

TANDOORI GRILL SPEZIALITÄTEN

Alle Tandoori Gerichte werden auf einer heißen Grillplatte mit Basmati Reis und würziger Tandoori-Soße serviert.
All Tandoori dishes are served on a hot plate with basmati rice and spicy tandoori sauce.

- 50 TANDOORI CHICKEN^G 13,90 €**
In besonderer Gewürzmischung und Joghurt mariniertes Hähnchen
Chicken seasoned with herbs and yogurt
- 51 CHICKEN TIKKA^G 13,90 €**
Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet
Tandoori grilled marinated chicken breast fillet
- 52 PANEER TIKKA^G 13,90 €**
Gegrillter Käse nach Punjabi Art
Punjabi style grilled cheese
- 53 PHARI CHICKEN TIKKA^G 13,90 €**
In frischer Minze und Spinat mariniertes Hühnerbrustfilet
Roasted boneless chicken pieces marinated in fresh mint and spinach leaves
- 54 CHICKEN GARLIC TIKKA^G 13,90 €**
Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch
Tandoori grilled marinated chicken breast fillet with garlic
- 55 CHICKEN SHEEKH KEBAP^G 13,90 €**
Frisch gehacktes Hühnerfleisch, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Koriander
Minced chicken prepared with garlic, ginger and coriander
- 56 TANGRI KEBAP^G 13,90 €**
In Joghurt und Cashewnüssen mariniertes Hähnchen-Keulen
Chicken clubs marinated in a nut-cream-sauce
- 57 KHAS PATI KEBAP^G 13,90 €**
In Sahnesoße, Cashewnüssen und Cheddar Käse mariniertes Hühnerbrustfilet
In cream sauce, cashew nuts and cheddar cheese marinated chicken breast
- 58 LAMM TIKKA^G 14,90 €**
Mariniertes Lammfilet
Marinated lamb fillet pieces
- 59 GOLDEN PUNJAB MIXED GRILL^G 15,90 €**
Verschiedene Grillspezialitäten vom Tandoor
Mixed Tandoori BBQ
- 60 TANDOORI JHEENGA^{G,B} 16,90 €**
Marinierte Garnelen im Tandoor gegrillt
Grilled marinated prawns

FISCH SPEZIALITÄTEN

- 63 FISCH CURRY^{G,D} 12,90 €**
Fischfilet in kräftiger Currysoße
Fish fillet in curry sauce
- 64 MANGO JHEENGA^{B,G} 14,90 €**
Gebratene Garnelen in einer feinen Mangosoße
Prawns cooked in a fine mango sauce
- 65 JHEENGA MASALA^{B,G} 14,90 €**
Gebratene Garnelen in spezieller Masalasoße
Prawns cooked in special masala sauce

BIRYANIS

Indische Reisspezialitäten
Indian rice specialties

- 75 VEGETARIAN BIRYANI^{G,H} 11,90 €**
Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen serviert mit Tandoori Soße
Fried rice with mixed vegetables, garnished with nuts and raisins served with tandoori sauce
- 76 CHICKEN BIRYANI^{G,H} 12,90 €**
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Nüssen und Rosinen serviert mit Tandoori Soße
Fried rice with chicken strips, garnished with nuts and raisins served with tandoori sauce
- 77 LAMM BIRYANI^{G,H} 14,90 €**
Gebratener Reis mit Lammfleisch, Nüssen und Rosinen serviert mit Tandoori Soße
Fried rice with lamb, garnished with nuts and raisins served with tandoori sauce

THALIS

- 78 VEGETARIAN THALI^{G,H} 11,90 €**
Palak Paneer, Makni Dal, Papadam, Raita und Basmati Reis
Palak Paneer, Makni Dal, Papadam, Raita and basmati rice
- 79 CHICKEN THALI^{G,H} 12,90 €**
Butter Chicken, Chicken Palak, Papadam, Kheera Raita und Basmati Reis
Butter Chicken, Chicken Palak, Papadam, Kheera Raita and basmati rice
- 80 GOLDEN PUNJABI THALI^{G,H} 14,90 €**
Butter Chicken, Lamm Tikka Masala, Palak Paneer, Papadam, Kheera Raita und Basmati Reis
Butter Chicken, Lamb Tikka Masala, Palak Paneer, Papadam, Kheera Raita and basmati rice

ENTEN SPEZIALITÄTEN

- 81 SABZI ENTE^G 13,50 €**
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse
Crispy duck with vegetables
- 82 MANGO ENTE^G 13,50 €**
Knusprige Ente in süßer Mangosoße
Crispy duck in sweet mango sauce
- 83 ENTE PUNJABI^G 13,50 €**
Knusprige Ente mit Gemüse in Masalasoße
Crispy duck with vegetables in masala sauce

DESSERT

- 85 GULAB JAMUN (SEHR SÜSS)^{G,9} 3,50 €**
Frittierte Milchteigbällchen in Honig getränkt
Fried milk pastry balls soaked with honey
- 86 MANGO CRÉME^{G,9} 3,90 €**
Mango Cream
- 87 VANILLE MANGO CRÉME^{G,9} 4,50 €**
Mango cream with vanilla ice cream
- 88 GEBACKENE BANANE^{R,G} 4,50 €**
Gebackene Banane mit Honig und Mandeln
Baked bananas with honey and almonds

ASIATISCH

Zu jedem asiatischen Gericht eine Portion Reis

- 161 HÜHNCHEN SÜSS-SAUER^{G,H} 11,90 €**
Gebackenes Hühnerfleisch mit Ananas, süß-sauer Soße
Baked chicken with pineapple, sweet sour sauce
- 162 HÜHNCHEN HOISIN^{G,H} 11,90 €**
Gebackenes Hühnerfleisch m. Gemüse, Knoblauch, Hoisin Soße
Grilled chicken with vegetables, garlic, Hoisin-sauce, garlic
- 163 CHICKEN RED CURRY^{1,A} 11,90 €**
Gebackenes Hühnerfleisch mit Gemüse, roter Curry Soße
Baked chicken with vegetables, red curry sauce
- 164 RIND CHOP-SUEY 12,90 €**
Gebratenes Rindfleisch m. Gemüse-Mix
Grilled Beef stripes with red curry sauce and vegetables mix
- 165 RIND RED CURRY^G 12,90 €**
Gebratenes Rindfleisch m. roter Currysoße und einem Gemüse-Mix
Grilled beef stripes with red curry sauce and vegetables mix
- 166 ENTE SÜSS SAUER¹ 12,90 €**
Knusprige Ente m. Ananas, süß-sauer Soße
Crispy Duck with pineapple, sweet sour sauce
- 167 ENTE CURRY¹ 12,90 €**
Knusprige Ente m. Gemüse und Currysoße
Crispy Duck with vegetables and curry sauce
- 168 CHICKEN EIER-REIS^{G,H} 11,90 €**
Gebratenes Hühnerfleisch mit Eier-Reis und Gemüse
Chicken breast with egg-rice and vegetables
- 169 CHICKEN EIER-NUDELN^{G,H} 11,90 €**
Mit Eier-Nudeln und Gemüse
Chicken breast with egg-noodles and vegetables
- 170 RIND EIER-NUDELN^{G,H} 11,90 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Eier-Nudeln und Gemüse
Grilled beef stripes with egg-noodles and vegetables

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- 200 SPEZI PAULANER 0,5L^{1,13} 2,90 €**
- 201 MINERALWASSER 0,75L 2,90 €**
- 202 MINERALWASSER STILL 0,75L 2,90 €**
- 203 COCA COLA 1L^{1,13} 2,90 €**
- 204 COCA COLA LIGHT 1L^{1,13,9} 2,90 €**
- 205 FANTA 1L 2,90 €**
- 206 SPRITE 1L 2,90 €**
- 207 RED BULL 0,25L^{1,3,15} 3,50 €**
- 208 APFELSCHORLE 0,75L 4,00 €**
- 209 ORANGENSAFT 1L 3,90 €**
- 210 MANGOSAFT 1L 3,90 €**

INDISCHES JOGHURTGETRÄNKE

- 215 MANGO LASSI 0,75L^{G,19} 6,90 €**
- 216 JEERA LASSI 0,75L^{G,19} 6,90 €**

BIER

- 220 HELLES 0,5L 2,50 €**
- 221 WEISSBIER 0,5L 2,50 €**
- 222 PILS HEINIEN 0,33L 2,50 €**
- 223 INDISCHES BIER 0,33L^{A2} 2,90 €**
- 224 SINGHA BIER 0,33L 2,90 €**
- 225 DESPERADOS 0,33L 3,90 €**

WEISSWEIN

- 226 CHARDONAY 0,75L 11,90 €**
- 227 LUGANO 0,75L 12,90 €**

ROTWEIN

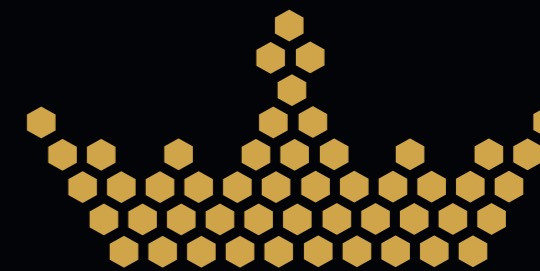
- 228 MERLOT 0,75L 11,90 €**
- 229 PRIMITIVO 0,75L 12,90 €**

PROSECCO

- 230 MEONETTO 0,75L 22,53 €**

SPIRITUOSEN

- 231 ABSOLUT VODKA 0,7L 24,00 €**
- 232 HAVANNA CLUB 3 J. 0,7L 25,00 €**
- 233 JÄGERMEISTER 0,75L 25,00 €**
- 234 JOHNNIE WALKER^{BLACK LABEL} 0,7L 35,00 €**
- 235 JACK DANIELS 0,7L 35,00 €**



GOLDEN PUNJAB

INDISCHES SPEZIALITÄTEN

NEUERÖFFNUNG IN DACHAU



WIR LIEFERN AUCH ZU DIR



BAHNHOFSTRASSE 13

TELEFON: 08131 33 86 460
FAX: 08131 33 86 461

WWW.GOLDEN-PUNJAB.DE

Wir liefern schnell und zuverlässig zu Dir nach Hause. Einfach telefonisch bestellen.

11.30 - 23.30 Uhr
Liefer- & Öffnungszeiten

Wir freuen uns auf Dich!



GOLDEN PUNJAB

INDISCHES SPEZIALITÄTEN

Bahnhofstraße 13
85221 Dachau

Telefon: 08131 33 86 460

Fax: 08131 33 86 461

WWW.GOLDEN-PUNJAB.DE

Mittagskarte von Montag bis Freitag & von 11.30 bis 14.30 Uhr
außer an Feiertagen

INDISCH

Mittagskarte

Zu jedem indischen Gericht wahlweise
ein Salat oder eine Tagessuppe

| | | |
|------------|--|----------------|
| 101 | DAL MAKHNI ^{G,H} | 7,90 € |
| | Schwarze Linsen mit Butter zubereitet <i>Black lentils indian style</i> | |
| 102 | ALU PALAK ^G | 7,90 € |
| | Kartoffeln in Spinat Kreation <i>Potatoes in spinach creation</i> | |
| 103 | MIXED VEGETABLES | 7,90 € |
| | Gemischtes Gemüse <i>Mixed vegetables</i> | |
| 104 | PALAK PANIR ^G | 8,90 € |
| | Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse <i>Fresh spinach with self-made cheese</i> | |
| 105 | PANIR TIKKA MASALA ^G | 8,90 € |
| | Hausgemachter Grillkäse in Masalasoße <i>Fresh self-made cheese in masala sauce</i> | |
| 106 | CHICKEN PALAK ^G | 8,90 € |
| | Hühnerbrustfilet in Spinatkreation <i>Chicken cooked with spinach</i> | |
| 107 | CHICKEN VINDALU ^G | 8,90 € |
| | Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in sehr scharfer Soße <i>Chicken breast fillet with potatoes in spicy sauce</i> | |
| 108 | MANGO CHICKEN ^G | 8,90 € |
| | Hühnerbrustfilet in süßer Mangosauce <i>Chicken breast fillet in sweet mango sauces picy sauce</i> | |
| 109 | BUTTER CHICKEN ^G | 8,90 € |
| | Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten - Butter-Cremesoße <i>Grilled chicken breast fillet in tomatobutter - crem sauce</i> | |
| 110 | CHICKEN TIKKA ^G | 9,90 € |
| | Im Tandoorigrill gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet mit Tandoorisoße <i>Tandoori grilled marinated chicken breast fillet with tandoorisauce</i> | |
| 111 | TANDOORI CHICKEN ^G | 9,90 € |
| | In besonderer Gewürzmischung und Joghurt mariniertes Hüh- chen im Tandoorigrill zubereitet <i>Seasoned with special herbs and yogurt</i> | |
| 112 | CHICKEN TIKKA MASALA ^G | 9,90 € |
| | Im Tandoorigrill zubereitetes Hühnerbrustfilet in Masalasoße <i>Tandoori grilled chicken breast fillet with masala sauce</i> | |
| 113 | FISCH CURRY ^G | 9,90 € |
| | Fischfilet in kräftiger Currysoße <i>Fish fillet with a spicy curry sauce</i> | |
| 114 | SABZI ENTE ^G | 10,90 € |
| | Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse <i>Crispy grilles duck with vegetables</i> | |

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Prospat, 8 mit Milcheiweiß, 9 mit Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenyl-
alaninquelle, 11 gewachst, 12 mit Nitrit Pökesalz, 13 koffeinhaltig, 14 chininhaltig, 15 mit Taurin

Allergene:

A glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen / A2 Gerste), B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfit, M Lupinen, N Weichtiere

Mittagskarte von Montag bis Freitag & von 11.30 bis 14.30 Uhr
außer an Feiertagen

Asiatisch

Mittagskarte

Zu jedem asiatischen Gericht eine Portion Reis

| | | |
|------------|--|----------------|
| 150 | HÜHNCHEN SÜSS SAUER ^{G,H} | 11,90 € |
| | Gebackenes Hühnerfleisch mit Ananas, süß-sauer Soße <i>Backed chicken with pineapple, sweet sour sauce</i> | |
| 151 | HÜHNCHEN HOISIN ^{G,H} | 1,90 € |
| | Gebratenes Hühnerfl. m. Gemüse, Hoisin-Soße, Knoblauch <i>Grilled chicken with vegetables, Hoisin-sauce, garlic</i> | |
| 152 | CHCIKEN RED CURRY ^{1,A} | 11,90 € |
| | Gebackenes Hühnerfleisch m. Gemüse, roter Curry Soße <i>Backed chicken with vegetables, red curry sauce</i> | |
| 153 | RIND CHOP-SUEY | 12,90 € |
| | Gebratenes Rindfleisch m. einem Gemüse-Mix <i>Beef stripes, vegetables mix with vegetables, curry sauce</i> | |
| 154 | RIND RED CURRY ^G | 12,90 € |
| | Gebratenes Rindfleisch . roter Currysoße u. Gemüse -Mix <i>Grilled beef stripes with red curry sauce and vegetables mix</i> | |
| 155 | ENTE SÜSS SAUER ¹ | 12,90 € |
| | Knusprige Ente m. Ananas, süß-sauer Soße <i>Crispy Duck with pineapple, sweet sour sauce</i> | |
| 156 | ENTE CURRY ¹ | 12,90 € |
| | Knusprige Ente m. Gemüse und Currysoße <i>Crispy Duck with vegetables and curry sauce</i> | |
| 157 | CHICKEN EIER-REIS ^{G,H} | 11,90 € |
| | Gebratenes Hühnerfleisch m. Eier-Reis und Gemüse <i>Chicken breast with egg-rice and vegetables</i> | |
| 158 | CHICKEN EIER-NUDELN ^{G,H} | 11,90 € |
| | Gebratenes Hühnerfleisch m. Eier-Nudeln und Gemüse <i>Chicken breast with egg-noodles and vegetables</i> | |
| 159 | RIND EIER-NUDELN ^{G,H} | 11,90 € |
| | Gebratenes Rindfleisch m. Eier-Nudeln und Gemüse <i>Grilled beef stripes with egg-noddles and vegetables</i> | |

Standardkarte

VORSPEISEN

Serviert mit zwei verschiedenen Dips
Served with two dips

| | | |
|----------|---|---------------|
| 1 | PAPADAMS ^H | 2,50 € |
| | Zwei hauchdünne Linsenmehlcraacker <i>Two pieces of crispy lentil crackers</i> | |
| 2 | MIX VEG. PAKORAS ^{H,A} | 4,90 € |
| | Verschiedenes, gemischtes Gemüse in Kirchererbsenmehl gebacken <i>Various mixed vegetable pakoras, baked in chickpea flour</i> | |
| 3 | SAMOSAS ^{H,A} | 4,90 € |
| | Vegetarische Blätterteigtaschen <i>With mixed vegetable filled pastry</i> | |
| 4 | PANEER PAKORAS ^{H,A,G} | 4,90 € |
| | Hausgemachter Käse in Kirchererbsenmehl gebacken <i>Self-made cheese dipped in chickpea flour</i> | |
| 5 | CHICKEN PAKORAS ^{H,A} | 4,90 € |
| | In Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet <i>Chicken dipped in chickpea flour</i> | |
| 6 | MINI FRÜHLINGSROLLEN ^(8STÜCK) | 4,90 € |
| | 8 Mini spring rolls | |
| 7 | GEBACKENE HÜHNERFLÜGEL ^(8STÜCK) ... | 4,90 € |
| | Baked chicken wings | |
| 8 | GEMISCHTER VORSPEISENTELLER ... (2 PERSONEN) | 9,90 € |

Eine Mischung aus mix Pakoras, Chicken Pakoras, Samosa und Papadams

A mix of Vegetable Pakoras, Chicken Pakoras, Samosa and Papa-dams

SUPPEN

| | | |
|-----------|---|---------------|
| 10 | TOMATENSUPPE ^G | 3,50 € |
| | Tomato soup | |
| 11 | LINSENSUPPE ^G | 3,50 € |
| | Lentil soup | |
| 12 | SÜSS - SAUER SUPPE (SCHARF) ^{A,C} | 3,50 € |
| | Sweet sour soup | |

BEILAGEN & SALATE

| | | |
|-----------|---|---------------|
| 15 | PORTION BASMATI REIS | 2,50 € |
| | Portion basmati rice | |
| 16 | KHEERA RAITA ^G | 3,50 € |
| | Joghurt mit Gurken <i>Yogurt with grated cucumber</i> | |
| 17 | PORTION POMMES ^{G,F} | 3,90 € |
| | Portion Pommes serviert mit zwei verschiedenen Dips <i>French fries served with two different dips</i> | |
| 18 | GEMISCHTER SALAT ^{G,J} | 4,90 € |
| | Mixed salad | |
| 19 | GOLDEN PUNJAB SALAT | 5,90 € |
| | Rote Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Karotten in Zitronen-Masala-Dressing <i>Red onions, cucumber, tomatoes, carrots with lime-masala-dressing</i> | |
| 20 | CHICKEN TIKKA SALAT ^{G,H} | 6,90 € |
| | Gemischter Salat mit mariniertem Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt <i>Mixed salad with chicken breast fillet tandoori style</i> | |
| 21 | CAESER SALAT ^G | 7,90 € |
| | Römersalat, Croutons, Parmesan und gegrillte Hähnchenstreifen mit Ceaser-Dressing <i>Romaine lettuce, croutons, parmesan cheese and grilled chickenstripes with Ceaser-Dressing</i> | |
| 22 | TUNA SALAT | 8,90 € |
| | Gemischter Salat mit Thunfisch, Rote Zwiebeln, gekochter Ei, Oliven mit Basilikumdressing <i>Mixed Salad with Tuna, red onions, boiled egg, olives and balsamico dressing</i> | |

TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

Frisch gebackenes Brot aus dem Tandoori Lehmofen
Fresh baked bread from the tandoor clay oven

| | | |
|-----------|--|---------------|
| 24 | ROTI ^A | 2,50 € |
| | Vollkorn Fladenbrot <i>Full grain bread</i> | |
| 25 | NAAN ^A | 2,90 € |
| | Blattförmiges Fladenbrot <i>Leaf shaped flatbread</i> | |
| 26 | KNOBLAUCH NAAN ^A | 3,50 € |
| | Mit Knoblauch zubereitetes Naan <i>Naan prepared with garlic</i> | |
| 27 | BUTTER NAAN ^{A,G} | 3,50 € |
| | Mit Butter zubereitetes Naan <i>Naan prepared with butter</i> | |
| 28 | CHEESE NAAN ^{A,G} | 3,50 € |
| | Mit Käse gefülltes Naan <i>Cheese stuffed Naan</i> | |
| 29 | CHICKEN TIKKA NAAN ^{A,G} | 3,90 € |
| | Mit gehacktem Chicken Tikka gefüllt <i>Chicken Tikka stuffed naan</i> | |
| 30 | GOLDEN PUNJAB KULCHA NAAN ^{A,G} ... | 3,90 € |
| | Mit Kartoffeln und Zwiebeln gefülltes Naan <i>With potatoes and onions stuffed Naan</i> | |

HAUPTGERICHTE AB NÄCHSTER SEITE

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert
All dishes are served with basmati rice

| | | |
|-----------|---|----------------|
| 31 | CHICKEN CURRY ^G | 11,50 € |
| | Hühnerbrustfilet in kräftiger Curry-Soße <i>Chicken in Curry sauce</i> | |

CHICKEN

| | | |
|-----------|---|----------------|
| 32 | CHICKEN VINDALU (VERY SPICY) ^G | 11,90 € |
| | Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in sehr scharfer Soße <i>Chicken and Patatoes in very spicy sauce</i> | |
| 33 | BUTTER CHICKEN ^G | 12,90 € |
| | Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Buttercremesoße <i>Grilled chicken breast fillet in tomato-buttercream sauce</i> | |
| 34 | CHICKEN TIKKA MASALA | 12,90 € |
| | (SPEZIALITÄT DES HAUSES) ^G | |
| | Im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in Masalasoße <i>Tandoori grilled chicken breast fillet with masala sauce</i> | |
| 35 | MANGO CHICKEN ^G | 12,90 € |
| | Hühnerbrustfilet in feiner Mangosauce <i>Chicken breast fillet in fine mango sauce</i> | |
| 36 | CHICKEN PALAK ^G | 12,90 € |
| | Hühnerbrustfilet in Spinatkreation <i>Chicken cooked with spinach</i> | |
| 37 | CHILI CHICKEN ^G | 12,90 € |
| | Hühnerbrustfilet in indischer Chilisoße <i>Chicken breast fillet in indian chili sauce</i> | |
| 38 | CHICKEN BADAM PASANDA ^{G,H} ... | 12,90 € |
| | Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt in Joghurt-Cashew-Creme-Soße <i>Chicken breast fillet from the tandoori clay oven yogurt-casew-creme-sauce</i> | |

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-----------|---|----------------|
| 40 | DAL MAKHNI ^{G,H} | 10,50 € |
| | Schwarze Linsen mit Butter zubereitet <i>Black lentils punjabi style</i> | |
| 41 | DAL TADKA ^{G,H} | 10,50 € |
| | Gelbe Linsen nach Punjabi Art <i>Yellow lentils punjab style</i> | |
| 42 | MIXED VEGETABLES ^G | 10,50 € |
| | Gemischtes Gemüse in Currysoße <i>Mixed vegetables in curry sauce</i> | |
| 43 | BHARTA ^G | 12,50 € |
| | Auberginen püriert mit Zwiebeln , Tomaten, Koriander und Ingwer <i>Pureed aubergines with onions, tomatoes, coriander and ginger</i> | |
| 44 | PALAK PANIR ^G | 12,50 € |
| | Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse <i>Fresh spinach with self-made cheese</i> | |
| 45 | PANEER TIKKA MASALA ^G | 12,50 € |
| | Hausgemachter Grillkäse in Masalasoße <i>Fresh self-made cheese in masala sauce</i> | |
| 46 | CHOLLE BATHURE | 12,50 € |
| | (INDISCHES NATIONALGERICHT) ^G | |
| | Kichererbsen nach Punjabi Art <i>Punjabi style chickpeas</i> | |

LAMM & BEEF SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-----------|---|----------------|
| 66 | LAMM PALAK ^G | 13,90 € |
| | Lamm in Spinatkreation <i>Lamb with spinach</i> | |
| 67 | LAMM VINDALOO ^G | 13,90 € |
| | Lammfleisch mit Kartoffeln in sehr scharfer Soße <i>Lamb with potatoes in a spicy sauce</i> | |
| 68 | DAHI GOSHT ^G | 13,90 € |
| | Lammfleisch in würziger Joghurtsoße <i>Lamb in spicy yogurt sauce</i> | |
| 69 | LAMM TIKKA MASALA ^G | 14,90 € |
| | Im Tandoor gegrilltes Lammfilet in Masalasoße <i>Tandoori grilled lamb with masala sauce</i> | |
| 71 | BEEF PALAK ^G | 13,90 € |
| | Rindfleisch in Spinatkreation <i>Beef in spinach sauce</i> | |
| 72 | BEEF BHUNA ^G | 13,90 € |
| | Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße <i>Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce</i> | |