarschfilet fruchtig mit Ananas, 13,90
Cashewnüssen, Rosinen, Creme-Curry-Sauce
- 97. **Fisch Saag** Rotbarschfilet mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, pikant gebraten 13,90
- 99. **Fisch Vindaloo** Fisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Sauce 13,90

Hummerkrabben (Riesen-Garnelen)

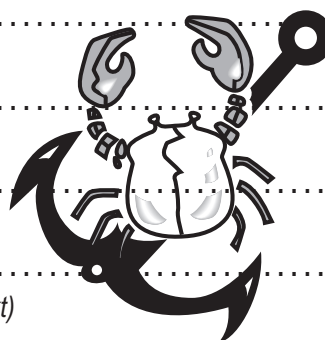
Als Beilage servieren wir Basmati-Reis

- 102. **King Prawn Curry** Hummerkrabben in einer 16,90
delikaten milden Currysauce
- 103. **King Prawn Madras Curry** Hummerkrabben mit 17,90
Ingwer, Chilli in einer sehr scharfen Currysauce
- 104. **King Prawn Korma** Hummerkrabben in einer 17,90
Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce
- 105. **King Prawn Kashmiri** Hummerkrabben fruchtig mit 17,90
Cashewnüssen, Rosinen, Creme-Curry-Sauce
- 107. **King Prawn Saag** Hummerkrabben mit Spinat, Ingwer, 17,90
Knoblauch, pikant gebraten
- 109. **King Prawns Vindaloo** Hummerkrabben mit Kartoffeln 17,90
in einer sehr scharfen Sauce

Krabben (Garnelen)

Als Beilage servieren wir Basmati-Reis

- | | | |
|------|---|-------|
| 112. | Prawns Curry Krabben in einer delikaten milden Currysauce | 13,90 |
| 113. | Prawns Madras Curry Krabben mit Ingwer,
<i>Chilli in einer sehr scharfen Currysauce</i> | 13,90 |
| 114. | Prawns Korma Krabben in einer.
<i>Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce</i> | 14,90 |
| 115. | Prawns Kashmiri Krabben fruchtig mit Ananas,
<i>Cashewnüssen, Rosinen, Creme-Curry-Sauce</i> | 14,90 |
| 116. | Prawns Dansak Krabben mit einer indischen
<i>gelben Linsensauce (süß-sauer und scharf abgeschmeckt)</i> | 14,90 |
| 117. | Prawns Saag Krabben mit Spinat, Ingwer,
<i>Knoblauch, pikant gebraten</i> | 14,90 |
| 118. | Prawns Buna Krabben würzig-pikant zubereitet.
<i>mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Paprika</i> | 14,90 |
| 119. | Prawns Vindaloo Krabben mit Kartoffeln
<i>in einer sehr scharfen Sauce</i> | 13,90 |



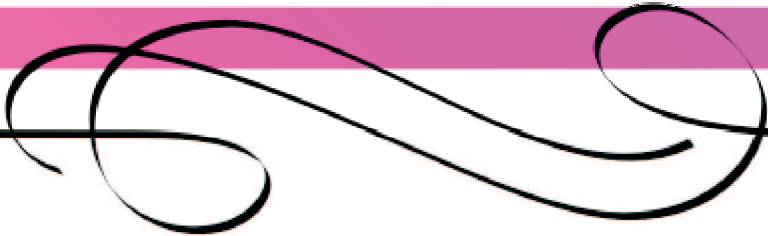
Biriany Speisen

Gebratener Basmati Reis mit verschiedenen indischen Gewürzen,

Rosinen, Cashewnüssen und Fleisch zubereitet.

Dazu wird Raita Joghurt serviert

- | | | |
|------|--|-------|
| 130. | Lamm Biriany Lammfleisch | 14,90 |
| 131. | Chicken Biriany Hähnchenfilet. | 13,90 |
| 132. | Prawns Biriany Krabben. | 13,90 |
| 133. | King Prawns Biriany Hummerkrabben. | 13,90 |
| 134. | Vegetable Biriany Gemüse. | 10,90 |
| 135. | Pute Biriany Putenfleisch | 15,90 |
| 137. | Fried Rice mit Ei | 7,90 |

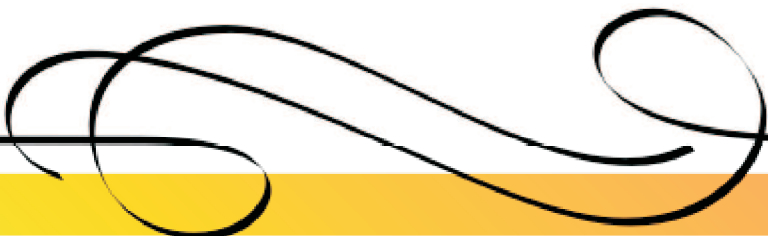


Spezialitäten des Hauses

Als Beilage servieren wir Basmati-Reis

- 140. **Butter Murgh** *gegrilltes Hühnerfilet* 15,90
mit Zwiebeln, Tomaten, Mandeln, Sahne in feiner Buttersauce
- 142. **King Prawn Masala** *Hummerkrabben* 17,90
in feiner Joghurt-Kokosnuss-Sauce (mild- oder würzig-pikanter Sauce)
- 143. **Tandoori Murgh Masala** *mariniertes gegrilltes Hähnchenkeule*, 15,90
mit Tomaten, Cashewnüssen, Rosinen in pikanter Sauce oder milder Sauce
- 144. **Chicken Tikka Masala** *gegrillte Hähnchenfilets* 15,50
in feiner Joghurt-Kokosnuss-Sauce (mild- oder würzig-pikanter Sauce)
- 145. **Lamm Tikka Masala** *mariniertes gegrilltes Lammfilet* 17,90
mit Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln in einer milden oder pikanten Joghurt-Curry-Sauce
- 147. **Butter King Prawn** *Hummerkrabben mit Zwiebeln*, 16,90
Tomaten, Mandeln und Sahne in feiner Buttersauce

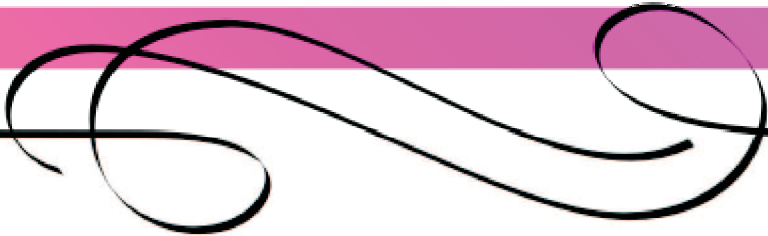
Tandoori Spezialitäten

- 150. **Murgh Tikka** *gegrilltes Hühnerfilet*, 13,90
mariniert in Joghurt-Safran-Sauce
 - 151. **Murgh Tandoori** *gegrilltes Hähnchenkeule* 12,50
mariniert in Joghurt-Safran-Sauce
 - 152. **Lamm Tikka** *gegrilltes Lammfleisch*, 15,90
mariniert in Joghurt-Safran-Sauce
 - 153. **Mixed Tandoori Plate** *gegrilltes Hühnerfilet, -Hähnchenkeule* 16,50
und gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurt-Safran-Sauce
- 

Vegetarische Spezialitäten

Als Beilage servieren wir Basmati-Reis

- | | | |
|------|--|-------|
| 160. | Mumbai Potatos Kartoffeln würzig pikant zubereitet
<i>mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Kräutern</i> | 8,90 |
| 161. | Vegetable Curry frisches gemischtes Gemüse.
<i>in pikanter gewürzter Currysauce</i> | 9,90 |
| 162. | Tarka Dall indische kleine rote Linsen mit
<i>Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten</i> | 9,50 |
| 163. | Sabji Dansak Gemüse mit einer indischen
<i>gelben Linsensauce (süß-sauer und scharf abgeschmeckt)</i> | 9,50 |
| 164. | Saag Dansak Spinat mit einer indischen
<i>gelben Linsensauce (süß-sauer und scharf abgeschmeckt)</i> | 9,50 |
| 165. | Paneer Vegetable frisches gemischtes Gemüse
<i>mit Weichkäse in pikanter gewürzter Currysauce</i> | 10,90 |
| 166. | Shahi Panir frittierte Weichkäse
<i>in feiner Joghurt-Kokosnuss-Sauce (mild- oder würzig-pikanter Sauce)</i> | 10,90 |
| 167. | Palak Panir Spinat pikant mit Ingwer, Knoblauch,
<i>und indischem Weichkäse</i> | 9,90 |
| 168. | Mater Panir Erbsen und Weichkäse in Currysauce. | 9,90 |
| 169. | Chana Paneer Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch,
<i>mit Weichkäse in pikanter gewürzter Currysauce</i> | 9,90 |
| 170. | Bengen Curry frische Auberginen in Currysauce | 9,50 |
| 171. | Malai Koffta frische Gemüsebällchen mit Ingwer,
<i>Knoblauch, Mandeln und Kokosnuss in milder Currysauce</i> | 8,90 |
| 172. | Sabji Korma verschiedene frische Gemüse.
<i>mit Ingwer, Mandel, Kokosnuss in Sahne-Currysauce</i> | 9,90 |
| 173. | Muschroom Curry frische Champignons
<i>in pikanter gewürzter Currysauce</i> | 9,90 |
| 174. | Chana Masala Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten,
<i>gewürzt in Currysauce</i> | 9,90 |
| 175. | Bhindi Masala frisches Okragemüse mit Ingwer,
<i>Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln gebraten</i> | 10,90 |
| 176. | Allu Mater Kartoffeln, Erbsen, Ingwer, Knoblauch in Currysauce | 9,50 |
| 177. | Allu Chana
<i>Kichererbsen, Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, gewürzt in Currysauce</i> | 9,90 |
| 178. | Allu Saag Spinat, Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch,
<i>in pikanten Gewürzen gebraten</i> | 9,90 |
| 179. | Allu Bengen frische Auberginen mit Kartoffeln,
<i>Ingwer, Knoblauch in pikanten Gewürzen gebraten</i> | 9,90 |
| 180. | Allu Gobi frischer Blumenkohl, Kartoffeln
<i>mit versch. Gewürzen pikant gebraten</i> | 10,50 |



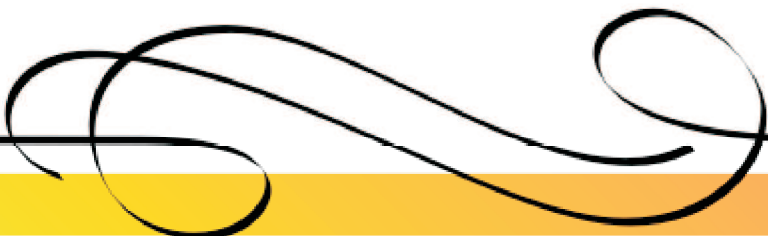
Beilagen

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	2,50
190.	Chpati Brot aus dunkeltem Mehl oder Vollkornmehl.	1,90
191.	Raita Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln u. Gewürzen	2,90
192.	Papadam knusprig aus Linsenmehl.	1,00
193.	Basmati Reis.	2,50
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	3,50
201.	Gulab Jamun mit Bällchen in Zuckersirup	3,50
202.	Mangomelba Mangopulp mit Sahne und Eis	3,90
203.	Kulfi Indisches Eis mit Mandeln, Kokosnuss, Pistazien und Mango	3,90
204.	Mango Creme mit Cashewnüssen, Rosinen und Fruchtcocktail	3,90
205.	Gajjar Halwa aus geriebenen Karotten und Grieß.....	3,90

1 mit Farbstoff - 2 Geschmacksverstärker - 3 Koffeinhaltig 4 Konservierungsstoff



Aperitifs

300	Campari ¹ Soda.....	3,90
301	Campari ¹ Orange.....	3,90
302	Mango-Sekt	3,90

Alkoholfreie Getränke und Shakes

305	Fanta ¹ , Coca Cola ^{1,2}	0,3 l € 2,20
306	Sprite, Cola Light ^{1,2}	0,3 l 2,20
307	Mineralwasser	0,3 l 2,00
308	Apfelschorle	0,3 l 2,80
309	Bitter Lemon.....	0,2 l 2,80
310	Ginger Ale.....	0,2 l 2,80
311	Apfelsaft	0,2 l 2,80
312	Orangensaft	0,2 l 2,80
313	Ananassaft	0,2 l 2,80
314	Grapefruit	0,2 l 2,80
315	Mangosaft.....	0,2 l 2,80
316	Mineralwasser.....	1,0 l 5,90

Indische Shakes

317	Lassi (salzig).....	0,3 l € 2,50
	<i>Ind. Joghurtgetränk mit Gewürze</i>	
318	Lassi-süß	0,3 l 2,50
	<i>Ind. Joghurtgetränk</i>	
319	Mango-Lassi	0,3 l 2,90
	<i>Ind. Joghurtgetränk mit Mango</i>	

Spirituosen

320	Amaretto.....	2 cl € 3,90
321	Jägermeister	2 cl 3,90
322	Grapa	2 cl 3,90
323	London Dry Gin	2 cl 3,50
324	Ind. Rum.....	2 cl 3,50
325	Scotch Wisky	2 cl 3,50
326	Bacardi.....	2 cl 3,50
327	Fernet Branca	2 cl 3,50
328	Wodka.....	2 cl 3,50
329	Ind. Mangoschnaps.....	2 cl 3,50
330	Ind. Kokosschnaps	2 cl 3,50

Liquere

(indische Liqueur - Spezial)

336	Kardamon	0,2 cl 3,50
337	Ginger	0,2 cl 3,50
338	Mango	0,2 cl 3,50

Biere

346	Kölsch vom Fass	0,2 l € 1,80
347	Kölsch vom Fass	0,3 l 2,60
348	König Pilsener.....	Fl. 0,33 l 2,60
349	Weizenbier	Fl. 0,5 l 3,80
350	Alkoholfrei	Fl. 0,33 l 2,60
352	Malz Bier.....	Fl. 0,33 l 2,60
353	Indisches Bier	Fl. 0,33 l 3,40



Offene Weine

357	Französischer	0,2 l € 5,90
	Rotwein trocken	
358	Französischer	0,2 l 5,90
	Weißwein trocken	
359	Soave weiß, trocken.....	0,2 l 5,90
360	Chianti rot, trocken	0,2 l 5,90
361	Indischer Rotwein	0,2 l 5,90
360	Indischer Weißwein	0,2 l 5,90

Wein (Flaschen)

366	Soave weiß, trocken.....	0,75 l € 24,90
367	Chianti rot, trocken	0,75 l 24,90
368	Ind. Rotwein	0,75 l 29,90
369	Ind. Weißwein	0,75 l 29,90



Warme Getränke

370	Indischer Masala Tee	€ 2,60
	<i>mit Milch und Gewürze</i>	
371	Green Tee.....	1,90
372	Cafe Tasse	1,90
373	Espresso	1,90



1 mit Farbstoff 2- Koffeinhaltig

Mittagstisch

Nur Montag bis Freitag (außer Feiertage) von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr
Als Beilage servieren wir Basmati-Reis und Raita-Joghurt

- | | |
|---|---|
| 501. Murgh Salat gegrillte Hähnchenfleisch, grüner Salat, 5,90
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Eier | Auf Wunsch mild,
mittel scharf oder scharf |
| 502. Paneer Salat hausgemachte Weichkäse, grüner Salat, 5,90
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Eier | |
| 503. Mumbai Potatos Kartoffeln würzig pikant zubereitet. 4,90
mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Kräutern | |
| 504. Vegetable Curry frisches gemischtes Gemüse 4,90
in pikanter gewürzter Currysauce | |
| 505. Tarka Dall indische kleine rote Linsen mit 4,90
Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten | |
| 506. Sabji Dansak Gemüse mit einer indischen 5,90
gelben Linsensauce (süß-sauer und scharf abgeschmeckt) | |
| 507. Saag Dansak Spinat mit einer indischen 5,90
gelben Linsensauce (süß-sauer und scharf abgeschmeckt) | |
| 508. Chana Masala Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, gewürzt in Currysauce 5,90 | |
| 509. Allu Mater Kartoffeln, Erbsen, Ingwer, Knoblauch in Currysauce 5,90 | |
| 510. Allu Chana Kichererbsen, Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, gewürzt in Currysauce 5,90 | |
| 511. Allu Saag Spinat, Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch, 5,90 | |
| 512. Murgh Sabji Hühnerfilet mit frischen verschiedenen Gemüsen in Currysauce 6,90 | |
| 513. Murgh Curry Hühnerfilet in einer delikaten milden Currysauce. 6,90 | |
| 514. Murgh Madras Curry Hühnerfilet mit Ingwer, 6,90
Chilli in einer sehr scharfen Currysauce | |
| 515. Murgh Saag Hühnerfilet mit Spinat, Ingwer, 6,90
Knoblauch, pikant gebraten | |
| 516. Murgh Vindaloo Hühnerfilet mit Kartoffeln 6,90
in einer sehr scharfer Sauce | |
| 517. Murgh Chana Hühnerfilet mit Kichererbsen, Ingwer, 6,90
Knoblauch in pikanter gewürzter Currysauce | |
| 518. Lamm Sabji Lammfleisch mit 7,90
verschiedenen frischen Gemüsen in Currysauce | |
| 519. Lamm Curry Lammfleisch in einer delikaten milden Currysauce 7,90 | |
| 520. Lamm Madras Curry Lammfleisch mit Ingwer, 6,90
Chilli in einer sehr scharfen Currysauce | |
| 521. Lamm Dansak Lammfleisch mit einer indischen 7,90
gelben Linsensauce (süß-sauer und scharf abgeschmeckt) | |
| 522. Lamm Saag Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, pikant gebraten 7,90
Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten | |
| 523. Lamm Chana Lammfleisch mit Kichererbsen, Ingwer, 7,90
Knoblauch in pikanter gewürzter Currysauce | |