



Fischgerichte – ① mit Basmati-Reis

- | | | |
|-----|--|---------|
| 300 | „Chef“ Meeresfrüchte Massala: Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräuterwürzmischung, in einer ganz besonderen Soße gegart ^{4,15} | 15,90 € |
| 301 | Mashli Bhuna: Rotbarschfilet, fein gewürzt, zubereitet mit Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern ^{4,7,15} | 15,90 € |
| 302 | Goa Mashli Curry: Rotbarschfilet mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen, gebraten in einer milden Kokosnuss-Soße ^{4,7} | 15,90 € |
| 303 | Chili Mashli Massala: Scharf gewürzter Fisch mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses ^{4,15} | 15,90 € |
| 304 | Prawn Curry: Shrimps zubereitet mit einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch ^{4,7} | 15,90 € |

Spezialitäten des Hauses – ① mit Basmati-Reis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 310 | „Chef“ Shahi Grill Massala: Von allen Tandoori-Köstlichkeiten etwas, mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewürzen und delikater Soße ^{7,10,15} | 15,50 € |
| 311 | Tandoori Murgh Massala: Hähnchenbrustfilet nach Art des Hauses, mariniert und im Tandoor gegrillt, zubereitet mit frischen Kräutern und erlesenen indischen Gewürzen ^{7,10,15} | 15,50 € |
| 312 | Boti Kebab Massala: Lammfleisch nach Art des Hauses, fein mariniert und im Tandoor gegrillt, angerichtet mit Obst, Panir (indischer Käse) und Mandeln, in milder Currysoße ^{7,10,15} | 16,50 € |
| 313 | Jhinga Massala: Garnelen mild mariniert, im Tandoor am Spieß gegrillt, in würziger Soße ^{7,10,15} | 20,00 € |

Basmatireis – Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 320 | Bakra Biryani: Gebratenes und gewürztes Lammfleisch auf Basmatireis, mit Nüssen, nach nordindischer Art ⁷ | 14,90 € |
| 321 | „Chef“ Biryani: Lammfleisch, Hühnerbrustfilet und Shrimps gebraten, mit feinen Gewürzen und Basmatireis. Angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Kokosnuss, mit feiner Soße serviert | 16,90 € |
| 322 | Sabji Biryani: Frisches Gemüse der Saison mit mild abgestimmten Gewürzen und Basmatireis, angerichtet mit Panir, Mandeln und Rosinen, mit milder Mogul-Soße serviert | 14,50 € |
| 323 | Murgh Biryani: Hähnchenbrustfilet gegrillt, angerichtet mit Basmatireis und Safran, Panir, Nüssen und gehackten Zwiebeln, mit feiner Soße serviert | 14,50 € |
| 324 | Jhinga Biryani: gebratene Garnelen mit Zwiebeln und Curry und Basmatireis nach indischer Art ⁴ | 17,50 € |

Traumhafte Nachspeisen – Mithai Ghar

- | | | |
|-----|---|--------|
| 330 | Kulfi: Honigmilch, halb gefroren, mit Mandeln und Pistazien ^{22,24} | 4,80 € |
| 331 | Mangocreme ^{22,23} | 4,30 € |
| 332 | Mango Tango: Eis-Drink mit Mango, Eiscreme und Sahne on Top ^{7,19} | 4,60 € |
| 333 | Gulab Jamun: Frittierte Teigballchen in aromatisiertem Zuckersirup ^{3,7} | 4,60 € |
| 334 | Gajar Ka Halwa: Süßer Möhrenpudding nach indischer Rezeptur ⁸ | 5,60 € |



Alkoholfreie Getränke & Bier – ① mit * = inkl. Pfand

- | | | | |
|-----|---|------|----------|
| 350 | Fanta ^{17,19} | 1,0l | * 3,50 € |
| 351 | Cola ^{17,19,20} | 1,0l | * 3,50 € |
| 352 | Cola Light ^{15,19,20} | 1,0l | * 3,50 € |
| 353 | Sprite ¹⁹ | 1,0l | * 3,50 € |
| 354 | Mezzo Mix ^{15,19,20} | 1,0l | * 3,50 € |
| 363 | Lassi süß ^{7,17,19} (hausgemachtes Joghurtgetränk) | 0,5l | 2,90 € |
| 364 | Lassi sauer ^{7,17,19} (hausgemachtes Joghurtgetränk) | 0,5l | 2,90 € |
| 365 | Mango Lassi ^{7,17,19} (erfrischendes Joghurtgetränk) | 0,2l | 2,90 € |
| 369 | Gold Ochsen Original | 0,5l | 3,50 € |



Tandoori Spezialitäten – ① mit Basmati-Reis und Tandoori Naan

- | | | |
|-----|--|---------|
| 400 | Chicken Tikka: Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt ^{7,10,15} | 16,90 € |
| 401 | Chicken Tikka Hara Bhara: Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade auf frischen grünen Kräutern eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt ^{7,10,15} (schmeckt nach Pfefferminz) | 16,90 € |
| 402 | Boti-Kebab: Lammfleisch, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt ^{7,10,15} | 17,90 € |
| 403 | „Chef“ Shahi Tandoori: Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten ^{7,10,15} | 19,90 € |
| 404 | Jhinga Shahi Tandoori: Garnelen mariniert nach Art des Hauses, im Tandoor am Spieß gegrillt ² | 22,10 € |
| 405 | Malai Tikka: Hühnerbrustfilet, Ingwer, Knoblauch, Sahnesoße, süßlich mariniert ^{7,10,15} | 19,90 € |
| 406 | Achari-Chicken-Tikka: Zartes Hähnchenfleisch mariniert und serviert mit frischem knackigem Gemüse ⁷ (pikant) | 16,90 € |
| 407 | Fisch Tikka: Frisches Fischfilet in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt ^{1,7} | 22,10 € |
| 408 | Panir Tikka Vegetabile Tandoori: Indischer Käse, Paprika, Zwiebeln in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt ^{1,7} | 19,90 € |

Mittags-Angebote – ① mit Basmati-Reis

- Montag**
- | | | |
|-----|---|--------|
| 509 | Chicken Dhansak: Hühnerbrustfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Ananas und Sahne | 8,90 € |
| 510 | Fisch Madras: Rotbarschfilet in Masadas-Curry-Kokosnuss-Sauce | 9,10 € |
| 511 | Lamm Sagwala: Lammfleisch mit Spinat | 9,90 € |
| 512 | Aloo Channa Massala: Kartoffeln mit Kichererbsen und Massala-Soße | 8,10 € |
| 513 | Navraten Curry: Frisches Gemüse mit milder Kokosnuss-Sauce | 8,10 € |

- Mittwoch**
- | | | |
|-----|--|--------|
| 514 | Aloo Mattar: Grüne Erbsen und Kartoffeln in Currysauce | 8,10 € |
| 515 | Sabzi Mougla: Frisches Gemüse in milder Sahne-Currysauce | 8,10 € |
| 516 | Chicken Mango: Hähnchenbrustfilet in Mango-Massala-Soße | 8,90 € |
| 517 | Fisch Vindaloo (scharf): Rotbarschfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Soße | 9,10 € |
| 518 | Lamm Bhuna (mittelscharf): Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Paprika | 9,10 € |

- Donnerstag**
- | | | |
|-----|---|--------|
| 519 | Aloo Gobhi: Blumenkohl mit Kartoffeln in milder Massala-Soße | 8,10 € |
| 520 | Mattar Panner: Erbsen mit hausgemachtem Käse in Massala-Soße | 8,10 € |
| 521 | Murgh Bhuna (mittelscharf): Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika | 8,90 € |
| 522 | Fisch Mango: Rotbarschfilet in Mango-Massala-Soße | 9,10 € |
| 523 | Lamm Sabzi: Lammfleisch mit frischem Gemüse | 9,90 € |

- Freitag**
- | | | |
|-----|--|--------|
| 524 | Aloo palak: Spinat und Kartoffeln in würziger Sauce | 8,10 € |
| 525 | Mango Sabzi: Frisches Gemüse in Mango-Massala-Sauce | 8,10 € |
| 526 | Chicken Vindaloo (scharf): Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Sauce | 8,90 € |
| 527 | Fisch Curry: Rotbarschfilet in Curry-Sauce | 9,10 € |
| 528 | Lamm Keema Massala (pikant): Gehacktes Lammfleisch mit Erbsen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln | 9,90 € |

① Montag bis Freitag von 11:00 bis 14:00 Uhr (außer Dienstag und an Feiertagen).

① Die Lieferzeit beträgt je nach Entfernung 30 bis 70 Minuten

① KENNZEICHNUNG MIT INHALTSSTOFFEN: 1) Enthält glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus 2) Enthält Krebstiere und Erzeugnisse daraus 3) Enthält Eier und Erzeugnisse daraus 4) Enthält Fisch und Erzeugnisse daraus 5) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus 6) Enthält Sojabohnen und Erzeugnisse daraus 7) Enthält Milch und Erzeugnisse daraus 8) Enthält Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus 9) Enthält Sellerie und Erzeugnisse daraus 10) Enthält Senf und Erzeugnisse daraus 11) Enthält Sesamsamen und Erzeugnisse daraus 12) Schwefeldioxid und Sulfite 13) Enthält Lupine und Erzeugnisse daraus 14) Enthält Weichtiere und Erzeugnisse daraus 15) Enthält Farbstoffe 16) Enthält Antioxidationsmittel 17) Geschmacksverstärker 18) Enthält Farbstoffe 19) Enthält Süßungsmittel 20) Koffein 21) Chinin 22) Phosphat 23) Phosphat 24) Stickoxide

① Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Druckfehler, Irrtum und Preisänderungen vorbehalten. ① Fotos: © www.pixabay.de, © www.bms-kreativ.de

© oliver berstecher · bms berstecher marketingservices · www.bms-kreativ.de

Punjab

Indisches Restaurant

Lieferservice | Abholservice

☎ 07392 967705

☎ 07392 9702889

📞 0152 18123854

Biberacher Str. 25 · 88471 Laupheim

Mindestbestellwert:
 Innerhalb Laupheim ab € 12,- | Lieferkosten € 1,-
 4-8 km € 20,- | Lieferkosten € 1,50
 8-12 km € 30,- | Lieferkosten € 2,-
 12-15 km € 40,- | Lieferkosten € 3,-
 weitere Entfernungen auf Anfrage | Lieferzeit 30-70 Min.

Öffnungszeiten:
 Montag – Sonntag
 11.00 – 14.00 Uhr und
 17.00 – 22.00 Uhr
Dienstag geschlossen

Einladende Aussensitzplätze!

Foto © oliver berstecher

Tolle Mittags-Angebote auf der Rückseite!



Suppen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 201 | Delikate Linsensuppe: Indische Art, mit erlesenen Kräutern und indischen Gewürzen ^{7,9,15,17} | 4,70 € |
| 202 | Tomatensuppe: Schmackhafte Suppe nach spezieller Rezeptur, aus feinsten Kräutern und perfekt abgestimmter Gewürzmischung ^{7,9,15} | 4,70 € |
| 203 | Sabzi-Suppe: Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen ^{7,9,15} | 4,70 € |
| 204 | Murgh-Suppe: Hühnersuppe nordindische Art, mit indischen Gewürzen ^{7,9,15} | 4,90 € |
| 205 | Jhinga-Shorba: Garnelensuppe nach südindischer Art ^{7,9,15} | 5,90 € |



Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 210 | Samosa: Frittierte Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne, Rosinen | 5,50 € |
| 211 | Keema Naan: Naan gefüllt mit pikant gewürztem Lammhackfleisch ^{3,7} | 4,90 € |
| 212 | Aloo Prantha: Knuspriges Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln ^{3,7} | 4,80 € |
| 213 | Sabzi Pakora: Gemüse der Saison, gebacken, im Teigmantel aus Kichererbsenmehl ^{3,7} | 6,50 € |
| 214 | Piaz da Pakora: Zwiebelringe kräftig gewürzt, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl ^{1,3} | 5,50 € |
| 215 | Mashli Pakora: Fisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl ^{1,3} | 8,50 € |
| 216 | Murgh Pakora: Hühnerbrustfilet gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl ^{1,3} | 6,90 € |
| 217 | Ralla Mila Pakora: Gemischtes Gemüse, Fisch und Hühnerfleisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl ^{1,3} | 9,50 € |
| 218 | Jhinga Pakora: Garnelen gebacken im Teigmantel aus Kichererbsen ^{1,3} | 11,00 € |
| 219 | Khumba da Pakora: Frische Pilze gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl ^{1,3} | 5,60 € |
| 220 | Bataun da Pakora: Frische Auberginen gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl ^{1,3} | 5,60 € |
| 221 | Papadam: Hauchdünner gebackener und orientalisches gewürzter Linsenfladen ^{1,3} | 2,90 € |
| 222 | Onion Bhaji: (2 Stück) geschnittene Zwiebeln, kräftig gewürzt und frittiert ^{1,3} | 5,90 € |



Salate

- | | | |
|-----|--|---------|
| 230 | Hara-Bhara-Salat: Kleiner gemischter Salat der Saison | 4,50 € |
| 231 | Tomaten-Salat: | 5,80 € |
| 232 | Kashmiri-Salat: Gemischter Salat mit Tomaten und indischem Rahmkäse | 7,90 € |
| 233 | Tandoori-Salat: Köstlich gegrillte Hähnchenstücke, Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln | 10,00 € |
| 234 | Jingha-Salat: Großer Salat mit gegrillten Riesengarnelen aus dem original indischen Lehmofen | 11,00 € |



Beilagen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 240 | Dahi Aloo: Gewürzter Joghurt mit Kartoffeln | 3,90 € |
| 241 | Tandoori Roti: Fladen-Vollkornbrot im Tandoori-Ofen gebacken | 3,00 € |
| 242 | Tandoori Naan: Leichtes, knusprig gebackenes Fladenbrot | 3,80 € |
| 243 | Garlic Naan: Tandoori-Brot mit frischem Knoblauch | 4,10 € |
| 244 | Butter Naan: Leichtes, knusprig in Butter gebackenes Fladenbrot | 4,50 € |
| 245 | Raita: Gewürzter Joghurt mit Gurke, Tomate und Zwiebeln | 3,90 € |
| 246 | Mixed Pickels: Pikant und sauer eingelegte Früchte und Gemüse | 2,50 € |
| 247 | Cheese Naan: Tandoori-Brot gefüllt mit Käse | 5,00 € |
| 248 | Peshawari Naan: Hefeteigbrot gefüllt mit delikaten Trockenfrüchten | 5,00 € |
| 249 | Tandoori-Lachsan-Kulcha: Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch | 4,60 € |



Vegetarische Spezialitäten – ① mit Basmati-Reis

- | | | |
|-----|--|---------|
| 250 | Mattar Kumbi: Frische Champignons und grüne Erbsen in Sahneseife, mit Rahmkäse gratiniert ⁷ | 12,90 € |
| 251 | Sabzi Mughal-e-Azam: Verschiedene frische Saisongemüse, angerichtet in feiner Cashewkern-Soße, mit Panir (indischer Käse) und Obst | 12,90 € |
| 252 | Sabzi Bhuna: Frisches gemischtes Gemüse in einer ausgewogenen pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und grünen Paprika ^{5,7} | 12,90 € |
| 253 | Palak Panir: Frischer, leicht gebratener hausgemachter Hüttenkäse, angerichtet in Spinat und frisch gemahlene Gewürzen ⁷ | 12,90 € |
| 254 | Aloo Channa Massala: Kichererbsen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln ⁷ | 12,90 € |
| 255 | Bhindi Massala: Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen ⁷ | 13,50 € |
| 256 | „Chef“ Dal: Das traditionelle indische Gericht, zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, fein gehackten Zwiebeln und ausgesuchten Kräutern | 12,90 € |
| 257 | Aloo gobhi Bhuna: Blumenkohlrischen und Kartoffeln gebraten mit fein gehackten Zwiebeln und frischen Kräutern | 12,90 € |
| 258 | Sabji Madras (scharf): Frisches Gemüse der Saison, zubereitet mit Spezial-Gewürzen, angerichtet in feiner Kokosnuss-Soße ^{5,7} | 12,90 € |
| 259 | Mattar Paneer: Frische Erbsen und hausgemachter Hüttenkäse, zubereitet mit Spezial-Gewürzen, angerichtet in feiner Kokosnuss-Soße ^{5,7} | 12,90 € |
| 260 | Malai Kofta: Gebratene Gemüsebällchen aus Kartoffeln mit Gemüse, Rahmkäse und Nüssen, gekocht in einer schmackhaften Sahneseife ^{5,7} | 12,90 € |
| 261 | Sabzi Kofta: Gemüsebällchen in würziger Curry-Soße ⁷ | 13,90 € |

Menüs für 2 Personen

- | | | |
|-----|--------------------------------------|---------|
| 340 | Menü 1: Tandoori-Menü für 2 Personen | 64,90 € |
| 341 | Menü 2: Seafood-Menü für 2 Personen | 69,90 € |
| 342 | Menü 3: Chef-Menü für 2 Personen | 64,90 € |
| 343 | Menü 4: Sabzi-Menü für 2 Personen | 59,50 € |

① Gerne informieren wir Sie über die jeweilige Menü-Zusammenstellung.



Hähnchen-Gerichte – ① mit Basmati-Reis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 270 | Chicken Korma oder Chicken Curry: Hähnchenbrustfilet, fein mariniert mit Spezialgewürzen, mit Obst, Panir (hausgemachter indischer Käse), Mandeln, und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße ⁷ | 14,90 € |
| 271 | Chicken Palak: Hähnchenbrustfilet mit Spinat, zubereitet mit erlesenen Gewürzen ⁷ | 14,90 € |
| 272 | Chilly Chicken Massala: Hähnchenbrustfilet scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses ^{6,15} | 14,90 € |
| 273 | Chicken Kashmiri: Ein Gericht aus der königlichen Mogulküche – Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße aus Cashewkernen. Panir (indischer Käse) und feinen Gewürzen ^{7,15} | 14,90 € |
| 274 | Chicken Bhuna: Hähnchenbrustfilet in einer wohl ausgewogenen pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünen Paprika ⁷ | 14,90 € |
| 275 | Chicken Mango: Hühnerfleisch gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Mango und Sahne ⁷ | 14,90 € |
| 276 | Chicken Vindaloo: Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in feiner Kokosnuss-Soße, sehr scharf ^{7,15} | 14,90 € |
| 277 | Butter Chicken: Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Butter, angerichtet in Tomatensoße | 14,90 € |
| 278 | Chicken Jalfraise: Hühnerfleisch mit frischem Gemüse und Ingwer, in pikanter Soße ^{6,15} | 14,90 € |

Lamm-Gerichte – ① mit Basmati-Reis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 280 | Bakra Curry „Magal-e-Azam“: Lammfleisch gekocht in einer Soße aus Cashewkernen und einer Mischung aus aromatischen Gewürzen, mit Pinar (indischer Käse) und Obst ⁷ | 15,90 € |
| 281 | Bakra Bhuna: Lammfleisch in einer wohl ausgewogenen Mischung aus erlesenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Paprika ⁷ | 15,90 € |
| 282 | Bakra Palak: Lammfleisch mit Spinat und erlesenen Kräutern, gekocht nach Art des Hauses ⁷ | 15,90 € |
| 283 | Bakra Vindaloo: Zartes Lammfleisch (sehr scharf) zubereitet mit scharfen Spezial-Gewürzen und Kartoffeln in feiner Kokosnuss-Soße ^{7,15} | 15,90 € |
| 284 | Bakra Sabzi: Raffiniert zubereitete Lammfleischwürfel, fein gewürzt, mit frischem Gemüse, angerichtet nach Art des Hauses | 15,90 € |
| 285 | Bakra Chili Massala: Zartes Lammfleisch scharf gewürzt, mit Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses ^{6,15} | 15,90 € |
| 286 | Bakra Jalfraise: Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse und Ingwer, in pikanter Soße ^{6,15} | 15,90 € |



Enten-Gerichte – ① mit Basmati-Reis

- | | | |
|-----|--|---------|
| 290 | Batak Curry „Magal-e-Azam“: Entenfilet in einer milden Soße aus Cashewkernen, mit Panir (indischer Käse), fein gewürzt ⁷ | 16,90 € |
| 291 | Batak Bhuna: Entenfilet in einer wohl ausgewogenen pikanten Mischung erlesener Gewürze, mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika ⁷ | 16,90 € |
| 292 | Batak Palak: Entenfilet mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, gegart in einer aromatischen Gewürzmischung, angerichtet auf Blattspinat ⁷ | 16,90 € |
| 293 | Batak Jalfraise: Entenfilet mit frischem Gemüse und Ingwer, in pikanter Soße ^{6,15} | 16,90 € |
| 294 | Batak Vindaloo: Entenfilet mit Kartoffeln, scharf oder sehr scharf, in einer roten Kokosnuss-Soße ^{7,15} | 16,90 € |
| 295 | Batak Chili Massala: Entenfilet gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer (scharfen) roten Soße ^{6,15} | 16,90 € |