

WIR HABEN TÄGLICH GEÖFFNET



WIR LIEFERN AUCH!

WWW.GOLDEN-PUNJAB.DE



ÖFFNUNGSZEITEN

täglich von 11.30 bis 23.30 Uhr geöffnet

KEIN RUHETAG



KONTAKT

Tel: 08131 33 86 460

Fax: 08131 33 86 461

www.golden-punjab.de

WIR LIEFERN AUCH!



GOLDEN PUNJAB

VORSPEISEN

Serviert mit zwei verschiedenen Dips

Served with two dips

1	PAPADAMS <small>HA</small>	2,50 €
	Zwei hauchdünne Linsenmehlcracker <i>Two pieces of crispy lentil crackers</i>	
2	MIX VEG. PAKORAS <small>HA</small>	4,90 €
	Verschledenes, gemischtes Gemüse In Kirchererbsenmehl gebacken <i>Various mixed vegetable pakoras, baked in chickpea flour</i>	
3	SAMOSA <small>HA</small>	4,90 €
	Vegetarische Blätterteigtaschen <i>With mixed vegetable filled pastry</i>	
4	PANEER PAKORAS <small>HA, G</small>	4,90 €
	Hausgemachter Käse In Kirchererbsenmehl gebacken <i>Self-made cheese dipped in chickpea flour</i>	
5	CHICKEN PAKORAS <small>HA</small>	4,90 €
	In Kirchererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet <i>Chicken dipped in chickpea flour</i>	
6	MINI FRÜHLINGSROLLEN (8 STÜCK) <small>8 Mini spring rolls</small>	4,50 €
7	GEBACKENE HÜHNERFLÜGEL (8 STÜCK) <small>Baked chicken wings</small>	4,50 €
8	GEMISCHTER VORSPEISENTELLER (2 PERSONEN)	9,90 €
	Eine Mischung aus mix Pakoras, Chicken Pakoras, Samosa und Papadams <i>A mix of Vegetable Pakoras, Chicken Pakoras, Samosa and Papadams</i>	

SUPPEN

10	TOMATENSUPPE <i>Tomato soup</i>	3,90 €
11	LINSENSUPPE <i>Lentil soup</i>	3,90 €
12	SÜSS - SAUER SUPPE (SCHARF) <i>Sweet sour soup</i>	3,90 €

BEILAGEN & SALATE

15	PORTION BASMATI REIS	2,50 €
	<i>Portion basmati rice</i>	
16	KHEERA RAITA	3,50 €
	Joghurt mit Gurken	
	<i>Yogurt with grated cucumber</i>	
17	PORTION POMMES	3,90 €
	Portion Pommes serviert mit zwei verschiedenen Dips	
	<i>French fries served with two different dips</i>	
18	GEMISCHTER SALAT	4,90 €
	<i>Mixed salad</i>	
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	6,90 €
	Gemischter Salat mit mariniertem Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt	
	<i>Mixed salad with chicken breast fillet tandoori style</i>	
21	CEASER SALAT MIT HÄHNCHEN	7,90 €
	Römersalat, Croutons, Parmesan und gegrillte Hähnchenstreifen	
	<i>romaine lettuce, croutons, parmesan cheese and grilled chicken stripes with Ceaser-Dressing</i>	
22	TUNA SALAT	8,90 €
	Gemischter Salat mit Thunfisch, Rote Zwiebeln, gekochter Ei, Oliven	
	<i>mit Basilikumdressing</i>	
	<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	2,50 €
	Vollkorn Fladenbrot	
	<i>Full grain bread</i>	
25	NAN	2,90 €
	Blattförmiges Fladenbrot	
	<i>Leafshaped flatbread</i>	
26	KNOBLAUCH NAAN	3,50 €
	Mit Knoblauch zubereitetes Naan	
	<i>Naan prepared with garlic</i>	
27	BUTTER NAAN	3,50 €
	Mit Butter zubereitetes Naan	
	<i>Naan prepared with butter</i>	

28	CHEESE NAAN	3,50 €
	Mit Käse gefülltes Naan	
	<i>Cheese stuffed Naan</i>	
29	CHICKEN TIKKA NAAN	3,90 €
	Mit gehacktem Chicken Tikka gefüllt	
	<i>Chicken Tikka stuffed naan</i>	
30	GOLDEN PUNJAB KULCHA NAAN	3,90 €
	Mit Kartoffeln und Zwiebeln gefülltes Naan	
	<i>With potatoes and onions stuffed Naan</i>	

HAUPTGERICHTE

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert

All dishes are served with basmati rice

CHICKEN

33	BUTTER CHICKEN	11,90 €
	Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Buttercremesoße	
	<i>Grilled chicken breast fillet in tomato-buttercream sauce</i>	
34	CHICKEN TIKKA MASALA (SPEZIALITÄT DES HAUSES)	11,90 €
	Im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in Masalasoße	
	<i>Tandoori grilled chicken breast fillet with masala sauce</i>	
35	MANGO CHICKEN	12,90 €
	Hühnerbrustfilet in feiner Mangosauce	
	<i>Chicken breast fillet in fine mango sauce</i>	
36	CHICKEN PALAK	12,90 €
	Hühnerbrustfilet in Spinatkreation	
	<i>Chicken breast fillet in spinach sauce</i>	
37	CHILI CHICKEN	12,90 €
	Hühnerbrustfilet in indischer Chilisoße	
	<i>Chicken breast fillet in Indian chilli sauce</i>	
38	CHICKEN BADAM PASANDA	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 •	10,50 €
	Schwarze Linsen mit Butter zubereitet <i>Black lentils punjabi style</i>	
41	DAL TADKA •	10,50 €
	Gelbe Linsen nach Punjabi Art <i>Yellow lentils punjab style</i>	
42	MIXED VEGETABLES •	10,50 €
	Gemischtes Gemüse in Currysoße <i>Mixed vegetables in curry sauce</i>	
43	BHARTA •	12,50 €
	Auberginen püriert mit Zwiebeln, Tomaten, Korander und Ingwer <i>Pureed aubergines with onions, tomatoes, coriander and ginger</i>	
44	PALAK PANIR •	12,50 €
	Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse <i>Fresh spinach with self-made cheese</i>	
45	PANEER TIKKA MASALA •	12,50 €
	Hausgemachter Grillkäse in Masalasoße <i>Fresh self-made cheese in masala sauce</i>	
46	CHOLLE BATHURE (INDISCHES NATIONALGERICHT) •	12,50 €
	Kichererbsen nach Punjabi Art <i>Punjab style chickpeas</i>	

TANDOORI GRILL SPEZIALITÄTEN

Alle Tandoori Gerichte werden auf einer heißen Grillplatte mit Basmati Reis und würziger Tandoorisoße serviert.

All Tandoori dishes are served on a hot plate with basmati rice and spicy tandoori sauce.

50	TANDOORI CHICKEN •	13,90 €
	In besonderer Gewürzmischung und Joghurt marinierter Hähnchen <i>Chicken seasoned with herbs and yogurt</i>	
51	CHICKEN TIKKA •	13,90 €
	Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet <i>Tandoori grilled marinated chicken breast fillet</i>	
52	PANEER TIKKA •	13,90 €
	Gegrillter Käse nach Punjabi Art <i>Punjabi style grilled cheese</i>	
53	PHARI CHICKEN TIKKA •	13,90 €
	In frischer Minze und Spinat marinierter Hühnerbrustfilet <i>Roasted boneless chicken pieces marinated in fresh mint and spinach leaves</i>	
54	CHICKEN GARLIC TIKKA •	13,90 €
	Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch <i>Tandoori grilled marinated chicken breast fillet with garlic</i>	

55	CHICKEN SHEEKH KEBAP	13,50 €
	Frisch gehacktes Hühnerfleisch, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Korander <i>Minced chicken prepared with garlic, ginger and corander</i>	
56	TANGRI KEBAP	13,90 €
	In Joghurt und Cashewnüssen mariniertes Hähnchen-Keulen <i>Chicken clubs marinated in a nut-cream-sauce</i>	
57	KHAS PATI KEBAP	13,90 €
	In Sahnesoße, Cashewnüssen und Cheddar Käse mariniertes Hühnerbrustfilet <i>In cream sauce, cashew nuts and cheddar cheese marinated chicken breast</i>	
58	LAMM TIKKA	14,90 €
	Mariniertes Lammfilet <i>Marinated lamb fillet pieces</i>	
59	GOLDEN PUNJAB MIXED GRILL	15,90 €
	Verschiedene Grillspezialitäten vom Tandoor <i>Mixed barbecue from the tandoor</i>	
60	TANDOORI JHEENGA	16,90 €
	Marinierte Garnelen im Tandoor gegrillt <i>Grilled king prawns punjab style</i>	

LAMM & BEEF SPEZIALITÄTEN

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

FISCH SPEZIALITÄTEN

63	FISCH CURRY <small>**</small>	12,90 €
	Fischfilet in kräftiger Currysoße	
	<i>Fish fillet in curry sauce</i>	
64	MANGO JHEENGA <small>**</small>	14,90 €
	Gebratene Garnelen in einer feinen Mangosoße	
	<i>Prawns cooked in a fine mango sauce</i>	
65	JHEENGA MASALA <small>**</small>	14,90 €
	Gebratene Garnelen in spezieller Masalasoße	
	<i>Prawns cooked in special masala sauce</i>	

BIRYANIS

Indische Reisspezialitäten
Indian rice specialties

75	VEGETARIAN BIRYANI <small>**</small>	11,90 €
	Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen serviert mit Tandoori Soße	
	<i>Fried rice with mixed vegetables, garnished with nuts and raisins served with tandoori sauce</i>	
76	CHICKEN BIRYANI <small>**</small>	12,90 €
	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Nüssen und Rosinen serviert mit Tandoori Soße	
	<i>Fried rice with chicken stripes, garnished with nuts and raisins served with tandoori sauce</i>	
77	LAMM BIRYANI <small>**</small>	14,90 €
	Gebratener Reis mit Lammfleisch, Nüssen und Rosinen serviert mit Tandoori Soße	
	<i>Fried rice with lamb, garnished with nuts and raisins served with tandoori sauce</i>	



THALIS

78	VEGETARIAN THALI	11,90 €
	Palak Paneer, Makni Dal, Papadam, Ralts und Basmati Reis <i>Palak Paneer, Makni Dal, Papadam, Ralts and basmati rice</i>	
79	CHICKEN THALI	12,90 €
	Butter Chicken, Chicken Palak, Papadam, Kheera Ralts und Basmati Reis <i>Butter Chicken, Chicken Palak, Papadam, Kheera Ralts and basmati rice</i>	
80	GOLDEN PUNJABI THALI	14,90 €
	Butter Chicken, Lamm Tikka Masala, Palak Paneer, Papadam, Kheera Ralts und Basmati Reis <i>Butter Chicken, Lamb Tikka Masala, Palak Paneer, Papadam, Kheera Ralts and basmati rice</i>	

ENTEN SPEZIALITÄTEN

81	SABZI ENTE	13,50 €
	Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse Crispy duck with vegetables	
82	MANGO ENTE	13,50 €
	Knusprige Ente in süßer Mangosauce Crispy duck in sweet mango sauce	
83	ENTE PUNJABI	13,50 €
	Knusprige Ente mit Gemüse in Masalasauce Crispy duck with vegetables in masala sauce	

DESSERT

85	GULAB JAMUN (SEHR SÜSS)	3,50 €
	Frittierte Milchtelgebäckchen in Honig getränkt <i>Fried milk pastry balls soaked with honey</i>	
86	MANGO CRÉME	3,90 €
	Mango Cream	
87	MANGO CRÉME MIT VANILLE EIS	4,50 €
	Mango cream with vanilla ice cream	
88	GEBACKENE BANANE	4,50 €
	Gebackene Banane mit Honig und Mandeln <i>Baked bananas with honey and almonds</i>	

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener	0,75 l	4,90 €
Prickelnd oder still	0,2 l	2,40 €
Tafelwasser	0,4 l	2,50 €
Coca Cola ^{14,9% Alk.}	0,2 l	2,50 €
Coca Cola Zero ^{14,9% Alk.}	0,2 l	2,50 €
Cola Mix ^{14,9%}	0,4 l	2,90 €
Fanta ^{14,9%}	0,2 l	2,50 €
Zitronenlimo ^v	0,4 l	2,80 €
Säfte von Wolfra	0,2 l	2,50 €
Apfel naturtrüb / Maracuja / Johannisbeere / Holunder / Mango / Lychee		
Red Bull ^{14,9% Alk.}	0,25 l	2,90 €
Arizona Iced Tea ^v	0,5 l	3,90 €
Peach / Green Tea / Pomegranate / Blueberry		

Biere

Helles vom Fass ^{14,9%}	0,4 l	2,90 €
Radler ^{14,9%}	0,4 l	2,90 €
Plis ^{14,9%}	0,3 l	2,90 €
Weißbier vom Fass ^{14,9%}	0,5 l	3,50 €
Dunkles Weißbier ^{14,9%}	0,5 l	3,50 €
Alkoholfreies Weißbier ^{14,9%}	0,5 l	3,50 €
Russ'n ^{14,9%}	0,5 l	3,50 €

Weinschorle & Spritz

Weinschorle	0,2 l	3,50 €
WeiB oder rot		
Aperol Spritz ^{14,9%}	0,2 l	4,50 €
Hugo ^{14,9%}	0,2 l	4,50 €

Schnäpse

J. Walker Black Label ^{14,9%}	4 cl	4,50 €
Jack Daniels	4 cl	4,90 €
Chivas Regal ^{14,9%}	4 cl	4,90 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Absolut Vodka	4 cl	4,50 €
Bombay Saphire	4 cl	4,90 €

Longdrinks

Vodka red Bull ^{14,9% Alk.}		6,90 €
Gin Tonic ^v		6,90 €

Indische Joghurt Getränke

Mango Lassi ^{14,9%}	0,3 l	2,90 €
Jeera Lassi (salzig)	0,3 l	2,50 €

Heiße Getränke

Espresso ^v		1,50 €
Kaffee ^v		2,50 €
Cappuccino ^v		2,90 €
Heiße Schokolade ^{14,9%}		2,90 €
Tee Schwarz / Grüner / Pfefferminze		2,50 €
Indischer Chai ^{14,9%}		2,50 €

Weiß Weine

Pinot Grigio ^{ITALIEN, D.O.C.}	0,2 l	4,50 €
Leicht spritziger Wein mit feiner Note. Trocken, voll und weich im Gaumen		
Chardonnay ^{ITALIEN, D.O.C.}	0,2 l	4,50 €
Breite und gefällige Art. Trocken und harmonisch im Gaumen		
Lugana ^{ITALIEN, D.O.C.}	0,2 l	4,90 €
Fruchtig im Geschmack und wenig Säure		

Rot Weine

Merlot ^{ITALIEN, D.O.C.}	0,2 l	4,50 €
Vollmundiger Wein mit intensiven, anhaltendem Ge- schmack		
Primitivo ^{ITALIEN, D.O.C.}	0,2 l	4,90 €
Rubinroter Wein mit fruchtigem Aroma		
Nero D'avola ^{ITALIEN, D.O.C.}	0,2 l	4,90 €
Weicher aromatischer Wein, samtig und weich		

Cocktails

Coconut Kiss ^{ALKOHOLFREI 14,9%}		5,90 €
Ananassaft, Kokosnussirup, Grenadine Sirup, Sahne		
Cuba Libre ^v		6,90 €
Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca Cola		
Mojito		6,90 €
Havana Club 3 Jahre, frische Minze, Limette, Zucker, Soda		
Sex on the Beach ^v		6,90 €
Vodka, Apricot Brandy, Peach Tree, Zitronensaft, Orangen- saft, Grenadine		
Mal Tal ^v		7,90 €
Brauner und weißer Rum, Jamaika Rum, Apricot Brandy, Mandel Sirup, Lime Juice, Zitronensaft		

Asiatisch

Zu jedem Gericht
eine Portion Reis

- | | |
|--|---------|
| 150 HÜHNERFLEISCH GEBACEKN | 11.90 € |
| Mit Ananas, süß-sauer Soße | |
| <i>Backed chicken with pineapple, sweet sour sauce</i> | |
| 151 HÜHNERFLEISCH GEBRATEN | 11.90 € |
| Mit Gemüse, Holsin-Soße, Knoblauch | |
| <i>Grilled chicken with vegetables, Holsin-sauce, garlic</i> | |
| 152 HÜHNERFLEISCH GEBACKEN | 11.90 € |
| Mit Gemüse, rote Currysoße | |
| <i>Backed chicken with vegetables, red curry sauce</i> | |
| 153 CHOP-SUEY MIT RINDFLEISCH | 12.90 € |
| Mit einem Gemüse-Mix | |
| <i>Beef stripes with vegetables mix With vegetables, curry sauce</i> | |
| 154 RINDFLEISCH GEBRATEN | 12.90 € |
| Mit roter Currysoße und einem Gemüse -Mix | |
| <i>Grilled Beef stripes with red curry sauce and vegetables mix</i> | |
| 155 KNUSPRIGE ENTE | 12.90 € |
| Mit Ananas, süß-sauer Soße | |
| <i>With pineapple, sweet sour sauce</i> | |
| 156 KNUSPRIGE CURRY ENTE | 12.90 € |
| Mit Gemüse und Currysoße | |
| <i>Crispy Duck with vegetables and curry sauce</i> | |
| 157 GEBRATENES HÜHNERFLEISCH | 10.90 € |
| Mit Eier-Reis und Gemüse | |
| <i>Grilled crispy chicken with egg-rice and vegetables</i> | |
| 158 GEBRATENES HÜHNERFLEISCH | 10.90 € |
| Mit Eier-Nudeln und Gemüse | |
| <i>Grilled Chicken with egg-noodles and vegetables</i> | |
| 159 GEBRATENES RINDFLEISCH | 10.90 € |
| Mit Eier-Nudeln und Gemüse | |
| <i>Grilled Beef with egg-noodles and vegetables</i> | |



ÖFFNUNGSZEITEN

.....
täglich von 11.30 bis 23.30 Uhr geöffnet

KEIN RUHETAG



KONTAKT

.....
Tel: 08131 33 86 460

Fax: 08131 33 86 461

www.golden-punjab.de

WIR LIEFERN AUCH!