



ORIGINALE SPEZIALITÄTEN

Herzlich Willkommen & Guten Appetit!



Besuchen Sie uns im Restaurant und genießen Sie feinwürzige Indische Spezialitäten. Ob Geburtstage, Familienfeiern oder andere Veranstaltungen, feiern Sie hier, bei uns erleben Sie schöne Stunden. In unserer Speisekarte finden Sie eine große Auswahl Original Indischer Küche an vegetarischen Gerichten, Hähnchen, Lamm und vieles mehr.

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Ihr Team des Punjab – Indisches Restaurant

Mittagsangebot Montag bis Freitag bis 14.30 Uhr

Vegetarisches Gericht	7,90€
Hähnchen-Gericht (nur Gerichte 53–60).....	8,90€
Lamm-Gericht.....	9,90€
Fisch-Gericht (nur Gerichte 105–108).....	9,90€
Enten-Gericht.....	9,90€

Öffnungszeiten:

Montag–Samstag: 11.00–14.30 und 17.00–22.00 Uhr sowie Sonntag und Feiertag: 11.30–22.00 Uhr

Reservierungen unter:

Tel. 0351.42794173, 0351.42794174, Funk 0179.5943751 · E-Mail: indischesrestaurant.punjab@gmail.com

Punjab • Indisches Restaurant • Poststraße 12 • 01159 Dresden-Löbtau



ORIGINALE SPEZIALITÄTEN

Suppen

- 1 **Tomatensuppe** mit frischen Tomaten & Koriander7,50€
Tomato soup with fresh tomatoes & coriander
- 2 **Hühnersuppe** mit Hähnchenfilet & frischem Koriander 8,50€
Chicken soup with chicken fillet & fresh coriander
- 3 **Daal Suppe** gehaltvolle rote Linsen nach nordindischer Art.....7,50€
Daal soup rich red lentils North Indian style
- 4 **Lasan Suppe** mit frischem Knoblauch *Lasan soup with fresh garlic*7,50€
- 5 **Sabji Suppe** mit Gemüse & frischem Koriander^{A, C}
Sabji soup with vegetables & fresh coriander7,50€

Indische warme Vorspeisen

Pakorras sind in Kichererbsenteig gebackene frische Zutaten mit kleinem Salat.

- 8 **Gobi Pakora** Blumenkohl mit kleinem Salat *Cauliflower with small salad*8,00€
- 9 **Bengan Pakora** Aubergine mit kleinem Salat *Eggplant with small salad*8,00€
- 10 **Paneer Pakora** hausgemachter indischer Käse mit kleinem Salat.....8,50€
Homemade Indian cheese with small salad
- 11 **Mixed Pakora** Mix aus allen Pakoras mit kleinem Salat.....8,50€
Mixed Pakora Mix of all Pakoras with small salad
- 12 **Chicken Pakora** Hähnchenbrustfiletstücke mit kleinem Salat8,50€
Pakora with Chicken breast fillet pieces with small salad
- 13 **Vegetarische Samosa** 2 Teigtaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln
& Sauce mit kleinem Salat8,50€
Vegetarian samosa 2 dumplings stuffed with peas, potatoes & sauce with small salad
- 15 **Fisch Pakora** Lachsfilet mit kleinem Salat *Salmon fillet with small salad*.....9,50€
- 16 **Scampi Pakora** Großgarnelen mit kleinem Salat *Large prawns with small salad*10,00€
- 17 **Mix Punjab Teller** gemischte Pakora mit kleinem Salat für 2 Personen13,50€
Mixed pakora with small salad for 2 persons

Salate

mit Essig/Öl, Joghurt-, Kräuter- oder Knoblauchdressing

- 21 **Gemischter Salat** Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika,
Peperoni, Karotten, Oliven, Mais, Zwiebeln & Kraut9,50€
*Mixed salad Iceberg lettuce, cucumbers, tomatoes, peppers, pepperoni, carrots, olives, corn,
onions & cabbage*
- 22 **Chicken Salat** Eisbergsalat, gebratenes Hähnchenfleisch, Gurken,
Tomaten, Mais, Ei, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Kraut^{A, C}10,50€
*Chicken Salad Iceberg lettuce, fried chicken, cucumber, tomatoes, corn, egg, olives, pepperoni,
onions, cabbage*
- 23 **Paneer Salat** Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Ei, Karotten,
Paprika, Peperoni, Oliven, hausgemachter Käse, Kraut.....10,50€
*Paneer Salad Iceberg lettuce, tomatoes, cucumber, egg, carrots, peppers, chillies, olives,
homemade cheese, cabbage*



ORIGINALE SPEZIALITÄTEN

- 24 Jheenga Salat** Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, mit gegrillten Tiger-Riesengarnelen 11,00€
Jheenga Salad Iceberg lettuce, tomatoes, cucumbers, onions, with grilled tiger king prawns
- 25 Punjab Salat** gemischter Salat, hausgemachter Käse & Tandoori Chicken 9,50€
Punjab salad mixed salad, homemade cheese & Tandoori chicken

Indische Vegetarische Spezialitäten

Beilage Tandoori-Brot oder Basmati-Reis. Alle Gerichte sind auch vegan möglich.

- 30 Alu Bengan** mit Kartoffeln & Auberginen in Currysauce^{1,5,6,A,B,C} 12,90€
with potatoes & aubergines in curry sauce
- 31 Alu Rajmaha** mit Kidneybohnen & Kartoffeln in Currysauce⁷ 12,90€
with kidney beans & potatoes in curry sauce
- 32 Gemüsecurry** Gemüse in Currysauce^{1,5,6,A,B,C} Vegetable Curry Vegetables in curry sauce 12,90€
- 33 Matar Paneer** hausgemachter indischer Käse mit grünen Erbsen⁷ 13,90€
Homemade Indian cheese with green peas
- 34 Palak Paneer** hausgemachter indischer Käse mit Rahmspinat^{A,B,C} 13,90€
Homemade Indian cheese with creamed spinach
- 35 Shahi Paneer** hausgemachter Käse, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürze, Mandeln & Cashewkerne in Sahne-Sauce^{1,3,5,7} 13,90€
Homemade cheese, onions, ginger, garlic, spices, almonds & cashews in cream sauce
- 36 Alu-Gobi** Blumenkohl & Kartoffeln mit indischen Gewürzen^{5,7} 12,90€
Cauliflower & potatoes with Indian spices
- 37 Dal Makhani** verschiedene Linsen mit Butter, frischem Ingwer & Gewürzen⁷ 13,90€
Cauliflower & potatoes with Indian spices
- 38 Dal Fried** Linsen mit Knoblauch, gehackten Zwiebeln & rotem Chili^{5,6,7} 12,90€
Lentils with Garlic, chopped onions & Red Chili
- 39 Chana Musala** Kichererbsen, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten in einer süßsauerer nordindischen Sauce zubereitet⁷ 12,90€
Chickpeas, onions, ginger, tomatoes, in a sweet & sour north Indian sauce
- 40 Mushroom Masala** Champignons in Masala-Sauce^{5,7,8} Mushrooms in Masala sauce 12,90€
- 41 Bhindi Masala** Okraschoten mit Ingwer, Zwiebeln in Tomaten-Currysauce^{A,B,C} 13,90€
Okra with ginger, onions in tomato curry sauce
- 42 Malai Kofta** hausgemachter Käse paniert mit Kartoffeln, Mandeln & Kokosflocken in Curry-Sahne-Sauce^{5,6,7} 13,90€
Homemade cheese breaded with potatoes, almonds & coconut flakes in curry cream sauce
- 43 Sabji Korma** hausgemachter Käse mit verschiedenem Gemüse, Mandeln & Kokos in Cashewkern-Curry-Sahne-Sauce^{1,3,5,7} 13,90€
Homemade cheese with various vegetables, almonds & coconut in cashew curry cream sauce
- 44 Paneer Karahi** hausgemachter indischer Käse mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Tomaten & Gewürzen^G 13,90€
Indian cheese with peppers, onions, garlic & Tandoori masala



ORIGINALE SPEZIALITÄTEN

Indische Hähnchenspezialitäten

Beilage Tandoori-Brot oder Basmati-Reis. *Alle Gerichte sind auch vegan möglich.*

- 50 Chicken Curry** Hähnchenfleisch in Currysauce nordindisch ^{A, C, G}
Chicken in curry sauce North Indian, slightly spicy13,90€
- 51 Chicken Mango** Hähnchenfleisch mit Mango-Curry-Sahnesauce ^{A, C, G}13,90€
Chicken with mango curry cream sauce
- 52 Chicken Vindaloo** Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in Vindaloo-Sauce **scharf** ^{A, C, G}13,90€
Chicken with potatoes, with vindaloo sauce hot
- 53 Chicken Jalfrezi** Hähnchenfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, frische Paprika, Chili & indischen Gewürzen **sehr scharf** ^{A, C, G}13,90€
Chicken with tomatoes, ginger, onions, fresh paprika, chilli & Indian spices very hot
- 54 Chicken Karahi** Hähnchenfleisch, Zwiebeln, frischer Ingwer, Paprika, frische Tomaten & Gewürze ^{A, C, G}13,90€
Chicken meat, onions, fresh ginger, paprika, fresh tomatoes & spices
- 55 Chicken Chili** Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Peperoni **sehr scharf** ^{A, C, G} *Chicken with onions, paprika, ginger, garlic & pepperoni very hot*13,90€
- 56 Chicken Punjab** Hähnchenfleisch, Blumenkohl, Kartoffeln, Brokkoli & Champignons, Currysauce ^{A, C, G}13,90€
Chicken, cauliflower, potatoes, broccoli & mushrooms, curry sauce
- 57 Chicken Palak** Hähnchenfleisch mit Rahmspinat nach indischer Art **scharf** ^{A, C, G}13,90€
Chicken with creamed spinach Indian style spicy
- 58 Chicken Masala** Hähnchenfleisch in Masalasauce ^{1, 2, 4, A, C, G}13,90€
Chicken in masala sauce
- 59 Chicken Ananas** Hähnchenfleisch mit Ananas in Currysauce ^{A, C, G}13,90€
Chicken Pineapple Chicken with pineapple & curry sauce
- 60 Chicken Korma** Hähnchenfleisch, Mandeln, Cashewkerne, Kardamom, in cremiger Kormasauce ^{A, C, G} *Chicken, almonds, cashews, cardamom, in creamy korma sauce*13,90€
- 61 Butter Chicken** Tandoori Hähnchenstücke mit Gewürzen & Cashewkerne in einer cremigen Tomatensauce ^{A, C, G}14,90€
Tandoori Chicken pieces with spices & cashews in a creamy tomato sauce


Indische Lammspezialitäten

Beilage Tandoori-Brot oder Basmati-Reis. *Alle Gerichte sind auch vegan möglich.*

- 65 Lamm Vindaloo** Lammfleisch, Kartoffel in Vindaloo-Sauce **scharf** ^{2, A, G}14,90€
Lamb Vindaloo lamb, potato, in vindaloo sauce spicy
- 66 Lamm Jalfrezi** Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, frische Paprika, Chili & indischen Gewürzen **sehr scharf** ^{A, C, G}14,90€
Lamb Jalfrezi lamb with tomatoes, ginger, onions, fresh paprika, chilli & Indian spices very hot
- 67 Lamm Curry** Lammfleisch mit Currysauce ^{A, C, G} *Lamb Curry lamb with curry sauce*14,90€
- 68 Lamm Korma** Lammfleisch, Mandeln, Cashewkerne, Kardamom, in cremiger Korma-Sauce ^{A, C, G}14,90€
Lamb Korma, lamb, almonds, cashews, cardamom, in creamy korma sauce





ORIGINALE SPEZIALITÄTEN

- 69 Lamm Ananas** Lammfleisch gebraten mit Ananas in Currysauce^{A, C, G}14,90€
Lamb Pineapple lamb roasted with pineapple in curry sauce
- 70 Lamm Palak** Lammfleisch in Rahmspinat **scharf** ^{A, C, G}14,90€
Lamb Palak lamb in cream spinach spicy
- 71 Lamm Spezial** Lammfleisch gebraten mit Nüssen & Tomaten, gewürzt nach indischer Art^{A, C, G}14,90€
Lamb Special lamb roasted with nuts & tomatoes, spiced Indian style
- 72 Lamm Karahi** Lammfleisch mit frischem Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Paprika & Gewürzen^{A, C, G}14,90€
Lamb Karahi lamb with fresh ginger, tomatoes, onions, peppers & spices
- 73 Lamm Punjab** Lammfleisch mit Blumenkohl, Kartoffeln, Brokkoli & Champignons in Currysauce^{A, C, G}14,90€
Lamb Punjab lamb with cauliflower, potatoes, broccoli & mushrooms in curry sauce
- 74 Lamm Mango** Lammfleisch in Mango-Curry-Sahnesauce^C14,90€
Lamb Mango lamb in mango curry cream sauce

Indische Entengerichte

Beilage Tandoori-Brot oder Basmati-Reis. Alle Gerichte sind auch vegan möglich.

- 80 Ente Curry** Entenbruststreifen in roter Currysauce nach nordindischer Art15,90€
Duck curry Duck breast strips in red curry sauce North Indian style
- 81 Ente Vindaloo** zartes Entenbrustfilet gebacken mit Kartoffelstücken in einer scharf gewürzten Sauce **scharf** 15,90€
Duck Vindaloo tender duck breast fillet baked with potato pieces in a spicy sauce hot
- 82 Butter Ente** saftige Entenbruststreifen mit leckeren Gewürzen & Mandeln in einer cremigen Tomatensahnesauce^G15,90€
Butter duck juicy duck breast strips with delicious spices & almonds in a creamy tomato cream sauce
- 83 Ente Korma** zartes Entenbrustfilet mit Mandeln & Cashewkernen in einer cremigen Kormasauce mit Gewürzen^G15,90€
Duck Korma tender duck breast fillet with almonds & cashews in a creamy korma sauce with spices
- 84 Ente Palak** zartes Entenbrustfilet mit Spinat, Ingwer & Knoblauch nach Punjabi Art15,90€
Duck Palak tender duck breast fillet with spinach, ginger & garlic garlic Punjabi style
- 85 Ente Jalfrezi** zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Ingwer in Jalfrezi-Sauce **sehr scharf** 15,90€
Duck Jalfrezi tender duck breast fillet with pepper, onions, tomatoes & ginger in hot Jalfrezi sauce
- 87 Ente Punjab** zartes Entenbrustfilet mit Blumenkohl, Kartoffeln, Brokkoli & Champignons in Currysauce15,90€
Duck Punjab tender duck breast fillet with cauliflower, potatoes, broccoli & mushrooms in curry sauce



ORIGINALE SPEZIALITÄTEN

Indische Tandoori-Spezialitäten (Grillplatten)

Alle Gerichte mit Basmati-Reis





- 90 Vegetable Tandoori** mit hausgemachtem Käse, Blumenkohl, Tomaten, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Champignons in Joghurt mit indischen Gewürzen eingelegt & am Spieß gegrillt^{3, B, G} **15,90€**
with homemade cheese, cauliflower, tomatoes, aubergines, peppers, onions, mushrooms in yoghurt with Indian spices pickled & grilled on a skewer
- 91 Tandoori Chicken Tikka** Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln in Joghurt mit indischen Gewürzen eingelegt & am Spieß gegrillt^{3, B, G} **17,90€**
Chicken breast fillet with tomatoes, peppers, onions marinated in yoghurt with Indian spices & grilled on a skewer
- 92 Tandoori Lamm Tikka** Lammfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln in Joghurt mit indischen Gewürzen eingelegt & am Spieß gegrillt^{3, B, G} **18,90€**
Lamb with tomatoes, peppers, onions marinated in yoghurt with Indian spices & grilled on a skewer
- 93 Tandoori Enten Tikka** Entenfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln in Joghurt mit indischen Gewürzen eingelegt & am Spieß gegrillt^{3, B, G} **19,90€**
Duck meat with tomatoes, peppers, onions marinated in yoghurt with Indian spices & grilled on a spit
- 94 Tandoori Paneer Tikka** hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln in Joghurt mit indischen Gewürzen eingelegt & am Spieß gegrillt^{3, B, G} **16,90€**
Homemade cheese with tomatoes, peppers, onions marinated in yoghurt with Indian spices & grilled on a skewer
- 95 Tandoori Paneer Garlic Tikka** hausgemachter Käse mit Knoblauch, Tomaten, Paprika, Zwiebeln in Joghurt mit indischen Gewürzen eingelegt & am Spieß gegrillt^{3, B, G} **17,90€**
Homemade cheese with garlic, tomatoes, peppers, onions marinated in yoghurt with Indian spices & grilled on a skewer
- 96 Tandoori Fisch Tikka** Rotbarschfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln in Joghurt mit indischen Gewürzen eingelegt & am Spieß gegrillt^{3, B, G} **19,90€**
Redfish fillet with tomatoes, peppers, onions in yoghurt pickled with Indian spices & grilled on a skewer
- 97 Tandoori Jheenga Tikka** Riesengarnelen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln in Joghurt mit indischen Gewürzen eingelegt & am Spieß gegrillt^{3, B, G} **18,90€**
King prawns with tomatoes, peppers, onions in yoghurt pickled with Indian spices & grilled on a skewer
- 98 Punjab Platte** Mix aus Hühnchen, Lamm, Fisch & Riesengarnelen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln in Joghurt mit indischen Gewürzen eingelegt & am Spieß gegrillt^{3, B, G} **18,90€**
Punjab plate Mix of chicken, lamb, fish & king prawns with tomatoes, peppers, onions marinated in yoghurt with Indian spices & grilled on a skewer
- 99 Banjara Tikka** mariniertes Hähnchenbrustfilet in einer Mischung aus Minze, Koriander & Knoblauch am Spieß gegrillt^{3, B, G} **18,90€**
Marinated chicken breast fillet in a mixture of mint, coriander & garlic grilled on a skewer
- 100 Malai Tikka** mariniertes Hähnchenbrustfilet in Joghurt & Cashewkernen am Spieß gegrillt in milder Curry-Sahnesauce^{3, B, G} **18,90€**
Marinated chicken breast fillet in yoghurt & cashew nuts grilled on a skewer in mild curry cream sauce



ORIGINALE SPEZIALITÄTEN

Indische Fischspezialitäten

Beilage Tandoori-Brot oder Basmati-Reis. *Alle Gerichte sind auch vegan möglich.*

- 105 Machli Masala** Shrimps, Scampi, Rotbarschfilet, in **scharfer Sauce** ^{3, B, G}14,90€
Shrimps, scampi, redfish fillet, in spicy sauce
- 106 Fisch Karahi** Rotbarschfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Gewürzen^D14,90€
Fish Karahi Redfish fillet with peppers, onions, tomatoes, ginger & spices
- 107 Fisch Vindaloo** Rotbarschfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Sauce **scharf** ^D14,90€
Fish Vindaloo Redfish fillet with potatoes in Vindaloo sauce spicy
- 108 Fisch Masala** Rotbarschfilet mit Ingwer, Knoblauch in Masala-Sauce **scharf** ^{D, G, K}14,90€
Fish Masala Redfish fillet with ginger, garlic in masala sauce
- 109 Jheenga Karahi** Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Gewürzen^H15,90€
Large prawns with peppers, onions, tomatoes, ginger & spices
- 110 Jheenga Palak** eingelegte Scampi mit Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch & indischen Gewürzen **leicht scharf** ^{B, H} with scampi, spinach, fresh ginger, garlic & Indian spices16,90€
- 111 Jheenga Butter** marinierte Scampi mit frischem Ingwer, Knoblauch & indischen Gewürzen in Curry-Tomaten-Cashewkern-Sauce im Tandoori-Ofen zubereitet^{B, H}16,90€
Marinated scampi with fresh ginger, garlic & Indian spices in curry-tomato-cashew-nut-sauce prepared in the Tandoori oven

Indische Basmati-Reis-Spezialitäten

Alle Reisgerichte mit Reita (Joghurtsauce mit gewürfelten Zwiebeln, Tomaten, Gurken & indischen Gewürzen).

- 115 Chicken Biryani** Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, gebratener Basmati-Reis, Mandeln, Cashewkerne, Rosinen & indischen Gewürzen^{1, 2, 4, A, C, G}13,90€
Chicken with peppers, onions, ginger, fried basmati rice, almonds, cashews, sultanas & Indian spices
- 116 Lamm Biryani** Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, gebratener Basmati-Reis, Mandeln, Cashewkerne, Rosinen & indischen Gewürzen^{A, C, G}14,90€
Lamb with peppers, onions, ginger, fried basmati rice, almonds, cashews, sultanas & Indian spices
- 117 Sabji vegetarisches Biryani** Basmati-Reis gebraten mit verschiedenen Gemüse & Nüssen^{A, C, G}12,90€
Vegetarian Biryani Basmati Rice Fried with various vegetables & nuts
- 118 Punjabi vegetarisches Biryani** hausgemachter Käse, Erbsen, Zwiebeln, Ingwer, gebratener Basmati-Reis, Mandeln, Cashewkerne & indische Gewürze^{A, C, G}13,90€
Punjabi vegetarian biryani homemade cheese, peas, onions, ginger, fried basmati rice, almonds, cashews & Indian spices
- 119 Jheenga Biryani** Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, gebratener Basmati-Reis, Mandeln, Cashewkerne, Rosinen & indischen Gewürzen^{A, C, G}14,90€
Large prawns with peppers, onions, ginger, fried basmati rice, almonds, cashews, sultanas & Indian spice



ORIGINALE SPEZIALITÄTEN

Indische Thali-Spezialitäten

- 124 Punjab vegetarisches Thali** Sabji, Dal Freid, Palak Paneer, Raita, Achar, Papadam, Basmati-Reis, Salat ^{A, C, G}19,90€
Punjab vegetarian Thali Sabji, Dal Freid, Palak Paneer, Raita, Achar, Papadam, Basmati rice, Salad
- 125 Spezial Thali** Chicken Karahi, Lamm Curry, Fisch Masala & Basmati-Reis, Salat, Raita ^{A, C, G} Chicken Karahi, Lamb Curry, Fish Masala & Basmati rice, salad, Raita.....21,90€

Tandoori-Brot & Beilagen

- 130 Papadam** knuspriges Linsenbrot *Crispy lentil bread* 2,50€
- 131 Naan** gebackenes Fladenbrot mit indischen Kräutern *Baked flatbread*4,00€
- 132 Garlic-Naan** gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch & indischen Kräutern5,00€
Baked flatbread with garlic & Indian herbs
- 133 Butter-Naan** gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Butter & indischen Kräutern.....5,00€
Flatbread filled with butter & Indian herbs
- 134 Paneer-Naan** gebackenes Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse & indischen Kräutern *Baked flatbread filled with homemade cheese & Indian herbs*.....6,00€
- 135 Tandoori Roti** Vollkornweizenmehlbrot aus dem Tandoori-Backofen3,00€
Wholemeal wheat flour bread from the Tandoori oven
- 136 Bhatura** frittiertes Fladenbrot *Bhatura fried flatbread*.....4,00€
- 137 Paratha Plain** Brot mit Butter gebacken *Baked with butter*.....5,00€
- 138 Alu-Paratha** Kartoffelbrot mit Butter gebacken *Potato bread baked with butter*.....6,00€
- 139 Gobi-Paratha** Kartoffelbrot mit Butter gebacken, Blumenkohl & frischem Koriander.....6,00€
Gobi Paratha potato bread baked with butter, cauliflower & fresh coriander
- 140 Onion-Paratha** Kartoffelbrot mit Butter gebacken, Zwiebeln & frischem Koriander6,00€
Potato bread baked with butter, onions & fresh coriander
- 141 Mix-Paratha** Kartoffelbrot mit Butter gebacken, Blumenkohl, Paneer, Zwiebeln & frischem Koriander *Potato bread baked with butter, cauliflower, paneer, onions & fresh coriander*6,00€
- 142 Paneer-Paratha** Kartoffelbrot mit Butter gebacken, hausgemachtem Käse & frischem Koriander *Potato bread baked with butter, homemade cheese & fresh coriander*.....6,00€
- 143 Achar** eingelegtes scharfes Obst & Gemüse *Pickled spicy fruit & vegetables*.....3,00€
- 144 Chutney** süß & sauer mit Tamarinden-Sauce *Chutney sweet & sour with tamarind sauce*.....3,00€
- 145 Minzdip** Beilage aus Joghurt mit Minz-Sauce ^{1,3} *Mint dip Side dish of yoghurt with mint sauce*3,00€
- 146 Mangochutney** ³ süß mit Mango *Mango chutney sweet with mango*.....3,00€
- 147 Raita** gewürzter Joghurt mit Gemüse *Spiced yoghurt with vegetables*4,00€
- 148 Basmati-Reis** mit Kreuzkümmel & Kardamom gekocht *Basmati rice cooked with cumin & cardamom*...4,00€

Desserts

- 154 Gulab Jamun** 2 frittierte Teigbällchen *Gulab Jamun 2 deep-fried dough balls*.....6,00€
- 155 Kheer** warmer indischer Milchreis mit Kardamom, Zimt & Mandeln6,00€
Kheer warm Indian rice pudding with cardamom, cinnamon & almonds
- 156 Mangocreme** mit Mandeln & Sahne *Mango cream with almonds & cream*.....6,00€
- 157 Eis** Vanille, Schokolade, Erdbeer *Ice cream vanilla, chocolate, strawberry*
1 Kugel 1 ball2,00€ Aufpreis Sahne Extra charge cream.....1,50€