

Indian Palace

Steinstraße 11, 70173 stuttgart

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Chicken Soup Hu hnersuppe nach indischer Art	5,90 €
Vegetable Soup Traditionelle Gemüsesuppe	5,50 €
Mullagtwany Soup Currysuppe mit Reis	5,50 €
Tomatocream Soup Tomatencreme Suppe	5,50 €
Dal Soup Traditionelle indische Linsensuppe	4,90 €
Papadam Knuspriges Linsenmehlbrot (2 Stuck)	3,90 €
Samosa Teigtaschen mit Gemüse gefüllt	7,50 €
Chicken Tikka Hähnchenfilets in Joghurt und Gewürzen eingelegt und nach indischer Art im Tandoor-Ofen gegrillt	8,90 €
Tandoori Chicken Hähnchenschlegel in Joghurt und Gewürzen eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt	8,90 €
Fish Tikka Fischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt und nach indischer Art im Tandoor-Ofen gegrillt	9,50 €
Mixed Pakora Gemischtes Gemüse mit Kichererbsenmehlpanade, frittiert	6,90 €
Paneer-Pakora Hausgemachte Käse mit Kichererbsenmehlpanade, frittiert	7,50 €
Chicken Pakora Hähnchenfilet mit Kichererbsenmehlpanade, frittiert	7,50 €
Murgh Malai Tikka Hähnchenfilets in Cashewnüssen, Mandeln, Weißpfeffer und Sahne eingelegt und nach indischer Art im Tandoor-Ofen gegrillt	9,50 €
Mixed Starter (für 2 Personen) Gemischte Vorspeiseplatte mit Chicken Tikka, Murgh Malai Tikka, Fish Pakora, Mixed Pakora und Papadam mit verschiedenen Saucen	12,90 €
Mixed Starter veg. (für 2 Pers.) Gemischte Vorspeiseplatte mit Samosa, Mixed Pakora, Blumenkohl Pakora, Paneer-Pakora und Papadam mit verschiedenen Saucen	11,90 €
Onion Bhaji	7,90 €

| SALATE

Mixed Salad Gemischter Salat	5,90 €
Salad Indian Palace Gewürzte Kogniskrabben in Masalasauce auf einem Salatbett	10,50 €
Indian Style Salad Aufgeschnittener Salat nach indischer Art mit hausgemachtem Ka se	6,50 €
Chicken Salad Salat mit marinierten Hähnchenbrustfiletwürfeln	10,50 €
Indian Green Salad Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Zitronen und Grünchili scharf	4,50 €

| TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Tandoori Chicken Hähnchenschlegel in Joghurt und Gewürzen eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt	18,90 €
Chicken Tikka Hähnchenfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt und nach indischer Art gegrillt mit Salat und Sauce serviert	18,90 €
Mix Grill Bestehend aus Tandoori Chicken, Lamm Tikka, Chicken Tikka, Fish Tikka und King Prawn mit Salat und Sauce serviert	24,90 €
Mutton Tikka Saftige Lammfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt mit Salat und Sauce serviert	23,90 €
Murgh Malai Tikka Hähnchenfiletstücke in Cashewnußsen, Mandeln, Weißpfeffer und Sahne eingelegt und nach indischer Art im Tandoor-Ofen gegrillt	19,90 €
Fish Tikka Fisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt, im Tandoor gegrillt mit Salat und Sauce serviert	18,90 €
King Prawn Tandoori Garnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt mit Salat und Sauce serviert	25,50 €

| MURGH CURRIES

Butter Chicken Ha hnchenfleischstu cke zubereitet in einer Butter- Tomaten-Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewu rzen	17,90 €
Chicken Madras Ha hnchenfleischstu cke in scharfer Sauce mit Tomaten und Zitronen zubereitet	16,90 €
Chicken Curry Ha hnchenfleischstu cke mit verschiedenen pikanten Gewu rzen zubereitet	15,90 €
Chicken Korma Ha hnchen mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom mit Sahne verfeinert	16,90 €
Chicken Tikka Masala Ha hnchenbruststu ckchen in Joghurt und Gewu rzen eingelegt, gegrillt und mit Paprika und Tomaten gekocht	17,90 €
Chicken Vindaloo Ha hnchen in sehr scharfer Sauce mit Kartoffeln zubereitet	16,90 €
Karahi Chicken Ha hnchen zubereitet mit gru nen Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce	17,90 €
Chicken Lababdar Ha hnchenfleischstu ckchen mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln	17,90 €
Chicken Sagwala Ha hnchenfleischstu cke mit Spinat nach indischer Art zubereitet	16,90 €
Chicken Jalfrazie Ha hnchenbrustfiletstu ckchen kleingeschnitten mit frischem Gemu se	17,90 €

| FISCH & MEERESFRÜCHTE

Fish Korma Rotbarschfilet mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom und mit Sahnecurry verfeinert	16,90 €
Fish Karahi Fischfilet im Spezialtopf mit grünen Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet	17,50 €
Fish Lababdar Fisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art gekocht	16,90 €
Prawn Curry Shrimps mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art gekocht	18,90 €
Prawn Mughlai Garnelen mit Sahne, Mandeln und Gewürzen zubereitet	18,90 €

| REIS-SPEZIALITÄTEN

Chicken Biryani Basmati-Reis mit Hühnerfleisch und Gewürzen nach indischer Art zubereitet	17,90 €
Lamm Biryani Basmati-Reis mit Lammfleisch und traditionellen Gewürzen zubereitet	18,90 €
Vegetable Biryani Basmati rice cooked with vegetables and spices, Indian style	16,90 €
Prawn Biryani Basmati-Reis mit Shrimps und Gewürzen nach indischer Art	18,90 €

| MUTTON CURRIES

Ghosht Bindi	18,90 €
Zarte Lammfleischstücke mit frischen Okraschotten, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen nach indischer Art gebraten	
Mutton Lababdar	17,90 €
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art	
Mutton Jalfrazi	18,90 €
Lammfleisch kleingeschnitten mit frisch gemischtem Gemüse	
Karahi Ghosht	17,90 €
Zartes Lammfleisch mit Gurken, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce zubereitet	
Lamm Vindaloo	16,90 €
Lammfleisch in sehr scharfer Currysauce mit Kartoffeln zubereitet	
Lamm Korma	16,90 €
Mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom mit Sahne verfeinert	
Mutton Palak	16,90 €
Lammfleischstücke zubereitet mit Spinat und verschiedenen Gewürzen	
Lamm Madras	16,90 €
Lammfleisch in scharfer Sauce mit Tomaten und Zitronen zubereitet	
Lamm Curry	16,90 €
Lammfleisch in pikanter Currysauce zubereitet	

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Shahi Paneer Hausgemachter Ka se zubereitet in einer Butter- Tomaten-Sahne-Currysauce mit verschiedenen Gewu rzen	17,90 €
Karahi Paneer Hausgemachter Ka se zubereitet mit Paprika und traditionellen Gewu rzen	16,90 €
Jeera Aloo Kartoffeln mit Kreuzkru mmel, Tomaten und Zwie- beln mit Gewu rzen nach indischer Art	14,90 €
Mattar Paneer Hausgemachter Ka se mit Erbsen und Gewu rzen nach indischer Art zubereitet	16,90 €
Palak Paneer Hausgemachter Ka se zubereitet mit Spinat und Gewu rzen	16,90 €
Bhindi Masala Frische Okraschotten mit Zwiebeln, Tomaten und traditionellen Gewu rzen nach indischer Art zubereitet	13,90 €
Dal Makhni Schwarze Linsen in einer cremigen Buttersauce mit Gewu rzen zubereitet	15,90 €
Aloo Gobi Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewu rzen in einer speziellen Sauce gebraten	12,90 €
Aloo Bengen Gebratene Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewu rzen	15,90 €
Vegetable Malai Kofta Gemu seba llchen mit Nu ssen, Kokos und Sahnecurry	16,90 €
Bhartha Auberginen im Tandoor-Ofen gegrillt, mit pu rierten Zwiebeln und Tomaten nach indischer Art	15,90 €
Mixed Vegetables Frisch gemischtes Gemu se mit auserlesenen Gewu rzen zubereitet	15,90 €
Vegetable Korma Verschiedenes Gemu se mit Fru chten und Kokosraspeln in einer Sahne-Currysauce	17,90 €
Aloo Chana Kartoffeln mit Kichererbsen nach indischer Art	15,90 €
Tarka Dal Traditionelle gelbe Linsen mit Gewu rzen zubereitet	15,90 €
Chilli Paneer	17,90 €

Hausgemachter Käse, rot-grüne Paprika, Zwiebel, zubereitet in einer Soja-Sauce mit verschiedenen Gewürzen

| VEG. TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Vegetable Seekh Kebab **18,90 €**
Frisch gemischtes Gemüse gehackt mit Cashew-Rosinen-Gewürzen mariniert, am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt

Paneer Tikka **19,90 €**
Hausgemachter Käse mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Joghurtsauce eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt

| THALIS

Maharaja Thali **35,90 €**
Aperitif Mangosekt, Papadam, Hähnchensuppe, Butter Chicken, Lamm Madras, Mixed Vegetable, Nan, Mixed Raita, Kulfi, Patisa, Kaffee

Maharaja veg. Thali **35,90 €**
Lassi nach Wahl, Papadam, Gemüsesuppe, Tomatencremesuppe, Shahi Paneer, Tarka Dal, Mixed Vegetable, Nan, Mixed Raita, Kulfi, Patisa, Kaffee

| 3-GÄNGE-MENÜS

Lucknow **34,90 €**
Paneer-Pakora, Mix Grill, Butter Nan, Mangocream

Mumbai **29,90 €**
Mixed Pakora, Chicken Tikka Masala, Nan, Gulab Jamun

Delhi **29,90 €**
Paneer-Pakora, Vegetable Malai Kofta, Butter Nan, Indian Palace Kulfi

Hyderabad **27,90 €**
Tomatocream Soup, Chicken Biryani mit Currysauce und Salat oder Naturjoghurt und Salat, Mangocream

| EXTRAS

Nan	2,90 €
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken	
Butter Nan	3,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter im Tandoor gebacken	
Garlic Nan	3,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch und Butter verfeinert im Tandoor gebacken	
Cheese Nan	4,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl ausgebacken mit Käse und Butter	
Roti	3,90 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor gebacken (2 Stück)	
Puree	3,90 €
Brot aus Vollkornmehl in Öl frittiert (2 Stück)	
Paratha	3,50 €
Aus Vollkornmehl in Butter ausgebacken	
Aloo Paratha	4,50 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter und Kartoffeln gefüllt und ausgebacken mit Joghurt	
Chappati	3,50 €
Sehr dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl (2 Stück)	
Peshwari Nan	4,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit Kokosflocken, Rosinen und Tomatencreme, im Tandoor gebacken	
Bhatura	4,90 €
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, frittiert zu einer ballonartigen Form (2 Stück)	

| JOGHURTS

Kheera Raita Joghurt nach indischer Art mit Gurken	3,50 €
Aloo Raita Joghurt nach indischer Art mit würzigen Kartoffeln	3,50 €
Mixed Raita Joghurt nach indischer Art mit gewürzten Zwiebeln, Tomaten und Gurken	3,90 €
Pure Dahi Portion Naturjoghurt	2,50 €

| DESSERTS

Matka Malai Kulfi Pot Original indisches Eis	6,50 €
Indian Palace Kulfi Hausgemachtes indisches Eis mit Pistazien und Kardamom verfeinert, serviert mit Mangopurée	4,90 €
Mangocream Mango mit Sahne, Kardamom und Nüssen	4,50 €
Gulab Jamun Gebackene Reisbällchen in Zuckersauce und Pistazien, warm serviert	5,50 €
Dessert Indian Palace Mangoeiscreme, Pistazieneiscreme, Gulab Jamun mit Sahne verfeinert	8,50 €
Kheer Milchreis mit Cashewnüssen und Rosinen, warm serviert	4,90 €
Patisa Soan Papdi Indische Süßigkeit aus Kichererbsenmehl, Pistazien und Kardamom	5,50 €
Gajrilla Geraspelte Karotten mit Milch, Zucker, Kardamom und Nüssen zubereitet	4,90 €