UNSERE



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

120	**Papad** 2 dünne, knusprige Linsenwaffeln	€ 2.50
121	**Allu Bhojpuri** gebratene Kartoffeln mit feinen Gewürzen	€ 4.50
122	**Mix vegetable Pakora** in Kichererbsenmehl, gebackenes Hähnerbrustfilet	€ 4.90
123	**Murg Pakora** in Kichererbsenmehl, gebackenes Hähnerbrustfilet	€ 5.50

124	**Paneer Pakora** in Kichererbsenmehl,gebackener hausgemachter Käse	€ 5.50
125	**Onion Ringe** in Kichererbsenmehl, gebackene Zwiebelringe	€ 4.90
126	**Samosa** Teigtaschen mit Gemüsefüllung	€ 5.50
127	**Fisch Pakora** in Kichererbsenmehl, gebackenes Fischfilet	€ 5.90
128	**Theenga Pakora** in Kichererbsenmehl, gebackene Riesengarnelen	€ 10.90
129	**Vorspeisen for dou** Gemischte Vorspeisen vom Grill für 2 Personen	€ 12.90
130	**Gemischte Vorspeisen für 2 Personen** in Kichererbsenmehl, gebackin Kichererbsenmehl, gebackenes Gemüse, Hähnerbrustfilet und Käse	€ 11.50

BROTE AUS DEM TANDOORI

135	**Tandoori Roti** Teigfladen aus Vollkornmehl	€ 2.30

136	**Naan** Fladenbrot aus Hefeteig	€ 3.00
137	**Tandoori Prantha** gewürzter Teigfladen aus dem Lehmofen	€ 3.20
138	**Lassan Naan** gefulltes Naan mit Knoblauch	€ 3.50
139	**Paschori Naan** Fladenbrot mit Nüssen, MandeLn und Käse	€ 3.90
140	**Keema Naan** gefülltes Naan mit kleingeschnittenem Lamm- oder Hähnchenfleisch	€ 3.90
141	**Masala Naan** Fladenbrot mit Knoblauch, Zwiebeln Samen,Gewürzen - leicht scharf	€ 3.90
142	**Paneer Kulcha** Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse	€ 3.90

BEILAGEN

145	**Raita** Joghurt mit Gurken fein gewürzt	€ 3.90
146	**Mix Raita**	€ 4.50

	Joghurt mit Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Zwiebeln	
147	**Basmati Reis** spezieller indischer Reis mit Safran	**€ 2.90**
148	**Palau Reis** gebratener Reis mit Erbsen, Zwiebelnund feinem Gemuse	**€ 4.50**

AUS DEM TANDOOR (indischer Lehmofen)

150	**Tandoori Chicken** 2 Hähnerkeulen, speziell gewürzt mit Naan Brot	**€ 12.50**
151	**Murg Tikka** mariniertes Hähnerbrustfilet gegrillt mit Naan Brot	**€ 13.90**
152	**Botti Kebab Masala** mariniertes Lammfilet in Gemüse, fein gewürzt, in der heißen Pfanne mit Nan serviert.	**€ 16.90**
153	**Hariyali Kebab** mariniertes Hähnerbrustfilet mit Minze, Joghurt, Ingwer, Knoblauch, verfeinert mit Spinat, mit Naanbrot	**€ 13.90**

154	**Theenga Tandoori** in Safran-Joghurt marinierte Garnelen, gegrillt mit Naan Brot	€ 19.50
155	**Delhi-Palace Grillplatte** verschiedene marinierte Fleischsorten, gegrillt mit Naan Brot	€ 18.90

CHICKEN-CURRY SPEZIALITÄTEN

160	**Murg Curry** Hähnerbrustfilet in Currysauce	€ 11.90
161	**Murg Tikka Massala** gegrilltes Hähnerbrustfilet Mandel-Sahne-Sauce	€ 13.90
162	**Murg Korma** Hähnerbrustfilet fein gewürzt in Tomaten-Sahne-Sauce	€ 13.50
163	**Karahi Chicken** gebratenes Hähnchenbrustfilet,gebratenes Hähnchenbrustfilet	€ 13.90
164	**Chicken Jafrani** gebratenes Hähnchenbrustfilet Safransauce - Spezialität unseres Chefkochs	€ 13.90

165	**Murg Begam Bahar** Spezialität unseres Chefkochs-leicht scharf	**€ 13.90**
166	**Butter Chicken** gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Buttercreme sauce	**€ 13.90**
167	**Murg Badami** Hähnchenbrustfilet in Milch-Mandel und Kokosnuss-Sauce	**€ 13.90**
168	**Mango Chicken** gebratenes Hähnchenbrustfilet frischer Mango in suB-saurer-Sauce	**€ 13.90**
169	**Murg Tikka Jalfrezi** gegrilltes Hähnchenbrustfilet, gebratene Zwiebeln, Paprika, mit Koriander **verfeinert - scharf**	**€ 13.90**
170	**Murg Jaipuri** Hähnchenbrustfilet mit Sesam, Cashew Rissen, Kokosnuss und Rosinen	**€ 13.90**
171	**Murg Nilgiri** gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce, Kokosnussmilch, Spinat, verfeinert mit Minze	**€ 13.90**

172	**Chili Chicken** Hähnchenbrustfilet mit frischem Paprika in Chili-Sauce auf Rajasthan-Art - sehr scharf	€ 13.90
173	**Chicken Vindalu** Hähnchenfleisch mit Spezialgewurzen, Kartoffeln Rezept aus Goa - sehr scharf	€ 13.50
174	**Dehli Palace Teller fUr 2 Personen** lassen Sie sich überraschen	€ 33.90

THALIS

180	**Delhi-Palace Thali** 2 verschiedene Fleisch-Curry-Gerichte, 1 Vegetarisches Gericht, Raita, Reis, Roti, Papad	€ 17.00
181	**Vegetarisches Thali** Spinat mit hausgemachtem Käse, gemischtes Gemüse, Dhal, Raita, Reis, Roti, Papad	€ 15.50
182	**Fisch Thali** 2 verschiedene Fischfilet-Gerichte mit mango und Curry-Sauce, Garnelen in Rahmspinat, Raita, Reis, Toti, Papad	€ 18.90

LAMM SPEZIALITÄTEN

185	**Lamm Rogan Josh** zartes Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen, gebraten und mit indischen Kräutern verfeinert	€ 13.90
186	**Lamm Vindalu** Lamm mit Spezialgewurzen,Kartoffeln Rezept aus Goa - sehr scharf	€ 13.90
187	**Karahi Ghost** gebratenes Lammfleisch, fein gewürze Ingwer - in der Pfanne serviert	€ 14.20
188	**Lamm Masala** Lammfleisch in Mandel-Sahne-Sauce	€ 14.50
189	**Bhindi Ghost** zartes Lammfleisch mit indischen Gemusein feine Currysauce	€ 14.50
190	**Mango Lamm** gebratenes Lammfleisch mit frischer Mangoin sOB-saurer-Sauce	€ 14.50
191	**Palak Ghost** mit Spinat nach orientalischer Art	€ 14.50
192	**Kashmiri Ghost** Lammfleisch mit Kashmiri-Gewürzen In Currysauce, scharf	€ 14.50

193	**Mutton Jalfrezi** gebratenes Lammfleisch mit Trockenfrüchten	€ 14.50
194	**Mutton Nilgiri** zartes Lammfleisch mit Koriander Blätter, Spinat	€ 14.50
195	**Mutton Dahiwala** zartes Lammfleisch in Joghurt-Curry-Sauce Mit Mandeln und Safran verfeinert	€ 14.50

ENTEN SPEZIALITÄTEN

200	**Ente Masala** gebratenes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce	€ 15.90
201	**Ente Chili** Entenbrustfilet in Chilisauce mit frischer Paprika-sehr scharf	€ 15.90
202	**Khumbwala** zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer	€ 15.50
203	**Ente Jalfrezi** mariniertes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und frischem Koriander, gut gewürzt	€ 15.50

204	**Ente Mango** gebratenes Entenbrustfilet mit frischer Mango insuB-saurer-Sauce	€ 15.90
205	**Kashmiri** gebratenes Entenbrustfiletmit Kashmiri-Gewijrzen und Knoblauch - scharf	€ 15.50

FISCH SPEZIALITÄTEN

210	**Fisch Curry** Fischfilet in Currysauce	€ 14.20
211	**Fisch Chili** Fischfilet mit frischem Paprika in Chilisauceund Knoblauch - scharf	€ 14.90
212	**Jheenga Mango** Riesengarnelen mit frischer Mango Riesengarnelen mit frischer Mango	€ 17.90
213	**Jheenga Bhuna** Riesengarnelen mit Tomaten und Zwiebeln- leicht scharf	€ 17.50
214	**Jheenga Masala** Riesengarnelen in Mandel-Sahne-Sauce	€ 17.90

215	**Jheenga Chili** Riesengarnelen mit Knoblauch und Ingwer Paprika in Chilisauce - sehr pikant	€ 17.90
216	**Kashmiri Jheenga** Riesengarnelen mit Kashmiri-Gewürzen In Currysauce - scharf	€ 17.90

BIRYANIS

220	**Mutton Biryani** zartes Lammfleisch fein gewijrzt, mit MandeIn, Rosinen, Cashewnussen nach Muahlai-Art	€ 14.50
221	**Murg Biryani** gebratenes Hähnchenbrustfilet in Safranreis Mit Rosinen, MandeLn und Cashewnüssen	€ 13.90
222	**Jheenga Biryani** Riesengarnelen in Safranreis mit Rosinen,MandeLn und Cashewnüssen	€ 17.90
223	**Delhi-Palace Biryani** Safran Reis mit Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch, Nüssen, Garnelen und gekochten Eiern	€ 16.90

224	**Shabsie Biryani** Safranreis mit frischem Gemusenach Mughlai-Art	€ 13.50

VEGITARISCHE SPEZIALITÄTEN

230	**Dal Tarka** indisches Linsengericht mit Ingwer-indisches Nationalgericht	€ 11.90
231	**Palak Paneer** Rahmspinat mit hausgemachtem Käse	€ 12.50
232	**Channa Masala** Kichererbsen-Curry mit Tomaten und Ingwer	€ 11.90
233	**Tinda Bhuna** orientalisches Gemüse mit Tomaten und Zwiebeln-gut gewürzt	€ 12.50
234	**Karahi Mashroom** frische Champignons mit Joghurt, Paprika Tomaten und Ingwer - in der Pfanne serviert	€ 12.50
235	**Garhwal Shabsie** gebratenes Gemuse mit Kokosnussin Tomatensauce und Ingwer - in der Pfanne serviert	€ 12.90

236	**Karahi Paneer** hausgemachter Kase mit Gemuse in Currysauce	€ 13.20
237	**Shabsie jaipuri** frisches gemischtes Gemüse Sesam, Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen besonderes zu Empfehlen	€ 12.90
238	**Bhindi Masala** orientalisches Gemuse, Okraschoten in Currysauce	€ 13.20
239	**Shabsie Masala** gemischtes Gemüse in Mandel-Sahne-Sauce	€ 12.90
240	**Shabsie Jalfrezi** gebratenes, gemischtes Gemusemit Kashmiri-Gewürzen - scharf	€ 12.50
241	**Malai Koftas** Gemüsebällchen mit Creme-fresh in Mandelsauce	€ 12.90
242	**Shabsie Koftas** Gemüsebällchen in Currysauce	€ 12.50
243	**Cheese Chili** hausgemachter Käse mit frischem Paprika Chilisauce - sehr scharf	€ 12.90

DESSERTS

245	**Gulab Jamun** frittierte Milchbällchen in Zuckersirup	€ 4.50
246	**Mango Creme** mit Vanilleeis	€ 4.50
247	**Firni** Honigmilch mit Reismehl, MandeLn, Pistazien und Nüssen	€ 4.50
248	**Kulfi** Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien	€ 4.90
249	**Gemischtes Eis** gemischtes Eis mit Sahne	€ 4.50
250	**Frische Mango mit Eis**	€ 5.90

APERITIVES

255	**Haus Cocktail 0,11**	€ 4.90
256	**Aperol Cocktail 0,11**	€ 4.70
257	**Glas Sekt (Prosecco) 0,11**	€ 4.50

258	Kir Royal 0,11	€ 5.20
259	Campari Sodal 5 cl	€ 4.90
260	Campari Orangel 5 cl	€ 4.90
261	Pernod 5 cl	€ 3.70
262	Martini Dry 5 cl	€ 3.80
263	Sherry Dry oder Medium 5 cl	€ 3.80
264	Portwein 5 cl	€ 3.50
265	Bacardi Cola14, 4 cl	€ 5.50

BIERE

268	Helles oder Dunkles 0,5l	€ 3.20
269	Pils, 0,3l	€ 2.90
270	Weißbier 0,5l	€ 3.50
271	Weißbier Dunkel 0,5l	€ 3.50

272	WeiBßier Leicht oder alkoholfreies Weißbier 0,5l	€ 3.50
273	Helles alkoholfrei 0,5l	€ 3.20
274	Radler 0,5l	€ 3.20
275	Helles klein 0,25l	€ 2.70
276	Indischis Premium Lager-Bier 0,33l	€ 3.50

INDISCHE GETRÄNKE

278	Lassi stiß oder sauer 0,2 l	€ 2.80
279	Lassi stiß oder sauer 0,4 l	€ 4.90
280	Lassi Mango oder Maracuja 0,2 l	€ 3.20
281	Lassi Mango oder Maracuja 0,4 l	€ 5.50
282	Mangosaft 0,2 l	€ 2.90
283	Guavensaft oder Lycheesaft 0,2 l	€ 2.90

284	Mangosaft, Guavensaft oder Rhabarberschorle 0,4 l	€ 3.30
285	Maracujasaft oder Lycheesaftschorle 0,4 l	€ 3.30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

288	S. Pellegrino 0,5 l	€ 3.50
289	S. Pellegrino klein 0,2 l	€ 2.50
290	Stilles Wasser 0,5 l	€ 3.50
291	Flasche Wasser 0,7 l	€ 5.20
292	Coca Cola (1 3) 0,2 l	€ 2.30
293	Coca Cola (1 3) 0,4 l	€ 3.30
294	Coca Cola light (1 3) 0,2 l	€ 2.20
295	Coca Cola light (1 3) 0,4 l	€ 3.30
296	Fanta (1 8) 0,2 l	€ 2.20
297	Zitronenlimonade 0,5 l	€ 2.00

298	Spezil (1 3) 0,4 l	€ 2.80
299	Apfelsaft 0,2 l	€ 2.30
300	Apfelsaftschorle 0,4 l	€ 2.80
301	Orangensaft 0,2 l	€ 2.30
302	Orangensaftschorle 0,4 l	€ 2.90
303	Johannisbeersaft 0,2 l	€ 2.30
304	Johannisbeersaftschorle 0,4 l	€ 2.90
305	Traubensaft 0,2 l	€ 2.30
306	Traubensaftschorle 0,4 l	€ 2.90
307	Maracujasaft 0,2 l	€ 2.90
308	Bitter Lemon (4),Tonic Water (4) Ginger Ale (4) 0,2 l	€ 2.90

WARME GETRÄNKE

310	**Tasse Chai - indischer Haustee (Kännchen)** Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer Gewürzmischung **Indische Chai** (Haustee Tasse)	**€ 4.90** **€ 2.50**
311	**Yogi Tee (Kännchen)** verschiedene Sorten	**€ 4.50**
312	**Badamtam - Darjeeling - Indien (Kännchen)**	**€ 4.40**
313	**Early Gray (Kännchen)**	**€ 4.40**
314	**Gainer Tee, Pfefferminz oder Kamillentee (Kännchen)**	**€ 4.40**
315	**Jasmintee (Kännchen)**	**€ 4.40**
316	**Tasse Kaffee (3) (Kännchen)**	**€ 2.70**
317	**Espresso (3) (Kännchen)**	**€ 2.50**
318	**Tasse Cappuccino(3) (Kännchen)**	**€ 3.00**
319	**Milchkaffee (3) (Kännchen)**	**€ 3.00**

WHISKY

322	Johnnie Walker Black Label 40% 4 cl	€ 5.50
323	Chivas Regal 12 Jahre alt 40% 4 cl	€ 5.50
324	Jack Daniels 40% 4 cl	€ 5.50
325	Single Malt Scotch 40% 4 cl	€ 6.50

SPIRITUOSEN

326	Asbach Uralt 2 cl	€ 3.20
327	Ramazzotti 4 cl	€ 3.90
328	Averna Amaro Siciliano 34% 4 cl	€ 3.90
329	Fernet Branca 42% 4 cl	€ 3.90
330	Wodka Absolut 40% 2 cl	€ 2.60
331	Jubilaums Aquavit 42% 2 cl	€ 2.90
332	Williams Birne "Morand" 2 cl	€ 3.90
333	Grappa Julia 40% 4 cl	€ 4.10

334	Remy Martin V. S. O. P 40% 2 cl	€ 3.40
335	Calvados "Calvador" 4 cl	€ 4.40
336	36 Old Monk Rum (Indien) 34% 2 cl	€ 3.40
337	Indischer Mangoschnaps 34% 2 cl	€ 3.20
338	Mangolikor, Flasche zum Mitnehmen 0,75l	€ 15.50

SEKT - PROSECCO

339	Prosecco Piccolo 0,2l	€ 7.20
340	Prosecco Valdo 0,75l	€ 22.20
341	Hirst von Metternich 0,75l	€ 24.50
342	Fürst von Metternich "Piccolo" 0,2l	€ 7.50
343		€ 0.00

CHAMPAGNER

345	**Moet & Chandon "Piccolo" 0,2l**	€ 15.50
346	**Moet & Chandon 0,75l**	€ 59.90

OFFENE WEINE, WEIß

348	**Sauvignon Blanc (Chile Maule Tal)** trocken, strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen, in der Nase intensive Frucht, Noten von Zitrus, Grapefruit, Mango und Maracuja	€ 4.90
349	**Riesling QbA (Deutschland Mosel)** trocken, mineralisch und überzeugt durch eine bet??ende Aromatik nachreifen Aprikosen, Apfel und Zitrone in Nase und Gaumen	€ 4.90
350	**Chardonnay (Salafrika Western Cape)** trocken, korperreich und elegant mit einem ausgezeichneten Aroma	€ 4.90
351	**Gainer Veltliner QW (Osterreich)** trocken, grunlich-gelbe Farbe,Pfirsich,gruner Apfel, reife Birnen,am Gaumen sehr fruchtig und frisch, schone Textur, reifes Obst, Bananen, Melonen, cremig und finessreich	€ 4.90

352	**Pinot Grigio IGT (Italien Friaul)** trocken, strohgelb, in der Nase ausdrucksstark, grüner Apfel leicht blumig,am Gaumen sehr harmonischund ausgewogen	€ 4.90
353	**Indischer Weißwein (0,2 l) trocken**	€ 5.20
354	**Weinschorle (0,3 l)** weiß oder rot	€ 4.90

ROSEWEINE

355	**Rosá de Loire AOP (Frankreich)** Abf. Les Caves de la Loire - trocken, rosa, Aronnen von Himbeere und Brombeere leicht und würzig, frisch, rundes Bouquett	€ 4.90

OFFENE WEINE, ROT

358	**Cabernet Sauvignon (Kalifornien)** trocken,voile Komplexität mit frische Minze Note und reifen Tanninen	€ 4.90
359	**Tempranillo Doc (Spanien)** trocken, tief kirschrot, Waldfruchtmarnneladenaromen, sehr intensiv, dominierend, korperreich und wohlstrukturiert	€ 4.90

360	**Merlot Garda DOC (Italien)** trocken,rubinrot,intensive langanhaltende Nase, am Gaumen intensiv und harmonisch	€ 4.90
361	**Montepulciano DOC Rocca Ventosa (Italien)** trocken,rubinrot mit veilchenblauen Reflexen, fruchtig, mild, angenehm mit Anklängen von Beeren und Lakritze, leicht, fein zart, leichte Tannine im Abgang	€ 4.90
363	**Zweigelt (Osterreich Burgenland)** Qualitätswein-Salzl - trocken, blumig, samtig und harmonisch	€ 4.90
364	**Indischer Rotwein trocken**	€ 5.20

FLASCHENWEINE, WEIß

370	**Sauvignon Blanc (Chile Maule Tal)** trocken, strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen, in der Naseintensive Frucht, Noten von Zitrus, Grapefruit, Mango und Maracuja	€ 21.90
371	**Riesling QbA (Deutschland Mosel)** trocken, mineralisch und überzeugt durch eine bet??rende Aromatik nachreifen Aprikosen, Apfel und Zitrone in Nase und Gaumen	€ 21.90

372	**Chardonnay (Sudafrika Western Cape)** trocken, korperreich und elegant mit einem ausgezeichneten Aroma	€ 21.90
373	**Gainer Veltliner QW (Osterreich)** trocken, grunlich-gelbe Farbe, Pfirsich, gruner Apfel, reife Birnen, am Gau men sehr fruchtig und frisch, schone Textur, reifes Obst, Bananen, Melonen, cremig und finessreich	€ 21.90
374	**Pinot Grigio IGT (Italien Friaul)** trocken, strohgelb, in der Nase ausdrucksstark, grüner Apfel leicht blumig, am Gaumen sehr harmonisch und ausgewogen	€ 21.90
375	**Lugana doc ca de de Rocchi** trocken, strohgelb, feiner Duft,frischer und weicher Geschmack	€ 22.90
376	**Indischer Weißwein trocken**	€ 22.90

ROSEWEINE FLASCHE

377	**Rose de Loire AOP** Abf. les Caves de la Loire	€ 21.90

FLASCHENWEINE, ROT

380	**Cabernet Sauvignon (Kalifornien)** trocken, voile Komplexität mit frische Minze Note und reifen Tanninen	€ 21.90
381	**Tempranillo Doc (Spanien)** trocken, tief kirschrot, Waldfruchtmarnneladenaromen, sehr intensiv, dominierend, korperreich und wohlstrukturiert	€ 22.50
382	**Merlot Garda DOC (Italien)** trocken, rubinrot, intensive langanhaltende Nase, am Gaumen intensiv und harmonisch	€ 21.90
383	**Montepulciano DOC Rocca Ventosa (Italien)** trocken, rubinrot mit veilchenblauen Reflexen, fruchtig, mild, angenehm mit Anklängen von Beeren und Lakritze, leicht, fein zart, leichte Tannine im Abgang	€ 21.90
384	**Shiraz (Australien)** trocken, tiefrot mit lila Farbnuancierung, Duft nach Sithen, schwarzen Fruchten, em n Hauch von Gewurzen und rauchiger, nnoccaartiger Eiche, korperreich, betonte Fruchtaromen, fleischig mit seidigen, schokoladenartigen Tanninnen in Abgang	€ 22.90

385	**Château Lafitte (Frankreich)** trocken, purpur, Aroma von reifen Früchten, korperreich und ausgeglichen	**€ 28.50**
386	**Zweigelt (Osterreich Burgenland)** Qualitätswein-Salzl - trocken, blumig, samtig und harmonisch	**€ 21.90**
387	**Indischer Rotwein trocken**	**€ 22.90**

Das Team von Delhi Palace München wünscht Ihnen einen guten Appetit!