

Palast der Winde

Hans-Sachs-Straße 8, 80469 muenchen
+49 89 263278

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MITTAGSKARTE

Fisch Curry Goa Fisch „nach Goa Art“ – Fischfilet in würziger Curry-Masala-Sauce	10,90 €
Chicken Curry Hühnchenbrustfilet in typischer indischer, würziger Curry-Sauce	10,90 €
Chicken Palak Hühnchenbrustfilet in würziger Spinatcreation	10,90 €
Chicken Korma Hühnchenfleisch in Safran-Mandel-Sauce	10,90 €
Lamm Curry Lammfleisch in typischer indischer, würziger Curry-Sauce	10,90 €
Lamm Palak Lammfleisch in Butter-Spinat-Sauce	10,90 €
Mixed Vegetable Gartengemüse in Curry-Sauce und Kokosmilch	10,50 €
Fisch Korma Fisch in Safran-Mandel-Sauce	10,90 €
Vegetable Korma Gartengemüse mit Nüssen und Rosinen in Safran-Mandel-Sauce	10,50 €

BEILAGEN

Naan	2,90 €
Kheera Ka Raita Gurken-Joghurt	2,90 €

| DESSERT

Mango Creme / Gulab Jamun	3,50 €
----------------------------------	---------------

| MITTAGSMENÜ 1

Chicken Mushroom Hühnchenbrustfilet mit frischen Champignons und Ingwer in Mandel-Curry-Sauce	10,90 €
---	----------------

Palak Mushroom Spinatcreation mit frischen Champignons	10,50 €
--	----------------

Pindi Chana Kichererbsen mit frischen Tomaten, Paprika und Pfefferminze	10,50 €
---	----------------

Ente Curry Entenbrustfilet in typisch indischer, würziger Curry-Sauce	10,90 €
---	----------------

Banana Chicken Huhn mit Bananen-Nuss-Curry-Sauce	10,90 €
--	----------------

| MITTAGSMENÜ 2

Daal Tarka Indisches Nationalgericht – Linsen in würziger Sauce	10,50 €
---	----------------

Bartha Traditionelles Auberginen-Gericht im Lehmofen gebacken, mit gebratenen Zwiebeln und Tomaten mit Kokosmilch	10,50 €
---	----------------

Chicken Daal Hühnchenfleisch mit Linsen in Tomaten-Butter-Curry-Sauce	10,90 €
---	----------------

Murg Nilgiri Hühnchenbrustfilet mit frischem Koriander, Kokosnuss, Pfefferminze, grünem Chilli und Spinat (scharf)	10,90 €
--	----------------

Jheenga Masala Krabben mit Tomaten, Zwiebel und Paprika in scharfer Curry-Sauce	10,90 €
---	----------------

Jheenga Aloo Krabben mit Kartoffeln in würziger Curry-Sauce (mittelscharf)	10,90 €
--	----------------

MITTAGSMENÜ 3

Alu Gobi	10,50 €
Typische indische Kartoffel-Blumenkohl-Kombination in würziger Curry-Sauce mit Kümmel	
Kadai Paneer/Tofu	10,90 €
Käsegericht serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer indischer Sauce	
Fisch Vindaloo	10,90 €
Fisch in Kartoffel-Ingwer-Curry-Sauce (sehr scharf)	
Chicken Vindloo	10,90 €
Hühnchenfleisch mit Kartoffel-Ingwer-Curry-Sauce (sehr scharf)	
Lamm Vindaloo	10,90 €
Lammfleisch mit Kartoffel-Ingwer-Curry-Sauce (sehr scharf)	
Heriyali Tikka	10,90 €
Zartes, mariniertes Hühnchenfleisch in Minze-Koriander-Sauce mit würzigem Salat	

MITTAGSMENÜ 4

Palak Paneer	10,90 €
Spinatcreation mit hausgemachtem Käse oder Tofu	
Dahi Meat	10,90 €
Lammfleisch mit Joghurt-Curry-Sauce	
Chicken Masala	10,90 €
Hühnchenbrustfilet mit feinem Paprika in Tomaten-Ingwer-Curry-Sauce	
Matar Paneer	10,50 €
Schmackhaftes Erbsen-Frischkäse-Gericht mit frischem Koriander	
Lamm Nilgiri	10,90 €
Lammfleisch mit Koriander, Kokosnuss, Spinat und Pfefferminze	
Butter Chicken	10,90 €
Gegrilltes Tandoori-Chicken in Butter-Tomaten-Sauce	

MITTAGSMENÜ 5

Dal Makhni Traditionelles indisches Linsengericht mit Butter-Kümmel-Curry-Sauce	10,50 €
Alu Chana Masala Kichererbsen und Kartoffeln mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer und Kokosmilch in Curry-Sauce	10,50 €
Bhindi Gosht Frische Okras mit Lammfleisch	10,90 €
Bhindi Masala Frische Okras in Masala-Sauce	10,50 €
Chicken Tikka Zart gegrilltes Hühnchenbrustfilet in Joghurt mariniert	10,90 €
Chicken Mango Hähnchenbrustfilet mit Mango-Nuss-Curry-Sauce	10,90 €

MITTAGSMENÜ 6

Dal Palak Linsen mit Spinatcreation	10,50 €
Mango Vegetable Gemüse mit Mango-Nuss-Curry-Sauce	10,50 €
Chicken Bhartha Hühnchenfleisch mit gebackenen Auberginen	10,90 €
Achhari Gosht Lammfleisch mit Achhari-Gewürzen	10,90 €
Dal Gosht Linsen mit Lammfleisch	10,90 €
Kadai Chicken Hühnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce	10,90 €

| SUPPEN // SOUPS

Dal Soup	4,90 €
Indische Linsensuppe // Indian lentil soup	
Vegetable Soup	4,90 €
Indische Gemüsesuppe // Indian vegetable soup	
Tomato Soup	4,90 €
Tomatensuppe nach indischer Art // Tomato soup indian style	

| TANDOORI VORSPEISEN // APPETIZERS

Murgh Tikka	7,50 €
Zarte, gegrillte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert // Tender grilled chicken marinated in yogurt	
Gemischter Tandoori Vorspeisenteller	12,50 €
Hühnerbrustfilet 3 mal unterschiedlich mariniert für 2 Personen mit Naan-Brot // Various appetizers for 2 persons with Naan	

| WARME VORSPEISEN // WARM APPETIZERS

Pappad	3,50 €
Hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 Saucen // Lentil wafers with 3 different tasty sauces	
Gemüse Pakoras	5,90 €
Frisches Gemüse frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl // Fresh vegetables deep fried in chick pea batter	
Chicken Pakora	6,90 €
Hühnerfleisch-Streifen frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl // Chicken slices deep fried in chick pea batter	
Vegetable Samosa	6,90 €
2 Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt // 2 Pastries filled with potatoes and peas	
Onion rings	5,50 €
Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl // Onion rings with chick pea batter	
Vorspeise für 2 Personen (vegetarisch)	11,50 €
Verschiedene Gemüse im Teigmantel (Pakoras) mit Käse // Various vegetables in chick pea batter (Pakoras) with cheese for 2 persons (vegetarian)	
Vorspeise für 2 Personen (gemischt)	12,50 €
Verschiedene Gemüse, Hühnerfleisch im Teigmantel (Pakoras) // Various vegetable Pakoras with chicken (Pakoras) for 2 persons	

| SALATE // SALADS

Salate der Saison	4,90 €
Salat Spezial mit Hühnerfleischstreifen	8,50 €

| JOGHURTSPEISEN UND BEILAGEN // YOGURT DISHES AND SIDEDISHES

Einfacher Joghurt // Plain yogurt	2,50 €
Kheera Ka Raita Joghurt mit Gurken // Yogurt with cucumber	3,50 €
Jeera Aloo Kartoffeln mit Kreuzkümmel // potatoes with cumin	5,50 €

| VEGETARISCHE & VEGANE SPEZIALITÄTEN

Palak Paneer / Tofu	13,90 €
Rahmspinat-Kreation mit hausgemachtem Käse oder Tofu // Creamy spinach with homemade cheese or tofu	
Bhindi Masala	13,50 €
Frische Okraschoten in herzhafter Sauce // Fresh ladyfinger in a spicy sauce	
Matar Paneer / Tofu	13,50 €
Schmackhaftes Gericht mit hausgemachtem Käse oder Tofu mit Erbsen und frischem Koriander // Homemade cheese or tofu with peas and fresh coriander	
Mixed Vegetable Masala	12,90 €
Frisches Gartengemüse nach indischer Art // Mixed fresh vegetables indian style	
Gemüse Kofta	13,50 €
Frittierte Gemüse-Bällchen mit Nüssen in einer würzigen Curry-Sauce // Fried vegetable dumplings in a spicy curry sauce	
Malai Kofta	13,90 €
Frittierte Kartoffel-Käse-Bällchen mit Nüssen in Tomaten-Curry-Sahne-Sauce // Fried potato cheese balls with tomatoe curry cream sauce	
Dal Makhani	12,90 €
Indisches Nationalgericht: gelbe oder schwarze Linsen mit Butter zubereitet // National dish of India: yellow or black lentils prepared with butter	
Kadai Paneer	13,90 €
Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer Sauce // Homemade cheese served in a pan with capsicum, tomatoes and onions in a typical sauce	
Vegetable Korma	13,90 €
Frisches Gemüse mit Rosinen in Safran-Mandel-Sauce // Fresh vegetables with raisins in saffron almond sauce	
Bhartha	13,90 €
Traditionelles Auberginengericht aus Zwiebeln, Tomaten und Kokosmilch im Lehmofen gebacken // Traditional eggplant dish, cooked in a clay oven with onions, tomatoes and coconut milk	
Paneer Butter Masala	13,90 €
Hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce // Homemade cheese in butter masala sauce	
Mango Vegetable	13,90 €
Gemüse in Mango-Mandel-Cashewnuss-Sauce // Vegetables in mango almond cashew sauce	
Alu Chana Masala	13,50 €
Kichererbsen, Kartoffeln in kräftiger Currysauce mit frischen Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Kokosmilch // Chick peas and potatoes in curry with fresh tomatoes, ginger, onions and coconut milk (hot)	
Vegetable Jalfrezi	13,50 €

Frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Tofu, Zwiebeln und Kokosmilch // Fresh vegetables with capsicum, tomatoes, tofu, onions and coconut milk (hot)

| TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

Tikka Achari taka tak 14,90 €

Hähnchenbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Mixed Pickles im Tonofen gebacken und dann in Tomaten-Butter-Kokos-Sauce gebraten // Chicken breast filet first cooked in a clay oven in achari style (ginger, garlic, yogurt and mixed pickles) and then sauted in traditional tomatoe butter coconut sauce

Tandoori Chicken 14,90 €

Hähnchenkeule (mit Knochen) eingelegt in Joghurt-Marinade im Tonofen gebacken // Half a chicken marinated with yogurt and cooked in a clay oven

Chicken Tikka 14,90 €

Zarte gegrillte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert / in yogurt

Lamm Tikka 15,90 €

Zartes mariniertes Lamm vom Spieß // Tender marinated lamb on a spit

Jheenga Tandoori 22,90 €

Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurt-Marinade // King prawns in garlic yogurt marinade

Gemischte Grillplatte 15,90 €

Etwas von allem // A little of everything

Hariyali Tikka 14,90 €

Zartes mariniertes Hühnchenfleisch mit Spinat, Minze und Koriander-Sauce // Tender marinated chicken with spinach, mint and coriander sauce

CHICKEN-CURRY-SPEZIALITÄTEN

Chicken Tikka Masala Spezialität des Hauses // House speciality	14,90 €
Butter Chicken Gegrilltes Tandoori-Hühnchen in Butter-Tomaten-Sauce // Grilled Tandoori chicken in butter tomatoe sauce	14,90 €
Chicken Palak Hühnchenbrustfilet in würziger Spinat-Kreation // Chicken breast filet in spinach	14,90 €
Chicken-Curry Hühnchenbrustfilet in würziger Masala-Sauce // Typical indian Chicken curry with masala sauce	14,90 €
Mango Chicken Zartes Hühnchenfleisch in Mango-Mandel-Cashewnuss-Sauce // Tender chicken in mango almond cashew sauce	14,90 €
Chicken Korma Zartes Hühnchenfleisch in Safran-Mandel-Sauce // Tender chicken in saffron almond sauce	14,90 €
Kadai Chicken Hühnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce // Chicken with capsicum, onions, and tomatoes in a tasty typical indian sauce	14,90 €
Chicken Kashmiri Hühnchenbrustfilet mit Koriander in orientalischer Kräuter-Sauce mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat // Chicken breast filet with coriander in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili, mint and spinach	14,90 €
Garlic Chicken Hühnchenbrustfilet in duftender Knoblauch-Curry-Sauce // Tender chicken breast in spicy garlic curry sauce	14,90 €
Chicken Bhunna Hühnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce // Tender chicken breast with capsicum and onions in spicy garlic ginger curry sauce	14,90 €
Chicken Vindaloo Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt // Tender chicken with potatoes (spicy seasoning - very hot)	14,90 €

| LAMM-SPEZIALITÄTEN

Rogan Josh	15,50 €
Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce // Tender Lamb in Rogan curry sauce	
Lamm Palak	15,50 €
Zartes Lammfleisch in würziger Butter-Spinat-Kreation // Tender lamb with in a butter spinach creation	
Lamm Vindaloo	15,50 €
Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch-Currysauce // Lamb with potatoes in garlic-currysauce (hot)	
Lamm Kashmiri	15,50 €
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit grünem Chili, Minze und Spinat // Tender lamb in coriander leaves in an oriental herb sauce with green chili, mint and spinach	
Rarha Gosht	15,50 €
Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce // Lamb with garlic ginger curry sauce	
Mutton Do Pyaza	15,50 €
Lammfleisch mit Zwiebeln und Masala-Sauce (spezielle Gewürzmischung) // Lamb with onions and Masala sauce	
Lamb Boti Masala	15,50 €
Zartes Tandoori-Lamm in Masalasauce (spezielle Gewürzmischung) // Tender Tandoori lamb in Masala sauce (hot)	

| FISCH-CURRY-SPEZIALITÄTEN

Goa Fish-Curry	15,50 €
Fisch-Curry nach Goa-Art // Fish curry Goa style	
Fisch Masala	15,50 €
Fischfilet mit ausgewählten Gewürzen und Spezial-Sauce nach indischer Art // Fine Fish in special sauce (hot)	
Jheenga Masala	22,50 €
Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Currysauce // King Prawns in tasty tomato garlic curry sauce	
Jheenga Palak	22,90 €
Riesengarnelen in Spinat-Kreation // King prawns in spinach	
Jheenga Vindaloo	21,90 €
Riesengarnelen mit Kartoffeln in Knoblauch-Currysauce// King prawns with potatoes in garlic-currysauce (hot)	
Jheenga Korma	22,50 €
Riesengarnelen in Safran-Mandel-Sauce // King prawns served in a saffron almond sauce	
Jheenga Sabzi	20,90 €
Riesengarnelen mit frischem Gemüse nach nordindischer Art // King prawns with fresh vegetables North Indian style	

| INDISCHES BROT

Chapati Einfaches Brot aus grobem Weizenmehl /	3,20 €
Naan Brot aus Hefeteig // Bread made from yeast dough	3,20 €
Butter Naan Brot aus Hefeteig // Bread made from yeast dough	3,50 €
Garlic Naan / Ginger Naan Knoblauch- oder Ingwerbrot aus Hefeteig // Garlic or ginger bread made from yeast dough	3,50 €
Chicken Naan / Bread made from yeast dough with chicken	4,90 €
Keema Naan / Bread made from yeast dough with minced meat	4,90 €
Pishauri Naan Brot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse, Chashewnüssen und Rosinen // Bread made from yeast dough filled with cheese, cashews and raisins	4,90 €
Bhatura Frittiertes Brot aus Hefeteig // Fried bread made from yeast dough	4,50 €
Paratha Brot aus Weizenmehl /	3,50 €

| DESSERTS

Mangocreme mit Vanilleeis Mango cream with vanilla ice	4,90 €
Firni Mandel-Reis-Vanille-Pudding // Almond rice vanilla pudding	4,90 €
Gulab Jamun Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken // Balls of milk and cottage cheese baked in honey	4,90 €
Gajar Halwa Geriebene Karotten mit Mandeln, Pistazien und Honig // Grated carrots with almonds, pistachio and honey	4,90 €
Banana Split Frische Banane mit Mangocreme und Vanilleeis // Fresh banana with mangocream an vanilla ice	4,90 €