

## VORSPEISEN

- 1. Pyaaz Pakora <sup>G</sup>** **6,9**  
Ein Favorit bei jedem Halwaai- knusprigfrittiertes Snack aus Zwiebeln, Spinat & Kichererbsenmehl
- 2. Plain Papadum** **4,5**  
3 Stk. Punjabi Papadum serviert mit Tamarind-, Mango- & Minzchutney
- 3. Masala Papad** **3,0**  
Dein Lieblingspapadum getoppt mit Zwiebel, Tomate, Koriander, Limette & Chili
- 4. Moongphali Chaat <sup>E</sup>** **4,9**  
Ein leichter Snack aus gerösteten Erdnüssen mit Tomate, Zwiebel, Koriander, Chili & Limette
- 5. Kadak Bhindi** **7,9**  
Knusprig gebackene Okraschoten zum Snacken
- 6. Samosa Chaat <sup>G,M</sup>** **7,9**  
Punjabi Samosa mit Joghurt, Kichererbsen, Chili, Tamarinde, Koriander, Granatapfel & Vermicelli
- 7. Pani Puri aka Gol Guppe <sup>G</sup>** **6,0**  
5 Stk. knusprige Weizengrießbällchen gefüllt mit Tamarinde, Kartoffeln & Kichererbsen, serviert mit pikantem Kräuter-Gewürz-Wasser zum Abfüllen
- 8. Dahi Puri <sup>G,M</sup>** **7,5**  
5 Stk. knusprige Weizengrießbällchen gefüllt mit Tamarinde, Kartoffeln, Joghurt & Granatapfelkerne
- 9. Prawn Thokku <sup>K,S</sup>** **10,9**  
4 Stück Garnelen scharf angebraten mit Kashmiri Chili, Senf & Curryblätter
- 10. Naidu's Fried Chicken <sup>G</sup>** **9,5**  
Chettinad style frittierte Hähnchenflügel im knusprigen Teigmantel mit Curryblättern

## TANDOORI GRILL <sup>M,S</sup>

Diese Speisen sind unter anderem mit Senföl, Joghurt, Ingwer & Knoblauch mariniert & im speziellen Lehmofen gegrillt & werden mit Zwiebeln & Minzchutney serviert

- 20. Tandoori Chicken <sup>M,S</sup>** **18,9**  
King of Tandoori Food- Halbes hähnchen mit Kashmiri-Chili & Kumin
- 21. Kashmiri Chicken Tikka** **18,9**  
Saftiges Fleisch von der Hähnchenbrust mariniert mit Kashmiri-Chili
- 22. Chicken Malai Tikka <sup>N</sup>** **18,9**  
Mild gewürztes Hähnchenbrustfilet mit Cashew, Cheddar-Käse und weißem Pfeffer
- 23. Chicken Lehsuni Tikka** **18,9**  
Hähnchenbrustfilet mariniert mit Spinat & Knoblauch
- 24. Lucknowi Chaamp** **25,9**  
saftige Lammkoteletts pikant mariniert mit Chili
- 25. Ajwaini Paneer Tikka** **18,9**  
Ein herrliches vegetarisches Grillgericht- Indischer Paneer Käse mit Königskümmel und Kurkuma
- 26. Tandoori Sauce Beilage** **4,5**  
Makhni <sup>M,N</sup>/Korma <sup>M,N</sup>/Chettinad <sup>S</sup>/Raita <sup>M</sup>
- 27. Sabzi <sup>M</sup>** **7,5**  
Gemüse geschwenkt im Butter



ਪ੍ਰਿੰਸ ਓਫ ਪੰਜਾਬ

**PRINCE OF PUNJAB**  
AUTHENTIC PUNJABI CUISINE

## CURRY-SPEZIALITÄTEN

- 30. Dal Makhni <sup>M</sup>** **14,9**  
Gehört zu jeder guten Mahlzeit- schwarze Linsen zubereitet mit Kumin, Butter & Sahne
- 31. Palak Paneer <sup>M</sup>** **14,9**  
Ein Wohlgefühlgericht- Blattspinat & Paneer-Käse mit Ingwer, Knoblauch, grüner Chili & Gewürzen
- 32. Amritsari Chole Kulcha <sup>G,M,S</sup>** **14,9**  
Das Lieblingsgericht aus Punjab- Kichererbsen-curry serviert mit eingelegtem Achaar & Kulcha Brot mit Kartoffeln
- 33. Navratan Korma <sup>M,N</sup>** **16,9**  
Ein herrliches Gericht aus gemischtem Gemüse, Paneer-Käse, Cashew, Sahne & Gewürzen
- 34. Bhindi Do Pyaza** **16,9**  
Frische Okraschoten gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch & Koriander
- 35. Kadhai Paneer <sup>M</sup>** **16,9**  
Paneer-Käse pikant gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Koriander, Ingwer & Chili
- 36. Chicken Chettinad <sup>S</sup>** **17,9**  
Eine Spezialität aus dem Süden- Hähnchen scharf zubereitet mit Pfeffer, rotem Chili & Kokosnuss
- 37. Butter Chicken <sup>M,N,S</sup>** **18,9**  
Das legendäre Gericht aus Delhi- saftig gegrilltes Hähnchen in einer Tomaten-Butter-Cashewsoße
- 38. Chicken Korma <sup>M,N</sup>** **17,9**  
Ein königliches Gericht- Hähnchen mild gekocht aus Tomaten, Zwiebeln, Cashew & Sahne
- 39. Chicken Tikka Masala <sup>M,S</sup>** **18,9**  
Unser Signature Gericht- gegrilltes Hähnchenbrust-filet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln & Paprika
- 40. Kashmiri Rogan Josh** **19,9**  
Ein wunderbares Gericht mit persischem Einfluss aus der Region Kashmir- Lammfleisch zubereitet mit Nelken, Fenchel, Kardamom & Kashmiri-Chili
- 41. Patialashahi Gosht** **19,9**  
Ein pikantes Gericht aus gebratenem Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln, Chili, Ingwer & Koriander
- 42. Kadhai Chaamp <sup>M,S</sup>** **25,9**  
Im Lehmofen gegrillte Lammkoteletts angeschwenkt mit Tomate, Zwiebel, Paprika & Ingwer

## THALIS <sup>G,M,N</sup>

Thali ist eine Kombination von mehrerer Speisen & Beilagen. Unsere Thalys werden mit Raita, Shrikhand, Basmati-Reis & Bhatura Brot serviert

- 55. Shahi Thali** **25,0**  
Dal Makhni<sup>M</sup>, Navratan Korma<sup>M,N</sup> & Palak Paneer<sup>M</sup>
- 56. Special Prince Thali** **29,0**  
Dal Makhni<sup>M</sup>, Rogan Josh & Butter Chicken<sup>M,N,S</sup>

## DESSERT

- 60. Gajrela <sup>M,N</sup>** **5,5**  
Karottenpudding mit lang gegarten Milch und Nüssen
- 61. Elaichi Shrikhand <sup>M,N</sup>** **5,5**  
Abgetropftes Joghurt mit Safran, Kardamom & Pistazie

## BEILAGEN

- 70. Pyaaz Aur Mirch** **3,0**  
Desi style rote Zwiebeln & grüner Chili
- 71. Basmati-Reis** **3,0**
- 72. Mango Chutney <sup>S</sup>** **2,0**
- 73. Minz Chutney <sup>M</sup>** **2,0**
- 74. Tamarinde Chutney** **2,0**
- 75. Achaar <sup>S</sup>** **3,0**
- 76. Raita <sup>M</sup>** **4,5**  
Joghurt mit Kumin, Gurke, Zwiebel & Tomate

## BROTE

- 80. Bhatura <sup>G,M</sup>** **3,0**  
Frittiertes Brot in Ballonform
- 81. Naan <sup>G,M,Se</sup>** **3,0**  
Weizenmehlbrot aus dem Tandoor-Ofen
- 82. Tandoori Roti <sup>G,M</sup>** **3,0**  
Vollkornmehlbrot aus dem Lehmofen
- 83. Lehsuni Naan <sup>G,M</sup>** **4,5**  
Naan mit Knoblauch & Butter
- 84. Butter Naan <sup>G,M</sup>** **4,5**  
Naan mit viel Butter nach Punjabi Art
- 85. Aloo Kulcha <sup>G,M</sup>** **4,5**  
Brot gefüllt mit Kartoffel-Gewürz-Mischung
- 86. Chili Cheese Naan <sup>G,M</sup>** **4,5**  
Brot gefüllt mit Käse & Chili
- 87. Laccha Paratha <sup>G,M</sup>** **4,5**  
Vollkornmehlbrot blättrig gerollt mit Butter

Wir beraten Sie gerne bei Fragen und bei speziellen Wünschen sprechen Sie uns an.

**ALLE PREISE SIND IN € (EURO) inkl. Mwst.**

**Allergene:** E- Erdnüsse, G- Gluten, K- Krebstiere, M- Milch, N- Nüsse, S- Senf, Se- Sesam