

- 64 Prince Dal** ind. Nationalgericht, scharf **7,90 9,90**  
zubereitet aus versch. indischen Linsen, feingehackten  
Zwiebeln, Ingwer, fr. Tomaten u. ausgesuchten Kräutern
- 66 Dal Makhani** Nationalgericht **7,90 9,90**  
verschieden Linsen mit Butter zubereitet u. Spezialgewürzen  
abgestimmt M
- 68 Karahi Paneer** hausgem. frischer Käse **9,50 11,50**  
mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, frischen  
gemahlene Gewürzen mit milder Soße M
- 69 Mixed Vegetable Madras** scharf **8,90 10,90**  
frisches Gemüse nach Jahreszeit,  
zubereitet mit Spezialgewürzen;  
angerichtet nach südindischer Art in Kokosnußsoße
- 70 Aloo Chana Masala** **8,50 10,50**  
Kichererbsen mit Kartoffeln in einer würzigen Sauce
- 74 Palak Aloo** Kartoffeln mit feinem Spinat, **7,90 9,90**  
zubereitet nach alter ind. Rezeptur
- 75 Bhindi Masala** frisches Okragemüse, **9,50 11,50**  
Zwiebeln, Tomaten, Ingwer mit milder Soße
- 76 Chily Paneer** hausgemachter Frischkäse **9,50 11,50**  
mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika,  
Knoblauch mit scharfer Sauce M

## BEILAGEN

- 79 Paneer Nan** Fladenbrot aus Weizenmehl, **2,70 3,10**  
gefüllt mit hausgemachtem Käse mit Gewürzen,  
im Tonofen gebacken G,M
- 80 Nan** (Hefeteigbrot) G **2,20 2,60**
- 81 Garlic Nan** **2,30 2,70**  
Hefeteig mit Knoblauch G
- 82 Roti** **1,30 1,60**  
einfaches Brot aus Vollkorn-Weizenmehl G
- 83 Portion Basmatireis** **1,90 2,20**
- 84 Unsere Dips**  
zum Mitnehmen: M **pro Portion 0,50 0,60**  
Mango Chutney, Mint Soße oder grüne Chilli Soße

**Inhaltsstoffe**  
mit Farbstoffen \*  
Mit Konservierungsstoffen 1  
Coffeinhaltig 2  
mit Süßungsmittel 3  
enthält Phenylaminquelle 4  
chininhaltig 5  
mit Phosphat, Phosphorsäure 7  
Säuerungsmittel 8  
Antioxydationsmittel (Ascorbinsäure 9  
Stabilisator 10  
Aroma 11  
Antioxydationsmittel 12  
Schwefeldioxid / Sulfite 13

**Stoffe die Allergien und  
Unverträglichkeiten  
auslösen können:**  
Glutenhaltige Getreide -  
- Weizen G1 Gerste G2  
Erdnüsse E  
Milchprodukt M  
Schalenfrüchte S  
Alle Fische F  
Sulfate bei Weizen SU  
Krebstiere K  
Weichtiere W

## GETRÄNKE

### ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

- 320 Mineralwasser** 0,7 l **1,90 2,30**  
**321 Cola, Fanta** 1,2 1,0 l **2,20 2,80**  
zzgl. 0,15 € Pfand

### BIERE G,2

- 325 Pilsner oder Export** 0,5 l **1,60 2,30**  
**326 Hefe- oder Kristallweizen** 0,5 l **1,30 1,90**  
zzgl. 0,15 € Pfand

### WEINE S4

- 330 Ind. Rot- oder Weisswein** 0,7 l **9,90 11,90**

### SPIRITUOSEN

- 335 Mangoschnaps** 0,7 l **16,90 17,90**  
**336 Ballantines** 0,7 l **16,90 17,90**  
**337 Bacardi** 0,7 l **16,90 17,90**

### INDISCHE GETRÄNKE

- 90 Lassi süß** (Joghurt mit Zucker) M 0,7 l **3,40 4,10**  
**91 Lassi salzig** (Joghurt mit Gewürzen) M 0,7 l **3,40 4,10**  
**92 Mangonektar** (Fruchtsaftgetränk) 1,0 l **3,10 3,60**  
**93 Mango Lassi** (Joghurt mit Mango) M 0,7 l **4,20 4,90**  
**94 Indisches Bier** G,2 0,33 l **1,90 2,30**

## Unser besonderes Mittagsbuffet:

12.00 - 14.30 Uhr  
- jeden Tag wechselnd-

**Dienstag bis Freitag** (außer an Feiertagen)

Vorspeise, 4 Hauptgerichte, Basmatireis,  
Fladenbrot, Papadam, Salat oder Suppe

non vegetarisch nur **7,50 €** / pro Person

## All you can eat!

# ORIGINAL INDIAN TANDOORI RESTAURANT HOUSE OF INDIA



Januar 2019



Goethestr. 8 • 68161 Mannheim  
Tel. 06 21 / 1 22 93 05  
Tel. + Fax 06 21 / 1 22 93 06

**Anrufen - Bestellen - Abholen  
oder liefern lassen!**

**Exzellente Warenqualität!  
Täglich alles frisch zubereitet!**

**Wir liefern auch zu Ihnen nach Hause.**  
Mindestbestellwert **25,- Euro** (ohne Getränke):  
MA-Innenst., Neckarst., Käfertal, MA-Vorstadt, Lindenh.  
(Andere Stadtteile bitte anfragen) Lieferzeit: 40-60 Min.

**Öffnungszeiten:**

Montag 17.00 - 23.30

Di.-Sa. von 11.30 - 14.30 u. 17 - 23.30 Uhr

Sonntag von 12.00 - 23.00 Uhr

**Dienstag - Samstag**

Mittagessen ab **7,50 €**  
incl. Suppe

[www.restaurant-of-india.de](http://www.restaurant-of-india.de)

E-Mail [sunny-singh@hotmail.de](mailto:sunny-singh@hotmail.de)



## WARMER VORSPEISEN GEBACKENES GEMÜSE

- 1 Prince Shahi Mix Pakoras** 3,90 4,70  
frisches gemischtes Gemüse, Fisch und Hühnchenbrustfilet;  
gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 2 Vegetable Pakoras** frisches Gemüse, 3,30 4,30  
gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 3 Onions Bhajja** Zwiebelringe kräftig 3,20 3,80  
gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 4 Fishpakoras** 4,20 5,20  
zartes Fischfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 5 Chicken Pakora** Hühnchenbrustfilet 4,20 5,20  
gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 6 Papadam** (2 Stück) 1,40 1,80  
hauchdünner, orientalisches gewürzter Linsenfladen
- 7 Prince Salat** n. Art des Hauses, mit Tomaten, Gurken, grünem Salat, Panir (indischer Käse) M 3,90 4,50
- 8 Gemischter Salat** nach Saison 3,00 3,90

## TANDOORI-GRILL SPEZIALITÄTEN

*Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen. Fleisch und Brot erhalten ein einmaliges, mystisches Aroma. Alle Gerichte mit Salat od. Reis od. Brot.*

- 9 Bhunna Chicken Tikka (scharf)** 10,90 12,90  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit feinen Gewürzen, frischem Gemüse u. Knoblauch-Chilisauce
- 10 Chicken Tikka** 10,90 13,50  
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor und am Spieß gegrillt \*  
(Kann Aktivitäten und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)
- 11 Lamb Tikka** zartes Lammfilet 11,50 13,50  
in Joghurt mariniert und im Tandoor am Spieß gegrillt M
- 12 Bhuna Mixed Grill (scharf)** 10,90 12,90  
Hühnchenbrustfilet und Lammfleisch im Tandoor gegrillt, angerichtet mit Tomaten, Paprika, gerösteten Zwiebeln und scharfer Gewürzsauce
- 13 Prince Shahi Mix Grill** eine 11,90 13,50  
Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten
- 14 Shahi Grill (Chicken Tikka, Lamb Tikka)** 11,50 13,50  
Hühnchenbrustfilet und Lammhackfleisch mariniert und pikant gewürzt mit Spezialgewürzen, im Tandoor gegrillt

## BIRIANY - REISSPEZIALITÄTEN

Unsere Birianys werden mit Basmati-Reis, Mandeln, Rosinen und gerösteten Zwiebeln angerichtet

- 15 Prince Mixed Biriany** 9,90 12,90  
Lamm, Hühnchen und frisches Gemüse, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen
- 17 Seafood Biriany** Fisch, Shrimps u. Erbsen zubereitet mit feinen Seafoodgewürzen 9,90 11,90
- 18 Vegetable Biriany** 8,90 10,90  
frisches gemischtes Gemüse nach Jahreszeit zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen

## HÜHNCHENBRUSTFILET

- 19 Prince Chicken Massala** 9,50 11,90  
Hühnchenbrustfilet fein mariniert m. Spezialgewürzen, Panir (hausgemachter ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsauce M
- 20 Chicken Makhani (Buttar Chicken)** 9,50 11,90  
-Ind. Nationalgericht- saftiges Tandoori Hühnchenbrustfilet, kurz gegrillt und fertiggegart mit leckeren Gewürzen und einer sahnigen Tomatencremesauce M
- 21 Chicken Palak** 8,90 10,90  
feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur, mit fein gewürzten Hühnchen
- 22 Chicken Jalfrise** 8,50 10,90  
zartes Hühnchenbrustfilet, mit frischem Gemüse n. Saison, nach nordindischer Art
- 23 Chilly Chicken Massala** scharf 8,90 10,90  
Hühnchenbrustfilet, scharf gewürzt, mit frischem Gemüse und Spezialgewürzen, angerichtet nach Art des Hauses
- 24 Chicken Madras** scharf 8,50 10,50  
Hühnchenbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kokosnußsauce
- 25 Chicken Korma** 9,50 11,90  
Hühnchenbrustfilet mit Kokos und Mandelsauce
- 26 Punjabi Chicken Bhuna** 8,90 10,90  
zartes Hühnchenbrustfilet zubereitet aus einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten
- 27 Chicken Dal** indisches Nationalgericht 8,50 10,50  
zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, mit Hühnchenfilet, Ingwer und Zwiebeln

## LAMM MIT BASMATIREIS

- 28 Prince Lamb Massala** 10,50 12,50  
Lammfleisch fein mariniert, mit Spezialgewürzen, mit Panir (hausgem. ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsauce
- 29 Lamb Korma** feine Lammfleischwürfel 10,50 12,50  
zart mariniert; angerichtet in milder Mandelsauce
- 33 Lamb Palak** feiner Spinat, zubereitet 9,90 12,50  
nach alter indischer Rezeptur, mit zartem Lammfleisch
- 35 Lamb Bhuna** zartes Lammfleisch, 9,90 12,50  
zubereitet mit einer Mischung aus versch. Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten
- 36 Lamb Madras** 9,50 11,50  
Lammfleisch, scharf gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet nach südindischer Art, in Kokosnußsauce
- 38 Lamb Vindaloo** Lammfleisch sehr scharf 9,50 11,50  
gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet nach südindischer Art mit Kartoffeln in Kokosnußsauce

*Saucen und Dressing enthalten Spuren von Geschmacksverstärker, teilweise Farbstoffe. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Personal.*

- fein mariniert; angerichtet in würziger Tomatencremesauce
- 40 Lamb Dal** indisches Nationalgericht 9,50 11,50  
zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, mit fein mariniertem, zartem Lammfleisch
- 42 Lamb Vegetable** zartes Lammfleisch, 9,50 11,50  
fein mariniert, mit frischem Gemüse n. Jahreszeit, angerichtet in milder Sauce mit feinen Gewürzen

## MEERESFRÜCHTE MIT BASMATIREIS

- 45 Prince Fish Massala** Fischfilet, 10,90 12,90  
gewürzt mit speziellen indischen Seafoodgewürzen, Panir (hausgem. ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsauce M
- 46 Fish Bhuna** 10,50 12,90  
Fischfilet, fein gewürzt, zubereitet n. nordindischer Art mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln u. frischen Kräutern
- 47 Fish Jalfrise** 10,50 12,50  
zartes Fischfilet, mit frischem Gemüse nach Saison
- 48 Fish Madras** scharf 10,50 12,50  
Fischfilet scharf gewürzt, angerichtet n. südindischer Art, in Kokosnußsauce
- 49 Shrimps Bhuna** 10,50 12,50  
zubereitet nach nordindischer Art mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern
- 51 Scampi Bhuna** 12,50 13,90  
Garnelen zubereitet nach nordindischer Art mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern K

## VEGETARISCHES MIT BASMATIREIS

- 60 Prince Mix Vegetable Massala** 9,50 11,50  
frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, Panir (hausgem. ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsauce M
- 62 Malai Kofta** 8,90 10,90  
Gemüsebällchen mit Panir (hausgem. ind. Käse) und versch. Früchten, angerichtet in feiner Mandelsauce M
- 63 Palak Panir** 8,90 10,90  
Feiner Blattspinat zubereitet nach original indischer Art; mit hausgem. ind. Käse (Panir) und erlesenen Kräutern M

## Abendbuffet:

- Jeden Donnerstag -  
von 18.00 - 22.00 Uhr  
außer an Feiertagen! außer an Feiertagen!

Vorspeise, Geb. Gemüse, 2 Fleischgerichte,  
3 Vegetarische Gerichte, Basmatireis, Nan u. Nachspeise

nur **13,90 €** / pro Person  
**All you can eat!**