

So finden Sie uns

Für Ihre Firmenfeier, Weihnachtsessen , Familienfeier, Party oder ähnliche Anlässe bieten wir:

- Traditionelle gesunde indische Speisen
- Tandoori Gerichte
- Freundlichen Service
- Hausgemachte indische Getränke
- Köstliche indische Nachspeisen
- Lieferung ab einem Bestellwert von 20 € frei Haus in Mannheim und Ludwigshafen (Details siehe Internetseite)

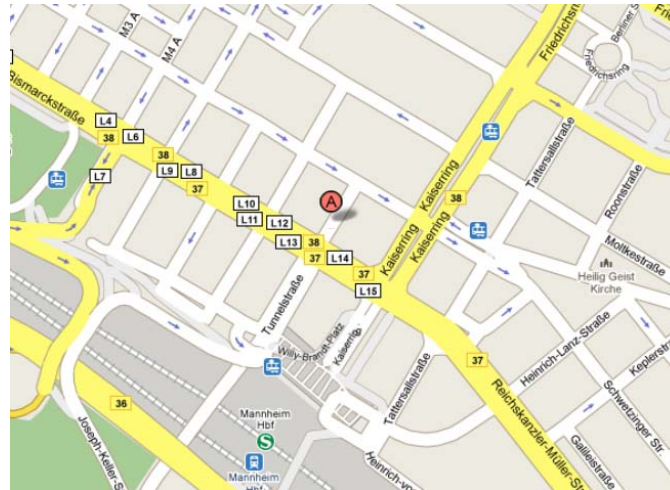
Bestellen Sie telefonisch und wir liefern direkt frei Haus

oder

Bestellen Sie telefonisch und holen selbst ab

Telefon: 0621 - 20 40 8

Wir akzeptieren gerne EC-Karten, Master, Visa und Amex Kreditkarten



Namaste

Herzlich willkommen!

Besuchen Sie uns im Restaurant und lernen Sie die Vielfalt unserer Küche kennen!

Montag bis Freitag
Mittagsbuffet - Businesslunch
für **8,90 € inklusive Softdrink**



Indian Palace

**Indisches Tandoori Restaurant
Ihr Cateringservice**

Öffnungszeiten
täglich

11:30 - 14:30 und 18:00 - 23:30 Uhr

Telefon: 0621 - 20 40 8

L 14, 10 | 68161 Mannheim

E-Mail: info@indianpalace-mannheim.de

www.indianpalace-mannheim.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
oder Ihre Bestellung

Hier finden Sie eine Auswahl aus unserer umfangreichen Speisekarte

Shorba

Suppen und Vorspeisen

10 Mulligatawny Soup 3,10
Delikate Linsensuppe nach südindischer Art

13 Dal Shorba 3,10
Linsensuppe aus Bombay, mit Kräutern und milden indischen Gewürzen

15 Samosa 3,00
Frittiertes Gemüse, gefüllte Pasteten

17 Onion Bajhi 3,00
Zwiebelringe mit indischen Gewürzen frittiert

Roti

Indische Brot Spezialitäten

25 Tandoori Roti 1,50
Fladenbrot mit Sauerteig

27 Nan 1,50
Blattförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl

28 Cheese Nan 3,50
Fladenbrot gefüllt mit Frischkäse im Tandoori gebacken

32 Aloo Paratha 2,90
Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln

Tandoori Spezialitäten

Spezialitäten aus dem Holzkohle Lehmofen

40 Murgh Tikka „Everest“ 13,00
Filetierte Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt

42 Lamb Tikka 13,50
Saftige marinierte Lammrückenfiletstücke am Spieß im Tandoor gegrillt

45 Tandoori Mix 17,00
Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten

47 Jhinga Shahi (Tandoori Garnelen) 18,00
Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nach einem aus dem Indus-Tal überlieferten Rezept, am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt

Lamm und Geflügel

62 Murgh Tikka Masala 13,00
Hühnerfleisch nach einem Rezept aus der königlichen Moghul-Küche zubereitet

68 Chicken Nurani 13,50
Hühnerfilet in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und Cashewkernen

52 Mutton Korma 12,30
Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen

56 Lamb Vindaloo 11,10
Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Soße gegart (scharf)

Vegetarische Spezialitäten

120 Palak Paneer 9,50
Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten

122 Aloo Gobhi Masala 9,50
Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch gebraten

123 Eggplant Bharta 9,50
Ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten

130 Vegetarian Kofte „New-Delhi“ 9,50
Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen gebraten - Kochkunst aus New Delhi

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis und Nan Brot serviert.

Bestellen Sie telefonisch und wir liefern direkt frei Haus oder

Bestellen Sie telefonisch und holen selbst ab

Telefon: 0621 - 20 40 8