

Mittagsangebote

(außer an Feiertagen)

Bestellungen ab 11.00 - 14:00 Uhr

im Restaurant ab 11:30 -14:00 Uhr



Gratis Naanbrot für jedes 2. Mittag-Gericht
Täglich wechselnde Suppen (nur im Restaurant zum servieren)

	€
Vegetarische Spezial Gerichte	
601 Chana Masala - Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	6,90
602 Palak Paneer - Kräftige Gewürzmischung mit Spinat und hausgemachtem Käse	7,50
603 Punjabi Gemüse - Gemischtes, frisches Gemüse mit fein gewürzter Curry Sauce nach Punjabi Art	6,90
604 Sabji Masala - Verschiedene Gemüse in Mandelsahne-Sauce und Kokosmilch	7,50
605 Vegetable Biryani - Frisches Gemüse mit Mandeln und gebratenem Reis, fein gewürzt	7,50
Hähnchenfleisch Gerichte	
610 Punjabi Chicken - Curry Hühnerbrustfilet in feiner Currysauce	7,50
611 Mango Chicken - Hühnerbrustfilet mit Mango in würziger Currysauce mit Ingwer, fein gewürzt	7,90
612 Crispy Chicken - Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, gut gewürzt (süß-sauer)	7,90
613 Kashmiri Chicken - Hühnerbrustfilet mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander (scharf)	7,90
614 Chicken Pondicherry - mariniertes, frisches Hühnerbrustfilet, zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce nach südindischer Art	8,50
615 Chicken Tikka Masala - Mariniertes, frisches Hühnerbrustfilet mit Mandelsahne sauce	8,90
Lamm Gerichte	
620 Lamm Curry - Lammfleisch mit würziger Currysauce	7,90
621 Mutton Vindaloo - Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und frischer Peperoni in Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	7,90
622 Lamm Masala - Lammfleisch mit Mandelsahnesauce, gut gewürzt	8,50
623 Lamm Tokku - Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry, zubereitet in Kokosmilch	8,50
Enten Gerichte	
630 Ente Gemüse Masala - Gegrilltes, mariniertes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse und Sahneseauce	8,50
631 Ente Mallapuram - Zartes Entenbrustfilet, zubereitet nach einem geheimen Rezept unseres Chefkochs nach südindischer Art	8,50
632 Ente Chilli – gegr. Entenfleisch mit verschiedene Gemüse, süßsauer	8,50

Restaurant Indian Palace - Haunwöhrer Str.81, 85051 Ingolstadt

Tel.: 0841 / 980 388 - Fax: 0841 / 980 974

Fisch Gerichte

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 635 | Bombay Fisch Curry - Seelachsfilet in Currysauce gewürzt | 7,50 |
| 636 | Fisch Tokku - Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Curry, zubereitet in Kokosmilch nach südindische Art | 7,90 |
| 637 | Crispy Fish – Gebackenes Seelachsfilet mit versch. Gemüse, gut gewürzt | 7,90 |

Aus dem Lehmofen

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 640 | Chicken Tikka - Gegrilltes, mariniertes Hühnerbrustfilet mit Naan Brot als Beilage | 9,90 |
| 641 | Chilli Tikka - Gegrilltes, mariniertes Hühnerbrustfilet mit versch. Gemüse, süßsauer, Naan Brot als Beilage | 9,50 |

Südindische Spezialitäten



Suppen

- 401 Chennai Rassam** Linsen, Tamarinden, Knoblauch und Koriander, zubereitet nach Ayurvedischer Art **5,50**

Vorspeisen

- 411 Idly mit Samber** 2 Krapfen aus Reis- und Linsenmehl, serviert mit 3 verschiedenen Dips & Samber **6,50**

Chicken Spezialitäten

- 426 Chicken Kerala (scharf)** Hühnerbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala **12,50**
427 Chicken Pondichery Mariniertes frisches Hühnerbrustfilet, zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce **12,50**
Paprika und Tomaten zubereitet nach Art des Hauses. Serviert in heißer Pfanne

Lamm Spezialitäten

- 435 Lamm Kerala (Scharf)** Zartes Lammfleisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala, dazu Basmatireis **12,90**
437 Lamm Tokku Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, und Curry. Zubereitet in Kokosmilch, dazu Basmatireis **12,90**

Ente Spezialitäten

- 441 Ente Pondichery** Mariniertes Entenbrustfilet zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis **13,50**
442 Ente Malappuram Zartes Entenbrustfilet zubereitet nach einem geheimen Rezept unseres Chefkochs, dazu Basmatireis **13,50**

Fisch Spezialitäten

- 450 Fisch Pondichery** Rotbarschfilet zubereitet mit Kokosmilch, Spinatsauce und Cashewnüsse, dazu Basmatireis **12,90**

Vegetarische Spezialitäten

- 456 Kaikari Kerala (scharf)** Mix Vegetable Gemüse in Kokos-Mango Sauce dazu Basmati Reis **10,50**

Speisekarte



Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|------|
| 1 | Dal Shorma - Kräftige indische Linsensuppe | 3,50 |
| 2 | Malkatani Shorba – Scharfe Suppe mit Linsen , Reis und Hühnerfleisch | 3,90 |
| 3 | Shorba Hühner - Crème Suppe | 3,50 |
| 4 | Sabzi Shorba - Gemüse Crème Suppe | 3,90 |
| 5 | Tomatar Shorba - Tomaten Crème Suppe, - Pikant gewürzt | 3,90 |
| 140 | Sweet and Sour Soup - Süß – saure Suppe , scharf | |

Shurat Vorspeisen Zu allen Vorspeisen servieren wir 3 versch. schmackhafte Saucen

- | | | |
|-----|--|-------|
| | | 4,50 |
| 6 | Vegetable Pakoras in Kichererbsenmehl gebackene Gemüse | 4,70 |
| 7 | Murg Pakoras in Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfilet stücke | 4,70 |
| 8 | Paneer Pakoras in Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse | 4,50 |
| 9 | Bengen Pakoras in Kichererbsenmehl gebackene Auberginen | 4,50 |
| 10 | Vegetable Samosa Pastete mit Gemüse gefüllt | 4,50 |
| 11 | Onion Bhaji in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebellaibchen | 4,50 |
| 12 | Fisch Pakoras - in Kichererbsenmehl gebackenes Fischfilet | 4,50 |
| 15 | Gemischte Vorspeise für 2 Personen – ein Stück Onion Bhaji | 12,50 |
| | in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelkugel , Fisch , Aubergine ,
Hähnchen , Kartoffeln und Blumenkohl | |
| 174 | Vegetarische Platte für 2 Personen in Kichererbsenmehl gebackenes
Gemüse, hausgemachter Käse, Aubergine und Zwiebel , Kartoffeln ,
Blumenkohl und stück Samosa (Gemüse gefüllte Pastete) | 12,50 |

Spezial Chat / kalte Vorspeise

- | | | |
|-----|---|------|
| 170 | Ente Chat gegrilltes Entenfleisch mit Tomaten, Gurken,
Zwiebeln in Joghurt mit Papadam & süß-sauer | 4,50 |
| 16 | Channa Chat Kichererbsen, frische Tomaten , Gurken ,
Joghurt , Papadam , süß-sauer | 3,90 |
| 171 | Shrimps Chat Schrimps mit frischen Tomaten , Joghurt ,
Zwiebeln , Gurken , süß-sauer , Soße und Papadam | 4,50 |
| 17 | Chicken Chat gegrilltes Fleisch mit Tomaten , Gurken ,
Zwiebeln , Joghurt & Papadam – süß-sauer | 4,50 |

Frische Salate

- | | | |
|-----|--|------|
| 18 | Gemischter Salat Salat der Saison | 4,90 |
| 19 | Königlicher Salat gemischter Salat mit Shrimps und gekochtem Eiern | 5,50 |
| 141 | Griechischer Salat gemischter Salat , Schafskäse und Peperoni | 5,50 |
| 142 | Mexikanischer Salat gemischter Salat , Bohnen , Mais , Peperoni ,
Champignons und Zwiebeln | 5,50 |

Restaurant Indian Palace - Haunwöhrer Str.81, 85051 Ingolstadt

Tel.: 0841 / 980 388 - Fax: 0841 / 980 974

Extra Beilagen

22 Pilao Reis gebratener Reis – gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln	3,50
23 Bombay Potatoes – Kartoffeln – Curry mit Kümmel	3,50
175 Basmati Reis	2,50
20 Raita Joghurt mit Gurken , fein gewürzt	3,60
107 Pommes Mit Ketchup oder Majo	3,50
193 Chicken Nuggets Gebackenes Hühnchenbrustfilet mit Pommes	8,50

Spezial Indisches Brot (Tandoori)

24 Chapati indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,20
25 Naan Fladenbrot aus Hefeteig	2,30
26 Lasan-, Chilly-, Pudina -, Adrak Naan Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch, Minze , Ingwer	3,00
27 Gobhi Parantha – Fladenbrot mit Blumenkohl	3,00
28 Panneer Naan Fladenbrot aus Hefeteig mit hausgemachtem käse gefüllt	3,70
29 Pishwari Naan Hefeteig Brot mit Rosinen , Mandeln und Kokosnüssen	3,90
30 Pappadams zwei dünne, knusprige Linsenwaffeln	2,20
177 Alu Parantha Fladenbrot aus Vollkornmehl mit würzigen Kartoffeln gefüllt	2,90
178 Punjabi Parantha Ind. Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter (gut gewürzt)	2,80
192 Keema Naan Hefeteigbrot gefüllt mit Lammfleisch mit indischem Gewürz	4,10

Vegetarische Spezialitäten – Gartengemüse

31 Channa Masala Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer	9,90
32 Tarka Daal Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch zubereitet	9,90
121 Bengen ka Bharta Auberginen in Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt , mit Zwiebeln ,Ingwer und Knoblauch gebraten	11,00
122 Bhindi Bhujia fr. Okra –Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten	11,00
33 Karahi Mushrooms in heißer Karahi servierte Champignon und Ingwer, fein gewürzt	11,50
35 Malai Koftas gefüllte Käseklößchen in feiner Curry-creme-Sauce mit Kokosnuss	11,50
36 Mixed Vegetable Gemüse – Curry aus verschiedenem Gemüse	10,90
38 Palak Paneer hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten	11,90
39 Paneer Pasanda Hausgemachter Frischkäse mit Mandeln , Cashewnüssen und Tomaten Sahne-Sauce	11,90
40 Vegetable Jalfarezi Gemischtes Gemüse mit Paprika, Tomaten und Indischem Käse , sehr pikant	11,50
144 Sabzi Jaipuri 9 versch. Gemüsen in Nawrattan Curry besonders zu empfehlen	11,90
Kadhai Paneer Hausgemachter Indischer Käse, gebraten in Currysauce , mit Tomaten und Zwiebeln,	11,90
Shahi Paneer 9 Hausgemachter Käse in Cashewnusssauce	11,90

Restaurant Indian Palace - Haunwöhrer Str.81, 85051 Ingolstadt

Tel.: 0841 / 980 388 - Fax: 0841 / 980 974

Thali gemischte Platten

- | | |
|--|--------------|
| 42 Punjab Thali Vegetarisch 3 verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Reis und Salat | 13,90 |
| 44 Moghul Thali Zwei Fleischcurry – und ein Gemüse Gericht , Raita Chapati, Reis und Salat | 14,90 |
| 46 Fisch Thali Fischcurry, Scampi, Gemüse, Raita, Naan und reis | 18,50 |

Tandoori Spezialitäten Gegrilltes aus dem Indischen Lehmofen

- | | |
|---|--------------|
| 124 Achari Tikka Hühnerbrustfilet mit Pickles , Gewürzen , in Joghurt mariniert mit Naan Brot | 12,90 |
| 51 Reshmi-Kabab Hühnerfleisch Spezialitäten mit Naan und Salatbeilage | 12,90 |
| 52 Tandoori Chicken speziell gewürzte Hühnerkeule mit Naan | 12,90 |
| 53 Murg Tikka Entbeinte Hühnerfleischstücke nach 4 Std. Marinade am Spieß in Tandoor gegart – mit Naan | 12,90 |
| 54 Botti Kebab Zart mariniertes Lammfleischfilet vom Spieß mit gemüse und Naan | 14,50 |
| 55 Tandoori Mix Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten mit Salatbeilage und Naan | 16,50 |
| 57 Jhinga Shahi (Tandoori Garnelen) Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur bei den Leuten des Indus – Tales bekannt, am Spieß im Tandoor gegart, Naan | 18,90 |

Hühnchenspezialitäten (Chickenspecial)

- | | |
|---|--------------|
| 60 Chicken Curry Hühnerfleisch in feiner Currysauce | 11,90 |
| 123 Chicken Mango- Hühnerbrustfilet gekocht mit Mango in würziger Currysauce mit Ingwer und Knoblauch (Delikatesse) | 13,20 |
| 184 Crispy Chicken gebackenes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Paprika , Zwiebeln , gut gewürzt (süß-sauer) | 12,90 |
| Chicken Tikka Masala Gegr. Hühnerbrustfilet im Lehmofen mit Mandelsahnesauce, Besondere Empfehlung vom Chefkoch | 12,90 |
| 61 | |
| 62 Chilly Chicken Hühnerbrustfilet paniert. Hühnchenstücke mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch süß-sauer Sauce, scharf nach nordindischer Art, heiße Pfanne serviert. | 12,90 |
| 63 Chicken Tikka Jalfarezi mariniertes Hühnerbrustfilet, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander (pikant gewürzt) | 12,50 |
| 64 Murg Palak Gebratenes Hühnerfleischfilet mit Rahmspinat nach Nordindischer Art | 11,90 |
| 65 Murg Vindalu Hühnerfleisch stücke mit Kartoffeln in pikanter Sauce gegart (scharf) | 11,90 |
| 66 Butter Chicken Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomatenbuttercremesauce | 12,90 |
| 67 Chicken Botti Tikka Masala Masala gegrilltes Hühnerfilet mit Ingwer, Paprika und garam Masala | 12,90 |
| 69 Chicken Badam Pasanda zartes Hühnerfleisch in nussauce mit kokosnussflocken | 12,50 |
| Karahi Murg Hühnerbrustfilet mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, in Karahi zubereitet | 12,90 |
| 71 | |
| 145 Hariyali Kebab Hühnerbrustfilet mariniert mit Minze, Joghurt, Ingwer Knoblauch, Spinat mit Beilage Reis | 12,90 |

Restaurant Indian Palace - Haunwöhrer Str.81, 85051 Ingolstadt

Tel.: 0841 / 980 388 - Fax: 0841 / 980 974

- | | | |
|-------------------------------|--|--------------|
| 146 Murg Jaipuri | Hühnerbrustfilet mit Sesam Cashewnüssen ,
Kokosnuss, Sehr fein gewürzt | 12,90 |
| 147 Kashmiri Murg | Hühnerfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch ,
Zwiebeln , Koriander (scharf) | 12,90 |
| 426 Chïcken Keralal | Hühnerbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Keralal | 13,20 |
| 427 Chïcken Pondichery | Mariniertes, frisches Hühnerbrustfilet zubereitet mit frischer
Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce | 13,20 |

Lamm-Spezialitäten (Lamb Special)

- | | | |
|--------------------------------------|--|--------------|
| 74 Palak Gosht | Gebratenes Lammfleisch mit Rahmpinat nach nordindischer Art | 11,50 |
| 125 Bhindi Gosht | Frisches Okra –Gemüse mit Lammfleisch in
Tomaten –Ingwer-Sauce | 12,90 |
| 126 Bengen Gosht | Lamm m. Aubergine, Zwiebeln, Ingwer,
Knoblauch u. Tomaten gebraten | 12,90 |
| 187 Lamm Maharaja | Lammfleisch mit 5 verschiedenen Mixsauce Sesam-,
Kokosnuss-, Cashewnuss-, Tomatenbutter-,
und indischer Currysoße (Empfehlung d. Chefkochs) | 13,50 |
| 72 Karahi Gosht | Lammfleischstücke mit Joghurt, Tomaten und
Ingwer im Karahi zubereitet | 12,50 |
| 188 Lamm Masala | Lammfleisch mit Mandelsahnesauce , frisch gewürzt
mit Safran Beilage Reis | 12,90 |
| 76 Muton Vindalu | Lammfleisch und Kartoffeln mit frischen Peperoni – scharf gewürzt | 12,90 |
| 77 Lamm Curry | Lammfleisch in würziger Currysauce | 12,90 |
| 78 Lamm Tandoori Tikka Masala | Lammrückenfiletstücke in Tandoor gegart ,
Orientalisch gewürzt m. Spezialsoße gebraten | 14,90 |
| 148 Kashmiri Gosht | Lammfleisch mit Fr. Ingwer gewürzt, Knoblauch,
Zwiebeln , Koriander (scharf) | 12,90 |
| 435 Lamm Kerala | Zartes Lammfleisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala, dazu
Basmatireis | 13,20 |
| 193 Lamm Tokku | Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und
Curry , zubereitet in Kokosmilch, dazu Basmati-Reis | 13,20 |

Beef-Spezialitäten Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis

- | | | |
|--------------------------|--|--------------|
| 79 Beef Curry | Zartes Rindfleisch in kräftiger Sauce (scharf) | 12,90 |
| 80 Beef Vindalu | Rindfleisch und Kartoffeln mit frischen Peperoni – scharf gewürzt | 12,90 |
| 81 Beef Palak | zartes Rindfleisch in Blattspinat mit frischem Ingwer garniert | 12,90 |
| 82 Beef Bhuna | Rindfleisch mit Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce | 12,90 |
| 83 Beef Masala | zartes Rindfleisch in Mandelsauce | 12,90 |
| 150 Kashmiri Beef | Rindfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch,
Zwiebeln, Koriander (sehr scharf) | 12,90 |
| 151 Mango Beef | Rindfleisch mit würziger Mango-Sahnesauce | 12,90 |

Meeresfrüchte –Spezialitäten

- | | | |
|------------------------|--|--------------|
| 90 Machi Masala | (fisch-Curry) Fischfilet m. Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch, abgestimmte Kräutern und Gewürzen gebraten | 12,90 |
|------------------------|--|--------------|

Restaurant Indian Palace - Haunwöhrer Str.81, 85051 Ingolstadt

Tel.: 0841 / 980 388 - Fax: 0841 / 980 974

91 Jheenga Curry	Riesengarnelen in Currysauce	15,50
92 Jheenga Palak	Riesengarnelen in Blattspinat mit frischem Ingwer garniert	14,90
93 Shahi Prawn	Masala Riesengarnelen in Mandelsauce	14,90
94 Shrimps Madras	Shrimps mit frischem Champignons gebraten in einer würzigen Sauce aus Tomaten, Ingwer, Knoblauch	12,90
153 Kashmiri Prawn	Riesengarnelen mit frischem Ingwer gewürzt, Zwiebeln, frischem Koriander, nach Kashmiri Art	15,50
154 Mango mit Prawn	Riesengarnelen mit Mango Sauce nach Chefkoch Art	15,50
127 Jheenga Jalfarezi	Riesengarnelen mit frischem gebratenem Gartengemüse	14,20
163 Jheenga Malai	Riesengarnelen mit Kokosmilch und Sahneseauce	15,30
128 Fisch Mango	Heilbutt-Stücke in einer würzigen Sauce aus Sahne, mit fr. Mango stücken	12,50

Biryani Reisgerichte

Biryani ist ein in der Pfanne zubereitetes Reisgericht, das mit Mandeln , Rosinen und Kokussnussflocken verfeinert wird

95 Murg Biryani	gebratenes Hühnerbrustfilet in Safranreis	12,50
96 Lamm Biryani	Lammfleisch in Safranreis, mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt	12,90
97 Jheenga Biryani	Riesengarnelen in safranreis, fein gewürzt	14,90
98 Shahi Biryani	Reis mit Eiern, Lamm-, Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen	14,90
99 Vegetable Biryani	Safranreis mit frischem Gartengemüse, fein gewürzt	11,90

Tandoori Ente (Duckspecial - Alle Entengerichte 12 Std. Eingelegt)

189 Ente Kebab Masala	mariniertes Entenbrustfilet mit Minze, Joghurt , Ingwer ,Knoblauch und Spinat , als Beilage Reis	13,90
190 Ente Tikka Masala	gegrilltes Entenbrustfilet in würziger Mandelcreme –Sauce mit Reis	13,90
191 Ente Jalfarezi	mariniertes Entenbrustfilet gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander	13,90
192 Mango Ente	mariniertes Entenbrustfilet gegrillt mit frischem Mangosahneseauce in würziger Currysauce , mit Ingwer , Knoblauch und frischem Koriander	13,90
193 Ente Kashmiri Masala	gebratenes Entenbrustfilet, gekocht mit Zwiebeln, Ingwer , Knoblauch und frischem Koriander (sehr scharf)	13,90
194 Ente Butter Tikka Masala	Entenfleisch mit Tomaten Buttersauce, Mandelsahneseauce , Cashewsauce	13,90

Restaurant Indian Palace - Haunwöhrer Str.81, 85051 Ingolstadt

Tel.: 0841 / 980 388 - Fax: 0841 / 980 974

Nachspeisen–Desserts

112	Mango Creme frische Mango sahne mit Eis	4,50
113	Gulab Jamun Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup	3,50
115	Firni Honigmilch mit Mandeln, Pistazien und Vanilleeis zubereitet	3,90
116	Kulfi Eis mit Honigmilch mit Cashewnüssen , Mandeln und Pistazien	4,00
117	Ananas Gebackene Ananas mit Honig und Mandeln	4,00
118	Banane Gebackene Banane mit Honig und Mandeln	3,90