

# Indian Palace

Steinstraße 11, 70173 stuttgart

## KOMPLETTE SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

|                                                                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Chicken Soup</b>                                                                                                            | 5,90 €  |
| Hu hnersuppe nach indischer Art                                                                                                |         |
| <b>Vegetable Soup</b>                                                                                                          | 5,50 €  |
| Traditionelle Gemüsesuppe                                                                                                      |         |
| <b>Mullagtwany Soup</b>                                                                                                        | 5,50 €  |
| Currysuppe mit Reis                                                                                                            |         |
| <b>Tomatocream Soup</b>                                                                                                        | 5,50 €  |
| Tomatencreme Suppe                                                                                                             |         |
| <b>Dal Soup</b>                                                                                                                | 4,90 €  |
| Traditionelle indische Linsensuppe                                                                                             |         |
| <b>Papadam</b>                                                                                                                 | 3,90 €  |
| Knuspriges Linsenmehlbrot (2 Stuck)                                                                                            |         |
| <b>Samosa</b>                                                                                                                  | 7,50 €  |
| Teigtaschen mit Gemüse gefüllt                                                                                                 |         |
| <b>Chicken Tikka</b>                                                                                                           | 8,90 €  |
| Hähnchenfilets in Joghurt und Gewürzen eingelegt und nach indischer Art im Tandoor-Ofen gegrillt                               |         |
| <b>Tandoori Chicken</b>                                                                                                        | 8,90 €  |
| Hähnchenschlegel in Joghurt und Gewürzen eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt                                                |         |
| <b>Fish Tikka</b>                                                                                                              | 9,50 €  |
| Fischsteckchen in Joghurt und Gewürzen eingelegt und nach indischer Art im Tandoor-Ofen gegrillt                               |         |
| <b>Mixed Pakora</b>                                                                                                            | 6,90 €  |
| Gemischtes Gemüse mit Kichererbsenmehlpanade, frittiert                                                                        |         |
| <b>Paneer-Pakora</b>                                                                                                           | 7,50 €  |
| Hausgemachte Käse mit Kichererbsenmehlpanade, frittiert                                                                        |         |
| <b>Chicken Pakora</b>                                                                                                          | 7,50 €  |
| Hähnchenfilet mit Kichererbsenmehlpanade, frittiert                                                                            |         |
| <b>Murgh Malai Tikka</b>                                                                                                       | 9,50 €  |
| Hähnchenfilets in Cashewnuß, Mandeln, Weißpfeffer und Sahne eingelegt und nach indischer Art im Tandoor-Ofen gegrillt          |         |
| <b>Mixed Starter (für 2 Personen)</b>                                                                                          | 12,90 € |
| Gemischte Vorspeiseplatte mit Chicken Tikka, Murgh Malai Tikka, Fish Pakora, Mixed Pakora und Papadam mit verschiedenen Saucen |         |
| <b>Mixed Starter veg. (für 2 Pers.)</b>                                                                                        | 11,90 € |
| Gemischte Vorspeiseplatte mit Samosa, Mixed Pakora, Blumenkohl Pakora, Paneer-Pakora und Papadam mit verschiedenen Saucen      |         |
| <b>Onion Bhaji</b>                                                                                                             | 7,90 €  |

## | SALATE

|                                                                                                |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Mixed Salad</b><br>Gemischter Salat                                                         | <b>5,90 €</b>  |
| <b>Salad Indian Palace</b><br>Gewürzte Kogniskrabben in Masalasauce auf einem Salatbett        | <b>10,50 €</b> |
| <b>Indian Style Salad</b><br>Aufgeschnittener Salat nach indischer Art mit hausgemachtem Ka se | <b>6,50 €</b>  |
| <b>Chicken Salad</b><br>Salat mit marinierten Hähnchenbrustfiletwürfel                         | <b>10,50 €</b> |
| <b>Indian Green Salad</b><br>Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Zitronen und Grünchili scharf | <b>4,50 €</b>  |

## | TANDOORI SPEZIALITÄTEN

|                                                                                                                                                            |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Tandoori Chicken</b><br>Hähnchenschlegel in Joghurt und Gewürzen eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt                                                 | <b>18,90 €</b> |
| <b>Chicken Tikka</b><br>Hähnchenfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt und nach indischer Art gegrillt mit Salat und Sauce serviert               | <b>18,90 €</b> |
| <b>Mix Grill</b><br>Bestehend aus Tandoori Chicken, Lamm Tikka, Chicken Tikka, Fish Tikka und King Prawn mit Salat und Sauce serviert                      | <b>24,90 €</b> |
| <b>Mutton Tikka</b><br>Saftige Lammfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt mit Salat und Sauce serviert                                  | <b>23,90 €</b> |
| <b>Murgh Malai Tikka</b><br>Hähnchenfiletstücke in Cashewnu ssen, Mandeln, Weißpfeffer und Sahne eingelegt und nach indischer Art im Tandoor-Ofen gegrillt | <b>19,90 €</b> |
| <b>Fish Tikka</b><br>Fisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt, im Tandoor gegrillt mit Salat und Sauce serviert                                             | <b>18,90 €</b> |
| <b>King Prawn Tandoori</b><br>Garnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt mit Salat und Sauce serviert                                            | <b>25,50 €</b> |

## | MURGH CURRIES

|                                                                                                                                          |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Butter Chicken</b><br>Ha hnchenfleischstu cke zubereitet in einer Butter- Tomaten-Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewu rzen       | <b>17,90 €</b> |
| <b>Chicken Madras</b><br>Ha hnchenfleischstu cke in scharfer Sauce mit Tomaten und Zitronen zubereitet                                   | <b>16,90 €</b> |
| <b>Chicken Curry</b><br>Ha hnchenfleischstu cke mit verschiedenen pikanten Gewu rzen zubereitet                                          | <b>15,90 €</b> |
| <b>Chicken Korma</b><br>Ha hnchen mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom mit Sahne verfeinert                                            | <b>16,90 €</b> |
| <b>Chicken Tikka Masala</b><br>Ha hnchenbruststu ckchen in Joghurt und Gewu rzen eingelegt, gegrillt und mit Paprika und Tomaten gekocht | <b>17,90 €</b> |
| <b>Chicken Vindaloo</b><br>Ha hnchen in sehr scharfer Sauce mit Kartoffeln zubereitet                                                    | <b>16,90 €</b> |
| <b>Karahi Chicken</b><br>Ha hnchen zubereitet mit gru nen Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce          | <b>17,90 €</b> |
| <b>Chicken Lababdar</b><br>Ha hnchenfleischstu ckchen mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln                                       | <b>17,90 €</b> |
| <b>Chicken Sagwala</b><br>Ha hnchenfleischstu cke mit Spinat nach indischer Art zubereitet                                               | <b>16,90 €</b> |
| <b>Chicken Jalfrazie</b><br>Ha hnchenbrustfiletstu ckchen kleingeschnitten mit frischem Gemu se                                          | <b>17,90 €</b> |

## | FISCH & MEERESFRÜCHTE

|                                                                                                                               |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Fish Korma</b><br>Rotbarschfilet mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom und mit Sahnecurry verfeinert                         | <b>16,90 €</b> |
| <b>Fish Karahi</b><br>Fischfilet im Spezialtopf mit grünen Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet | <b>17,50 €</b> |
| <b>Fish Lababdar</b><br>Fisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art gekocht               | <b>16,90 €</b> |
| <b>Prawn Curry</b><br>Shrimps mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art gekocht               | <b>18,90 €</b> |
| <b>Prawn Mughlai</b><br>Garnelen mit Sahne, Mandeln und Gewürzen zubereitet                                                   | <b>18,90 €</b> |

## | REIS-SPEZIALITÄTEN

|                                                                                                     |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Chicken Biryani</b><br>Basmati-Reis mit Hühnerfleisch und Gewürzen nach indischer Art zubereitet | <b>17,90 €</b> |
| <b>Lamm Biryani</b><br>Basmati-Reis mit Lammfleisch und traditionellen Gewürzen zubereitet          | <b>18,90 €</b> |
| <b>Vegetable Biryani</b><br>Basmati rice cooked with vegetables and spices, Indian style            | <b>16,90 €</b> |
| <b>Prawn Biryani</b><br>Basmati-Reis mit Shrimps und Gewürzen nach indischer Art                    | <b>18,90 €</b> |

## | MUTTON CURRIES

|                                                                                                               |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Ghosht Bindi</b>                                                                                           | <b>18,90 €</b> |
| Zarte Lammfleischstücke mit frischen Okraschotten, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen nach indischer Art gebraten |                |
| <b>Mutton Lababdar</b>                                                                                        | <b>17,90 €</b> |
| Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art                         |                |
| <b>Mutton Jalfrazi</b>                                                                                        | <b>18,90 €</b> |
| Lammfleisch kleingeschnitten mit frisch gemischtem Gemüse                                                     |                |
| <b>Karahi Ghosht</b>                                                                                          | <b>17,90 €</b> |
| Zartes Lammfleisch mit Gurken, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce zubereitet      |                |
| <b>Lamm Vindaloo</b>                                                                                          | <b>16,90 €</b> |
| Lammfleisch in sehr scharfer Currysauce mit Kartoffeln zubereitet                                             |                |
| <b>Lamm Korma</b>                                                                                             | <b>16,90 €</b> |
| Mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom mit Sahne verfeinert                                                   |                |
| <b>Mutton Palak</b>                                                                                           | <b>16,90 €</b> |
| Lammfleischstücke zubereitet mit Spinat und verschiedenen Gewürzen                                            |                |
| <b>Lamm Madras</b>                                                                                            | <b>16,90 €</b> |
| Lammfleisch in scharfer Sauce mit Tomaten und Zitronen zubereitet                                             |                |
| <b>Lamm Curry</b>                                                                                             | <b>16,90 €</b> |
| Lammfleisch in pikanter Currysauce zubereitet                                                                 |                |

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

|                                                                                                                               |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Shahi Paneer</b><br>Hausgemachter Ka se zubereitet in einer Butter- Tomaten-Sahne-Currysauce mit verschiedenen Gewu rzen   | <b>17,90 €</b> |
| <b>Karahi Paneer</b><br>Hausgemachter Ka se zubereitet mit Paprika und traditionellen Gewu rzen                               | <b>16,90 €</b> |
| <b>Jeera Aloo</b><br>Kartoffeln mit Kreuzkru mmel, Tomaten und Zwie- beln mit Gewu rzen nach indischer Art                    | <b>14,90 €</b> |
| <b>Mattar Paneer</b><br>Hausgemachter Ka se mit Erbsen und Gewu rzen nach indischer Art zubereitet                            | <b>16,90 €</b> |
| <b>Palak Paneer</b><br>Hausgemachter Ka se zubereitet mit Spinat und Gewu rzen                                                | <b>16,90 €</b> |
| <b>Bhindi Masala</b><br>Frische Okraschotten mit Zwiebeln, Tomaten und traditionellen Gewu rzen nach indischer Art zubereitet | <b>13,90 €</b> |
| <b>Dal Makhni</b><br>Schwarze Linsen in einer cremigen Buttersauce mit Gewu rzen zubereitet                                   | <b>15,90 €</b> |
| <b>Aloo Gobi</b><br>Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewu rzen in einer speziellen Sauce gebraten   | <b>12,90 €</b> |
| <b>Aloo Bengen</b><br>Gebratene Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewu rzen                                    | <b>15,90 €</b> |
| <b>Vegetable Malai Kofta</b><br>Gemu seba llchen mit Nu ssen, Kokos und Sahnecurry                                            | <b>16,90 €</b> |
| <b>Bhartha</b><br>Auberginen im Tandoor-Ofen gegrillt, mit pu rierten Zwiebeln und Tomaten nach indischer Art                 | <b>15,90 €</b> |
| <b>Mixed Vegetables</b><br>Frisch gemischtes Gemu se mit auserlesenen Gewu rzen zubereitet                                    | <b>15,90 €</b> |
| <b>Vegetable Korma</b><br>Verschiedenes Gemu se mit Fru chten und Kokosraspeln in einer Sahne-Currysauce                      | <b>17,90 €</b> |
| <b>Aloo Chana</b><br>Kartoffeln mit Kichererbsen nach indischer Art                                                           | <b>15,90 €</b> |
| <b>Tarka Dal</b><br>Traditionelle gelbe Linsen mit Gewu rzen zubereitet                                                       | <b>15,90 €</b> |
| <b>Chilli Paneer</b>                                                                                                          | <b>17,90 €</b> |

Hausgemachter Käse, rot-grüne Paprika, Zwiebel, zubereitet in einer Soja-Sauce mit verschiedenen Gewürzen

---

## | VEG. TANDOORI SPEZIALITÄTEN

### **Vegetable Seekh Kebab**

**18,90 €**

Frisch gemischtes Gemüse gehackt mit Cashew-Rosinen-Gewürzen mariniert, am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt

---

### **Paneer Tikka**

**19,90 €**

Hausgemachter Käse mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Joghurtsauce eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt

---

## | THALIS

### **Maharaja Thali**

**35,90 €**

Aperitif Mangosekt, Papadam, Hähnchensuppe, Butter Chicken, Lamm Madras, Mixed Vegetable, Nan, Mixed Raita, Kulfi, Patisa, Kaffee

---

### **Maharaja veg. Thali**

**35,90 €**

Lassi nach Wahl, Papadam, Gemüsesuppe, Tomatencremesuppe, Shahi Paneer, Tarka Dal, Mixed Vegetable, Nan, Mixed Raita, Kulfi, Patisa, Kaffee

---

## | 3-GÄNGE-MENÜS

### **Lucknow**

**34,90 €**

Paneer-Pakora, Mix Grill, Butter Nan, Mangocream

---

### **Mumbai**

**29,90 €**

Mixed Pakora, Chicken Tikka Masala, Nan, Gulab Jamun

---

### **Delhi**

**29,90 €**

Paneer-Pakora, Vegetable Malai Kofta, Butter Nan, Indian Palace Kulfi

---

### **Hyderabad**

**27,90 €**

Tomatocream Soup, Chicken Biryani mit Currysauce und Salat oder Naturjoghurt und Salat, Mangocream

---

**| EXTRAS**

|                                                                                                                            |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Nan</b><br>Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken                                                      | <b>2,90 €</b> |
| <b>Butter Nan</b><br>Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter im Tandoor gebacken                                              | <b>3,50 €</b> |
| <b>Garlic Nan</b><br>Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch und Butter verfeinert im Tandoor gebacken                     | <b>3,90 €</b> |
| <b>Cheese Nan</b><br>Fladenbrot aus Weizenmehl ausgebacken mit Ka se und Butter                                            | <b>4,50 €</b> |
| <b>Roti</b><br>Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor gebacken (2 Stu ck)                                                  | <b>3,90 €</b> |
| <b>Puree</b><br>Brot aus Vollkornmehl in O l frittiert (2Stu ck)                                                           | <b>3,90 €</b> |
| <b>Paratha</b><br>Aus Vollkornmehl in Butter ausgebacken                                                                   | <b>3,50 €</b> |
| <b>Aloo Paratha</b><br>Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter und Kartoffeln gefu llt und ausgebacken mit Joghurt          | <b>4,50 €</b> |
| <b>Chappati</b><br>Sehr du nnes Fladenbrot aus Vollkornmehl (2 Stu ck)                                                     | <b>3,50 €</b> |
| <b>Peshwari Nan</b><br>Fladenbrot aus Weizenmehl, gefu llt mit Kokosflocken, Rosinen und Tomatencreme, im Tandoor gebacken | <b>4,90 €</b> |
| <b>Bhatura</b><br>Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, frittiert zu einer ballonartigen Form (2 St u ck)                   | <b>4,90 €</b> |

## | JOGHURTS

|                                                                                             |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Kheera Raita</b><br>Joghurt nach indischer Art mit Gurken                                | 3,50 € |
| <b>Aloo Raita</b><br>Joghurt nach indischer Art mit würzigen Kartoffeln                     | 3,50 € |
| <b>Mixed Raita</b><br>Joghurt nach indischer Art mit gewürzten Zwiebeln, Tomaten und Gurken | 3,90 € |
| <b>Pure Dahi</b><br>Portion Naturjoghurt                                                    | 2,50 € |

## | DESSERTS

|                                                                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Matka Malai Kulfi Pot</b><br>Original indisches Eis                                                                   | 6,50 € |
| <b>Indian Palace Kulfi</b><br>Hausgemachtes indisches Eis mit Pistazien und Kardamom verfeinert, serviert mit Mangopuree | 4,90 € |
| <b>Mangocream</b><br>Mango mit Sahne, Kardamom und Nüssen                                                                | 4,50 € |
| <b>Gulab Jamun</b><br>Gebackene Reisbällchen in Zuckersauce und Pistazien, warm serviert                                 | 5,50 € |
| <b>Dessert Indian Palace</b><br>Mangoeiscreme, Pistazieneiscreme, Gulab Jamun mit Sahne verfeinert                       | 8,50 € |
| <b>Kheer</b><br>Milchreis mit Cashewnüssen und Rosinen, warm serviert                                                    | 4,90 € |
| <b>Patisa Soan Papdi</b><br>Indische Süßigkeit aus Kichererbsenmehl, Pistazien und Kardamom                              | 5,50 € |
| <b>Gajrilla</b><br>Geraspelte Karotten mit Milch, Zucker, Kardamom und Nüssen zubereitet                                 | 4,90 € |