India Palace

Hermannstraße 93, 12051 berlin
+49306263986

KOMPLETTE SPEISEKARTE

TAGESMENÜS

Vegetable Spieß VEGETARISCH **12,00 €**
Zucchini, Auberginen, Paprika und indischer käse am Spieß, dazu Reis.

Sabzi-Vegetable Curry **12,00 €**
Verschiedene Gemüsesorten in Currysauce mit Koriander & Ingwer.

Dal Tarkain VEGETARISCH **12,00 €**
Butter gebratene indischen Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch dazu Reis oder Brot.

Soja Korma VEGETARISCH **12,00 €**
Sojafleisch mit verschiedenen Kräutern in pikanter Sauce (G, F)

Matter Panir VEGETARISCH **12,00 €**
hausgemachter Rahmkäse mit Erbsen in Pikanter Sauce, mit Reis. A, G

Broccoli Panir VEGETARISCH **14,50 €**
frischer Broccoli mit Rahmkäse in Currysauce, dazu Reis.G

Chicken Sabzi **13,50 €**
Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in Currysauce dazu Reis. A

Chicken Korma **14,50 €**
Hühnerbrustfilet in Curry-Sahnesauce dazu Reis. G, H

Mutton Saagwala **13,90 €**
Lammfleisch in Spinat mit frischem Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln dazu Reis. G

Rogan Josh **14,50 €**
Lammfleisch mit grüner Paprika und Zwiebeln in pikanter Currysauce, dazu Basmati-Reis und Brot. A, 1

Mutton Juchni **14,50 €**
Lammfleisch in Joghurt und diversen Gewürzen mariniert und süß-sauer zubereitet (G, H, 4, 6)

Chole Bhatura **12,00 €**
Kichererbsen in pikanter Sauce mit Fladenbrot. A, G

Pulak Panir VEGETARISCH **11,00 €**
hausgemachter Rahmkäse in Spinat, mit Reis. A, G

Malai Kofta VEGETARISCH **12,00 €**
Lotuswurzeln-Gemüsebällchen in Curry-Sahne-Sauce dazu Reis. G, H

Chicken Curry **12,50 €**
Hühnerbrustfilet in Currysauce dazu Reis. G

Chicken Saagwala **12,50 €**
Hühnerbrustfilet in Spinat dazu Reis. A, G

Chicken Madras – scharf **13,50 €**
Hühnerbrustfilet in würziger Kokos-Madrascurrysauce dazu Reis. G, H

Mutton Curry **13,50 €**
Lammfleisch in Currysauce mit Reis. G

Mutton Khumbwala **14,00 €**
Lammfleisch mit frischem Champignon und Ingwer in pikanter Gewürzsauce dazu ReisG, H

Fisch Curry **13,50 €**
Fischfilet in pikanter Currysauce dazu ReisD, 4

Lamm Keema **13,90 €**
Gehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, grünen Erbsen und Tomaten in Currysauce, dazu Reis

EMPFEHLUNG DES CHEFKOCHS

Chicken Kashmiri **14,50 €**
Gegrilltes Hähnchen, mariniert in Mughlaisauce mit Mandeln, Rosinen, Bananen und Äpfeln, dazu Basmati-Reis und Brot.A, G, H

Chicken Pune (süß sauer) **14,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Honig und Koriander in delikater Sauce mit Basmati-Reis und Brot.A, G, 4, 6

Chili Chicken (leicht scharf) **14,50 €**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit grüner Paprika und Zwiebeln in pikanter Soja-Chilisauce, dazu Basmati-Reis. A, C, F, G, 4, 5

Mix Karahi Meat **17,50 €**
Scampi, Huhn und Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, serviert im Gusseisentopf mit Basmati-Reis. A

Mutton Juckni **14,50 €**
Lammfleisch mit Mandeln und Safran in Joghurt-Sahne-sauce, dazu Basmati-Reis. A, G, H

Navratan Korma VEGETARISCH **13,90 €**
Spezialindischer Rahmkäse mit Broccoli Zucchini Erbsen, Paprika Mandeln unr Rosinen in feiner Tomatensauce, dazu Reis. G, H

Panir Badam Pasanda VEGETARISCH **13,90 €**
Käse gefüllt mit frischer Minze, Koriander, Mandeln und Cashewnüssen, in Spezialsauce mit Basmati-Reis und Brot. A, G, H

Rogan Josh **14,50 €**
Lammfleisch mit grüner Paprika und Zwiebeln in pikanter Currysauce, dazu Basmati-Reis und Brot. A, 1

GRILLSPEZIALITÄTEN

Chicken Tikka Masala **15,00 €**
gegrillte Hühnerfiletstückchen mit frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Koriander in pikanter Sauce, mit Reis und Brot. A, G, H

Grillpfanne AMBA **15,50 €**
Tandoori Chicken, Mutton Tikka, Chicken Tikka mit verschiedenen Saucen und Fladenbrot. A, 1

Mutton Tikka **15,00 €**
Gegrilltes, in Joghurt mariniertes Lammfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer, mit Reis. A, G

Panir Tikka VEGETARISCH **14,00 €**
Marinierter, gegrillter, indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in Joghurtsauce dazu Reis oder Brot.A, G

Tandoori Chicken **13,50 €**
gegrilltes mariniertes Hähnchen mit Reis oder brot. A, G, 1, 4

Tandoori Chicken Irani **13,50 €**
in Cashewnusssauce, Knoblauch und Joghurt mariniertes Hänchen, mit Fladenbrot. A, G, H

Tandoori Chicken Nawabi **13,50 €**
gegrilltes mariniertes Hähnchen ohne Knochen in pikanter Sahnesauce dazu Reis und Brot. G, H

SUPERANGEBOTE

Chicken Bombay **12,99 €**
Hühnerfilet leicht gebraten mit Korinader, frischen Chilischoten, inwürziger Tomaten-Currysauce

Chicken Himalaya **12,99 €**
gegrillte Hühnerfleisch 12 Stunden eingelegt in einer Ingwerknoblauchpaste mit Joghurt & Mandeln.G, H

Fisch Goa-Curry **13,99 €**
Rotbarschfilet in kokosmilch mit Senfkörnern gebraten, danach in Currysauce pikant gekocht. G, H

Fisch Jhalfrezi **11,99 €**
Rotbarschfilet mit Paprika Zwiebln, Ingwer und Knoblauch.

Lamm Sabji **13,99 €**
zarte Lammfleischschstüke mit verschiedenem Gemüse, in speziellen indischen Gewürzen.

Lamm Vindaloo **13,99 €**
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart

Panir Delhi VEGETARISCH **12,99 €**
hausgemachter Rahmkäse mit feingeschnittenem frischem Gemüse in Sahnesauce mit Mandeln. Cashews & Rosinen. G, H

Sabzi Kofta VEGETARISCH **12,99 €**
vegetarische Röllchen mit Kartoffeln, Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Rosinen. G, H

Soja Khumbi VEGETARISCH **12,99 €**
in einer milden Sauce aus Gewürzen und geriebenem Rahmkäse mit Champignons, Mandeln unf Cashewnüssen.G, H

Sukha Bangalor **13,99 €**
Lammfleisch mit Ananas, Paprika, frischen Ingwer und Knoblauch, mit exotischen Gewürzen gemischt.