



PUNJAB KING RESTAURANT

INDISCHES RESTAURANT

Soups/Suppen

1. Tomato Soup	6,50€
Tomatensuppe	
2. Onion Soup	6,50€
Zwiebelsuppe	
3. Daal Soup	6,50€
Linsensuppe	
4. Chicken Soup	6,50€
Hühnersuppe	
5. Fish Soup	7,50€
Fischsuppe	

Starters/Vorspeisen

6. Papadam Basket (A)	3,00€
Hauchdünne Linsen-Cracker	
7. Samosa (A)	6,50€
Teigtaschen mit Gemüse gefüllt	
8. Alu-Tikki	6,50€
Kartoffelbällchen	
9. Ghobi-Pakora	6,50€
Blumenkohl mit Kichererbsenteig, frittiert	
10. Palak-Pakora	6,50€
Blattspinat mit Kichererbsenteig, frittiert	
11. Onion-Bhaji	6,50€
Zwiebelbällchen mit Kichererbsenteig, frittiert	
12. Paneer-Pakora (G)	7,50€
Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenteig, frittiert	
13. Chicken-Pakora	7,50€
Hühnerfleisch mit Kichererbsenteig, frittiert	
14. Fish-Pakora (F)	7,50€
Fisch mit Kichererbsenteig, frittiert	
15. Punjab King Special	19,50€
Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen	



Chutney/Dip Sorten

16. Frech Mint Chutney (G)	2,00€
Hausgemachter Minz-Dip	
17. Imli Chutney (L)	2,00€
Hausgemachter Tamarinde-Dip mit Gewürzen	
18. Mango Chutney (L)	2,00€
Mango-Dip	
19. Mixed Pickle (J;L)	2,00€
Eingelegtes Gemüse in Gewürzen	

Tandoori Specialties Tandoori Spezialitäten

Alle Hauptgerichte werden mit Naan oder Reis serviert.

20. Tandoori Chicken (G)	20,50€
Eingelegte Hähnchenkeule, gegrillt mit einer speziellen Soße	
21. Chicken Tikka (G)	20,50€
Eingelegtes Hühnerbrustfilet, gegrillt mit einer speziellen Soße	
22. Paneer Tikka (G)	20,50€
Eingelegter, hausgemachter Frischkäse, gegrillt mit einer speziellen Soße	
23. Seekh Kebab	20,50€
Lamm-Hackspieße mit einer speziellen Soße	
24. Lamm-Tikka (G)	22,50€
Eingelegtes Lammfleisch, gegrillt mit einer Speziellen Soße	
25. Punjab King Special Grill (G)	25,50€
Eingelegte Garnelen, Malai Tikka, gegrilltes Lammfleisch, Chicken Tikka, Hähnchenkeule, Seekh Kebab, serviert auf einer Grillplatte, dazu Soßen und z. B. gebratene, frische Zwiebeln und Paprika.	





PUNJAB KING RESTAURANT

Alle Hauptgerichte werden mit Naan oder Reis serviert

Fish Specialties Fisch Spezialitäten

26. Fish Madras (F) 20,50€

Rotbarschfilet mit Ingwer und Chili in einer sehr scharfen Soße

27. Fish-Chilli-Masala (1,F) 20,50€

Rotbarschfilet mit gebr. Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Sweet-Chilli-Soße

28. Kadai Machi (F) 20,50€

Rotbarschfilet mit versch. Gewürzen, Koriander, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer zubereitet

29. Fish Kashmiri (E,F) 20,50€

Rotbarschfilet mit fruchtiger Ananas, Cashewnüssen und Rosinen in einer süßen, cremigen Curry-Sauce

30. Jhinga Masala (B) 20,50€

Garnelen in einer exotischen, leichten Curry-Soße

31. Lach Butter Masala (B,H,E) 21,50€

Frisches Lachsfilet; kurz gegrillt; anschließend zart gegart

32. Fisch Korma (B,H,E) 20,50€

Rotbarschfilet in Tomaten-Curry-Kokos-Sauce

35. Chicken Chana Masala (G) 18,50€

Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer leichten Curry-Tomaten-Soße

36. Mango Chicken (G) 18,50€

Hähnchenbrustfilet mit Mangos, in einer milden, cremigen Curry-Soße

37. Chilli Chicken 18,50€

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika, in einer Sweet-Chilli-Soße mit Peperoni zubereitet

38. Saag Chicken (G) 18,50€

Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat in einer Curry-Soße zubereitet

39. Chicken Balti (1) 18,50€

Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Balti-Paste zubereitet mit Knoblauch und Ingwer in süß-scharfer Soße

40. Butter Chicken (E,G,H) 18,50€

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Mandeln, in einer köstlichen Buttersoße, verfeinert mit Sahne

41. Chicken Vindaloo (L) 18,50€

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Peperoni, in einer Vindaloo-Soße

42. Chicken Kashmiri (G) 18,50€

Hähnchenbrustfilet mit Kashmiri-Gewürzen und Früchten, Kokos, Mandeln und Rosinen, in einer Süß-Sauer-Soße

43. Chicken Jalfrezi 18,50€

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer in einer Curry-Tomaten-Soße

Chicken Specialties Hähnchen Spezialitäten

33. Chicken Curry (G,H) 18,50€

Hähnchenbrustfilet in einer Curry-Soße

34. Chicken Kadai 18,50€

Hähnchenbrustfilet mit geb. Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Süß-Sauer-Sauce





PUNJAB KING RESTAURANT

Alle Hauptgerichte werden mit Naan oder Reis serviert

44. Chicken Korma (G,H) 18,50€

Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen, Pistazien, Rosinen und Mandeln in einer Curry-Soße

45. Bhindi Chicken 18,50€

Hähnchenbrustfilet mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, in einer Curry-Soße

46. Chicken- Tikka- Masala 18,50€

Mariniertes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor (Ofen), in einer Tomaten-Creme-Curry-Soße

47. Chicken Bhuna 18,50€

Hähnchenbrustfilet, würzig pikant zubereitet, mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika in einer Curry-Soße

48. Malai Tikka 20,50€

Eingelegte und marinierte Hähnchenbrust (Cashew-Käse) mit gebratenen Zwiebeln und Paprika serviert auf einer heißen Grillplatte, dazu Curry-Soße

49. Punjab King Chicken (G,E) 20,50€

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Cashewnüssen, in einer leichten Curry-Sahne-Sauce zubereitet

Lamb Specialties Lamm Spezialitäten

50. Lamb Curry 20,50€

Lammfleisch in einer leichten Curry-Sauce

51. Butter Lamb (G,H) 21,50€

Lammfleisch in einer milden Tomaten-Butter-Sauce mit Mandel, Kokos und Sahne

52. Lamb Korma (G,H) 20,50€

Lammfleisch mit Cashewnüssen, Pistazien, Rosinen und Mandeln, in einer cremigen Kokos-Sahne-Soße

53. Lamb Jalfrezi 20,50€

Lammfleisch in einer speziellen Curry-Sauce mit frischen Tomaten und Paprika

54. Lamb Balti 20,50€

Lammfleisch mit einer speziellen Balti-Paste zubereitet, mit Knoblauch und Ingwer in einer süß-scharfen Soße

55. Lamb Vindaloo 20,50€

Lammfleisch mit Kartoffeln und Peperoni, in einer Vindaloo-Soße

56. Bombay Lamb 20,50€

Lammfleisch in einer Minz-Curry-Soße mit Ingwer, Knoblauch und Koriander zubereitet

57. Roghan Josh 20,50€

Lammfleisch in einer Curry-Soße mit frischen Tomaten, Champignons, Ingwer und Zwiebeln zubereitet

58. Lamb Channa 20,50€

Lammfleisch mit Kichererbsen und verschiedenen Gewürzen in einer Curry-Soße

59. Lamb Saag 20,50€

Lammfleisch mit Blattspinat in einer Curry-Soße zubereitet

60. Lamb Tikka Masala 20,50€

Mariniertes Lammfleisch aus dem Tandoor (Ofen), mit Paprika und Zwiebeln in einer cremigen Curry-Soße.

61. Lamm Sizzler 21,50€

Mariniertes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln, auf einer Heißplatte serviert





PUNJAB KING RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

Duck Specialties Ente Spezialitäten

62. Duck Curry 19,50€

Entenfleisch in einer feinen Curry-Soße

63. Duck Jalfrezi 20,50€

Entenfleisch mit Zwiebeln und Paprika in einer speziellen Jalfrezi-Soße

64. Duck Madras (H) 20,50€

Entenfleisch mit Kokos-Milch und Kokosnuss-Raspeln, nach köstlicher südindischer Art

65. Duck Balti 20,50€

Entenfleisch, in einer speziellen Balti-Pasta mit Knoblauch, Ingwer und Kardamom, in einer Curry-Soße

66. Duck Chilli 20,50€

Entenfleisch mit geb. Paprika und Zwiebeln, in einer Sweet-Chilli-Soße

67. Duck Korma (G,H) 20,50€

Entenfleisch in einer Kokos-Curry-Sauce mit Cashewnüssen, Pistazien und Rosinen zubereitet

68. Duck Peshawri (E,G) 20,50€

Entenbrustfilet in einer cremigen Soße aus Mandeln, Cashewnüssen und Gewürzen

Biryanis Basmati Reis-Gerichte

71. Sabzi Biryani (H) 17,50€

Basmati Reis mit Gemüse und feinen Gewürzen

72. Chicken Biryani (H) 19,50€

Basmati Reis mit Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen

73. Fish Biryani (F,H) 20,50€

Basmati Reis mit Lachsfilet in feinen Gewürzen, Rosinen Cashewnüssen und Safran

74. Lamb Biryani (H) 20,50€

Basmati Reis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen

75. Prawn Biryani (B,H) 20,50€

Basmati Reis mit Garnelen, frischem Gemüse, Rosinen, Nüssen und feinen Gewürzen



Special Menu Spezielles Menü

69. Thali Shakahari 24,50€

Vegetarischer Menüteller mit versch. Speisen; Naan oder Reis, Raïta, Papadam, Pickle, Dessert

70. Thali Mansahari 27,50€

Non-veg Menüteller mit Lamm- und Chicken-Curry, Naan oder Reis, Raïta, Papadam, Pickle, Dessert





PUNJAB KING RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

Vegetarian Specialties Vegetarische Spezialitäten

76. Navratan Korna (G) 16,50€

Hausgemachter Frischkäse mit verschiedenem Gemüse, Cashewnüssen, Rosinen, Kokos-Raspeln und milder Curry-Soße

77. Saag Paneer (G,H,E) 16,50€

Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat und verschiedenen Gewürzen in einer Curry-Soße

78. Veg Jalfrezi (G) 16,50€

Verschiedene Gemüsesorten mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten

79. Malai Kofta (G,H) 16,50€

Gemüsebällchen in einer Curry-Sahne-Soße mit Kokosnuss und Mandeln

80. Butter Paneer (G,E) 17,50€

Hausgemachter Frischkäse mit Kokosnuss und Mandeln in einer milden Butter-Tomaten-Soße

81. Chilli Paneer (G) 17,50€

Hausgemachter Frischkäse, mariniert und mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Ingwer und frischen Tomaten, in einer Sweet-Chilli-Soße zubereitet

82. Daal Makhani 16,50€

Verschiedene Linsensorten mit Zwiebeln, in einer cremigen Curry-Soße



Vegan Specialties Vegane Spezialitäten

83. Alu Palak 15,50€

Kartoffeln mit Blattspinat und Gewürzen, in einer Curry-Soße

84. Bhindi Masala 16,50€

Frische Okraschoten, mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Zwiebeln gebraten

85. Daal Tadka 16,50€

Hülsenfrüchte in einer Curry-Soße mit Ingwer und Knoblauch

86. Chana Masala 16,50€

Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, in einer Curry-Soße

87. Mix Sabji 16,50€

Gemischtes Gemüse mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten, in einer Curry-Soße

88. Sabji Kofta 16,50€

Gemüsebällchen in einer Kokosnuss, mit Mandel-Curry-Soße und frischem Gemüse

Salads Salate

89. Punjabi Salad 11,50€

Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Mais und Paprika

90. Paneer Salad (G) 13,50€

Hausgemachter Frischkäse mit Mais, Gurken, Paprika und Tomaten

91. Bombay Salad (C) 13,50€

Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Ei, Tomaten, Mais und Gurke

92. Scampi Salad (B) 14,50€

mit Garnelen, Tomaten, Gurken und Mais

93. Punjab King Salad 14,50€

Gemischter Salat mit Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln und Gurken

Zur Auswahl mit:

+Veg Pakora

+Paneer Pakora

+Chicken Pakora





PUNJAB KING RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

Tandoori Naan Frisches Tandoori Brot

94. Roti (A)	2,50€
95. Naan (A) Brot nach indischer Art	3,50€
96. Kulcha Naan (A,G) Gefüllt mit leckerem Gemüse	4,50€
97. Cheese Naan (A,G) Gefüllt mit Käse	4,50€
98. Butter Naan (A,G)	4,00€
99. Garlic Naan (A,G) Gefüllt mit Knoblauch	4,50€
100. Peshawri Naan (A G E) Gefüllt mit getrockneten Früchten und Nüssen	4,50€
101. Paneer Naan (A,G) Gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse	4,50€
102. Mix Naan (A,G) Gefüllt mit Käse, Knoblauch und Koriander	4,50€

Beilagen

103. Reis Basmati Reis Natur	3,50€
104. Naturjoghurt	2,50€
105. Raita (Süß) mit Joghurt, Zwiebeln, Gurke & Gewürzen	4,00€



Dessert Nachtsch

106. Mango Kul (G) Mango Frucht Eis	4,50€
107. Pista Kul (E,G) Milcheis mit Pistazien und Kardamon	4,50€
108. Gulab Jamun (G,H) 2 Milch-Bällchen mit Kokosnuss-Raspeln	4,50€
109. Kheer (G,E) Hausgemachter Milchreis mit Nüssen	4,50€
110. Gajrella Geriebene Karotten, mit Nüssen in Milch gekocht	4,50€

International Specialties Internationale Spezialitäten

Schnitzelgerichte werden aus Schweinefleisch zubereitet und entweder mit Pommes oder Salat serviert.

111. Champignonrahm-Schnitzel (G,A)	14,50€
112. Punjab King Schnitzel mit frischen Paprika, Zwiebeln, Tomaten	14,50€

Junior Menü

113. Pommes mit 6 Chicken Nuggets	10,50€
114. Schnitzel alla Milanese	12,50€