

- 64 Prince Dal** indisches Nationalgericht, scharf zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, feingehackten Zwiebeln, Ingwer, frischen Tomaten u. ausgesuchten Kräutern **6,90**
- 66 Dal Makhani** Nationalgericht verschieden Linsen mit Butter zubereitet und Spezialgewürzen abgestimmt **6,90**
- 68 Vegetable Makhani** Frisches Gemüse; angerichtet in feiner Tomatencremesoße **6,90**
- 69 Mixed Vegetable Madras** scharf frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen; angerichtet nach südindischer Art in roter Kokosnußsoße **6,90**
- 70 Vegetable Shahi Korma** frisches gemischtes Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Tomaten-Joghurt-Soße **6,90**
- 74 Palak Aloo** Kartoffeln mit feinem Spinat, zubereitet nach alter ind. Rezeptur **6,90**

BEILAGEN

- 80 Nan** knuspriges Fladenbrot aus Hefeteig **1,50**
- 81 Garlic Nan** Hefeteig mit Knoblauch **1,70**
- 82 Roti** einfaches Brot aus Vollkorn-Weizenmehl **1,20**
- 83 Portion Basmatireis** **1,90**
- 84 Unsere Dips zum Mitnehmen:** pro Portion **0,40**
Mango Chutney, Mint Soße oder grüne Chilli Soße

INDISCHE GETRÄNKE

- 90 Lassi süß** 0,7 l **3,10**
- 91 Lassi sauer** 0,7 l **3,10**
- 92 Mangosaft** 1,0 l **3,00**
- 93 Mango Lassi** 0,7 l **3,70**
- 94 Indisches Bier** 0,33 l **1,90**

Unser besonderes Mittagbuffet:
- jeden Tag wechselnd-
Dienstag - Freitag (außer an Feiertagen)

Vorspeise, 3 Hauptgerichte, Reis, Fladenbrot,
Papadam, Salat oder Suppe

nur **6,30 €** / pro Person

Die Gewürze, die in der indischen Küche verwendet werden, haben auch eine besondere Wirkung auf unseren Körper, z.B.:

Bockshornkleesamen:

entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend, heilt Nierenblutungen

Grüner Chili:

beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und D, verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung

Fenchel:

verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen

Ingwer:

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, hilft bei Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

Kardamon:

enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit

Knoblauch:

reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche

Koriander:

wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

Kreuzkümmel:

verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut

Kurkuma:

appetitanregend, verdauungsfördernd, heilt Galle- und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten

Nelken:

keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen, sowie gegen Mundgeruch

Pfeffer:

appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände

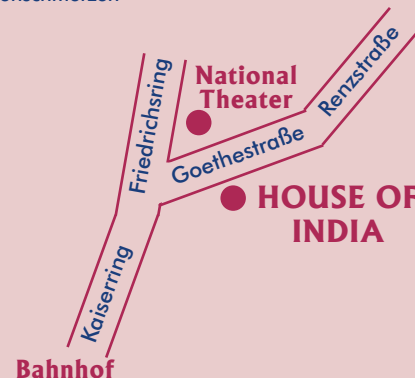
Safran:

wirkt entkrampfend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

Zimt:

verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen

und so finden Sie uns:



Indische Spezialitäten TANDOORI-RESTAURANT HOUSE OF INDIA



Goethestr. 8 · 68161 Mannheim

Tel. 06 21 / 1 22 93 05

Tel. + Fax 06 21 / 1 22 93 06

**Anrufen - Bestellen -
und selbst abholen**

**Exzellente Warenqualität!
Täglich alles frisch zubereitet!**

Montag & Donnerstag

Bei jeder Bestellung ab 12,- €
1 Salat gratis

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag

von 11.30 - 14.30 u. 17.00 - 24.00 Uhr

Sonntag von 12.00 - 23.00 Uhr

Montag & Samstag

Mittagessen ab 5,90 €

WARME VORSPEISEN

- 1 Prince Shahi Mix Pakoras** 3,50
frisches gemischtes Gemüse, Fisch und Hühnchenbrustfilet; gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 2 Vegetable Pakoras** 2,80
frisches Gemüse, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 3 Onions Bhajia** 2,80
Zwiebelringe kräftig gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 4 Fishpakoras** 3,60
zartes Fischfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 5 Chicken Pakora** 3,50
Hühnchenbrustfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 6 Papadam** (2 Stück) 1,20
hauchdünner, orientalisches gewürzter Linsenfladen
- 7 Prince Salat** 3,00
nach Art des Hauses, mit Tomaten, Gurken, grünem Salat, Panir (indischer Käse)
- 8 Gemischter Salat** nach Saison 2,90

TANDOORI-GRILL SPEZIALITÄTEN

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen. Fleisch und Brot erhalten ein einmaliges, mystisches Aroma. Alle Gerichte mit Salat oder Brot.

- 9 Bhunna Chicken Tikka (scharf)** 8,90
Naturhähnchenbrustfilet, zubereitet mit feinen Gewürzen, frischem Gemüse und Knoblauch-Chilisauce
- 10 Chicken Tikka** 8,50
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor und am Spieß gegrillt
- 11 Lamb Tikka** zartes Lammfilet 9,20
in Joghurt mariniert und im Tandoor am Spieß gegrillt
- 12 Bhuna Mixed Grill (scharf)** 8,90
Hühnchenbrustfilet und Lammfleisch im Tandoor gegrillt, angerichtet mit Tomaten, Paprika, gerösteten Zwiebeln und scharfer Gewürzsoße
- 13 Prince Shahi Mix Grill** 9,50
eine Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten
- 14 Shahi Grill (Chicken Tikka, Seekh Kabab)** 7,90
Hühnchenbrustfilet und Lammhackfleisch mariniert und pikant gewürzt mit Spezialgewürzen, im Tandoor gegrillt

BIRIANY - REISSPEZIALITÄTEN

Unsere Biryans werden mit Basmati-Reis, indischem Käse (Panir), Mandeln, Rosinen und gerösteten Zwiebeln angerichtet

- 15 Prince Mixed Biryany** 7,90
Lamm, Hühnchen und frisches Gemüse, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen
- 17 Seafood Biryany** 7,90
Fisch, Shrimps und Erbsen zubereitet mit feinen Seafoodgewürzen
- 18 Vegetable Biryany** 6,90
frisches gemischtes Gemüse nach Jahreszeit zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen

HÜHNCHENBRUSTFILET MIT BASMATIREIS

- 19 Prince Chicken Massala** 8,50
Hühnchenbrustfilet fein mariniert mit Spezialgewürzen, mit Obst, Panir (hausgemachter indischer Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße
- 20 Chicken Makhani (Buttar Chicken)** 7,90
-Indisches Nationalgericht- saftiges Tandoori Hühnchenbrustfilet, kurz gegrillt und fertiggegart mit leckeren Gewürzen und einer sahnigen Tomatencremesoße
- 21 Chicken Palak** 7,50
feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur, mit fein gewürzten Hühnchen
- 22 Chicken Jalfraise** 7,20
zartes Hühnchenbrustfilet, mit frischem Gemüse nach Saison, nach nordindischer Art
- 23 Chilly Chicken Massala** scharf 7,90
Hühnchenbrustfilet, scharf gewürzt, mit frischem Gemüse und Spezialgewürzen, angerichtet nach Art des Hauses
- 24 Chicken Madras** scharf 7,90
Hühnchenbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnußsoße
- 25 Chicken Vindaloo** sehr scharf 7,90
Hühnchenbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in roter Kokosnußsoße
- 26 Punjabi Chicken Bhuna** 7,50
zartes Hühnchenbrustfilet zubereitet aus einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten
- 27 Chicken Dal** indisches Nationalgericht 7,90
zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, mit Hühnchenfilet, Ingwer und Zwiebeln

LAMM MIT BASMATIREIS

- 28 Prince Lamb Massala** Lammfleisch fein mariniert, 9,90
mit Spezialgewürzen, mit Obst Panir (hausgem. ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße
- 29 Lamb Korma** 9,50
feine Lammfleischwürfel, zart mariniert; angerichtet in milder Mandelsoße
- 33 Lamb Palak** 7,90
feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur, mit zartem Lammfleisch
- 35 Lamb Bhuna** 7,90
zartes Lammfleisch, zubereitet mit einer Mischung aus versch. Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten
- 36 Lamb Madras** 7,90
Lammfleisch, scharf gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet nach südindischer Art, in roter Kokosnußsoße
- 38 Lamb Vindaloo** Lammfleisch sehr scharf gewürzt, 7,90
zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet nach südindischer Art mit Kartoffeln in roter Kokosnußsoße

- 39 Lamb Makhani** 7,90
Lammfleischwürfel, fein mariniert; angerichtet in würziger Tomatencremesoße
- 40 Lamb Dal** indisches Nationalgericht 7,90
zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, mit fein mariniertem, zartem Lammfleisch
- 42 Lamb Vegetable** 7,40
zartes Lammfleisch, fein mariniert, mit frischem Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Soße mit feinen Gewürzen
- 43 Keema Matar** 6,90
gegrilltes Hackfleisch, angerichtet mit Erbsen und milder Soße
- 44 Keema Matar Madras** scharf 6,90
gegrilltes Hackfleisch mit Erbsen, scharf gewürzt nach südindischer Art, in rotes kokosnußsoße

MEERESFRÜCHTE MIT BASMATIREIS

- 45 Prince Fish Massala** 9,90
Fischfilet, gewürzt mit speziellen indischen Seafoodgewürzen, mit Obst, Panir (hausgm. ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße
- 46 Fish Bhuna** 9,50
Rotbarschfilet, fein gewürzt, zubereitet nach nordindischer Art mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern
- 47 Fish Jalfraise** 8,50
zartes Fischfilet, mit frischem Gemüse nach Saison
- 48 Fish Madras** scharf 8,50
Rotbarschfilet scharf gewürzt, angerichtet nach südindischer Art, in roter Kokosnußsoße
- 49 Shrimps Bhuna** 8,90
zubereitet nach nordindischer Art mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern
- 50 Shrimps Madras** scharf 9,90
zubereitet nach südindischer Art mit scharfen Gewürzen in roter Kokosnußsoße
- 51 Scampi Bhuna** 12,50
Garnelen zubereitet nach nordindischer Art mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern
- 52 Scampi Makhani** 12,50
Garnelen fein mariniert, unter Verwendung von raffinierten Gewürzen, in Tomatencremesoße angerichtet

VEGETARISCHES MIT BASMATIREIS

- 60 Prince Mix Vegetable Massala** 8,50
frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, Obst, Panir (hausgem. ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße
- 62 Malai Kofta** 7,50
Gemüsebällchen mit Panir (hausgem. ind. Käse) und versch. Früchten, angerichtet in feiner Mandelsoße
- 63 Palak Panir** 7,50
Feiner Blattspinat zubereitet nach original indischer Art; mit hausgemachtem indischem Käse (Panir) und erlesenen Kräutern