



Seit 1989

Lahore Palace

Herzlich willkommen

in der faszinierenden Welt der indisch-pakistanischen Küche

Lieber Gast,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Probieren Sie unsere reichhaltige Küche und genießen Sie dazu einen guten Wein, einen köstlichen Tee Chaye oder ein erfrischendes Joghurtgetränk Lassie.

LASSIE

Unsere Joghurtspezialitäten steigern die Abwehrkräfte, erfrischen auf ganz besondere Weise und runden gleichfalls ein gutes Essen mit Dessert ab.

CHAYE

Der Trank der „munter macht“, doch nicht berauscht. Er ist das beliebteste Getränk der Welt, weil er so erfrischend und belebend wirkt. Das enthaltene Teein stärkt die Nerven und bannt die Müdigkeit.

WEINE

Unser reichhaltiges Weinsortiment führt Sie in die verschiedensten Anbaugeländer der Welt. Fragen Sie nach unserer persönlichen Weinempfehlung passend zu Ihren gewählten Speisen.

Genießen Sie unsere Gaumenfreuden...

CATERING & EVENTS

Wir beliefern mit unserem Catering-Service Hochzeiten, Geburtstage und sonstige Veranstaltungen. Gemeinsam mit Ihnen organisieren wir die Durchführung Ihrer Feierlichkeiten und sorgen nicht nur für leckere Buffets, sondern stellen auf Wunsch auch Servicepersonal und kümmern uns um die Deko.

Natürlich richten wir Ihre Veranstaltung gerne auch in unserem Restaurant aus.
Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann sprechen Sie uns an.

IHR TEAM VOM LAHORE PALACE



Suppen

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Mulligatawny Suppe (vegan)
Linsensuppe nach südindischer Art, mit
frischen Kräutern und leichten Gewürzen
<i>Lentil soup in south Indian style with fresh
herbs and light spices</i> | 5,10 |
| 2 | Hühnersuppe⁵
Freilandhuhn-Suppe nach Lahori Art zubereitet
<i>Chicken soup prepared as per Lahori tradition</i> | 5,20 |
| 3 | Gemüsesuppe⁵ (vegan)
frisches Gemüse der Saison mit Kräutern
<i>Fresh vegetable soup with spices</i> | 5,10 |
| 4 | Fischsuppe⁵
Fisch und Krabben mit Knoblauch, nach Goa Art
<i>Fish and crabs with garlic, a Goa speciality</i> | 5,80 |

Salate

- | | | |
|----|--|-------|
| 10 | Kleiner gemischter Salat⁴
<i>Small mixed salad</i> | 4,20 |
| 11 | Punjabi Salat
mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, scharfem grünem Chili und Zitrone
<i>with onions, cucumber, tomatoes, spicy green chili and lemon</i> | 4,30 |
| 12 | Kashmiri Salat⁴
Salat der Saison mit gemischtem Obst, Rosinen und Mandeln
<i>Salad of the season with mixed fruits, raisins and almonds</i> | 10,80 |
| 13 | Monsun Salat^{4,15}
Salat der Saison mit im Tandoori gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen
<i>Seasonal salad with strips of chicken breast fillet</i> | 12,40 |
| 14 | Fischsalat
gemischter Salat mit Zanderfilet und Nüssen
<i>Mixed salad with zander fillet and nuts</i> | 17,40 |

Vorspeisen

SERVIERT MIT DREI DIPS. | SERVED WITH THREE DIPS.

20	Papadom (vegan) knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl <i>Crispy bread from chick peas flour</i>		3,80
21	Pakora (vegan) mariniertes Gemüse in einem Teig aus Kichererbsen frittiert <i>Marinated vegetables in chick peas flour, deep-fried</i>		5,80
22	Samosa (vegan) zwei gefüllte Teigtaschen mit Gemüse frittiert <i>Vegetable-filled Patties</i>		5,80
23	Lachs Pakora² eingelegtes Lachsfilet in einem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert <i>Pickled salmon fillet deep-fried in chick peas flour</i>		7,60
24	Käse Pakora⁴ frischer, hausgemachter Käse, in Kichererbsenmehl frittiert <i>Fresh house-made cheese deep-fried in chick peas flour</i>		6,60
25	Chicken Pakora eingelegtes Hühnerbrustfilet, in Kichererbsenmehl frittiert <i>Pickled chicken fillet deep-fried in chick peas flour</i>		6,40
26	Shahi Prawn Pakora² Königsgarnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert <i>King prawns deep-fried in a dough of chick peas</i>		10,40
27	Kebab Tikki¹ (scharf) eine Spezialität aus Peshawar, Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und grünem Chili <i>A speciality from Peshawar, lamb minced meat prepared with onion, ginger, garlic and green chili</i>		6,40
28	Onion Baji Zwiebelringe in spezial gewürztem Kichererbsenteig gebacken <i>Onion rings baked with special seasoned chick peas flour</i>		5,80
29	Chicken Tikka¹⁵ eingelegtes Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt <i>Pickled chicken fillet grilled in Tandoor oven</i>		7,80
30	Gemischte Vorspeise^{2,4}	1 Person	9,20
31	Samosa, Gemüse Pakoras, Fisch Pakora, Chicken Pakora, Papadoms, Käse Pakora <i>Samosa, vegetable Pakoras, fish Pakora, chicken Pakora, Papadoms, cheese Pakora</i>	2 Personen	13,50



Vegetarische Gerichte

- 40 **Vegetables Shahi Korma⁸ (vegan)** 13,40
gemischtes Gemüse in einer milden Kormasoße aus leichten Gewürzen mit Mandeln, Sternanis, Kardamom, Cashewnüssen und Kokosmilch
Mixed vegetable in mild korma sauce with almonds, star anise, cardamom, cashew nuts and coconut milk
- 41 **Bengen Bartha (vegan)** 13,40
im Tandoor gebackene Auberginen, geschält, gehackt und in einer Spezialsoße gebraten
Aubergine baked in Tandoor, peeled, chopped and fried in a special sauce
- 42 **Vegetable Birjani^{7,11,15} (vegan)** 12,40
Basmati Reis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran zubereitet
Basmati rice prepared with fresh vegetables, almonds, raisins and saffron
- 43 **Aloo Palak (vegan)** 13,10
Blattspinat mit Kartoffeln in einer Currysoße gekocht
Leaf spinach cooked with potatoes in a curry sauce
- 44 **Gobi Matter (vegan)** 12,80
Blumenkohl und grüne Erbsen mit leichten Gewürzen gekocht, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Cauliflower and green peas cooked with lightly spices, fried with onions, ginger and garlic
- 45 **Bhindi Masala (vegan)** 13,80
frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln gebraten
Fresh okra fried with different spices, garlic, fresh herbs and onions
- 46 **Tarka Dal (vegan)** 11,80
gelbe Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht, mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten gebraten
Yellow lentils cooked with different spices, fried with garlic, onions and tomatoes
- 47 **Mixed vegetables (vegan)** 13,20
gemischtes Gemüse in einer Currysoße gekocht und mit Zwiebeln gebraten
Mixed vegetables cooked in a special curry sauce and fried with onions
- 48 **Palak Paneer⁴** 13,10
Blattspinat in einer Currysoße mit hausgemachtem Käse gekocht und mit Sahne verfeinert
Leaf spinach in a curry sauce cooked with home-made cheese and refined with cream
- 49 **Shahi Paneer Masala⁴** 13,40
hausgemachter Frischkäse, gebraten in einer Soße mit Tomaten und Paprika
Home-made cream cheese, fried in a sauce with tomato and pepper
- 50 **Vegetable Korma^{4,11}** 13,80
gemischtes Gemüse in einer milden Kormasoße aus leichten Gewürzen mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom und Sahne gebraten
Mixed vegetable fried in a mild korma sauce of light spices with almonds, desiccated coconut, cardamom and cream

Tandoori Spezialitäten

Brutzelnde Tandoori-Spezialitäten werden auf Gemüse mit Basmati-Reis, Salat und Currysoße serviert.

Sizzling Tandoori specialities are served on top of vegetables with basmati rice, salad and a curry sauce.

- | | | |
|----|---|-------|
| 60 | Chicken Tikka ^{4,15}
eingelegtes, butterzartes Hühnerbrustfilet im „Tandoor“ gegrillt
<i>Pickled, lovely and soft chicken breast fillet, grilled in „Tandoor“ oven</i> | 17,80 |
| 61 | Chicken Tangri ^{4,15}
Hühnerkeule mit Knochen vom Freilandhuhn mit einer speziellen Gewürzmischung, in Zitrone und Joghurt eingelegt und im „Tandoor“ gegrillt
<i>leg of chicken with bones from a free-range chicken with a special spice mix, pickled in lemon and yoghurt and grilled in „Tandoor“</i> | 14,60 |
| 62 | Paneer Tikka ^{4,15}
hausgemachter Frischkäse im „Tandoor“ gegrillt
<i>Homemade cream cheese grilled in „Tandoor“ oven</i> | 14,20 |
| 63 | Lamm Tikka ^{4,15}
eingelegtes Lammrückenfilet im „Tandoor“ gegrillt
<i>Pickled saddle of lamb fillet grilled in „Tandoor“ oven</i> | 22,80 |
| 64 | Lammkarree ^{4,15}
zartes Lammkarreekotelett in Tandoori-Gewürzen eingelegt und im „Tandoor“ gegrillt
<i>Tender ribs of lamb lamb chops pickled in Tandoori spices and grilled in „Tandoor“</i> | 21,60 |
| 65 | Beef Tikka Lahori ^{4,15}
eingelegtes, zartes argentinisches Rinderfilet im „Tandoor“ gegrillt
<i>Pickled, tender argentinian beef fillet grilled in „Tandoor“</i> | 24,80 |
| 66 | Tandoori Mix ^{4,15}
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten, Hähnchenfilet, Lammfilet, Rinderfilet und Lammkoteletts
<i>A mixed platter of different Tandoori-specialities, chicken fillet, lamb fillet, beef fillet and lamb chops</i> | 23,80 |
| 67 | Fisch Tikka ^{2,4,15}
mariniertes Lachsfilet im „Tandoor“ gegrillt
<i>Marinated salmon fillet, grilled in „Tandoor“</i> | 19,80 |
| 68 | Fisch Tikka Schwertfisch ^{2,4,15}
marinierter Schwertfisch im „Tandoor“ gegrillt
<i>Marinated swordfish, grilled in „Tandoor“ oven</i> | 20,80 |
| 69 | Shahi Prawn Tikka ^{3,4,15}
Königsgarnelen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im „Tandoor“ gegrillt (ohne Schale und Kopf)
<i>King prawns marinated in a special spice mix and grilled in „Tandoor“ oven (without peel)</i> | 23,80 |
| 70 | Fisch Mix ^{2,4,15}
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Fisch-Spezialitäten
<i>A variety of different Tandoori fish specialities</i> | 23,60 |





Chicken Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Rapsöl zubereitet und mit Basmati-Reis serviert.
All dishes prepared with rape oil and served with basmati rice.

- | | | |
|----|--|-------|
| 80 | Chicken Tikka Masala¹⁵
mariniertes Hühnerbrustfilet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, im „Tandoor“ gebacken und mit Spezialsoße gebraten
<i>Marinated chicken breast fillet in an exotic combination of spices, baked in „Tandoor“ and fried with a special sauce</i> | 17,40 |
| 81 | Karahi Chicken
eine Spezialität aus dem Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Wok zubereitet
<i>A speciality from Punjab with tender chicken breast fillet cooked in Wok with different spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i> | 16,40 |
| 82 | Chicken Korma^{4,11}
Hühnerbrustfilet in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gebraten und mit Sahne verfeinert
<i>Chicken breast fillet fried in a mild Korma sauce with almonds, desiccated coconut and cardamom and refined with cream</i> | 16,40 |
| 83 | Chicken Curry
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Currysoße zubereitet
<i>Chicken breast fillet prepared in a spicy curry sauce</i> | 16,20 |
| 84 | Chicken Madras
Hühnerbrustfilet in einer scharfen Madrassoße mit frischen Champignons zubereitet
<i>Chicken breast fillet prepared in a hot madras sauce with fresh mushrooms</i> | 16,40 |
| 85 | Chicken Vindaloo
Hühnerbrustfilet in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln gebraten
<i>Chicken breast fillet fried in a very hot chili sauce with potatoes</i> | 16,40 |
| 86 | Chicken Dansek⁴
Hühnerbrustfilet in einer milden Sahnesoße mit Ananas und Litschis gebraten
<i>Chicken breast fillet fried in a mild cream sauce with pineapple and lychees</i> | 16,60 |

Chicken Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Rapsöl zubereitet und mit Basmati-Reis serviert.
All dishes prepared with rape oil and served with basmati rice.

- | | | |
|----|---|-------|
| 87 | Chicken Jalferezie
zartes Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlene Gewürzen,
Zwiebeln, Tomaten und frischem Gemüse gebraten
<i>Tender chicken breast fillet fried with fresh milled spice,
onions, tomatoes and fresh vegetables</i> | 16,20 |
| 88 | Chicken Palak
Hühnerbrustfilet in einer Currysoße gekocht und mit Blattspinat gebraten
<i>Chicken breast fillet cooked in a curry with leaf spinach</i> | 16,20 |
| 89 | ChickenMango⁴
Hühnerbrustfilet mit Mango in einer milden
Soße gebraten und mit Sahne verfeinert
<i>Chicken breast fillet fried with mango in a mild sauce and refined with cream</i> | 16,40 |
| 90 | Butter Chicken⁴
zartes Hühnerbrustfilet in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne
<i>Tender chicken breast fillet in a light sauce of tomatoes, butter and cream</i> | 16,40 |
| 91 | Kashmiri Murgh^{4,7,11}
eine Spezialität aus Kashmir, Hühnerbrustfilet in Kashmirigewürzen eingelegt
und mit Rosinen, Mandeln, Kardamom, Mandarinenscheiben und Sahne gebraten
<i>Kashmiri speciality, chicken breast fillet pickled in Kashmiri spices and
fried with raisins, almonds, cardamom and mandarin slices and cream</i> | 16,60 |
| 92 | Handi Murgh
Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlene Gewürzen
in einem aus Lehm gemachten Topf zubereitet und serviert
<i>Chicken breast fillet with freshly milled spices
prepared and served in special clay pot</i> | 17,40 |
| 93 | Chicken Biryani^{7,11}
Basmati-Reis in feinem Gemüse mit entbeintem Hühnerbrustfilet,
Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet
<i>Basmati rice prepared with spices, boneless chicken
breast fillet, raisins, almonds and saffron</i> | 15,60 |



Lamm Spezialitäten

Werden mit Basmati-Reis serviert

Served with basmati rice

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | Lamm Tikka Masala^{4,15} | 22,80 |
| | Lammfilet in einer exotischen Gewürzkombination mariniert, im „Tandoor“ gebacken und mit einer Spezialsoße gebraten
<i>Marinated lamb fillet in an exotic combination of spices, baked in „Tandoor“ and cooked in an exotic combination of spices</i> | |
| 101 | Rogan Josh Kashmiri (Lammhaxe) | 17,60 |
| | Lammhaxe geschmort mit Kardamom, Ingwer, Zimt und scharfen Kashmiri Chilis
<i>Lamb shank cooked with cardamom, ginger, cinnamon and hot Kashmiri chilies</i> | |
| 102 | Kashmiri Lamm^{4,7,11} | 17,80 |
| | Lammfleisch in Kashmiri Gewürzen eingelegt und mit Rosinen, Mandeln, Kardamom und Mandarinscheiben gebraten, mit Sahne verfeinert
<i>Lamb pickled in Kashmiri spices and fried with raisins, almonds, cardamom and mandarin slices, refined with cream</i> | |
| 103 | Lamm Korma^{4,11} | 17,80 |
| | Lammfleisch in einer milden Kormasoße aus leichten Gewürzen mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
<i>Lamb cooked in a mild korma sauce made of lightly spices with almonds, desiccated coconut and cardamom and refined with cream</i> | |
| 104 | Lamm Curry | 17,60 |
| | Lammfleisch in einer pikanten Currysoße
<i>Lamb prepared in a special spicy curry sauce</i> | |
| 105 | Lamm Vindaloo | 17,60 |
| | Lammfleisch in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln gekocht
<i>Lamb cooked in a very spicy chili sauce with potatoes</i> | |
| 106 | Karahi Goscht | 18,40 |
| | zarte Lammfleischstücke in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet
<i>Tender pieces of lamb prepared in Karahi in different spices with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i> | |
| 107 | Palak Goscht | 17,80 |
| | Lammfleisch in einer Currysoße gekocht und mit Blattspinat in Butter gebraten
<i>Lamb cooked in a curry sauce and fried in butter with leaf spinach</i> | |
| 108 | Handi Goscht | 18,60 |
| | zarte Lammfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen, in einem aus Lehm gemachten Topf zubereitet und serviert
<i>Tender pieces of lamb with freshly milled spices, prepared and served in a special clay pot</i> | |
| 109 | Lamm Madras(Lammhaxe) | 17,80 |
| | Lammhaxe in einer scharfen Madrassoße, mit frischen Champignons zubereitet
<i>Lamb shank prepared in a spicy Madras sauce with fresh mushrooms</i> | |

Rind Spezialitäten

Werden mit Basmati-Reis serviert

Served with basmati rice

- | | | |
|-----|--|-------|
| 120 | Beef Tikka Masala ^{4,15}
zartes Rinderfilet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ gebacken und mit einer Spezialsoße gebraten
<i>Tender beef fillet marinated in an exotic combination of spices, baked in „Tandoor“ and fried with a special sauce</i> | 23,40 |
| 121 | Karahi Beef (Wok)
zarte Rindfleischstücke in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet
<i>Tender pieces of beef prepared in Kahari in different spices with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i> | 18,40 |
| 122 | Rind Korma ^{4,11}
Rindfleisch in einer milden Kormasoße aus leichten Gewürzen mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
<i>Beef cooked in a mild korma sauce made of light spices with almonds, cardamom and refined with cream</i> | 17,80 |
| 123 | Rind Curry
Rindfleisch in einer pikanten Currysoße zubereitet
<i>Beef prepared in a spicy curry sauce</i> | 17,60 |
| 124 | Rind Madras
Rindfleisch in einer scharfen Madrassoße mit frischen Champignons zubereitet
<i>Beef prepared in a spicy madras sauce with fresh mushrooms</i> | 17,80 |
| 125 | Rind Vindaloo
Rindfleisch in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln gekocht
<i>Beef cooked in a very spicy chili sauce with potatoes</i> | 17,80 |
| 126 | Kashmiri Beef ^{f4,11}
Rindfleisch in Kashmirigewürzen eingelegt, mit Rosinen, Mandeln, Kardamom und Mandarinenscheiben gebraten
<i>Beef pickled in Kashmiri spices and fried with raisins, almonds, cardamom and mandarin slices</i> | 17,80 |
| 127 | Sabzi Beef
Rindfleisch in einer Spezial Currysoße gekocht und mit verschiedenem Gemüse gebraten
<i>Beef cooked in special curry sauce and baked with variety of vegetables</i> | 17,60 |
| 128 | Butter Beef ^{f4}
zarte Rindfleischstücke in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne gebraten
<i>Tender pieces of beef fried in a light sauce made from tomatoes, butter and cream</i> | 17,80 |





Meeresfrüchte

Werden mit Basmati-Reis serviert

Served with basmati rice

- | | | |
|-----|--|-------|
| 130 | Fish Mango
Zanderfilet mit Mango in einer milden Soße gebraten und mit Sahne verfeinert
<i>Zander fish fillet with mango fried in a mild sauce and refined with cream</i> | 19,80 |
| 131 | Prawn Curry³
Krabben in einer delikaten Currysoße
<i>Crabs in a delicious curry sauce</i> | 17,40 |
| 132 | Shahi Prawn Masala
Königsgarnelen mit ausgewählten Gewürzen,
Tomaten, frischem Ingwer und Zwiebeln gebraten
<i>King prawns fried with selected spices, tomatoes, fresh ginger and onions</i> | 22,80 |
| 133 | Tandoori Lachs Masala¹⁵
Lachs im Tandoor gebacken und in einer Spezialsoße gebraten
<i>Salmon baked in Tandoor and fried in a special sauce</i> | 19,40 |
| 134 | Prawn Sabzi³
Krabben in leichten Gewürzen mit frischem Gemüse gebraten
<i>Crabs fried in light spices with fresh vegetables</i> | 17,40 |
| 135 | Prawn Dansek^{3,4}
Krabben in einer milden Sahnesoße mit Ananas und Litschis gebraten
<i>Crabs fried in a mild cream sauce with pineapple and lychees</i> | 17,40 |
| 136 | Schwertfisch Masala^{4,15}
Schwertfisch mit ausgewählten Gewürzen,
Tomaten, frischem Ingwer und Zwiebeln gebraten
<i>Swordfish fried with selected spices, tomatoes, fresh ginger and onions</i> | 20,40 |

Beilagen

140	Nan ^{1,4,9} Fladenbrot aus Weizenmehl im „Tandoor“ gebacken <i>Flat bread made from wheat flour baked in „Tandoor“</i>	2,20
141	Knoblauch Nan ^{1,4,9} <i>Garlic nan</i>	3,20
142	Käse Nan ^{1,4,9} <i>Cheese nan</i>	3,40
143	Roti ⁹ (vegan) frisch gebackenes Fladenbrot aus Mehl und Schrot <i>Fresh baked flat bread made from flour and grit</i>	2,00
144	Peschawari Nan ^{1,4,9} Fladenbrot gefüllt mit Rosinen und Mandeln <i>Flat bread filled with raisins and almonds</i>	4,20
145	Murgh Nan ^{1,4,9} mit Hühnerfleisch gefülltes Fladenbrot, in Butter gebacken <i>Flat bread filled with chicken baked in butter</i>	3,40
146	Pratha ⁹ (vegan) Fladenbrot in Rapsöl gebacken <i>Flat bread baked in rape oil</i>	3,20
147	Raita ⁴ Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Joghurtsoße <i>Tomatoes, cucumber and onions in yoghurt sauce</i>	4,20
148	Gemüse Baji (vegan) gemischtes Gemüse <i>Mixed vegetable</i>	6,80
149	Bhindi Baji (vegan) Okraschoten <i>Okra</i>	7,40
150	Pallak Panner Baji ⁴ Blattspinat mit Käse <i>Leaf spinach with cheese</i>	6,80
151	Alu Baji (vegan) Kartoffeln <i>Potatoes</i>	5,80
152	Chana Baji (vegan) Kichererbsen Masala <i>Chick peas Masala</i>	5,80



Nachspeisen / Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 160 | Ice Kulfi Mango ⁴
indisches Mangoeis
<i>Indian mango icecream</i> | 6,20 |
| 161 | Ice Kulfi Pista ^{4,11}
indisches Pistazieneis
<i>Indian pistachio icecream</i> | 6,20 |
| 162 | Mango Dream ⁴
Vanille & Mangoeis mit Mango, Sahne und einem Schuss Mangolikör
<i>Vanilla and mango icecream with mango, cream and a dash of mango liqueur</i> | 7,80 |
| 163 | Eiscreme Walnuss ^{4,11}
<i>Walnut icecream</i> | 6,20 |
| 164 | Schokoladeneis ^{4,9}
<i>Chocolate icecream</i> | 6,30 |
| 165 | Firni ^{4,7,11}
Reispudding mit Rosenwasser, Mandeln, Rosinen und Kardamom
<i>Rice pudding with rose water, almonds, raisins and cardamom</i> | 5,40 |
| 166 | Garjarela ^{4,11}
süßer Karotten-Milchpudding mit Mandeln und Kardamom
<i>Sweet carrot milk pudding with almonds and cardamom</i> | 5,40 |
| 167 | Fruitchat
gemischter Obstsalat aus frischem Obst,
einem Schuss Grand Marnier und Vanilleeis
<i>Mixed fruit salad with fresh fruits, a dash of Grand Marnier and vanilla ice cream</i> | 6,20 |
| 168 | Gemischtes Eis mit Sahne ^{4,9,11}
<i>Various icecream with cream</i> | 6,20 |
| 169 | Firni ^{7,8} (vegan)
Reispudding mit Rosenwasser, Mandeln,
Rosinen, Kardamom und Kokosmilch
<i>Rice pudding with rose water, almonds, raisins, cardamom and coconut milk</i> | 5,40 |
| 170 | Rasmalai ^{4,11}
Süßspeise aus Hüttenkäse
<i>Cottage cheese dessert</i> | 6,20 |

Chaye

TEESPEZIALITÄTEN, SERVIERT MIT HONIG

180	Punjabi Chaye Milchtee-Kännchen mit Kardamon	5,20
181	Kashmir Chaye ein bekömmlicher Schwarztee mit Zimtstangen, Kardamom, Fenchelsamen und Nelken	4,50
182	Kahwa Chaye ein feiner, grüner Tee mit Kardamom und Zimtstangen	4,50
183	Jogi Chaye Ingwertee mit frischem Ingwer, Kardamom und Zimtstangen	4,50
184	Mint Chaye frischer Minztee mit Kardamom	4,50

Warme Getränke

190	Kaffee¹	2,40
191	Espresso¹	2,20
192	Doppelter Espresso¹	3,70
193	Espresso Macchiato¹	2,40
194	Cappuccino¹	3,50
195	Latte Macchiato¹	3,80
196	Espresso Affogato¹ Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	3,80
197	Eiscafe¹ Kaffee, Vanilleeis, Sahne, Schokostreusel, Kokosnusssirup	4,60

Lassie

TRINKJOGHURT-SPEZIALITÄTEN

200	Mango-Lassie Joghurt, Milch, Mango	0,4l	3,90
201	Bananen-Lassie Joghurt, Milch, Banane	0,4l	3,80
202	Lassie salzig Joghurt, Milch, Salz	0,4l	3,40
203	Lassie süß Joghurt, Milch, Zucker	0,4l	3,40
204	Erdbeer-Lassie Joghurt, Milch, Zucker, frische Erdbeeren	0,4l	3,80



Aperitif / Longdrinks

210	Prosecco	0,1l	3,50
211	Campari ² Soda	0,1l	5,60
212	Campari ² Orange	0,1l	5,80
213	Kir mit Weißwein, Crème de Cassissée ²	0,1l	4,60
214	Kir mit Sekt, Crème de Cassissée ²	0,1l	4,80
215	Aperol Spritz Aperol ^{2,3} , Prosecco	0,2l	5,60
216	Hugo Sekt, Soda, Holundersirup	0,2l	5,60
217	Sandeman Sherry Medium Dry	5 cl	4,60
218	Tio Pepe Sherry Fino	5 cl	4,60
219	Ricard ²	4 cl	4,60
210	Martini Bianco ^{2,5}	5 cl	4,60
221	Martini Rosso ⁵	5 cl	4,60
222	Martini Secco	5 cl	4,60
223	Gin Tonic ³	4 cl	5,60
224	Bacardí Cola ^{1,2}	4 cl	5,60

Sekt & Champagner

230	Champagner Moët & Chandon Piccolo	Fl. 0,2l	26,60
231	Heppenheimer Schlossberg Riesling Sekt, trocken	Fl. 0,75l	24,60
232	Fürst von Metternich	Fl. 0,2l	9,00
233	Fürst von Metternich	Fl. 0,75l	29,00
234	Champagner Pommery Brut Royal	Fl. 0,75l	65,00
235	Champagner Moët & Chandon Brut Imperial	Fl. 0,75l	65,00

Zusatzstoffe Getränke: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfit), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Cognac & Brandy

240	Cognac Martell V.S.O.P	2 cl	4,40
241	Cognac Rémy Martin V.S.O.P	2 cl	4,40
242	Cognac Otard XO	2 cl	6,80
243	Armagnac Saint Vivant V.S.O.P	2 cl	4,20
244	Brandy Metaxa 7 Sterne	2 cl	3,80
245	Brandy Carlos I	2 cl	3,80

Cocktails

250	Lahore Royal Grand Marnier ² , Bacardí, Cream of Coconut, Zitronensaft, Ananassaft, Sahne, Grenadine ²		8,20
251	Raja Zitronensaft, brauner Rum, weißer Rum, Rose's Lime Juice, Maracujasirup, Ananassaft		8,20
252	Rani brauner Rum, Tequila, Grapefruit, Ananassaft, Cream of Coconut		8,20
253	Indianer Colada Tequila, Kahlúa ^{1,2} , Sahne, Cream of Coconut, Ananassaft		8,20

Alkoholfreie Cocktails

260	Monsun Refresher Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Grenadine ² , Soda		6,50
261	Coconutkiss Kokossirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft, Erdbeersirup		7,20
262	Rangine Mango, Limettensaft, Grenadine ² , Ginger Ale ²		7,20
263	Harabara Litschi, Mangonektar, Limettensirup, Blue Curaçao ²		7,20



Offene Weißweine 0,2l

- | | | |
|-----|--|------|
| 270 | Kohan Weißburgunder Qualitätswein
Rheinhessen, trocken, aufregender Weißburgunder mit Aromen von Birne, grünen Apfel und Mandeln | 4,60 |
| 271 | Heppenheimer Schlossberg (Bergstraße)
Grauer Burgunder, Qualitätswein, trocken, ausdrucksvoll, kräftig | 4,90 |
| 272 | Hallgartener Mehrhölzchen Riesling Qualitätswein
Rheingau, halbtrocken, feine Restsüße, angenehme Säure, fruchtig | 4,90 |
| 273 | Pinot Grigio IGT
Italien, trocken, fruchtiges Bouquet mit floralen Noten, elegant, frisch | 5,20 |
| 274 | Concha y Toro Chardonnay (Chile)
Chile, Valle Central, trocken, konzentrierte Frucht, elegant, fruchtig | 5,20 |
| 275 | Sula Sauvignon Blanc (Indien)
Kräuterartig, frisch und trocken mit Spuren von grünem Pfeffer und Gewürzen | 6,20 |
| 276 | Weinschorle | 3,90 |

Apfelwein 0,2l

- | | | |
|-----|--------------------------|------|
| 280 | Apfelwein Pur | 2,90 |
| 281 | Apfelwein Schorle | 2,90 |

Offene Rotweine 0,2l

- | | | |
|-----|--|------|
| 290 | Heppenheimer Schloßberg Spätburgunder (Deutschland)
Bergstraße, halbtrocken, vollmundig, samtig, weich | 4,90 |
| 291 | Concha y Toro (Chile)
Cabernet Sauvignon Merlot, trocken, kräftig, rund | 4,90 |
| 292 | Primitivo Palazza Magara IGT (Italien)
Apulien, trocken, guter Körper, samtig, intensive rote Farbe | 5,20 |
| 293 | Sula Shiraz (Indien)
Geschmeidig, mittlerer Körper, reife Kirsche und Pflaume, schwarzer Pfeffer | 6,20 |

Offene Roséweine 0,2l

- | | | |
|-----|---|------|
| 300 | Freiburger Spätburgunder Rosé (Deutschland)
Baden, trocken, Lachsrosé, kräftig am Gaumen, jugendliche Säure | 4,90 |
|-----|---|------|

Flaschenweißweine 0,75 l

- | | | |
|-----|---|-------|
| 310 | Sula Sauvignon Blanc (Indien)
Kräuterartig, frisch und trocken mit Spuren von grünem Pfeffer und Gewürzen | 18,80 |
| 311 | Gorgorito Verdejo (Spanien)
helles Strohgelb, aromatische Nase, frische Aromen, knackige Säure | 22,20 |
| 312 | Rauenthaler Steinmächer (Deutschland)
Rheingau, Riesling, trocken, feinfruchtig, elegante Säure, herzhaft, rassig | 22,40 |
| 313 | Oberbergener Baßgeige (Baden)
weißer Burgunder Kabinett Goldmedaille, trocken, pikant, feinherb | 22,80 |
| 314 | Pinot Grigio Trentino DOC Terrazze della Luna (Italien)
trocken, florales Bouquet, voll im Geschmack, angenehm, harmonische Säure | 24,20 |
| 315 | Sancerre AC Le Grand Moulin Domaine Girault (Frankreich)
trocken, duftiges Rebsortenaroma von Zitrusfrüchten, Hauch Minze, aromatisch und erfrischend | 58,20 |

Flaschenweine Rosé 0,75 l

- | | | |
|-----|--|-------|
| 320 | Gozzi Charetto (Italien)
Cuvée aus Merlot, Romdinella, Rossanella und Sangiovese | 20,50 |
| 321 | Château Bellevue La Forte Rosé (Frankreich)
trocken, fruchtig, erfrischend, ausgewogen, animierend | 24,50 |

Flaschenrotweine 0,75 l

- | | | |
|-----|--|-------|
| 330 | Monte Clavijo Tempranillo Rioja DOC (Spanien)
vollmundig, lebendige Säurenstruktur, Aromen von reifen Waldbeeren | 14,80 |
| 331 | Primitivo Palazza Magara IGT (Italien)
Apulien trocken, guter Körper, samtig, intensive rote Farbe | 16,60 |
| 332 | Sula Shiraz (Indien)
geschmeidig, mittlerer Körper, reife Kirsche und Pflaume, schwarzer Pfeffer | 18,60 |
| 333 | Viña Maipo Cabernet Sauvignon (Chile)
trocken, vollfruchtig, elegant | 22,60 |
| 334 | Cabernet Cuvée (Deutschland)
purpurfarben, elegant, harmonische Frucht, Jugenheim, Bergstraße | 24,00 |
| 335 | Rioja Viña Alarde Gran Reserva DOC (Spanien)
trocken, voller Körper, feinwürzig | 46,60 |
| 336 | Terrazas Alto Malbec (Argentinien)
trocken, fruchtig, langer Abgang | 48,40 |
| 337 | Barolo DOC Guasti Clemente & Figli (Italien Piemont)
ausdrucksvoll, körperreich, duftig | 56,50 |
| 338 | Chateauf du Pape AC Château Mont-Redon (Frankreich)
trocken, intensiver Duft nach Cassis, Kirschen, lang anhaltend | 98,80 |





Spirituosen

340	Indischer Mango Schnaps	2cl	3,20
341	Indischer Litschi Schnaps	2cl	3,20
342	Indischer Rum	2cl	3,80
343	Moskowskaya Russischer Vodka	4cl	5,80
344	Schladerer Himbeergeist	2cl	3,20
345	Schladerer Kirschwasser	2cl	3,20
346	Schladerer Williamsbirne	2cl	3,20
347	Grappa	2cl	4,80
348	Calvados Calvador Vielle Reserve	2cl	4,20
349	Malteser Kreuz Aquavit	2cl	3,40

Liköre

350	Indischer Mango Likör	2cl	3,20
351	Cointreau	2cl	3,80
352	Grand Marnier ²	2cl	3,80
353	Southern Comfort ²	2cl	3,80
354	Baileys ² Irish Cream	2cl	3,80
355	Amaretto ² Florio	2cl	3,80

Digestif

360	Underberg	2cl	3,20
361	Fernet Branca	2cl	3,20
362	Ouzo	2cl	3,20
363	Ramazotti	4cl	4,60
364	Averna	4cl	4,60

Whiskey

370	Johnnie Walker Red Label ²	4 cl	4,60
371	Johnnie Walker Black Label ²	4 cl	7,40
372	Chivas Regal ²	4 cl	7,40
373	Haig Dimple	4 cl	5,80
374	Jim Beam Bourbon	4 cl	5,40
375	Tullamore Dew Irish Whisky ²	4 cl	5,60
376	Dalwhinnie ²	4 cl	7,80

Biersorten

380	Namaste Indian Beer	0,33 l	3,40
381	Kingfisher Indian Beer	0,33 l	3,60
382	Pfungstädter Edel Pils	0,3 l	2,90
383	Pfungstädter Edel Pils	0,4 l	3,80
384	Paulaner Hefe Premium	0,5 l	3,90
385	Paulaner Hefe Kristall	0,5 l	3,90
386	Paulaner Hefe Dunkel	0,5 l	3,90
387	Paulaner Hefe Alkoholfrei	0,5 l	3,90
388	Radler	0,3 l	2,90
389	Pfungstädter Frei	0,33 l	2,90



Alkoholfreie Getränke

390	Elisabethen Quelle Medium	0,25 l	2,20
391	Elisabethen Quelle Medium	0,75 l	5,80
392	Elisabethen Quelle Pur	0,25 l	2,20
393	Elisabethen Quelle Pur	0,75 l	5,80
394	Coca-Cola ^{1,2}	0,2 l	2,20
395	Coca-Cola ^{1,2}	0,4 l	3,90
396	Coca-Cola-Zero ^{1,2,8}	0,2 l	2,20
397	Coca-Cola-Zero ^{1,2,8}	0,4 l	3,90
398	Fanta ²	0,2 l	2,20
399	Fanta ²	0,4 l	3,90
400	Spezi ^{1,2}	0,2 l	2,20
401	Spezi ^{1,2}	0,4 l	3,90
402	Sprite	0,2 l	2,20
403	Sprite	0,4 l	3,90
404	Bitter Lemon ^{3,9}	0,2 l	2,60
405	Tonic Water ³	0,2 l	2,60
406	Ginger Ale ²	0,2 l	2,60
407	Trade Island Iced Tea Sunny Peach	0,33 l	3,70
408	Trade Island Iced Tea Tea & Herbs Mint 'n' Herb	0,33 l	3,70

Fruchtiges von Rapp's

410	Apfelsaft	0,2 l	2,20
411	Orangensaft	0,2 l	2,50
412	Traubensaft	0,2 l	2,50
413	Ananassaft	0,2 l	2,50
414	Maracujanektar	0,2 l	2,50
415	Mango-Fruchtsaftgetränk	0,2 l	2,50
416	Litschisaft	0,2 l	2,50
417	Alles Säfte als Schorle	0,4 l	4,20