


# CROWN

INDISCHES RESTAURANT

## Abhol- und Lieferservice

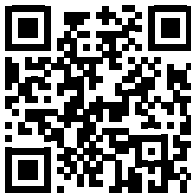
(keine Lieferkosten)

Mindestbestellwerte: Stadtgebiet Göppingen ab 20,- €  
bis 5km = ab 30,- € / bis 10km = ab 50,- €

**Telefon 0 71 61 - 401 68 78**  
**Mobil /  0152 - 57 04 30 35**

**Bleichstraße 4 – 73033 Göppingen**




**[info@crowns-indisches-restaurant.de](mailto:info@crowns-indisches-restaurant.de)**  
**[www.crowns-indisches-restaurant.de](http://www.crowns-indisches-restaurant.de)**



**Öffnungszeiten:**  
täglich von 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr  
**Kein Ruhetag**

## Suppen

Euro

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | <b>Mulagatany</b> <sup>B,G,O</sup><br>Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis                                     | 5,50 |
| 2 | <b>Dal - Shorba</b> <sup>G,O</sup> <br>Indische Linsensuppe        | 5,50 |
| 3 | <b>Sabzi - Shorba</b> <sup>G,O</sup> <br>Indische Gemüsesuppe      | 5,50 |
| 4 | <b>Lachsan - Shorba</b> <sup>G,O</sup><br>Indische Knoblauchsuppe   | 5,50 |
| 5 | <b>Chicken - Shorba</b> <sup>G,O</sup><br>Indische Hühnerfleischsuppe   | 5,50 |
| 6 | <b>Tomaten - Shorba</b> <sup>A,G,O</sup> <br>Indische Tomatensuppe | 5,50 |

## Kalte Vorspeisen

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 10 | <b>Chicken-Chat</b> <sup>O</sup><br>Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat | 7,50 |
|----|--|------|

## Frische knackige Salate

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 11 | <b>Salat Saison</b> <sup>G</sup><br>Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (Mayonnaise, Ketchup), auf Wunsch auch mit Essig und Öl                               | 6,50  |
| 12 | <b>Tomatensalat</b><br>Mit Zwiebeln, Essig und Öl   | 5,50  |
| 13 | <b>Salat Crown</b> <sup>B,G</sup><br>Gemischter Salat mit Shrimps, Käse und Mais  | 12,90 |
| 14 | <b>Salat Indisch</b> <sup>G,O</sup><br>Mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing (Mayonnaise, Ketchup) | 12,90 |
| 15 | <b>Kleiner gemischter Salat</b><br>als Beilage  | 7,50  |
| 16 | <b>Gurkensalat</b><br>Gurken Salat  | 5,50  |

## Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips (Joghurtsoße scharf, Joghurtsoße mit Minze, Süß-Sauer-Soße) serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet.

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 20 | <b>Onion Ring Pakoras</b> <sup>O</sup><br>Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert   | 6,50 |
| 21 | <b>Paneer - Pakora</b> <sup>O</sup><br>Frischer handgemachter Käse   | 7,50 |
| 22 | <b>Onion Bhaji</b> <sup>O</sup><br>Zwiebeln geschnitten, kräftig gewürzt und frittiert   | 6,50 |
| 23 | <b>Vegetable Pakora</b> <sup>O</sup><br>Frisches gemischtes Gemüse   | 6,90 |
| 24 | <b>Fish-Pakora</b> <sup>D,O</sup><br>Zartes Seelachsfilet  | 7,50 |
| 25 | <b>Chicken - Pakora</b> <sup>O</sup><br>Zartes Hühnerfleisch   | 7,50 |
| 26 | <b>Vegetable Samosa</b> <sup>H,A,O</sup><br>2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt   | 6,90 |
| 27 | <b>Chili Chicken Dry</b> <sup>11,O</sup> <br>Nordindische Hühnchenspezialität | 8,50 |

- 28 **Chili Jheenga** <sup>11,B,O</sup>  **11,90**  
Nordindische Riesengarnelenspezialität
- 29 **Gemischter Vorspeisenteller (Veg.)** (2 Personen) <sup>O</sup> **12,90**  
Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert
- 30 **Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller** (1 Person) <sup>4,G,O</sup> **8,50**  
Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen, köstlichen Soßen mariniert und dann gegrillt im Lehmofen
- 31 **Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller** (2 Pers.) <sup>4,G,O</sup> **15,90**  
Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen, köstlichen Soßen mariniert und dann gegrillt im Lehmofen

## Tandoori - Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet. Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir frisches Gemüse und würzige Soßen.





Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

- 40 **Vegetable Tandoori** <sup>G,O</sup> **17,90**  
Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt
- 41 **Tandoori Chicken** <sup>G,O</sup> **18,50**  
2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten, nordindischen Rezept
- 42 **Chicken Tikka** <sup>G,O,4</sup> **18,50**  
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt
- 43 **Achari Chicken Tikka** <sup>G,O</sup>  **18,50**  
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus mixed pickle nach traditioneller, nordindischer Art, pikant
- 44 **Haryali Malai Kabab** <sup>G,O</sup> **18,50**  
Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat, Minze und Koriandersoße mit Beilage
- 45 **Botti Kabab** <sup>G,O</sup> **19,90**  
Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß
- 46 **Jheenga Tandoori** <sup>G,O</sup> **22,50**  
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt
- 47 **Mix-Grill-Platte** <sup>G,O</sup> **22,50**  
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten
- 49 **Fisch Tikka** <sup>B,G,O</sup> **20,90**  
Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt
- 50 **Malai Kabab** <sup>G,O</sup> **18,90**  
Marinierter Hühnerbrustfilet-Spieß vom Lehmofen mit feiner würziger Soße - mild
- 51 **Crown - Teller** <sup>G,O</sup> **19,90**  
Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis

## Hühner - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

- 56 **Chicken Curry** <sup>G,O</sup> **16,90**  
Zartes Hühnerfleisch in Currysoße
- 57 **Chicken Korma** <sup>A,G,O</sup> **16,90**  
Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln
- 58 **Chicken Sabzi** <sup>G,O</sup> **16,90**  
Zartes Hühnerfleisch mit versch., frischem Gemüse in Currysoße

- 59 Karahi Murgh** <sup>G,O</sup> **16,90**  
Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt - in der Pfanne serviert
- 60 Chicken Jalfrezi** <sup>G,O</sup>  **16,90**  
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf
- 61 Chicken Vindaloo** <sup>G,O</sup>  **16,90**  
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf
- 62 Butter Chicken** <sup>G,H,O,6</sup> **16,90**  
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße
- 63 Chicken Tikka Masala** <sup>4,G,O</sup> **16,90**  
Gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasoße
- 64 Murgh Nilgiri** <sup>G,O</sup>  **16,90**  
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat, mittel scharf
- 65 Chicken Saag** <sup>G,O</sup> **16,90**  
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“
- 66 Mango Chicken** <sup>G,O,6</sup> **16,90**  
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Kokosnuss-Cashewnuss-Soße
- 67 Chili Chicken** <sup>11,G,O</sup>  **16,90**  
Zartes Hühnerfleisch nach berühmter „Nordindischer Art“ - scharf
- 68 Chana Chicken** <sup>G,O</sup> **16,90**  
Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Soße

## Lamm - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.


- 69 Rogan Josh** <sup>G,O</sup> **18,90**  
Zartes Lammfleisch in Rogan-Currysoße
- 70 Mutton Kashmiri** <sup>G,O</sup>  **18,90**  
Zartes, mariniertes Lammfilet aus dem Lehmofen mit frischem Joghurt, Ingwer, leicht scharf - wird in der Pfanne serviert
- 71 Bhunna Ghosht** <sup>G,O</sup> **18,90**  
Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße
- 72 Saag Ghosht** <sup>G,O</sup> **18,90**  
Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“
- 73 Mutton Khumb Wala** <sup>G,O</sup> **18,90**  
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße
- 74 Mutton Vindaloo** <sup>G,O</sup>  **18,90**  
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf)
- 75 Karahi Ghosht** <sup>G,O</sup> **18,90**  
Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt in der Pfanne serviert
- 76 Mutton Nilgiri** <sup>G,O</sup>  **18,90**  
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Spinat und Kräuter in orientalischer Soße mit Kokosmilch, mittel-scharf
- 77 Dahi Ghosht** <sup>G,O</sup> **18,90**  
Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße
- 78 Lamm - Boti Masala** <sup>G,O</sup> **18,90**  
Zartes Lammfilet in Masalasoße
- 79 Mango Lamm** <sup>G,O</sup> **18,90**

Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße

- 80 Lamm Okra** <sup>G,O</sup> **18,90**  
Zartes Lammfleisch, Curry, indisches Okra Gemüse

## Rindfleisch - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

- 81 Beef Curry** <sup>G,O</sup> **19,90**  
Zartes Rindfleisch in Currysoße
- 82 Beef Masala** <sup>G,O</sup> **19,90**  
Zartes Rindfleisch in Masalasoße
- 83 Beef Sabzi** <sup>G,O</sup> **19,90**  
Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kräftiger Soße
- 84 Beef Saag** <sup>G,O</sup> **19,90**  
Rindfleischstücke und Spinat nach berühmter, „Nordindischer Art“
- 85 Beef Bhunna** <sup>G,O</sup> **19,90**  
Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße
- 86 Beef Vindaloo** <sup>G,O</sup>  **19,90**  
Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf
- 87 Mango Beef** <sup>G,O</sup> **19,90**  
Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Kokosnuss-Cashewnuss-Soße


## Enten - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

- 91 Ente Vindaloo** <sup>G,O</sup>  **19,90**  
Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf
- 92 Ente Sabji** <sup>G,O</sup> **19,90**  
Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem, frischen Gemüse
- 93 Karahi Ente** <sup>G,O</sup> **19,90**  
Zartes Entenbrustfilet in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt - in der Pfanne serviert
- 94 Ente Khum Wala** <sup>G,O</sup> **19,90**  
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandel-Safran-Soße
- 95 Ente Jalfrezi** <sup>G,O</sup>  **19,90**  
Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf
- 96 Ente Mango Khatta Mittha** <sup>G,O</sup> **19,90**  
Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Kokosnuss-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt
- 97 Ente Crown** <sup>G,O</sup> **19,90**  
Zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masalasoße
- 98 Ente Curry** <sup>G,O</sup> **19,90**  
Zartes Entenbrustfilet in nordindischer Curry-Soße

## Fisch - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

- 100 Fisch Badami** <sup>D,G,O</sup> **19,90**  
Seelachsfilet in einer Mandel-Safran-Soße
- 101 Fisch Chili** <sup>D,G,O</sup>  **19,90**  
Seelachsfilet in Chilisoße, sehr scharf
- 102 Fisch - Masala** <sup>D,G,O</sup> **19,90**


Seelachsfilet nach „Ostindischer Art“ zubereitet

- 103 Karahi Fisch** <sup>D,G,O</sup> **19,90**  
Frisches Seelachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen mit Paprika, Zwiebelstücken, in der Pfanne serviert (pikant)
- 104 Fisch Mango** <sup>D,G,O</sup> **19,90**  
Seelachsfilet mit frischer Mango-Safran-Kokosnuss-Cashewnuss-Soße
- 105 Jheenga-Curry** <sup>B,G,O</sup> **21,90**  
Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen
- 106 Jheenga - Masala** <sup>B,G,O</sup> **21,90**  
Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße
- 107 Jheenga Khumb Wala** <sup>B,G,O</sup> **21,90**  
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße
- 108 Jheenga - Jalfrezi** <sup>B,G,O</sup>   **21,90**  
Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf

## Vegetarische - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

- 115 Baigan Ka Bharta** <sup>G,O</sup>  **15,50**  
Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt
- 116 Dal Makhani** <sup>G,O</sup> **14,90**  
Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet
- 117 Bombay Alu** <sup>G,O</sup>    **14,90**  
Kartoffeln in kräftiger Zitronengrasssoße, sehr scharf
- 118 Dal Tarka** <sup>G,O</sup>  **14,90**  
Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet
- 119 Navratan Korma** <sup>6,G,H,O</sup>  **14,90**  
Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße
- 120 Paneer Lababdar** <sup>G,O</sup> **15,50**  
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten mit Soße
- 121 Palak Paneer** <sup>G,O</sup> **15,50**  
Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse
- 122 Shahi Baingan** <sup>E,G,H,O</sup> **15,50**  
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt
- 123 Shabzi Kofta** <sup>G,O</sup>  **14,90**  
Gemüseklößchen mit würziger Currysoße
- 124 Chana Masala** <sup>G,O</sup>  **14,90**  
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
- 125 Karahi Paneer** <sup>G,O</sup> **15,50**  
Frischer, gebratener hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebel in Currysoße, in der Pfanne serviert
- 126 Bhindi Do Pyaza** <sup>G,O</sup>  **15,50**  
Frisches indisches Okra-Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln in Currysoße
- 127 Mixed Vegetables** <sup>G,O</sup>  **15,50**  
Gemischtes frisches Gemüse
- 128 Paneer Butter Masala** <sup>G,O</sup> **15,50**  
Frischer hausgemachter Käse in einer Butter-Masala-Soße
- 129 Mixed Vegetables Jalfrezi** <sup>G,O</sup>    **14,90**  
Verschiedene gemischte Gemüse werden nach traditioneller „Nordindischer Art“, scharf - in der Pfanne serviert, würzig
- 130 Mango Mixed Vegetables** <sup>6,G,O</sup> **14,90**  
Frisches gemischtes Gemüse mit frischer Mango-Safran-Kokosnuss-Cashewnuss-Soße

- 131 Malai Kofta** 15,50  
Bällchen aus Kartoffeln und Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in Weizenmehl frittiert, in würzig-milder Soße
- 132 Chili Paneer** <sup>11,G,O</sup>  15,50  
Gegrillter hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebel in Tomaten-Chili-Soße nach berühmter „Nordindischer Art“ - scharf
- 133 Mattar Paneer** <sup>11,G,O</sup> 15,50  
Hausgemachter Käse mit grüne Erbsen in Currysoße

## Reis - Spezialitäten


Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

- 141 Vegetables Biryani** <sup>G,H,O</sup> 15,90  
Mit frischem, gemischten Gemüse
- 142 Chicken Tikka Biryani** <sup>G,H,O</sup> 17,90  
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen
- 143 Mutton Kashmir Biryani** <sup>G,H,O</sup> 18,50  
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen
- 144 Shajahani Biryani** <sup>B,G,H,O</sup> 19,90  
Mit Hühnerbrust- und Lammfleischstreifen, Shrimps und Nüssen
- 145 Jheenga Biryani** <sup>B,G,H,O</sup> 20,90  
Riesengarnelen mt Mandeln und Rosinen


## Thalis nach Art des Hauses

Verschiedene Gerichte auf einem Teller

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.






- 151 Vegetable Thali** <sup>G,O</sup>  19,90  
3 Verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis
- 152 Crown Thali** <sup>G,O</sup> 22,90  
2 verschiedene Fleischgerichte, Gemüsegericht, Raita, Salat und Basmati-Reis
- 153 Fisch Thali** <sup>B,G,O</sup> 24,90  
3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis

Wir servieren Ihnen unsere Thali auf original indischen Platten nach indischer Tradition. Wir stellen Ihnen auch gerne Thalıs für 2 Personen zusammen.




- 154 Vegetable Thali für 2 Personen** <sup>G,O</sup>  39,00  
Mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten
- 155 Crown Thali für 2 Personen** <sup>G,O</sup> 44,90  
Mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichte
- 156 Spezial-Menü für 2 Personen** <sup>4,G,O</sup> 54,90  
Lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps

## Tandoori Brot - Spezialitäten

Frisches gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen

- 161 Nan** <sup>A,G</sup>  Ouales Brot aus Hefeteig 3,50
- 162 Roti** <sup>A</sup>  Flaches Vollkornfladenbrot 3,00
- 163 Prantha** <sup>A,G</sup>  Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter 4,50
- 164 Mint Prantha** <sup>A,G</sup>  Gefüllt mit frischer Minze 6,90
- 165 Vegetable Prantha** <sup>A,G</sup>  Gefüllt mit frischem Gemüse 5,90
- 166 Paneer Kulcha** <sup>A,G</sup> Hefeteigbrot gefüllt mit 5,90

hausgemachtem Käse

- 167 Knoblauch Nan** <sup>A,G</sup>  Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch **4,50**
- 168 Keema Nan** <sup>A,O</sup> Hefeteigbrot gefüllt mit Lammfleisch **6,50**
- 169 Pappad**  2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen (Joghurtsoße scharf, Joghurtsoße mit Minze, Süß-Sauer-Soße) **3,00**
- 170 Pashawari Nan** <sup>A,H</sup> Hefeteigbrot mit Kokosnuss und Rosinen **7,50**
- 171 Chilli Nan** <sup>A</sup>  Hefeteigbrot mit Chilli-Gewürz **4,90**
- 172 Butter Nan** <sup>A,G</sup> Hefeteigbrot mit Butter zubereitet **4,50**
- 173 Alu Prantha** <sup>A,G</sup> Hefeteigbrot gefüllt mit Kartoffeln **5,50**

## Beilagen

- 175 Plain Dahi** <sup>G</sup> Einfacher Joghurt **3,50**
- 176 Alu Raita** <sup>G</sup> Kartoffel-Joghurt **4,90**
- 177 Kheere Ka Raita** <sup>G</sup> Gurken-Joghurt **4,90**
- 178 Pulao Rice** <sup>G</sup> Basmati Reis mit hausgemachtem Käse und Erbsen **7,50**
- 179 Egg Fried Rice** <sup>G</sup> Gebratener Eier-Reis **7,50**
- 180 Plane Rice** **3,50**

## Dessert

- 196 Mangocreme mit Vanilleeis** <sup>G</sup> **5,50**
- 197 Mangoeiscreme** <sup>G</sup> **5,50**
- 198 Vanilleeis** <sup>G</sup> **5,50**
- 199 Firni** <sup>6,G</sup> Honigmilch mit Reis, Mandeln, Pistazien und Nüssen **5,50**
- 200 Kulfi** <sup>6,G</sup> Honigmilch mit Mandeln und Pistazien **5,50**
- 201 Gulab Jamun** <sup>6,G</sup> Bällchen aus Milch in Honig gebacken **5,50**
- 202 Crown Teller** <sup>6,G</sup> **9,50**  
Lassen Sie sich überraschen, auch für 1 Person möglich
- 203 Crown Teller für 2 Personen** <sup>6,G</sup> **16,90**  
Spezielles Überraschungs-Menü für 2 Personen

## Catering und Partyservice

Gerne veranstalten wir für Sie auch alle gewünschten, geschlossenen Gesellschaften (Hochzeiten, Kommunionen, Konfirmationen, Geburtstagsfeiern etc.) Buffet möglich. Sprechen Sie mit uns. Wir beraten Sie gerne.










# Mittagskarte

Montag bis Freitag 11.30 - 14.30 (außer an Feiertagen)  
Zu jedem Menü servieren wir Ihnen frischen Basmati Reis und dazu einen gemischten Salat.

## Vegetarische Spezialitäten




Euro

- 501 Dal Tarka** <sup>G,O</sup>  **9,90 €**  
Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet
- 502 Aloo saag** <sup>G,O</sup>  **9,90 €**  
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln und indischem Spinat
- 503 Chana Masala** <sup>G,O</sup>  **9,90 €**  
Kichererbsen in curry mit frischen Tomaten und Ingwer
- 504 Dal Makhani** <sup>G,O</sup> **9,90 €**  
Schwarze Linsen mit Butter zubereitet
- 505 Navratan korma** <sup>6,G,H,O</sup>  **9,90 €**  
Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße
- 506 Paneer Butter Masala** <sup>G,O</sup> **9,90 €**  
Frischer Hausgemachter Käse in einer Butter-Masala-Soße
- 507 Vegetable Jalfrezi** <sup>G,O</sup>    **9,90 €**  
versch. Gemüse nach traditioneller „Nordindischer Art“ scharf

## Hühner Spezialitäten

- 510 Chicken sabzi** <sup>G,O</sup> **10,90 €**  
Hühnerfleisch mit frischem Gemüse
- 511 Punjabi chicken** <sup>G,O</sup>   **10,90 €**  
zartes Hühnerfleisch in Nordindischer Currysoße - Scharf
- 512 Mango Chicken** <sup>G,O</sup> **10,90 €**  
zartes Hühnerfleisch in frischen  
Mango-Safran-Kokosnuss-Cashewsoße
- 513 Chana chicken** <sup>G,O</sup> **10,90 €**  
zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry Masala Soße
- 514 Chicken Saag** <sup>G,O</sup> **10,90 €**  
zartes Hühnerfleisch mit indischen Spinat
- 515 Chicken tikka Masala** <sup>4,G,O</sup> **10,90 €**  
zartes Hühnerfleisch in Masalasoße
- 516 Achari Chicken** <sup>G,O</sup>  **10,90 €**  
gegrillte Hühnerfleischstücke mariniert in Mixed Pickle Mischung  
Mittel scharf

## Lamm Spezialitäten


- 520 Punjabi Lamm** <sup>G,O</sup>   **11,50 €**  
zartes Lammfleisch in Nordindischer Currysoße - scharf
- 521 Mango Lamm** <sup>G,O</sup> **11,50 €**  
zartes Lammfleisch in frischen Mango-Safran-Kokosnuss-Cashewsoße
- 522 Mutton do Pyaza** <sup>G,O</sup> **11,50 €**  
Lammfleisch, Tomaten, Zwiebel, in einer Joghurtsoße
- 523 Lamm Okra** <sup>G,O</sup> **11,50 €**  
zartes Lammfleisch, Curry, indisches Gemüse
- 524 Achari Lamm** <sup>G,O</sup>  **11,50 €**  
gegrillte Lammfleischstücke mariniert in Obst-Gemüse-Mischung  
Mittel scharf

## Beef Spezialitäten


Euro

- 526 Beef Curry** <sup>G,O</sup> **11,90 €**  
Rindfleisch in Currysoße
- 527 Beef Vindaloo** <sup>G,O</sup>  **11,90 €**  
Rindfleisch kräftig gewürzt - Sehr scharf
- 528 Beef Mango** <sup>6,G,O</sup> **11,90 €**  
zartes Rindfleisch in frischen Mango-Safran-Cashewsoße

## Ente Spezialitäten

- 530 Ente Curry** <sup>G,O</sup> **12,50 €**  
zartes Entenfleisch in Nordindischer Currysoße
- 531 Ente Mango** <sup>6,G,O</sup> **12,50 €**  
zartes Entenfleisch in frischen Mango-Safran-Cashewsoße
- 532 Ente Vindaloo** <sup>6,G,O</sup>  **12,50 €**  
Entenfleisch kräftig gewürzt - Sehr scharf

## Fisch Spezialitäten

- 535 Fisch curry** <sup>D,G,O</sup> **12,90 €**  
Seelachfilet in Currysoße
- 536 Fisch Badami** <sup>D,G,O</sup> **12,90 €**  
Seelachsfilet in einer Mandel-Safran-Soße
- 537 Fisch chilli** <sup>D,G,O</sup>  **12,90 €**  
Rotbarsch-Filet in einer Chillisoße, Sehr scharf

## Tandoori Khajana

- 540 Malai Kabab** <sup>G,O</sup> **13,50 €**  
zarter mariniertes Hühnerbrustspieß vom Lehmofen, würzige Soße
- 541 Chicken Tikka** <sup>G,O</sup> **13,50 €**  
zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt
- 542 Tandoori Mix Platte** <sup>G,O</sup> **13,50 €**  
etwas von allen Tandoori Chicken aus dem Lehmofen

## Thali Spezialitäten - Empfehlung des Küchenchef

- 545 Vegetarische Thali** <sup>G,O</sup> **14,50 €**  
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati Rice
- 546 Spezial Thali** <sup>G,O</sup> **14,50 €**  
2 verschiedene Fleischgerichte, Gemüsegericht, Raita, Salat und Basmati Rice

## Beilagen

- 548 Raita** <sup>G</sup> **3,50 €**  
frischer Joghurt mit Gurken
- 549 Nan Frisch** <sup>A</sup>  **3.50 €**  
gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen

### Zusatzstoffe:

- 1 Konservierungsstoff
- 2 Geschmacksverstärker
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Farbstoff
- 5 Phosphat
- 6 Süßungsmittel
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 geschwärzt
- 10 Phenylalaninquelle
- 11 Säuerungsmittel

### Allergene:

- A glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere
- O Unsere Gewürzmischung bestehen aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach)

Stand: 08/2024