

Vegetarisches mit Basmatireis

Abholpreis

Lieferpreis

60	Mix Vegetable Moughlai^{S,M}	9,90	12,50
	frisches Gemüse n. Jahreszeit, zubereitet m. Spezialgewürzen, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße		
62	Malai Kofta^M	9,50	11,90
	Gemüsebällchen, angerichtet in feiner Mandelsoße		
63	Palak Panir^M	9,50	11,90
	Feiner Blattspinat zubereitet nach original indischer Art; mit hausgem. ind. Käse (Panir) und erlesenen Kräutern		
64	Dal Massala ind. Nationalgericht, scharf	8,90	11,50
	zubereitet aus versch. indischen Linsen, feingehackten Zwiebeln, Ingwer, fr. Tomaten u. ausgesuchten Kräutern		
66	Dal Makhani^M Nationalgericht	8,50	10,90
	verschiedene Linsen mit Butter zubereitet u. Spezialgewürzen abgestimmt		
68	Karahi Paneer^M hausgem. frischer Käse	10,50	12,90
	mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, frischen gemahlene Gewürzen mit milder Soße		
69	Mixed Vegetable Madras scharf	8,90	11,50
	frisches Gemüse n. Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen; angerichtet nach südindischer Art in roter Kokosnußsoße		
70	Aloo Chana Masala	8,90	11,50
	Kichererbsen mit Kartoffeln in einer würzigen Sauce		
70A	Vegetable Korma^{M,S}	9,50	11,90
	frisches gemischtes Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet mit Mandeln, Cashewkernen in milder Sauce		
74	Palak Aloo Kartoffeln mit feinem Spinat,	8,50	10,90
	zubereitet nach alter ind. Rezeptur		
75	Bhindi Masala frisches Okragemüse,	9,90	12,50
	Zwiebeln, Tomaten, Ingwer mit milder Soße		
76	Chily Paneer^M hausgemachter Frischkäse,	10,50	12,90
	mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch m. scharfer Soße		

Beilagen

Abholpreis

Lieferpreis

79	Paneer Nan^{M, G1} Fladenbrot aus Weizenmehl	2,90	3,10
	gefüllt mit hausgem. Käse, mit Gewürzen, im Tonofen gebacken		
80	Nan^{G1} Hefeteigbrot	2,40	2,90
81	Garlic Nan^{G1}	2,50	2,90
	Hefeteigbrot mit Knoblauch		
82	Roti^{G1}	1,40	1,70
	einfaches Brot aus Vollkorn-Weizenmehl		
83	Portion Basmatireis	1,90	2,20
84	Unsere Dips^M		
	zum Mitnehmen: pro Portion	0,50	0,60
	Mango Chutney, Mint Soße oder grüne Chilli Soße		



Getränke

Erfrischungsgetränke

320	Mineralwasser	0,7l	1,90	2,30
321	Cola^{*,2}, Fanta^{*,11}	1,0l	2,20	2,80
			zzgl. 0,15 € Pfand	

Biere

325	Pilsner oder Export^{G2}	0,5l	1,60	2,30
326	Hefe- oder Kristallweizen^{G2}	0,5l	1,30	1,90
			zzgl. 0,15 € Pfand	



Weine

330	Ind. Rot- oder Weisswein¹³	0,7l	9,90	11,90
-----	--	------	------	-------

Indische Getränke

90	Lassi Coconut^M (Joghurt m. Zucker)	0,75l	4,00	5,10
91	Lassi salzig^M (Joghurt m. Gewürzen)	0,75l	4,00	5,10
92	Mangofruchtsaftgetränk^{8,11,12,10}	1,0l	3,10	3,60
93	Mango Lassi^M (Joghurt m. Mango)	0,75l	4,60	5,70
93A	Mango Lassi^M (Joghurt m. Mango)	0,5l	3,20	4,40
94	Indisches Bier^{G2}	0,33l	2,10	2,50

Inhaltsstoffe:

- * = mit Farbstoffen
- 1 = mit Konservierungsstoffen
- 2 = koffeinhaltig
- 3 = mit Süßungsmittel
- 4 = enthält Phenylalaninquelle
- 5 = chininhaltig
- 7 = mit Phosphat, Phosphorsäure
- 8 = Säuerungsmittel
- 9 = Ascorbinsäure
- 10 = mit Stabilisator
- 11 = mit Aroma
- 12 = Antioxidationsmittel
- 13 = Schwefeldioxid / Sulfite

Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

- Glutenhaltige Getreide**
- Weizen: G1
- Gerste: G2
- Erdnüsse E
- Milchprodukte: M
- Schalenfrüchte (Mandeln, Cashewkerne): S
- All Fische: F
- Sulfate bei Weizen: SU
- Krebstiere: K
- Weichtiere: W



Unser besonderes Mittagsbuffet:

All you can eat!

All you can eat!

- 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 **7,90 €** / pro Person

ORIGINAL INDIAN TANDOORI RESTAURANT HOUSE OF INDIA



Gültig ab
Januar 2021



Gültig ab
Januar 2021

Goethestr. 8 • 68161 Mannheim

Tel. 06 21 / 1 22 93 05

Anrufen - Bestellen - Abholen
oder liefern lassen!

Exzellente Warenqualität!
Täglich alles frisch zubereitet!

Wir liefern auch zu Ihnen nach Hause.

Mindestbestellwert ab 25,- € (ohne Getränke):

PLZ 68165 - PLZ 68167 - PLZ 68161 - PLZ 68159

ab 30,- €: PLZ 68163 - PLZ 68199 -

PLZ 68259 (Feudenheim) - PLZ 68309 Käfertal

Andere Stadtteile auf Anfrage Lieferzeit: 40-60 Min.

Öffnungszeiten:

Montag 16.30 - 23.30

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

Sonntag von 12.00 - 23.00 Uhr

Dienstag - Freitag
Mittagsbuffet

außer an
Feiertagen!

außer an
Feiertagen!

www.indianrestaurantgermany.de

E-Mail: sunny-singh@hotmail.de

Warme Vorspeisen

mit 1 Dip gratis wahlweise Mango od. Mint od. Chili

Abholpreis

Lieferpreis

- | | | |
|--|-------------|-------------|
| 1 Prince Shahi Mix Pakoras^F | 3,90 | 4,90 |
| frisches gemischtes Gemüse, Fisch und Hühnchenbrustfilet; frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | | |
| 2 Vegetable Pakoras | 3,60 | 4,70 |
| frisches Gemüse, frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | | |
| 3 Onions Bhajja | 3,50 | 4,40 |
| Zwiebelringe kräftig frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | | |
| 4 Fishpakoras^F | 4,20 | 5,40 |
| zartes Fischfilet, frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | | |
| 5 Chicken Pakora | 4,20 | 5,40 |
| Hühnchenbrustfilet frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | | |
| 6 Papadam (2 Stück) | 1,40 | 2,00 |
| hauchdünner, orientalisches gewürzter Linsenfladen | | |
| 7 Vegetable Samosa^{G1} (2 Stück) | 3,90 | 5,20 |
| Teigtaschen gefüllt mit gemischtem Gemüse | | |
| 8 Gemischter Salat^M nach Saison, mit Joghurdressing | 3,00 | 3,90 |



Tandoori-Grill Spezialitäten

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen. Fleisch u. Brot erhalten ein einmaliges, mystisches Aroma.

- | | | |
|--|--------------|--------------|
| 9 Bhunna Chicken Tikka^M (scharf) | 10,90 | 13,50 |
| gegrilltes Hühnchenbrustfilet, zubereitet mit feinen Gewürzen, frischem Gemüse u. Knoblauch-Chilisoße, dazu Reis | | |
| 10 Chicken Tikka^M (ohne Soße) | 11,50 | 13,90 |
| Hühnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor und am Spieß gegrillt, dazu Brot | | |
| 10A Chicken Tikka Massala^M | 11,50 | 13,90 |
| Hähnchenbrust gegrillt, im Tandoor zubereitet mit frischen Kräutern u. ind. Gewürzen u. Massalasoße, dazu Reis | | |
| 11 Lamb Tikka^M (ohne Soße) zartes Lammfilet in Joghurt mariniert und im Tandoor am Spieß gegrillt, dazu Brot | 11,90 | 13,90 |
| 11A Lamb Tikka Massala^M | 11,90 | 13,90 |
| Lammfleisch gegrillt, im Tandoor zubereitet mit frischen Kräutern u. ind. Gewürzen u. Massalasoße, dazu Reis | | |
| 12 Bhuna Mixed Grill^M (scharf) | 11,90 | 13,90 |
| Hühnchenbrustfilet und Lammfleisch im Tandoor gegrillt, angerichtet mit Tomaten, Paprika, gerösteten Zwiebeln und scharfer Gewürzsoße, dazu Reis | | |
| 13 Shahi Mix Grill^{F,K,M} (ohne Soße) | 11,90 | 14,50 |
| eine Zusammenstellung versch. Tandoori-Spezialitäten Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch, Garnelen u. Fisch, dazu Brot | | |

Biriany - Reisspezialitäten

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

- | | | |
|--|-------------|--------------|
| 15 Chicken Veg. Biriany^S | 9,90 | 13,50 |
| Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse, Mandeln, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen | | |

- | | | |
|--|--------------|--------------|
| 15A Lamb Veg. Biriany^S | 10,90 | 13,90 |
| Lammfleisch und frisches Gemüse, Mandeln, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen | | |
| 17 Garnelen Veg. Biriany^{S,K} | 12,90 | 14,90 |
| Riesengarnelen, Mandeln, mit frischem Gemüse u. feinen Gewürzen abgestimmt | | |
| 18 Vegetable Biriany^{S,M} | 8,50 | 10,90 |
| frisches gem. Gemüse nach Jahreszeit, Mandeln, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen, mit Panir (hausgem. ind. Käse) | | |

Hühnchenbrustfilet mit Basmatireis

- | | | |
|---|-------------|--------------|
| 19 Chicken Moughlai^{S,M} | 9,90 | 12,50 |
| Hühnchenbrustfilet fein mariniert m. Spezialgewürzen, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße | | |
| 20 Chicken Makhani^{M,S} (Buttar Chicken) | 9,50 | 12,50 |
| -Ind. Nationalgericht- saftiges Tandoori Hühnchenbrustfilet, kurz gegrillt und fertiggegart mit leckeren Gewürzen und einer sahnigen Tomatencremesoße, Mandeln | | |
| 20A Chicken Mango^M | 9,50 | 11,50 |
| Hühnchenbrustfilet angerichtet in milder Mango Soße | | |
| 21 Chicken Palak^M feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur, mit fein gewürzten Hühnchen | 9,50 | 11,90 |
| 22 Chicken Curry^M Hühnchenbrustfilet zubereitet mit feinen Gewürzen, nach nordindischer Art | 8,90 | 11,50 |
| 23 Chilly Chicken Massala scharf | 9,50 | 11,90 |
| Hühnchenbrustfilet, scharf gewürzt, mit frischem Gemüse und Spezialgewürzen, angerichtet nach Art des Hauses | | |
| 24 Chicken Madras scharf | 8,90 | 11,50 |
| Hühnchenbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnußsoße | | |
| 25 Chicken Korma^{S,M} | 9,90 | 12,50 |
| Hühnchenbrustfilet mit Kokos, Mandeln und Cashewkernen in milder Soße | | |
| 26 Punjabi chicken Bhuna | 8,90 | 11,50 |
| zartes Hühnchenbrustfilet zubereitet aus einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten | | |
| 27 Chicken Dal indisches Nationalgericht zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, mit Hühnchenfilet, Ingwer und Zwiebeln | 8,90 | 11,50 |

Lamm mit Basmatireis

- | | | |
|--|--------------|--------------|
| 28 Lamb Moughlai^{S,M} | 10,90 | 13,50 |
| Lammfleisch fein mariniert, mit Spezialgewürzen, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße | | |
| 29 Lamb Korma^{S,M} feine Lammfleischwürfel zart mariniert; angerichtet Mandeln und Cashewkernen in milder Soße | 10,90 | 13,50 |

- | | | |
|--|--------------|--------------|
| 33 Lamb Palak^M feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur, mit zartem Lammfleisch | 10,50 | 12,90 |
| 35 Lamb Bhuna zartes Lammfleisch, zubereitet mit einer Mischung aus versch. Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten | 10,50 | 12,90 |
| 36 Lamb Madras | 9,90 | 12,50 |
| Lammfleisch, scharf gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet nach südindischer Art, in roter Kokosnußsoße | | |
| 38 Lamb Vindaloo Lammfleisch sehr scharf gewürzt, zubereitet mit Spezial gewürzen, angerichtet nach südindischer Art mit Kartoffeln in roter Kokosnußsoße | 9,90 | 12,50 |
| 39 Lamb Curry^M zartes Lammfleisch zubereitet, mit feinen Gewürzen, ganz n. orodindischer Art | 10,50 | 12,90 |
| 40 Lamb Dal indisches Nationalgericht zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, mit fein mariniertem, zartem Lammfleisch | 9,90 | 12,50 |
| 42 Lamb Vegetable zartes Lammfleisch, fein mariniert, mit frischem Gemüse n. Jahreszeit, angerichtet in milder Soße mit feinen Gewürzen | 9,50 | 11,90 |

Meeresfrüchte mit Basmatireis

- | | | |
|---|--------------|--------------|
| 45 Fish Moughlai^{S,M,F} Rotbarschfilet, gewürzt mit speziellen indischen Seafoodgewürzen, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße | 10,90 | 13,50 |
| 46 Fish Bhuna^F Rotbarschfilet, fein gewürzt, zubereitet n. nordindischer Art mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln u. frischen Kräutern | 10,90 | 13,50 |
| 47 Fish Jalfraise^F zartes Rotbarschfilet, mit fr. Gemüse n. Saison | 10,50 | 12,90 |
| 48 Fish Madras^F scharf Rotbarschfilet scharf gewürzt, angerichtet n. südindischer Art, in Kokosnußsoße | 10,50 | 12,90 |
| 49 Garnelen Korma^{F,S,M,K} (geschält) Riesengarnelen in einer milden Sauce aus, Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkerne | 12,90 | 15,50 |
| 51 Garnelen Bhuna^{F,K} (geschält) Riesengarnelen zubereitet nach nordindischer Art mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern | 12,90 | 14,90 |



Abendbuffet: - Jeden Donnerstag - von 18.00 - 22.00 Uhr

außer an
Feiertagen!

außer an
Feiertagen!

Vorspeise, Geb. Gemüse, 2 Fleischgerichte,

2 Vegetarische Gerichte, Basmatireis, Nan u. Nachspeise

All you
can eat!

nur **13,90 €** /pro Person

All you
can eat!