

Salate

(Alle Salate mit Brötchen und Dressingsoße)

1	Großer Salat , grüner Salat, Tomaten Gurken, Schinken	5,00	6,00
2	Großer Salat , grüner Salat Tomaten, Gurken, Käse, Thunfisch, Ei	5,50	6,60
3	Kleiner Salat , grüner Salat Tomaten, Gurken, Schinken Thunfisch, Zwiebeln, Ei	4,00	4,80
4	Gemischter Salat , grüner Salat Tomaten, Gurken, Schinken, Thunfisch	4,50	5,40
5	"Prince" Salat , grüner Salat, Tomaten, Gurken, Schafskäse, Schinken, Ei, Thunfisch, Oliven	6,00	7,20
6	House Salat , grüner Salat, Tomaten, Gurken Zwiebeln, Oliven	3,50	4,20
7	Tomatensalat , mit Zwiebeln	3,50	4,20
9	Salat Hawaii , grüner Salat, Tomaten, Gurken, Ananas	3,90	4,70
10	Salat mit Schafskäse , grüner Salat Tomaten, Gurken, Ei	6,50	7,80

Alle Gerichte werden garantiert frisch zubereitet

Indische Gerichte



Warme Vorspeisen

11	Prince Shahi Mix Pakoras frisches gemischtes Gemüse, Fisch, und Hühnchenbrustfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl	3,90	4,70
12	Vegetable Pakoras frisches Gemüse, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl	3,50	4,20
13	Vegetable Samosa (2 Stück) frittierte Teigpasteten gefüllt mit Gemüse der Saison	3,50	4,20
14	Meat Samosa (2 Stück) frittierte Teigpasteten gefüllt mit Hackfleisch, Gemüse	3,90	4,70
15	Papadam (2 Stück) mit Mintsoße hauchdünner, orientalisch gewürzter Linsenfladen	1,50	1,80

Biriany - Reisspezialitäten

Unsere Biriany werden mit Basmati-Reis, ind, Käse, Mandeln, Rosonen und gerösteten Zwiebel angerichtet

16	Prince Mixed Biriany (mild) Lamm, Hühnchen und frisches Gemüse, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen	7,50	9,00
17	Seafood Biriany (medium) Fisch, Shrimps und Erbsen, zubereitet mit feinem Seafoodgewürzen	7,90	9,50
18	Vegetable Biriany (medium) frisches, gemischtes Gemüse nach Jahreszeit zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen	6,90	8,30

Hühnchenbrustfilet mit Basmati-Reis

19	Prince Chicken Massala (mild) Hühnchenbrustfilet fein mariniert mit Spezialgewürzen, mit Obst, ind, Käse, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße	8,50	10,20
20	Chicken Makhani (Butter Chicken) (mild) Indisches Nationalgericht- saftiges Tandoori Hühnchenbrustfilet, kurz gegrillt und fertiggegart mit leckeren Gewürzen und einer sahnigen Tomatensoße	7,90	9,50
21	Chicken Palak (medium) feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur mit fein gewürzten Hühnchen	6,90	8,30
22	Chicken vegetable (medium) zartes Hühnchenbrustfilet mit frischem Gemüse nach Saison, nach nordindischer Art	6,90	8,30
23	Chicken Madras scharf (hot) Hühnchenbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnussoße	7,90	9,50
24	Chicken Bhuna (medium) zartes Hühnchenbrustfilet, zubereitet aus einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern	7,50	9,00
25	Chicken Dal indisches Nationalgericht (medium) zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, mit Hühnchenfilet, Ingwer und Zwiebeln	7,90	9,50

Lamm mit Basmati-Reis

26	Prince Lamb Massala (mild) Lammfleisch fein mariniert, mit Spezialgewürzen, mit Obst, ind. Käse, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße	9,90	11,90
28	Lamb Korma (mild) feine Lammfleischwürfel, zart mariniert, angerichtet in milder Soße	7,90	9,50
29	Lamb Palak (medium) feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur, mit zartem Lammfleisch	7,90	9,50
30	Lamb Bhuna (medium) zartes Lammfleisch zubereitet mit einer Mischung aus versch. Gewürzen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern	7,90	9,50

Lamm mit Basmati-Reis

31	Lamb Madras scharf (hot) Lammfleisch, scharf gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet nach südindischer Art, in roter Kokosnussoße	7,90	9,50
32	Lamb Dal indisches Nationalgericht (medium) zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, mit fein mariniertem, zartem Lammfleisch	7,50	9,00
33	Lamb Vegetable (medium) zartes Lammfleisch, fein mariniert, mit frischem Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Soße mit feinen Gewürzen	6,90	8,30

Meeresfrüchte mit Basmati-Reis

34	Prince Fish Massala (mild) Fischfilet, gewürzt mit Spezialen indischer Seafoodgewürzen, mit Obst, ind. Käse, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße	9,90	11,90
35	Fish Bhuna (medium) Rotbarschfilet, fein gewürzt zubereitet nach nordindischer Art mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern	9,50	11,40
36	Fish vegetable (medium) zartes Fischfilet mit frischem Gemüse nach Saison	7,90	10,20
37	Shrimps Bhuna Zubereitung nach nordindischer Art mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern	8,90	10,70
38	Shrimps Madras scharf (hot) zubereitet nach südindischer Art mit scharfen Gewürzen in roter Kokosnussoße	9,90	11,90
39	Scampi (mild) Garnelen fein mariniert, unter Verwendung von raffinierten Gewürzen, in Tomatensoße angerichtet	12,50	15,00

Vegetarisches mit Basmati-Reis

40	Prince Mix Vegetable Massala (mild) frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, Obst, ind. Käse, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße	8,50	10,20
41	Palak Aloo (medium) feiner Blattspinat, zubereitet nach original indischer Art, mit Kartoffeln und erlesenen Kräutern	7,50	9,00
42	Dal Makhani Nationalgericht (mild) verschiedene Linsen mit Butter zubereitet und Spezialgewürzen abgestimmt	6,90	8,30
43	Mixed Vegetable Madras scharf (hot) frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet nach südindischer Art in roter Kokosnussoße	6,90	8,30
44	Vegetable Shahi Korma (mild) frisches gemischtes Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Soße	6,90	8,30
*	Vegetable Pillow (Eintopf) Basmati-Reis mit verschiedene Gemüse	5,90	7,20

45	Unsere Dips zum Mitnehmen (pro Portion) Mangochutney, Mintsoße oder grüne Chilisoße	0,70	0,90
----	--	------	------

*** Noch mehr Gerichte im Restaurant oder auf unserer Homepage**

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

Lassen Sie sich verwöhnen!

Bei uns erwarten Sie in gemütlicher Atmosphäre indische Hühnchen-, Lamm-, Fisch und Meeresfrüchtespezialitäten, stets frisch zubereitet und mit ausgesuchten feinen Gewürzen abgestimmt. Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Basmatireis. Oder probieren Sie eines unserer aus frischem Gemüse zubereiteten vegetarischen Gerichte und dazu unser frisches Fladenbrot. Ganz nach Wunsch werden Ihnen die Gerichte mild oder scharf angerichtet.

Vielleicht mögen Sie Mangolassi - das indische Joghurtgetränk oder doch lieber einen Mangosaft? Oder Sie wollen einmal indischen Wein, Mangoschnaps oder Bier probieren?

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

Grüner Chilli: beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und D, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosenneigung

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

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 und Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwächen

Koriander: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

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

Kurkuma: appetitanregend, verdauungsfördernd, heilt Gallen- 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

Alle Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen Tischreservierungen erbeten

Erfrischungsgetränke

101.	Cola, Fanta, Wasser	0,5 l	1,50 €
102.	Cola, Fanta, Wasser	1,0 l	2,50 €
		zuzügl. Pfand	0,25 €

Indische Getränke

103.	Lassi süß oder sauer	0,7 l	3,50 €
105.	Mangolassi	0,7 l	3,90 €
106.	Mangosaft	1,0 l	3,00 €
107.	Indisches Bier	0,33 l	1,90 €
108.	Indischer Rot-oder Weißwein	0,7 l	9,90 €

Biere

109.	Pilsner oder Export	0,5 l	1,70 €
110.	Hefe-oder Kristallweizen	0,5 l	1,70 €
		zuzügl. Pfand pro /Fl.	0,15 €
113.	Kasten Bier		18,00 €
		zuzügl. Pfand	3,60 €

Weine

114.	Ind. Rot- oder Weisswein	0,7 l	9,90 €
115.	Schwarzriesling rot	1,0 l	9,90 €
116.	Trollinger rot	1,0 l	9,90 €
117.	Verrenberger Riesling weiss	1,0 l	9,90 €
118.	Weissburgunder weiss	1,0 l	9,90 €

Spirituosen

119.	Mangoschnaps	0,7 l	16,90 €
120.	Ballantines	0,7 l	16,90 €
121.	Bacardi	0,7 l	15,90 €

**Weitere Weine und Spirituosen auf Nachfrage
Große Auswahl an Gerichten im Restaurant!**

so finden Sie uns



Indisches Spezialitäten-Restaurant

Neueröffnung



UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE ZUM MITNEHMEN

PRINCE OF INDIA

Traditional Indian Restaurant

Urbanstraße 38 · 70182 Stuttgart-Mitte

Tel. 0711-245108 und 24861717 · Fax 0711-2384788

E-Mail: sunny-singh@hotmail.de

Internet: www.restaurant-of-india.de

Täglich alles frisch zubereitet

Jeden Mittag wechselndes Menü

Montag - Sonntag außer an Feiertagen

Vorspeise

Suppe oder frischer gemischter Salat und Hauptgericht ab **5,90 Euro**

Abendessen ab 7,90 Euro

Probieren Sie auch unser indisches Buffet

nur Mittwoch und Donnerstag mit Vorspeisen, 3 Hauptgerichten, Fladenbrot und Basmatireis

Mittagsmenü
12.00 - 14.30 Uhr
6,90 €

Abendmenü
17.30 - 22.00 Uhr
10,90 €

Lieferung auf Nachfrage

**Tägl. 11.30 - 15.00 Uhr
17.00 - 24.00 Uhr**