



Seit 1989

Lahore Palace

Mittagsmenü

Mo. bis Fr. 11:30-14:30 Uhr



Vorspeisen

M1 - Mulligatawny Suppe (auch vegan) - 3,60

Linsensuppe nach südindischer Art,
mit frischen Kräutern und leichten Gewürzen

Lentil soup in south Indian style with fresh herbs and light spices

M2 - Papadom (auch vegan)* - 2,80

knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl

Crispy bread from chick peas flour

M3 - Pokoras (auch vegan)* - 3,80

Gemischtes Gemüse der Saison mariniert und
in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

Mixed seasonal vegetables, marinated and fried in a dough of chick peas flour

*Serviert mit drei Dips. | Served with three dips.

Hauptgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

Alle dishes served with basmati rice.

M5 - Chicken Dansek - 9,90

Hühnerbrustfilet in einer milden Sahnesoße mit Ananas und Litschis gebraten

Chicken breast fillet fried in a mild cream sauce with pineapple and lychees

M6 - Chicken Palak - 9,90

Hühnerbrustfilet in einer Currysoße gekocht und mit Blattspinat gebraten

Chicken breast fillet cooked in a curry with leaf spinach

M7 - Chicken Chana - 9,90

Hühnerbrustfilet in einer Currysoße mit Kichererbsen gekocht

Chicken breast fillet cooked in a curry with chick peas

M8 - Chicken Tikka Masala - 10,90

Eingelegte Hühnerbrust im Tandoor gegrillt und in einer Spezialsoße gebraten

Pickled chicken fillet grilled in Tandoor oven and fried in a special sauce

M9 - Chicken Tikka - 10,90

Eingelegtes Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt

Pickled chicken fillet grilled in Tandoor oven

M10 - Sabzi Goscht - 11,20

Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten in einer pikanten Soße gebraten

Lamb with various vegetables fried in a spicy sauce

Hauptgerichte

M11 - Lamm Biryani - 11,20

Basmati-Reis in feinem Gemüse mit Lammfleisch, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet
Basmati rice prepared with spices, lamb, raisins, almonds and saffron

M12 - Rind Madras - 10,90

Rindfleisch in einer scharfen Madrassoße mit frischen Champignons zubereitet
Beef prepared in a hot madras sauce with fresh mushrooms

M13 - Beef Korma - 11,50

Rindfleisch in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
Beef cooked in a mild korma sauce with almonds, cardamom and refined with cream

M14 - Karahi Beef (Wok) - 11,90

Zarte Rindfleischstücke in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet
Tender pieces of beef prepared in Kahari in different spices with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs

M15 - Mixed Vegetables (auch vegan) - 8,60

Gemischtes Gemüse in einer Currysoße gekocht und in Butter mit Zwiebeln gebraten
Mixed vegetables cooked in a special curry sauce and fried with onions

M16 - Palak Paneer (vegetarisch) - 8,60

Blattspinat in einer Currysoße und mit Käse gebraten
Leaf spinach in a curry fried with cheese

M17 - Tarka Dal (vegan) - 8,20

gelbe Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht, mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten gebraten
Yellow lentils cooked with different spices, fried with garlic, onions and tomatoes

M18 - Fisch Curry - 11,20

Zanderfilet mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten, Ingwer und Zwiebeln gebraten
Zander fillet fried with selected spices, tomatoes, ginger and onions

Dessert

M20 - Firni - 4,20

Reispudding mit Rosenwasser, Mandeln, Rosinen, Kardamom und Kokosmilch
Rice pudding with rose water, almonds, raisins, cardamom and coconut milk

M21 - Ice Kulfi Mango - 4,20

Indisches Mangoeis / *Indian mango icecream*

