

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| 68 | Vegetable Makhani | 6,90 |
| | frisches Gemüse, angerichtet in würziger Tomatencremesoße | |
| 69 | Mixed Vegetable Madras scharf | 6,90 |
| | frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichte in roter Kokosnußsoße | |
| 70 | Vegetable Shahi Korma | 6,90 |
| | frisches gem. Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Soße | |
| 71 | Vegetable Shahi Korma mittlere Portion | 4,90 |
| 74 | Aloo Saag | 5,90 |
| | Kartoffeln mit feinem Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur | |
| 75 | Aloo Saag mittlere Portion | 4,50 |

Tandoori Spezialitäten

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen. Fleisch und Brot erhalten ein einmaliges und mystisches Aroma - mit Salat oder Brot oder Reis

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 14 | Chicken Tikka | 8,50 |
| | Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor und am Spieß gegrillt | |
| 76 | Lamb Tikka | 8,90 |
| | zartes Lammfilet in Joghurt mariniert und im Tandoor am Spieß gegrillt | |
| 77 | Tandoori Seekh Kabab | 6,90 |
| | Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern und indischen Gewürzen gemischt und im Tandoor gegrillt | |
| 78 | Prince Shahi Mix Grill | 9,90 |
| | eine Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten | |
| 79 | Shahi Grill (Chicken Tikka, Seekh Kabab) | 8,90 |
| | Hähnchenbrustfilet und Lammhackfleisch mariniert und pikant gewürzt mit Spezialgewürzen, im Tandoor gegrillt | |
| 80 | Nan | 1,60 |
| | knuspriges Fladenbrot aus Hefeteig | |
| 81 | Roti | 1,20 |
| | einfaches Brot aus Vollkorn-Weizenmehl | |
| 82 | Portion Basmatireis | 1,90 |
| 83 | Unsere Dips zum Mitnehmen: pro Portion | 0,40 |
| | Mango, Chutney, Mint Soße, grüne Chilli Soße od. Mixed Pickles | |

Indische Getränke

- | | | | |
|-----------|---|--------|-------------|
| 90 | Lassi süß (Joghurt mit Zucker) | 0,5 l | 2,30 |
| 91 | Lassi sauer (Joghurt mit Gewürzen) | 0,5 l | 2,30 |
| 92 | Mangosaft | 1,0 l | 3,00 |
| 93 | Indisches Bier | 0,33 l | 1,70 |
| 94 | Mango Lassi (Joghurt mit Mango) | 0,5 l | 2,90 |

Dienstag bis Samstag
Mittagessen ab 5,90 €
 incl. Suppe

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

Bockshornkleesamen:

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

Grüner Chilli:

beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitmin 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 entkramfend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

Zimt:

verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen

Wir machen Party-Service
NEU ab 20 Personen für ihre NEU
Geburtstagsparty, Hochzeitsfeiern und
Firmenjubiläen usw. NEU
Für weitere Fragen stehen wir Ihnen
NEU gerne zur Verfügung.
Tel 06 21 - 12 29 306 od. 0176 - 6152 5376

Indische Spezialitäten

RESTAURANT

PRINCE OF INDIA



Tandoori-Restaurant
 Schwetzingen Str. 43
 68165 Mannheim

Tel. + Fax

06 21 / 40 85 70

*Anrufen - Bestellen -
 und selbst abholen*

Alle Gerichte werden garantiert
 frisch zubereitet

Alles zum Mitnehmen

Ab einer Bestellung von 30,- €
1 Fl. Prince of India
Qualitätswein 0,7 l gratis

Öffnungszeiten: Montag von 17.30 - 23.30 Uhr
 Di. - Sa. von 12.00 - 14.30 und 17.30 - 23.30 Uhr
 Sonntag von 12.00 - 14.30 und 17.00 - 23.00 Uhr

Warme Vorspeisen

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Prince Shahi Mix Pakoras | 2,90 |
| | frisches gemischtes Gemüse, Fisch und Hühnchenbrustfilet; gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 2 | Vegetable Pakoras | 2,60 |
| | frisches Gemüse, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 3 | Onions Bhajja Zwiebelringe kräftig gewürzt, | 2,80 |
| | gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 4 | Fishpakoras | 3,10 |
| | zartes Fischfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 5 | Chicken Pakora | 3,10 |
| | Hühnchenbrustfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 6 | Papadam (2 Stück) mit Dips | 1,20 |
| | hauchdünner, orientalisches gewürzter Linsenfladen | |
| 7 | Prince Salat nach Art des Hauses, | 3,00 |
| | mit Tomaten, Gurken, grünem Salat, Panir (indischer Käse) | |
| 8 | Gemischter Salat nach Saison | 2,60 |

Biriany eine Reisspezialität besonderer Art

- | | | |
|----|--|------|
| 10 | Chicken Biriany | 6,90 |
| | Hühnchen und frisches Gemüse, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis aus Punjab; angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Rosinen | |
| 11 | Chicken Biriany mittlere Portion | 5,50 |
| 12 | Vegetable Biriany | 6,40 |
| | frisches gemischtes Gemüse nach Jahreszeit zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis aus Punjab; angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Rosinen | |

Spezialitäten vom Hühnchen

- | | | |
|----|--|------|
| 15 | Prince Chicken Massala | 8,90 |
| | Hühnchenbrustfilet fein mariniert mit Spezialgewürzen, mit Obst, Panir (hausgemachter indischer Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße | |
| 16 | Chicken Moghulai | 8,70 |
| | Ein Gericht aus der königlichen Moghulküche Hühnchenbrustfilet, zubereitet mit feinen Gewürzen, Mandeln und Cashewkernen; angerichtet in milder Soße | |
| 17 | Chicken Makhani (Buttar Chicken) | 7,90 |
| | Hühnchenbrustfilet fein mariniert; angerichtet in würziger Tomatencremesoße | |
| 18 | Chicken Saag | 7,60 |
| | feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur, mit fein gewürztem Hühnchen | |
| 19 | Chicken Saag mittlere Portion | 5,50 |
| 20 | Chicken Jalfraise zartes Hühnchenbrustfilet | 7,60 |
| | mit frischem Gemüse nach Saison, in würziger Soße | |

Alle Gerichte sind mit fein gewürztem Basmatireis aus Punjab

- | | | |
|----|--|------|
| 21 | Chicken Jalfraise mittlere Portion | 5,60 |
| 22 | Chilly Chicken Massala | 7,90 |
| | Hühnchenbrustfilet, scharf gewürzt, mit frischem Gemüse und Spezialgewürzen, angerichtet nach Art des Hauses | |
| 23 | Chicken Madras scharf | 7,50 |
| | Hühnchenbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnußsoße | |
| 24 | Chicken Madras mittlere Portion | 5,50 |
| 25 | Chicken Vindaloo sehr scharf | 7,50 |
| | Hühnchenbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in roter Kokosnußsoße | |
| 26 | Punjabi Chicken Curry Hühnchenbrustfilet, | 7,20 |
| | zubereitet mit feinen Gewürzen, ganz nach nordindischer Art | |
| 27 | Chicken Dal indisches Nationalgericht | 7,20 |
| | zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, mit zartem Hühnchen, Ingwer und Zwiebeln | |
| 28 | Chicken Dal ind. Nationalgericht, mittlere Portion | 5,50 |

Spezialitäten vom Lamb

- | | | |
|----|--|------|
| 30 | Prince Lamb Massala Lammfleisch fein mariniert, | 8,90 |
| | mit Spezialgewürzen, mit Obst, Panir (hausgem. ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße | |
| 31 | Lamb Moghulai ein Gericht aus der königlichen Moghulküche | 8,90 |
| | zartes Lammfleisch, zubereitet mit feinen Gewürzen, Mandeln und Cashewkernen; angerichtet in milder Soße | |
| 32 | Lamb Korma feine Lammfleischwürfel, | 8,90 |
| | zart mariniert; angerichtet in milder Joghurt-Tomatensauce | |
| 33 | Lamb Saag | 7,60 |
| | feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur, mit zarten Lammfleischwürfeln | |
| 34 | Lamb Saag mittlere Portion | 5,90 |
| 35 | Lamb Bhuna | 7,90 |
| | zartes Lammfleisch, zubereitet mit einer Mischung aus versch. Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten | |
| 36 | Lamb Madras scharf | 7,60 |
| | Lammfleisch, scharf gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnußsoße | |
| 37 | Lamb Madras scharf, mittlere Portion | 5,90 |
| 38 | Lamb Vindaloo Lammfleisch sehr scharf gewürzt | 7,60 |
| | zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in roter Kokosnußsoße | |
| 39 | Lamb Makhani Lammfleischwürfel | 8,50 |
| | fein mariniert; angerichtet in würziger Tomatencremesoße | |
| 40 | Lamb Dal indisches Nationalgericht | 7,60 |
| | zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, mit fein mariniertem, zartem Lammfleisch | |
| 41 | Lamb Dal indisches Nationalgericht -mittlere Portion- | 5,90 |
| 42 | Lamb Vegetable | 7,60 |
| | zartes Lammfleisch, fein mariniert, mit frischem Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Soße | |
| 43 | Lamb Vegetable mittlere Portion | 5,90 |

Alle Gerichte sind mit fein gewürztem Basmatireis aus Punjab

Meeresfrüchte-Spezialitäten

- | | | |
|----|---|------|
| 45 | Prince Fish Massala | 9,20 |
| | Fischfilet, gewürzt mit speziellen indischen Seafoodgewürzen, mit Obst, Panir (hausgem. ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße | |
| 46 | Fish Bhuna | 9,90 |
| | Fisch, fein gewürzt, zubereitet mit Tomaten, Paprika, Ingwer und frischen Kräutern, in pikanter Soße | |
| 47 | Fish Jalfraise | 8,90 |
| | zartes Fischfilet, mit frischem Gemüse nach Saison in würziger Soße | |

Alle Gerichte sind mit fein gewürztem Basmatireis aus Punjab

Hackfleisch-Spezialitäten

- | | | |
|----|---|------|
| 50 | Keema Vegetable | 6,90 |
| | Lammhackfleisch mild gewürzt, zubereitet mit frischem Gemüse nach Jahreszeit | |
| 51 | Keema Vegetable mittlere Portion | 5,50 |
| 52 | Keema Aloo | 7,50 |
| | Lammhackfleisch pikant gewürzt, angerichtet mit Kartoffeln, in pikanter Soße | |
| 53 | Keema Matar Lammhackfleisch mit Erbsen, | 6,40 |
| | zubereitet mit Spezialgewürzen; angerichtet in roter Kokosnußsoße | |
| 54 | Keema Matar Madras scharf, mittlere Portion | 5,50 |
| 55 | Keema Matar Madras scharf | 6,90 |
| | Lammhackfleisch mit Erbsen, scharf gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen; angerichtet in roter Kokosnußsoße | |

Alle Gerichte sind mit fein gewürztem Basmatireis aus Punjab

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|----|--|------|
| 60 | Prince Mix Vegetable Massala | 8,00 |
| | frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, Obst, Panir (hausgem. ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße | |
| 61 | Maoghulai Sabzi | 6,90 |
| | versch. frisches Gemüse n. Jahreszeit, angerichtet in milder Kokosnußsoße | |
| 62 | Malai Kofta | 7,20 |
| | Gemüsebällchen mit Panir (hausgem. ind. Käse) und versch. Früchten, angerichtet in feiner Mandelsoße | |
| 63 | Saag Panir | 6,90 |
| | Feiner Blattspinat zubereitet nach orig. indischer Art, mit Panir (hausgem. ind. Käse) und erlesenen Kräutern | |
| 64 | Prince Dal - ind. Nationalgericht | 6,90 |
| | zubereitet aus versch. indischen Linsen, feingehackten Zwiebeln, Ingwer, frischen Tomaten und ausgesuchten Kräutern | |
| 65 | Prince Dal - ind. Nationalgericht mittlere Portion | 4,60 |
| 66 | Bombay Aloo Kochkunst aus Bombay | 6,50 |
| | Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und Spezialgewürzen | |
| 67 | Punjabi Sabzi | 6,90 |
| | Gemüse aus Punjab (Indien) gegart, abgestimmt mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Soße | |

Alle Gerichte sind mit fein gewürztem Basmatireis aus Punjab