



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. Lassen Sie sich entführen in die geheimnisvolle Welt der exotischen Gewürze, der Spezialitäten und Geschmacksrichtungen der traditionellen indisch-pakistanischen Kochkunst.

### GERICHTE

Unsere Küche verwöhnt Sie mit einem reichhaltigen Speisenangebot: Vorspeisen, Suppen, Gemüse, Fisch, verschiedene Fleischarten, Tandoori-Spezialitäten, vegetarische und vegane Gerichte sowie Desserts.

### GEWÜRZE

Im Lahore Palace werden die Gewürze frisch zubereitet, gemahlen und zu unserer hauseigenen Curry-Mischung verarbeitet. Die indischen Gewürze halten Geist und Körper fit und verwöhnen den Gaumen.

### GETRÄNKE

Genießen Sie zu unseren köstlichen Speisen einen bekömmlichen Chaye Tee oder ein erfrischendes Lassi Joghurtgetränk. Unser reichhaltiges Weinsortiment führt Sie in Anbaugelände aller Welt. Wir empfehlen Ihnen gerne die passende Weinbegleitung für Ihre 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


---

- |    |   |   |      |
|----|---|---|------|
| 01 | <b>Mulligatawny Suppe <b>vegan</b></b><br>Linsensuppe nach südindischer Art, mit<br>frischen Kräutern und leichten Gewürzen<br><i>Lentil soup in south Indian style with fresh<br/>herbs and light spices</i> |  | 6,10 |
| 02 | <b>Hühnersuppe</b><br>Freilandhuhn-Suppe nach Lahori Art zubereitet<br><i>Chicken soup prepared as per Lahori tradition</i>   |   | 6,10 |
| 03 | <b>Gemüsesuppe <b>vegan</b></b><br>frisches Gemüse der Saison mit Kräutern<br><i>Fresh vegetable soup with spices</i>   |  | 6,10 |

# Vorspeisen

---

SERVIERT MIT DIPS | SERVED WITH DIPS

- |    |   |   |      |
|----|---|---|------|
| 10 | <b>Kleiner gemischter Salat</b><br><i>Small mixed salad</i>   |   | 4,90 |
| 11 | <b>Chana Chaat (kalt) <sup>G</sup></b><br>würziger Kichererbsensalat mit Kartoffeln, Gurke,<br>Tomaten und Zwiebeln, mit Joghurt verfeinert<br><i>spicy chickpea salad with potatoes, cucumber,<br/>tomatoes and onions, refined with yoghurt</i> |   | 6,90 |
| 20 | <b>Papadam <b>vegan</b></b><br>knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl<br><i>Crispy bread from chick peas flour</i>  |  | 3,90 |
| 21 | <b>Pakora <b>vegan</b></b><br>mariniertes Gemüse in einem Teig aus Kichererbsen frittiert<br><i>Marinated vegetables in chick peas flour, deep-fried</i>  |  | 6,90 |

# Vorspeisen



---

SERVIERT MIT DIPS | SERVED WITH DIPS

- |    |   |                  |
|----|---|------------------|
| 22 | <b>Samosa<sup>A</sup> vegan</b>    | 6,90             |
|    | zwei gefüllte Teigtaschen mit Gemüse frittiert<br><i>Vegetable-filled patties</i>   |                  |
| 23 | <b>Fisch Pakora<sup>D</sup></b>   | 8,90             |
|    | eingelegtes Fischfilet in einem Teig aus<br>Kichererbsenmehl frittiert<br><i>Pickled fish fillet deep-fried in chick peas flour</i>   |                  |
| 24 | <b>Käse Pakora<sup>G</sup></b>  | 7,90             |
|    | frischer, hausgemachter Käse, in Kichererbsenmehl frittiert<br><i>Fresh house-made cheese deep-fried in chick peas flour</i>  |                  |
| 25 | <b>Chicken Pakora</b>   | 7,90             |
|    | eingelegtes Hühnerbrustfilet, in Kichererbsenmehl frittiert<br><i>Pickled chicken fillet deep-fried in chick peas flour</i>   |                  |
| 26 | <b>King Prawns Pakora<sup>B</sup></b>   | 12,90            |
|    | Königsgarnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert<br><i>King prawns deep-fried in a dough of chick peas</i>   |                  |
| 27 | <b>Kebab Tikki<sup>C</sup></b>  | 7,90             |
|    | eine Spezialität aus Peshawar, Lammhackfleisch mit<br>Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und grünem Chili<br><i>A speciality from Peshawar, lamb minced meat<br/>prepared with onion, ginger, garlic and green chili</i> |                  |
| 28 | <b>Onion Baji vegan</b>    | 6,90             |
|    | Zwiebelringe in spezial gewürztem Kichererbsenteig gebacken<br><i>Onion rings baked with special seasoned chick peas flour</i>  |                  |
| 29 | <b>Chicken Boti<sup>2</sup></b>   | 8,90             |
|    | eingelegtes Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt<br><i>Pickled chicken fillet grilled in Tandoor oven</i>   |                  |
| 30 | <b>Gemischte Vorspeise<sup>A,D,G</sup></b>  | 1 Person 10,90   |
| 31 | Samosa, Gemüse Pakoras, Fisch Pakora,<br>Chicken Pakora, Papadoms, Käse Pakora<br><i>Samosa, vegetable Pakoras, fish Pakora,<br/>chicken Pakora, Papadoms, cheese Pakora</i>                                      | 2 Personen 16,90 |

# Vegetarische Gerichte

Vegetarische Gerichte werden mit Basmati-Safranreis serviert.  
*Vegetarian are served with basmati saffron rice.*

- |    |  |   |       |
|----|--|---|-------|
| 40 | <b>Vegetables Shahi Korma</b> <sup>E,H</sup> <b>vegan</b>   <b>mild</b><br>gemischtes Gemüse in einer milden Kormasoße mit Mandeln,<br>Sternanis, Kardamom, Cashewnüssen und Kokosmilch<br><i>Mixed vegetable in mild korma sauce with almonds,<br/>star anise, cardamom, cashew nuts and coconut milk</i> |    | 14,90 |
| 41 | <b>Baingan Bartha</b> <b>vegan</b>   <b>leicht scharf</b><br>im Tandoor gebackene Auberginen, geschält,<br>gehackt und in einer Spezialsauce gebraten<br><i>Aubergine baked in Tandoor, peeled, chopped<br/>and fried in a special sauce</i>   |    | 14,90 |
| 43 | <b>Aloo Palak</b> <b>vegan</b>   <b>leicht scharf</b><br>Blattspinat mit Kartoffeln in einer Currysoße gekocht<br><i>Leaf spinach cooked with potatoes in a curry sauce</i>  |    | 14,10 |
| 44 | <b>Gobi Matter</b> <b>vegan</b>   <b>leicht scharf</b><br>Blumenkohl und grüne Erbsen mit milden Gewürzen<br>gekocht, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten<br><i>Cauliflower and green peas cooked with lightly<br/>spices, fried with onions, ginger and garlic</i>                                |    | 13,90 |
| 45 | <b>Bhindi Masala</b> <b>vegan</b>   <b>leicht scharf</b><br>frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen,<br>Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln gebraten<br><i>Fresh okra fried with different spices, garlic, fresh herbs and onions</i>   |  | 14,90 |
| 46 | <b>Tarka Dal</b> <b>vegan</b>   <b>leicht scharf</b><br>gelbe Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht,<br>mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten gebraten<br><i>Yellow lentils cooked with different spices, fried with garlic,<br/>onions and tomatoes</i>  |  | 13,10 |
| 47 | <b>Mixed vegetables</b> <b>vegan</b>   <b>leicht scharf</b><br>gemischtes Gemüse in einer Currysoße gekocht<br>und mit Zwiebeln gebraten<br><i>Mixed vegetables cooked in a special curry sauce<br/>and fried with onions</i>  |  | 14,90 |
| 48 | <b>Palak Paneer</b> <sup>4</sup>   <b>leicht scharf</b><br>Blattspinat in einer Currysoße mit hausgemachtem<br>Käse gekocht und mit Sahne verfeinert<br><i>Leaf spinach in a curry sauce cooked with<br/>home-made cheese and refined with cream</i>   |   | 14,90 |
| 49 | <b>Paneer Masala</b> <sup>4</sup>   <b>leicht scharf</b><br>hausgemachter Frischkäse, gebraten in einer<br>Soße mit Tomaten und Paprika<br><i>Home-made cream cheese, fried in a sauce with tomato and pepper</i>  |   | 14,90 |

- 
- 50 **Vegetable Korma** <sup>G,H</sup> | mild 14,90  
gemischtes Gemüse in einer milden Kormasauce aus milden Gewürzen  
mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom und Sahne gebraten  
*Mixed vegetable fried in a mild korma sauce of lightly  
spices with almonds, desiccated coconut, cardamom and cream*
- 51 **Chana Masala** **vegan** | leicht scharf  13,90  
gekochte Kichererbsen, Zwiebeln, Ingwer, Chili, in Currysoße gebraten  
*Cooked chickpeas, onions, ginger, chilli, fried in curry sauce*

---

## Tandoori Spezialitäten

---

Brutzelnde Tandoori-Spezialitäten werden auf Gemüse mit Basmati-Safranreis, Salat und Currysoße serviert.  
*Sizzling Tandoori specialities are served on top of vegetables with basmati saffron rice, salad and a curry sauce.*

- 60 **Chicken Tikka** <sup>G,2</sup> | leicht scharf 18,90  
eingelegtes, butterzartes Hühnerbrustfilet im „Tandoor“ gegrillt  
*Pickled, lovely and soft chicken breast fillet, grilled in „Tandoor“ oven*
- 62 **Paneer Tikka** <sup>G,2</sup> | leicht scharf 16,90  
hausgemachter Frischkäse im „Tandoor“ gegrillt  
*Homemade cream cheese grilled in „Tandoor“ oven*
- 63 **Lamm Tikka** <sup>G</sup> | leicht scharf 26,90  
eingelegtes Lammrückenfilet im „Tandoor“ gegrillt  
*Pickled saddle of lamb fillet grilled in „Tandoor“ oven*
- 65 **Beef Tikka Lahori** <sup>G</sup> | leicht scharf 27,90  
eingelegtes, zartes argentinisches Rinderfilet im „Tandoor“ gegrillt  
*Pickled, tender argentinian beef fillet grilled in „Tandoor“*
- 66 **Tandoori Mix** <sup>G,2</sup> | leicht scharf 26,10  
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten,  
Hähnchenfilet, Lammfilet, Rinderfilet  
*A mixed platter of different Tandoori-specialities, chicken fillet,  
lamb fillet, beef fillet*
- 67 **Fisch Tikka** <sup>D,G,2</sup> | leicht scharf 22,90  
mariniertes Lachsfilet im „Tandoor“ gegrillt  
*Marinated salmon fillet, grilled in „Tandoor“*
- 69 **King Prawns Tikka** <sup>B,G,2</sup> | leicht scharf 28,10  
Königsgarnelen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im  
„Tandoor“ gegrillt (ohne Schale und Kopf)  
*King prawns marinated in a special spice mix and grilled in  
„Tandoor“ oven (without peel)*



# Chicken Spezialitäten

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

- 80 **Chicken Tikka Masala**<sup>2</sup> | leicht scharf 18,90  
mariniertes Hühnerbrustfilet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, im „Tandoor“ gebacken und mit Spezialsoße gebraten  
*Marinated chicken breast fillet in an exotic combination of spices, baked in „Tandoor“ and fried with a special sauce*
- 81 **Karahi Chicken** | leicht scharf 17,90  
eine Spezialität aus dem Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Wok zubereitet  
*A speciality from Punjab with tender chicken breast fillet cooked in Wok with different spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs*
- 82 **Chicken Korma**<sup>E,G,H</sup> | leicht scharf 17,90  
Hühnerbrustfilet in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gebraten und mit Sahne verfeinert  
*Chicken breast fillet fried in a mild Korma sauce with almonds, desiccated coconut and cardamom and refined with cream*
- 83 **Chicken Curry** | leicht scharf 17,90  
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Currysoße zubereitet  
*Chicken breast fillet prepared in a spicy curry sauce*
- 84 **Chicken Madras** | scharf 17,90  
Hühnerbrustfilet in einer scharfen Madrassoße mit frischen Champignons zubereitet  
*Chicken breast fillet prepared in a hot madras sauce with fresh mushrooms*
- 85 **Chicken Vindaloo** | scharf 17,90  
Hühnerbrustfilet in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln gebraten  
*Chicken breast fillet fried in a very hot chilli sauce with potatoes*
- 86 **Chicken Dansek**<sup>G</sup> | mild 17,90  
Hühnerbrustfilet in einer milden Sahnesoße mit Ananas und Litschis gebraten  
*Chicken breast fillet fried in a mild cream sauce with pineapple and lychees*
- 87 **Chicken Jalferezie** | leicht scharf 17,90  
zartes Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlene Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und frischem Gemüse gebraten  
*Tender chicken breast fillet fried with fresh milled spice, onions, tomatoes and fresh vegetables*
- 88 **Chicken Palak** | leicht scharf 17,90  
Hühnerbrustfilet in einer Currysoße gekocht und mit Blattspinat gebraten  
*Chicken breast fillet cooked in a curry with leaf spinach*

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 89 | <b>Chicken Mango<sup>G</sup>   mild</b><br>Hühnerbrustfilet mit Mango in einer milden Soße gebraten und mit Sahne verfeinert<br><i>Chicken breast fillet fried with mango in a mild sauce and refined with cream</i>   | 18,10 |
| 90 | <b>Butter Chicken<sup>G</sup>   mild</b><br>gegrilltes zartes Hühnerbrustfilet in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne<br><i>Grilled tender chicken breast fillet in a light sauce of tomatoes, butter and cream</i>  | 18,10 |
| 91 | <b>Kashmiri Murgh<sup>G,H</sup>   mild</b><br>eine Spezialität aus Kashmir, Hühnerbrustfilet in Kashmirigewürzen eingelegt und mit Rosinen, Mandeln, Kardamom, Mandarinscheiben und Sahne gebraten<br><i>Kashmiri speciality, chicken breast fillet pickled in Kashmiri spices and fried with raisins, almonds, cardamom and mandarin slices and cream</i> | 18,10 |
| 92 | <b>Handi Murgh   leicht scharf</b><br>Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlene Gewürzen in einem aus Lehm gemachten Topf zubereitet und serviert<br><i>Chicken breast fillet with freshly milled spices prepared and served in special clay pot</i>   | 18,10 |
| 94 | <b>Chicken Chana   leicht scharf</b><br>Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen, frisch gemahlene Gewürzen in Currysoße gebraten<br><i>Chicken breast fillet fried with chickpeas, freshly ground spices in curry sauce</i>  | 18,10 |

## Biryani Spezialitäten

---

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 42 | <b>Vegetable Biryani<sup>H</sup> <span style="color: green;">vegan</span>   leicht scharf</b>                      | 14,10 |
|    | Basmati Reis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran zubereitet<br><i>Basmati rice prepared with fresh vegetables, almonds, raisins and saffron</i>  |       |
| 93 | <b>Chicken Biryani<sup>H</sup>   leicht scharf</b>  | 16,90 |
|    | Basmati-Reis mit Hühnerbrustfilet, Rosinen, Paprika, Karotten, Mandeln und Safran zubereitet<br><i>Basmati rice prepared with chicken breast fillet, raisins, peppers, carrots, almonds and saffron</i> |       |
| 99 | <b>Lamb Biryani<sup>H</sup>   leicht scharf</b>   | 19,10 |
|    | Basmati-Reis mit Lammfleischstücken, Rosinen, Paprika, Karotten, Mandeln und Safran zubereitet<br><i>Basmati rice with pieces of lamb, raisins, peppers, carrots, almonds and saffron</i>               |       |

# Lamm Spezialitäten

---

Werden mit Basmati-Safranreis serviert.

*Served with basmati saffron rice.*

- 100 **Lamm Tikka Masala** <sup>G,2</sup> | leicht scharf 26,10  
Lammfilet in einer exotischen Gewürzkombination mariniert, im „Tandoor“ gebacken und mit einer Spezialsoße gebraten  
*Marinated lamb fillet in an exotic combination of spices, baked in „Tandoor“ and cooked in an exotic combination of spices*
- 102 **Kashmiri Lamm** <sup>G,H</sup> | mild 20,10  
Lammfleisch in Kashmiri Gewürzen eingelegt und mit Rosinen, Mandeln, Kardamom und Mandarinenscheiben gebraten, mit Sahne verfeinert  
*Lamb pickled in Kashmiri spices and fried with raisins, almonds, cardamom and mandarin slices, refined with cream*
- 103 **Lamm Korma** <sup>G,H</sup> | mild 20,10  
Lammfleisch in einer milden Kormasoße aus milden Gewürzen mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert  
*Lamb cooked in a mild korma sauce made of lightly spices with almonds, desiccated coconut and cardamom and refined with cream*
- 104 **Lamm Curry** | leicht scharf 20,10  
Lammfleisch in einer pikanten Currysoße  
*Lamb prepared in a special spicy curry sauce*
- 105 **Lamm Vindaloo** | scharf 20,10  
Lammfleisch in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln gekocht  
*Lamb cooked in a very spicy chili sauce with potatoes*
- 106 **Karahi Goscht** | leicht scharf 20,90  
zarte Lammfleischstücke in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet  
*Tender pieces of lamb prepared in Karahi in different spices with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs*
- 107 **Palak Goscht** <sup>G</sup> | leicht scharf 20,10  
Lammfleisch in einer Currysoße gekocht und mit Blattspinat in Butter gebraten  
*Lamb cooked in a curry sauce and fried in butter with leaf spinach*
- 108 **Handi Goscht** | leicht scharf 20,10  
zarte Lammfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen, in einem aus Lehm gemachten Topf zubereitet und serviert  
*Tender pieces of lamb with freshly milled spices, prepared and served in a special clay pot*
- 109 **Lamm Madras** | scharf 20,90  
Lammhüftstücke in einer scharfen Madrassoße, mit frischen Champignons zubereitet  
*Lamb hip pieces prepared in a spicy Madras sauce with fresh mushrooms*



# Rind Spezialitäten

---

Werden mit Basmati-Safranreis serviert.

*Served with basmati saffron rice.*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 120 | <b>Beef Tikka Masala</b> <sup>G,2</sup>   leicht scharf   | 26,10 |
|     | 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>             |       |
| 121 | <b>Karahi Beef (Wok)</b>  | 20,90 |
|     | 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>             |       |
| 122 | <b>Rind Korma</b> <sup>G,H</sup>   mild   | 20,10 |
|     | Rindfleisch in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert                            |       |
|     | <i>Beef cooked in a mild korma sauce with almonds, cardamom and refined with cream</i>  |       |
| 123 | <b>Rind Curry</b>   leicht scharf   | 20,10 |
|     | Rindfleisch in einer pikanten Currysoße zubereitet  |       |
|     | <i>Beef prepared in a spicy curry sauce</i>   |       |
| 124 | <b>Rind Madras</b>   scharf   | 20,10 |
|     | Rindfleisch in einer scharfen Madrassoße mit frischen Champignons zubereitet  |       |
|     | <i>Beef prepared in a spicy madras sauce with fresh mushrooms</i>   |       |
| 125 | <b>Rind Vindaloo</b>   scharf   | 20,10 |
|     | Rindfleisch in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln gekocht   |       |
|     | <i>Beef cooked in a very spicy chilli sauce with potatoes</i>   |       |
| 126 | <b>Kashmiri Beef</b> <sup>G</sup>   mild  | 20,10 |
|     | 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>                                  |       |
| 127 | <b>Sabzi Beef</b>   leicht scharf   | 20,10 |
|     | 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>  |       |
| 128 | <b>Butter Beef</b> <sup>G</sup>   mild  | 26,10 |
|     | gegrillte Rindfiletstücke in einer milden Soße aus Tomaten, Butter und Sahne gebraten   |       |
|     | <i>Grilled beef fillet pieces in a mild sauce of tomatoes, butter and cream</i>   |       |

# Fisch & Meeresfrüchte

Werden mit Basmati-Safranreis serviert.

*Served with basmati saffron rice.*

- 130 **Fish Mango**<sup>D,G</sup> | **mild** 21,90  
Rotbarschfilet mit Mango in einer milden  
Soße gebraten und mit Sahne verfeinert  
*Redfish fillet with mango fried in a mild sauce and refined with cream*
- 131 **Prawn Bunna**<sup>B</sup> | **scharf** 20,90  
geschälte Garnelen in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln,  
Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern zubereitet  
*Peeled prawns in various spices with onions,  
garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs*
- 132 **King Prawns Masala**<sup>B</sup> | **leicht scharf** 26,10  
Königsgarnelen mit ausgewählten Gewürzen,  
Tomaten, frischem Ingwer und Zwiebeln gebraten  
*King prawns fried with selected spices,  
tomatoes, fresh ginger and onions*
- 133 **Tandoori Lachs Masala**<sup>D</sup> | **leicht scharf** 22,10  
Lachs im Tandoor gebacken und in einer Spezialsoße gebraten  
*Salmon baked in Tandoor and fried in a special sauce*
- 134 **Prawn Sabzi**<sup>B</sup> | **leicht scharf** 20,10  
Garnelen mit milden Gewürzen mit frischem Gemüse gebraten  
*Prawns fried with light spices with fresh vegetables*
- 135 **Prawn Dansek**<sup>B,G</sup> | **mild** 20,10  
Garnelen in einer milden Sahnesoße  
mit Ananas und Litschis gebraten  
*Prawns fried in a mild cream sauce with pineapple and lychees*
- 137 **Fisch Curry**<sup>D</sup> | **leicht scharf** 20,40  
Rotbarschfilet, in einer pikanten Currysoße gebraten  
*Redfish fillet, fried in a spicy curry sauce*

**Hinweis Allergene:** <sup>A</sup>Glutenhaltiges Getreide (<sup>1</sup>Weizen, <sup>2</sup>Roggen, <sup>3</sup>Gerste, <sup>4</sup>Hafer, <sup>1</sup>Dinkel, <sup>6</sup>Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>B</sup>K rebstiere und Krebserzeugnisse, <sup>C</sup>Eier und -erzeugnisse, <sup>D</sup>Fisch und -erzeugnisse, <sup>E</sup>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, <sup>F</sup>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>G</sup>Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), <sup>H</sup>Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>I</sup>Sellerie und -erzeugnisse, <sup>J</sup>Senf und -erzeugnisse, <sup>K</sup>Sesam und -erzeugnisse, <sup>L</sup>Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, <sup>M</sup>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>N</sup>Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

<sup>2</sup>mit Farbstoff(en)

# Beilagen

---

140	<b>Naan</b> <sup>A1,A4,C,G</sup> Fladenbrot aus Weizenmehl im „Tandoor“ gebacken <i>Flat bread made from wheat flour baked in „Tandoor“</i>		2,50
141	<b>Knoblauch Naan</b> <sup>A1,A4,C,G</sup> <i>Garlic nan</i>		3,50
142	<b>Käse Naan</b> <sup>A1,A4,C,G</sup> <i>Cheese nan</i>		3,70
143	<b>Roti</b> <sup>A1</sup> <b>vegan</b> frisch gebackenes Fladenbrot aus Mehl und Schrot <i>Fresh baked flat bread made from flour and grit</i>		2,20
144	<b>Peschawari Naan</b> <sup>A1,A4,C,G</sup> Fladenbrot gefüllt mit Rosinen und Mandeln <i>Flat bread filled with raisins and almonds</i>		4,50
145	<b>Murgh Naan</b> <sup>A1,A4,C,G</sup> mit Hühnerfleisch gefülltes Fladenbrot, in Butter gebacken <i>Flat bread filled with chicken baked in butter</i>		3,90
146	<b>Pratha</b> <sup>A1</sup> <b>vegan</b> Fladenbrot in Rapsöl gebacken <i>Flat bread baked in rape oil</i>		3,90
147	<b>Raita</b> <sup>G</sup> Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Joghurtsoße <i>Tomatoes, cucumber and onions in yoghurt sauce</i>		4,50
148	<b>Gemüse Baji</b> <b>vegan</b> gemischtes Gemüse <i>Mixed vegetable</i>		7,10
149	<b>Bhindi Baji</b> <b>vegan</b> Okraschoten <i>Okra</i>		7,90
150	<b>Pallak Panner Baji</b> <sup>G</sup> Blattspinat mit Käse <i>Leaf spinach with cheese</i>		7,90
151	<b>Alu Baji</b> <b>vegan</b> Kartoffeln <i>Potatoes</i>		6,10
152	<b>Chana Baji</b> <b>vegan</b> Kichererbsen Masala <i>Chickpeas Masala</i>		6,10
153	<b>Kleiner gemischter Salat</b> <i>Small mixed salad</i>		4,90

# Nachspeisen / Dessert

---

- |     |   |   |       |
|-----|---|---|-------|
| 161 | <b>Ice Kulfi Pista</b> <sup>G,H</sup><br>indisches Pistazieneis<br><i>Indian pistachio ice cream</i>  |   | 4,90  |
| 162 | <b>Mango Dream</b> <sup>G</sup><br>Mangoeis mit Mango, Sahne und einem Schuss Mangolikör<br><i>Mango ice cream with mango, cream and a dash of mango liqueur</i>  |   | 6,20  |
| 164 | <b>Schokoladeneis</b> <sup>G</sup><br><i>Chocolate ice cream</i>  |   | 4,10  |
| 165 | <b>Firni</b> <sup>G,H</sup><br>Reispudding mit Rosenwasser, Mandeln, Rosinen und Kardamom<br><i>Rice pudding with rose water, almonds, raisins and cardamom</i>   |   | 5,40  |
| 170 | <b>Rasmalai</b> <sup>G,H</sup><br>aromatischer Hüttenkäse aus Milch und Kardamom, mit Pistazien bestreut<br><i>Aromatic cottage cheese made with milk and cardamom, sprinkled with pistachios</i>         |   | 6,10  |
| 171 | <b>Gulab Jamun</b> <sup>G,H</sup><br>Gebratene süße Milchbällchen, warm serviert<br><i>Fried sweet milk balls, served warm</i>  |   | 6,10  |
| 172 | <b>Halwa Badami</b> <sup>H</sup> <b>vegan</b><br>Griesbrei mit Zimt, Zucker, Mandeln und Rosinen, warm serviert<br><i>Semolina porridge with cinnamon, sugar, almonds and raisins, served warm</i>        |  | 6,10  |
| 173 | <b>Dessertplatte für 2-3 Personen</b> <sup>G,H</sup><br>Mangoeis, Schokoladeneis, Firni, Rasmalai, Gulab Jamun, Halwa<br><i>Mango ice cream, chocolate ice cream, Firni, Rasmalai, Gulab Jamun, Halwa</i> |   | 16,90 |

## Lassie

---

### HAUSGEMACHTE TRINKJOGHURT-SPEZIALITÄTEN <sup>G</sup>

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

# Limonaden

---

420	<b>Hausgemachte Limonade</b> Sodawasser mit, Zucker, frischen Limetten und Chia-Samen	0,4l	4,20
421	<b>Rooh Afza Sharbat</b> Stilles Wasser, Limetten, Rosenblütensirup und Chia-Samen	0,4l	4,20

# Chaye

---

## TEESPEZIALITÄTEN, SERVIERT MIT HONIG

180	<b>Punjabi Chai</b> Milchtee mit Kardamon und Zimt		3,90
181	<b>Kashmir Pink Chai</b> ein bekömmlicher Kaschmiritee mit Milch, Zimtstangen, Kardamom, Fenchelsamen, Nelken, Pistazien und Rosenblütensirup		4,20
182	<b>Kahwa Chai</b> ein feiner, grüner Tee mit Kardamom und Zimtstangen		3,90
183	<b>Jogi Chai</b> Ingwertee mit frischem Ingwer, Kardamom und Zimtstangen		3,90
184	<b>Mint Chai</b> frischer Minztee mit Kardamom		3,90

# Warme Getränke

---

190	<b>Kaffee</b>		2,50
191	<b>Espresso</b>		2,30
192	<b>Doppelter Espresso</b>		3,90
193	<b>Espresso Macchiato</b>		2,90
194	<b>Cappuccino</b>		3,90
195	<b>Latte Macchiato</b>		4,20
196	<b>Espresso Affogato</b> Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis <sup>6</sup>		3,90
197	<b>Eiscafe Kaffee</b> , Vanilleeis, Sahne <sup>6</sup> , Schokostreusel, Kokosnusssirup		4,60



# Aperitif / Longdrinks

---

210	<b>Prosecco</b>	0,1 l	3,90
211	<b>Sekt Heppenheimer Riesling</b>	0,1 l	4,90
212	<b>Kir mit Sekt, Crème de Cassissée<sup>2</sup></b>	0,1 l	5,10
213	<b>Kir mit Weißwein, Crème de Cassissée<sup>2</sup></b>	0,1 l	5,10
214	<b>Aperol Spritz Aperol<sup>2,3</sup>, Prosecco, Soda</b>	0,2 l	6,10
215	<b>Hugo Sekt, Soda, Holundersirup, Minze, Limetten</b>	0,2 l	6,10
216	<b>Lillet Wildberry Lillet Blanc, Beerenmix, Schweppes Wild Berry</b>	0,2 l	6,10
217	<b>Ramazzotti Aperitivo Rosato mit Tonic Water<sup>3</sup>, Zitrone</b>	0,2 l	6,10
218	<b>Campari<sup>2</sup> Soda</b>	0,2 l	5,90
219	<b>Campari<sup>2</sup> Orange</b>	0,2 l	5,90
220	<b>Sandeman Sherry Medium Dry</b>	5 cl	4,90
221	<b>Tio Pepe Sherry Fino</b>	5 cl	4,90
222	<b>Martini Bianco<sup>2,5</sup></b>	5 cl	4,90
223	<b>Martini Rosso<sup>5</sup></b>	5 cl	4,90
224	<b>Martini Secco</b>	5 cl	4,90
225	<b>Gin Tonic<sup>3</sup></b>	4 cl	6,10
226	<b>Bacardí Cola<sup>1,2</sup></b>	4 cl	5,60

# Sekt & Champagner

---

230	<b>Champagner Moët &amp; Chandon Piccolo</b>	Fl. 0,2 l	26,60
231	<b>Heppenheimer Schlossberg Riesling Sekt, trocken</b>	Fl. 0,75 l	24,60
232	<b>Fürst von Metternich</b>	Fl. 0,2 l	9,00
233	<b>Fürst von Metternich</b>	Fl. 0,75 l	29,00
234	<b>Champagner Pommery Brut Royal</b>	Fl. 0,75 l	79,00
235	<b>Champagner Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b>	Fl. 0,75 l	79,00

# Cognac & Brandy

---

240	<b>Cognac Martell V.S.O.P</b>	2 cl	4,60
241	<b>Cognac Rémy Martin V.S.O.P</b>	2 cl	4,60
242	<b>Cognac Otard XO</b>	2 cl	6,90
243	<b>Armagnac Saint Vivant V.S.O.P</b>	2 cl	4,40
244	<b>Brandy Metaxa 7 Sterne</b>	2 cl	3,90
245	<b>Brandy Carlos I</b>	2 cl	3,90

# Cocktails

---

250	<b>Lahore Royal</b>		8,20
	Grand Marnier <sup>2</sup> , Bacardí, Cream of Coconut, Zitronensaft, Ananassaft, Sahne, Grenadine <sup>2</sup>		
251	<b>Raja</b>		8,20
	Zitronensaft, brauner Rum, weißer Rum, Rose's Lime Juice, Maracujasirup, Ananassaft		
252	<b>Rani</b>		8,20
	brauner Rum, Tequila, Grapefruit, Cranberry-Nektar, Cream of Coconut		
253	<b>Indianer Colada</b>		8,20
	Tequila, Kahlúa <sup>1,2</sup> , Sahne, Cream of Coconut, Ananassaft		

# Alkoholfreie Cocktails

---

260	<b>Monsun Refresher</b>		6,50
	Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Grenadine <sup>2</sup> , Soda		
261	<b>Coconutkiss</b>		7,20
	Kokossirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft, Erdbeersirup		
262	<b>Rangine</b>		7,20
	Mango, Limettensaft, Grenadine <sup>2</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup>		

## Offene Weißweine<sup>L</sup>

0,21

- 
- 270 **Weißburgunder Qualitätswein** (Bergstraße) 4,90  
Heppenheimer, trocken, aufregender Weißburgunder  
mit Aromen von Birne, grünen Apfel und Mandeln
- 271 **Heppenheimer Schlossberg** (Bergstraße) 4,90  
Grauer Burgunder, Qualitätswein, trocken, ausdrucksvoll, kräftig
- 272 **Mehrhölzchen Riesling Qualitätswein** 4,90  
Bergstraße, halbtrocken, feine Restsüße, angenehme Säure, fruchtig
- 273 **Pinot Grigio IGT** (Italien) 4,90  
Italien, trocken, fruchtiges Bouquet mit floralen Noten, elegant, frisch
- 274 **Concha y Toro Chardonnay** (Chile) 5,20  
Chile, Valle Central, trocken, konzentrierte Frucht, elegant, fruchtig
- 275 **Sula Sauvignon Blanc** (Indien) 5,90  
kräuterartig, frisch und trocken mit Spuren von grünem Pfeffer und Gewürzen
- 276 **Weinschorle** 4,10

## Apfelwein<sup>L</sup>

- 
- 280 **Apfelwein Pur** 0,21 2,40 0,41 4,20
- 281 **Apfelwein Schorle** 0,21 2,10 0,41 3,90

## Offene Rotweine<sup>L</sup>

0,21

- 
- 290 **Heppenheimer Schloßberg Spätburgunder** (Deutschland) 4,90  
Bergstraße, halbtrocken, vollmundig, samtig, weich
- 291 **Concha y Toro** (Chile) 5,10  
Cabernet Sauvignon Merlot, trocken, kräftig, rund
- 292 **Primitivo Palazza Magara IGT** (Italien) 5,20  
Apulien, trocken, guter Körper, samtig, intensive rote Farbe
- 293 **Sula Shiraz** (Indien) 5,90  
geschmeidig, mittlerer Körper, reife Kirsche und Pflaume,  
schwarzer Pfeffer

## Offene Roséweine

0,21

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

## Flaschenweißweine<sup>L</sup> 0,75 l

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

## Flaschenweine Rosé<sup>L</sup> 0,75 l

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

## Flaschenrotweine<sup>L</sup> 0,75 l

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

# Spirituosen

---

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

# Liköre

---

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

# Digestif

---

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



# Whiskey

---

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

# Biersorten

---

380	Namaste Indian Beer	0,33 l	3,60
381	Kingfisher Indian Beer	0,33 l	3,80
382	Pfungstädter Edel Pils	0,3 l	2,90
383	Pfungstädter Edel Pils	0,5 l	4,10
384	Paulaner Hefe Premium	0,5 l	4,10
385	Paulaner Hefe Kristall	0,5 l	4,10
386	Paulaner Hefe Dunkel	0,5 l	4,10
387	Paulaner Hefe Alkoholfrei	0,5 l	4,10
388	Radler	0,3 l	2,80
389	Radler	0,5 l	3,90
390	Pfungstädter Frei	0,33 l	2,90



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

# Alkoholfreie Getränke

401 Elisabethen Quelle Medium	0,25 l	2,30
402 Elisabethen Quelle Medium	0,75 l	5,90
403 Elisabethen Quelle Pur	0,25 l	2,30
404 Elisabethen Quelle Pur	0,75 l	5,90
405 Coca-Cola original taste <sup>1,2</sup>	0,33 l	3,10
406 Coca-Cola light taste <sup>1,2,8,11</sup>	0,33 l	3,10
407 Coca-Cola zero sugar <sup>1,2,8</sup>	0,4 l	3,10
408 Fanta <sup>2</sup>	0,4 l	3,10
409 Spezi <sup>1,2</sup>	0,4 l	3,10
410 Sprite	0,4 l	3,10
411 Bitter Lemon <sup>3,9</sup>	0,2 l	2,90
412 Tonic Water <sup>3</sup>	0,2 l	2,90
413 Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2 l	2,90
414 Schweppes Wild Berry <sup>2</sup>	0,2 l	2,90
415 Trade Islands Iced Tea Sunny Peach	0,33 l	3,90
416 Trade Islands Iced Tea Tea & Herbs Mint 'n' Herb	0,33 l	3,90



# Fruchtiges von granini®

431 Apfelsaft	0,2 l	2,50
432 Orangensaft	0,2 l	2,60
433 Traubensaft	0,2 l	2,60
434 Ananassaft	0,2 l	2,60
435 Maracuja-Nektar	0,2 l	2,60
436 Mango-Fruchtsaftgetränk	0,2 l	2,60
437 Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,60
438 Litschisaft	0,2 l	2,60
439 Cranberry-Nektar	0,2 l	2,60

450 Alle Säfte auch als Schorle 0,4 l 4,20