



Biriany

Eine Reisspezialität besonderer Art

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 27 | House Mix Biriany
Lamm, Hähnchenbrustfilet und Gemüse gebraten mit feinen Gewürzen und feinem Basmatireis, angerichtet mit Panir (Käse), Mandeln und Rosinen, mit milder Yakhni Soße | 12,90 € |
| 28 | Sea Food Biriany
Schrimps und Fisch. Gewürzt mit speziellen indischen Seafoodgewürzen, Erbsen und feinem Basmatireis, angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Rosinen, mit milder Yakhni Soße | 11,50 € |
| 29 | Vegetable Biriany
Frisches gemischtes Gemüse nach Jahreszeit, mit mild abgestimmten Gewürzen und feinem Basmatireis, angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Rosinen in Milder Soße | 10,50 € |
| 30 | Scampi Biriany (King Prawan)
Garnelen mit Champignon und Basmatireis, mit feinen Gewürzen abgestimmt, angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Rosinen, mit milder Yakhni Soße | 14,90 € |



Vegetarische Spezialitäten

*Zu allen vegetarischen Spezialitäten servieren wir Ihnen
Basmatireis aus Punjab, zubereitet mit exotischen
Gewürzen*

- | | |
|---|----------------|
| 57 Beiflen Bhartha – Auf Anfrage | 11,50 € |
| Ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, Püriert mit Kräutern, Gewürzt und zubereitet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten | |
| 58 Bhindi Massala – Auf Anfrage | 11,50 € |
| Frische Okraschoten zubereitet mit Spezialgewürzen und Frischen Kräutern, angerichtet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten | |
| 59 Dal Massala (scharf/ hot) | 8,50 € |
| Das traditionell indische Gericht aus verschiedenen Linsen, zubereitet mit erlesenen Kräutern und scharf gewürzt | |
| 60 Prince Mix Vegetable Massala | 12,90 € |
| Frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, Obst, Panir (Käse), Mandeln, Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße | |
| 61 Vegetable Korma | 9,90 € |
| Ein Gericht aus der köstliche Goa- Küche.
Frisches Gemüse nach Saison wird in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew- Nüssen zubereitet. | |
| 62 Malai Kofta | 11,50 € |
| Gemüsebällchen mit Panir (indischer Käse) und verschiedenen Früchten, angerichtet in feiner Mandelsoße | |
| 63 Palak Aloo | 9,90 € |
| Feiner Blattspinat, zubereitet nach original indischer Art, mit Kartoffeln und erlesenen Kräutern | |
| 64 Dal (Linsen) Makhani | 8,90 € |
| - das traditionelle indische Gericht -
aus verschiedenen indischen Linsen, zubereitet mit feinen Gewürzen in Butter | |
| 65 Vegetable Madras (scharf/ hot) | 9,90 € |
| Frische Gemüse zubereitet, mit scharfen Spezialgewürzen aus Goa in Südwest-Indien in roter Kokosnuß-Soße | |



Tandoori Spezialitäten

*Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen. Fleisch und Brot erhalten ein einmaliges und mystisches Aroma.
Alle Tandoorigerichte werden mit Nan serviert.*

- | | | |
|---|--|----------------|
| 15 Chicken Tikka | Hähnchenbrustfilet – nach 24-stündiger Einlegezeit in Spezialmarinade im Tandoor am Spieß gegrillt | 12,90 € |
| 16 Lamb Tikka | Zartes Lammfilet in Joghurt mariniert und im Tandoor am Spieß gegrillt | 13,90 € |
| 17 Bhuna Mix Grill (scharf) | Lammfilet und Hähnchenbrustfilet, mariniert mit verschiedenen Gewürzen, kurz gegrillt und fertiggegart mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln | 13,90 € |
| 18 Jhinga Shahi (Tandoori King Prawan) | Garnelen mariniert nach Art des Hauses – Spezialität aus dem Industal- im Tandoor am Spieß gegrillt | 16,90 € |
| 19 Prince Mix grill | eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten | 15,90 € |



Suppen



- 1 **Hummercremesuppe nach Goa-Art** 4,90 €
- 2 **Dal soup** 3,20 €
Delikate Linsensuppe nach Punjab-Art mit erlesenen Kräutern und indischen Gewürzen zubereitet
- 3 **Mulligatawny soup** 3,50 €
Delikate Suppe nach südindischer Art mit roten Linsen, zartem Hünchenfleisch, erlesenen Kräutern und feinen Gewürzen zubereitet
- 4 **Tomatensorwa** 3,90 €
Schmackhafte Suppe nach einer ganz speziellen Rezeptur; aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmte Gewürzmischung



Salate

Alle Salate mit Jogurt Dressing



- 5 **Salat Saison** 3,90 €
gemischter Salat mit Oliven
- 6 **Prince Mix Salat** 4,90 €
gemischter Salat mit Käse, Oliven und Grillhühnchenfilet
- 7 **Taj Salat** 4,90 €
gemischter Salat mit Käse, Oliven, Thunfisch und Ei



Spezialitäten des Hauses

Angerichtet in fein abgestimmter Currysoße, nach Wahl mild, scharf oder sehr scharf.

Als Beilage: fein gewürzter Basmatireis aus Punjab- Nordindien

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 20 | Tandoori Chicken Tikka Massala | 11,90 € |
| | Hähnchenbrust mariniert nach Art des Hauses, gegrillt im Tandoor und zubereitet mit frischen Kräutern und auserlesenen indischen Gewürzen | |
| 21 | Tandoori Scampi Massala (Kingprawn) | 15,90 € |
| | Riesengarnelen, mild mariniert, im Tandoor gegrillt, in feiner Mandelsoße | |
| 22 | Prince Mixed Grill Massala | 14,90 € |
| | Von allen Tandooriköstlichkeiten etwas, zubereitet mit frischem Gemüse, erlesenen Gewürzen und frischen Kräutern | |
| 23 | Tandoori Lamb Tikka Massala | 12,90 € |
| | Zartes Lammfilet mariniert nach Art des Hauses, gegrillt im Tandoor und zubereitet mit frischen Kräutern und auserlesenen indischen Gewürzen | |
| 24 | Tandoori Lamb Tikka Madras (scharf/hot) | 13,50 € |
| | Lamm mariniert nach köstlicher südindischer Art des Hauses, gegrillt im Tandoor, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnusssoße | |
| 25 | Tandoori Chicken Tikka Madras (scharf/hot) | 12,50 € |
| | Hähnchenbrustfilet mariniert nach köstlicher südindischer Art des Hauses, gegrillt im Tandoor, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnusssoße | |
| 26 | Prince Seafood Massala (scharf/hot) | 15,90 € |
| | Scampi (Kingprawn), Fisch und Schrimps, angerichtet mit ausgewählten Gewürzen, nach nordindischer Art mit roter Chillisoße | |



Shrimpspezialitäten (Small Shrimps)

*Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Basmatireis aus Punjab,
zubereitet mit exotischen Gewürzen*

- 49 Prince Prawn Massala** **13,90 €**
Shrimps, gewürzt mit speziellen nordindischen Seafoodgewürzen, Safran, mit Obst, Panir, Mandeln, angerichtet in milder Mandelsoße
- 50 Prawn Bhuna** **12,50 €**
Shrimps, zubereitet nach traditioneller Art der nordindischer Provinz Bhuna in Punjab (Nordindien), mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, paprika und Tomaten.
Das Essen ist herzhaft, aber nicht scharf.
- 51 Prawn Korma** **12,50 €**
Ein Gericht aus der köstliche Goa- Küche.
fein marinierte Garnelen, mit raffinierten Gewürzen in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew
- 52 Prawn Madras (scharf/ hot)** **11,50 €**
Shrimps, zubereitet mit Kartoffeln, Spezialgewürzen nach südindischer Art, angerichtet in roter Kokosnusssoße

Reistafeln / Menüs / Thali für 2 Personen

Unsere Thalis servieren wir Ihnen nach indischer Tradition auf Spezialplatten.

81 Vegetarisches Thali – für 2 Personen 29,90 €

Papadam mit verschiedenen Soßen

Vorspeise: Vegetable Pakoras (frisches Gemüse nach Saison, ausgebacken im Kichererbsenteig

Oder

Suppe: Dalsoup (indische Linsensuppe)

Hauptgericht: drei verschiedene vegetarische Gerichte (Spinat mit Panir, Gemüsemassala aus frischem Gemüse, Dal), Salat und Raita

als Beilagen: Basmatireis aus Punjab und Nan (Fladenbrot)

82 Shahi Thali – für 2 Personen 35,90 €

Papadam mit verschiedenen Soßen

Vorspeise: Mixed Pakoras aus frischem Gemüse, Fisch und Hühnchen, ausgebacken im Kichererbsenteig

Oder

Suppe: Dalsoup (indische Linsensuppe)

Hauptgericht: drei verschiedene Gerichte (Chicken Tikka Massala, Lamb Saag, Dal), Salat und Raita

als Beilagen: Basmatireis aus Punjab und Nan (Fladenbrot)



Nachtisch

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 74 | Prince Spezial Dessert mit Vanilleeis*
Eine Spezialmischung aus Kulfi, Mango und Obst. | 5,50 € |
| 75 | Kulfi
Honigmilch, halbgefroren, mit Mandeln und Pistazien | 4,90 € |
| 76 | Mangocreme mit Vanilleeis* | 4,90 € |
| 77 | Karotten Halva mit Vanilleeis* | 4,50 € |
| 78 | Mango mit Vanilleeis* | 4,90 € |
| 79 | Vanilleeis* mit Obst | 4,90 € |
| 80 | Sanfter Engel
Vanilleeis* , Orangensaft mit indische Rum aus Zuckerrohr | 6,90 € |

* Milchspeiseeis



Lammspezialitäten

Zu allen Lammspezialitäten servieren wir Ihnen Basmatireis aus Punjab, zubereitet mit exotischen Gewürzen

- | | |
|---|----------------|
| 37 Prince Lamb Massala | 14,90 € |
| Lammfleisch, fein mariniert mit Spezialgewürzen, gegrillt im Tandoor, mit Obst, Panir (Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße | |
| 38 Lamb Korma | 12,50 € |
| Ein Gericht aus der köstliche Goa- Küche.
Lamm wird in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew- Nüssen zubereitet | |
| 39 Lamb Palak | 12,50 € |
| Lammfleisch, mit Blattspinat, zubereitet nach indischer Art, mit Fenugreek, Ingwer und frischen Kräutern | |
| 40 Lamb Bhuna | 12,90 € |
| zartes Lammfleisch, zubereitet mit einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und frischen Karotten | |
| 41 Lamb Madras (scharf/hot) | 11,90 € |
| Lammfleisch, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnusssoße | |
| 42 Lamb Vegetable | 11,50 € |
| zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse, angerichtet in milder Soße | |



Hühnchenspezialitäten

Zu allen Hühnchenspezialitäten servieren wir Ihnen Basmatireis aus Punjab, zubereitet mit exotischen Gewürzen

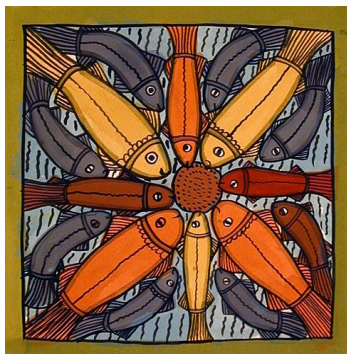
- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 31 | Prince Chicken Massala
Hühnchenbrustfilet, fein mariniert mit Spezialgewürzen, gegrillt im Tandoor, mit Obst, Panir (Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße | 14,90 € |
| 32 | Chicken Korma
Ein Gericht aus der köstliche Goa- Küche.
Hühnchenbrustfilet wird in einer milde Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew- Nüssen zubereitet. | 11,50 € |
| 33 | Chicken Makhani (Buttar Chicken)
Hühnchenbrustfilet, fein mariniert in einer reichen Mischung aus aromatischen Kräutern in milder Soße macht es zu einem königlichen Gericht | 10,90 € |
| 34 | Chicken Palak
Hähnchenbrustfilet, natur- mit Blattspinat, zubereitet nach indischer Art, mit Fenugreek, Ingwer und frischen Kräutern | 10,90 € |
| 35 | Chicken Vegetable
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, angerichtet in milder Soße | 10,50 € |
| 36 | Chicken Madras (scharf/hot)
Hühnchenbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen (südindische Art), angerichtet in roter Kokosnusssoße | 10,90 € |



Garnelenspezialitäten (Big King Prawn)

*Zu allen Garnelenspezialitäten servieren wir Ihnen
Basmatireis aus Punjab, zubereitet mit exotischen
Gewürzen*

- 53 Prince Scampi Massala (King Prawn) 16,90 €**
Riesengarnelen, gewürzt mit speziellen indischen nordindischen Seafoodgewürzen, mit Obst, Panir (hausgemachte indischer Käse), Mandeln und Rosinen, zubereitet in milder Mandelsoße
- 54 Scampi Korma (King Prawn) 14,90 €**
Ein Gericht aus der köstliche Goa- Küche.
fein marinierte Garnelen, mit raffinierten Gewürzen in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew- Nüssen zubereitet
- 55 Scampi Bhuna (King Prawn) 15,90 €**
Riesengarnelen, zubereitet nach traditioneller Art der nordindische Provinz Bhuna in Punjab (Nordindien), mit frischen Zwiebeln. Ingwer, Knoblauch, paprika und Tomaten. Das Essen ist herzhaft, aber nicht scharf.
- 56 Scampi Madras (King Prawan) (scharf/ hot) 14,50 €**
Riesengarnelen, zubereitet mit Spezialgewürzen nach südindisches Art, angerichtet in roter Kokosnusssoße



Fischspezialitäten

Zu allen Fischspezialitäten servieren wir Ihnen Basmatireis aus Punjab, zubereitet mit exotischen Gewürzen

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 43 | Prince Fish Massala | 14,90 € |
| | Rotbarschfilet, gewürzt mit speziellen indischen Seafoodgewürzen, mit Obst, Panir (Käse), zubereitet in milder Mandelsoße | |
| 44 | Fish Bhuna | 11,50 € |
| | Fischfilet, fein geürzt, zubereitet mit Tomaten, Paprika, Ingwer und frischen Kräutern, in Pikanter Soße | |
| 45 | Fish Jalfraise | 10,50 € |
| | Zartes Rotbarschfilet, mit frischen Gemüse nach Saison, in feiner Tomatencremesoße | |
| 46 | Fish Madras (scharf/hot) | 11,50 € |
| | Zartes Rotbarschfilet , zubereitet mit Spezialgewürzen nach köstlicher südindisches Art des Hauses, angerichtet in roter Kokosnusssoße | |
| 47 | Fish Chilly (scharf/hot) | 11,90 € |
| | Fischfilet, scharf gewürzt, mit frischem Gemüse der Saison, in roter Chillisoße angerichtet nach nordindischer Art des Hauses | |
| 48 | Fish Makhani | 11,50 € |
| | Fischfilet, fein mariniert mit Spezialgewürzen, angerichtet in würziger Tomatencremesoße | |



Tandoori – Brot- Spezialitäten

- | | | |
|----|--|--------|
| 67 | Nan (ovales Brot aus Hefeteig) | 2,50 € |
| 68 | Roti (flaches Vollkornfladenbrot) | 1,90 € |
| 69 | Prantha (mehrschichtiges Vollkornbrot – mit Butter) | 2,50 € |
| 70 | Garlic Nan (Hefeteigbrot mit Knoblauch) | 2,90 € |



Joghurts

*Als beilage zu allen Speisen zu empfehlen.
Wir verwenden für unseren Joghurt nur frische Milch!*

- | | | |
|----|-----------------------------------|--------|
| 71 | Plane Dahi (einfacher Joghurt) | 2,20 € |
| 72 | Kheere Ka Raita (Gurken- Joghurt) | 2,90 € |
| 73 | Mix Ratita | 2,90 € |



Warme Vorspeisen

*Alle warme Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen
schmackhaften Dips serviert*

- | | |
|--|---------------|
| 8 Prince Mix Pakoras | 4,90 € |
| frisches gemischtes Gemüse, Fisch und Hähnchenbrustfilet,
gebacken in Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 9 Vegetable Pakoras | 4,50 € |
| frisches Gemüse, gebacken in Teigmantel aus
Kichererbsenmehl | |
| 10 Onions Bhajja | 4,50 € |
| Zwiebelringe, kräftig gewürzt, gebacken im Teigmantel aus
Kichererbsenmehl | |
| 11 Fish Pakoras | 4,90 € |
| zartes Fischfilet, gebacken im Teigmantel aus
Kichererbsenmehl | |
| 12 Chicken Pakora | 4,90 € |
| Hähnchenbrustfilet, gebacken im Teigmantel aus
Kichererbsenmehl | |
| 13 Papadam | 1,80 € |
| Hauchdünner orientalisches gewürzter Linsenfladen | |
| 14 Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen) | 7,90 € |
| Verschiede frische Gemüse, Hünchenbrustfilet und Fisch,
gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |