Fisch/Fish Spezialitäten 860 Prince Fisch Mughlai Spezialität (mild) 15.90 € Fischfilet, gewürzt mit spez. ind. Seefoodgewürzen, mit Obst, ind. Käse, Mandeln u. Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße^{c,i,j,h, 10} Punjabi Fish Bhuna (medium spicy) Fischfilet fein gewürzt, 14.90 € mit Tomaten, Paprika, Ingwer, frischen Kräutern in pikanter Soße. Mit fein abgestimmten Gewürzen, leicht scharf. 6,10,h (Tipp: für Diabetiker geeignet) 862 Fish Vegetable (medium spicy) 14.90 € zartes Fischfilet mit frischem Gemüse der Saison 6,10,h Fish Korma (mild) Fischfilet in milder Soße aus Gewürzen, 863 14,90 € Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen 4,6,10 c,i,h 864 Fish Palak Fischfilet mit Blattspinat, zubereitet nach indischer Art, 14.90 € mit Fenugreekt (Bockshornklee), Ingwer und frischen Kräutern ^{6,10,h} Scampi / Garnelen Spezialitäten **867 Prince Scampi Mughlai Spezialität (mild)** Garnelen, gewürzt mit spez. 16,90 € indischen Gewürzen, mit Obst, indischem Käse, Mandeln u. Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße 10,c,i,j,g 868 Punjabi Scampi Bhuna (King Prawn) (medium spicy) 15,90 € Riesengarnelen, zubereitet nach traditioneller Art der Provinz Bhuna in Punjab (Nordindien), mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Kräutern. Das Essen ist herzhaft, aber nicht scharf. Mit fein abgestimmten Gewürzen ^{6, 10,g} (medium spicy). (Tipp: für Diabetiker geeignet) Scampi Korma (mild) Garnelen fein mariniert, angerichtet in 15,90 € 869 milder Sahnesoße, Mandeln, Kokosnuss u. Cashew-Nüssen 10,g,c,i 870 Scampi Vegetable (medium spicy) Garnelen zubereitet nach 14,90 € nordindischer Art mit frischem Gemüse der Saison und frischen Kräutern 9,6,10 871 Scampi Palak Garnelen mit Blattspinat, zubereitet nach indischer Art, mit Fenugreek (Bockshornklee), Ingwer und frischen Kräutern 6,10,9 15.50 € Gemüse Spezialitäten/Vegetarian 874 Prince Mix Vegetable Mughlai (mild) 14,90 € frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, Obst, ind. Käse, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße c.i.j.10 Vegetable Korma (mild) frisches Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in 875 13,50 € milder Soße mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen c.i.6,10 876 Bhindi Masala - Auf Anfrage (medium spicy) Okraschoten zubereitet 14.50 € mit Ingwer und Spezialgewürzen, abgestimmt mit frischen Kräutern ^{6,10} 877 Baingan Bhartha - Auf Anfrage (medium spicy) 14.50 € ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, püriert mit Kräutern, gewürzt und zubereitet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten 6,10 878 Palak Paneer (medium spicy) feiner Blattspinat, zubereitet mit frischem, 13,90 € hausgemachtem ind. Käse, original indisch mit erlesenen Kräutern c.6,10 Dal Makhani Nationalgericht (medium spicy 13,90 € 879 versch. Linsen in Butter zubereitet und mit Spezialgewürzen abgestimmt c,10 880 Laucki mit Chana Dal – indisches Nationalgericht (hot/scharf) 13,90 € frisches indisches Gemüse mit Chana dal (Linsen), zubereitet mit frischen indischen Kräutern und exotischen Gewürzen 10 881 Mixed Vegetable Masala (medium spicy) frisches Gemüse, zubereitet mit 13,90 € Spezialgewürzen, angerichtet nach südindischer Art in roter Kokosnusssoße c,6,10 882 Punjabi Tarka Dal (yellow lentils) (medium spicy) gelbe Linsen, zubereitet 14.50 € mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern 6,10 883 Chilly Paneer Masala (hot/scharf) hausgemachter indischer Frischkäse 14,90 € mit frischen Zutaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika u. Tomate ^{6,10,c} 884 Matter Paneer Masala Erbsen mit ind. Frischkäse, 14,50 € exotischen Gewürzen und frischen Kräutern 10 **885.** Malai Kofta (mild) Gemüsebällchen aus Gemüse, Erbsen 14,50 € und Kartoffeln, frischen Kräutern in milder Sosse c,6,10 **886 Channa Masala (medium spicy)** Kichererbsen in würziger Tomatensoße 13,90 € bestehend aus Zwiebeln, Tomaten, Chili, Ingwer und Knoblauch und Kartoffeln 6,10 887 Aloo Matar Kartoffeln mit Erbsen, verschiedene Gewürze 13,50€ und milder Currysoße c,6,10 888 Desi-Karahi Paneer (hot/scharf) nordindisches Gericht 14.90 €

mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und scharfen Gewürzen 6,10,c

Extra Beilagen/Supplements

890	Reis	4,50 €
891	Plain Dahi (Joghurt) ^c	4,50 €
892	Kheere ka raita (Gurkenjoghurt) ^c	4,90 €
893	Unsere Dips zum Mitnehmen (pro Portion) 5,6,8	0,90 €
	Mangochutney, Minzsoße , grüne Chillisoße oder ind. Picklessoße	

Tandoori-Brot-Spezialitäten

895	Nan (Ovales Brot aus Hefeteig) a,b,c	2,90 €
896	Roti (Ovales Vollkorn-Fladenbrot) ^{a,c}	2,50€
897	Garlic Nan (Hefeteigbrot mit Knoblauch u. fr. Kräutern) a,c	3,50€
898	Peshwari Nan (leicht süß) a,b,c,i,j	4,90 €
	mit Nüssen und Kokosnuss, Rosinen mit frischem hausgemachten Paneer (ind. Kä	se)
899	Butter Nan Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter in Tandoor gebacken ^{a,b,c}	3,50 €
900	Aloo Paratha (light spicy) Fladenbrot aus Vollkornmehl mit feinen Gewürzen u. Kartoffeln gefüllt, im Tandoor ausgebacken ^{a,b,c}	4,90 €
901	Vegetable Paratha (light spicy)	4,90 €
	Fladenbrot aus Vollkornmehl, gefüllt mit versch. Gemüse im Tandoor ausgebacken	a,b,c
902	Paneer Vegetable Paratha (light spicy) mit Vollkornmehl frischer ind. Käse mit versch Gemüse u. frischen Kräutern gefüllt, im Tandoor ausgebacken ^{a,b,c}	4,90 €
903	Cheese Nan Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter, Paneer (indischer Käse) in Tandoor gebacken ^{a,b,c}	4,90 €

Dessert

907	Guiab Jamun traditionelle indische Subspeise	4,50 €
	3 Gebackene Milchbällchen in Zuckersirup und Kardamonpulver ^{a,b,c}	
908	Gajar ka Halwa (traditionelles Punjab-Dessert)	4,50 €
	Karotten Halva (Karottenpüree mit Milch, Zucker, Mandeln und Rosinen) a,b,c,i	









0,51

0,51

Fl. 0,7 | **19,90**

Fl. 0,7 | **19,90** Fl. 0,7 | **19,90**

Fl. 0,7 | **19,90**

2,50

2.90

Bier

Erfrischungsgetränke

910 Cola, Col Fanta/Sp	1,0 l	3,50	Pils/Export ^a Weizenbier Hefe ^a
911 Wasser	 1,5 l	2,90	Wein

2,90

911 dische Getränk

Indisch. Bier a

isenc detranke			925	Ital. Wein (weiß/rot) ^j Fl. 0,75 12,90
Mangolassi ^{c,4}	0,5 l	4,90		Schwarzriesling (rot) ^j Fl. 0,75 12,90
Lassi sauer ^c	0,75 l	4,90	927	Riesling (weiß) Fl. 0,75 12,90
Mangolassi ^{c,4}	0,75 l	7,90	928	Weissburgunder/
Mangosaft ^{4,5,6}	1,0 l	4,50		Grauburgunder (weiß) ^j Fl. 0,75 12,90
•		2.00		Spirituosen
	•	Mangolassi ^{c,4} 0,5 l Lassi sauer ^c 0,75 l Mangolassi ^{c,4} 0,75 l Mangosaft ^{4,5,6} 1,0 l Orangensaft/Apfelsaft	Mangolassi c,4 0,5 l 4,90 Lassi sauer c 0,75 l 4,90 Mangolassi c,4 0,75 l 7,90 Mangosaft 4,5,6 1,0 l 4,50 Orangensaft/Apfelsaft	Mangolassi c4 0,5 l 4,90 926 Lassi sauer c 0,75 l 4,90 927 Mangolassi c4 0,75 l 7,90 928 Mangosaft 4,5,6 1,0 l 4,50 Orangensaft/Apfelsaft 1,0 l 4,50

Zusatzstoffe

918

919

1 = geschwärzt 2 = koffeinhaltig 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Farbstoff

5 = mit Geschmacksverstärker

6 = mit Konservierungsstoff 7 = mit Phosphat hergestellt

B = mit Süßungsmittel B = geschwefelt

Ind. Wein rot od. weiß a 0,75 | 13,50

0,33 [

a = glutenhaltiges Getreide daraus hergestellte Erzeugnisse b = mit Eiern oder Eierzeugnissen daraus hergestellte Erzeugnisse c = mit Milch oder Milchprodukten daraus hergestellte Erzeugnisse mit Milch oder Milchprodukten daraus
 mit Senf oder Senferzeugnissen daraus
 d = mit Senf oder Senferzeugnissen
 e = mit Soja oder Sojaerzeugnissen
 f = mit Sellerie oder Sellerieerzeugnissen
 g = mit Krebs- oder Weichtieren
 h = mit Fisch oder Fischerzeugnissen
 i = mit Nuss-/Frdn

931

932

933

934

Mangoschnaps 5,6

Red Label Whisky 5,6

Ballantines 5,6 Baccardi ^{5,6}

g = mit Krebs- oder Weichtieren
h = mit Fisch oder Fischerzeugnissen
i = mit Nuss-/Erdnusserzeugnissen oder Schalenfrüchten
j = mit Schwefeldioxid oder Sulphiten
10 = mit Gewürzmischung, Garam Massala, Curry/Karahi Massala: Curcuma
(ind. Curry Gewürz mit Farbstoff100) Koriander, Kreuzkümmel, schwarzer
Pfeffer, Bockshornklee, Ingwer, Knoblauch, Chili, Fenchel, Zimt, Nelken, Kardamon, Senfkörner, Muskatnuss, Paprikapulver, Cayennepfeffer

Bei der Herstellung der Speisen lassen wir größte Sorgfalt bei Produktion und Endfertigung walten. Da aufgrund der Abläufe nicht 100 % gewährleistet werden kann, dass keine Spuren von allergenen Stoffen durch Kreuzkontamination in Speisen enthalten sind, bitten wir Sie, uns bei einer hochgradigen Kontaktallergie im Vorfeld zu informieren. Es besteht die Möglichkeit die Rezeptur zu verändern und Vegan zu kochen. Das heißt Gerichte, die z.B. mit Sahne, Milch, Eier, Mehl, Nüsse etc. zubereitet werden, kann der Koch verändern und diese Produkte weglassen. Bitte fragen Sie bei unserem Service Team nach. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Für Druckfehler keine Haftung! Inhaber: J. Singh Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt. Feed back: Mobil 0152 34241747 oder Mail: sunny-singh@hotmail.de Stand 07/2024

TRADITIONAL INDIAN FOOD & BEST PIZZA



Neueröffnung



SUNNY PIZZA & PINSA

Eugenstraße 12 • 70182 Stuttgart-Mitte

Tel.: 0711 - 2384 788

Mobil: 0152 - 0285 4699





Bei Selbstabholung und Mindestbestellwert ab 17 Euro für alle Hauptgerichte 10 % Rabatt (nicht für Angebote und Getränke)

Öffnungszeiten:Montag Ruhetag

NO BEEF / NO PORK SERVED!

Dienstag – Samstag 17.00 bis 23.00 Uhr Sonn- und Feiertage 12.00 bis 23.00 Uhr



Besuchen Sie uns auch in unserem Restaurant

"Prince of India

Lunch-Buffet
- as much as you can eat -

nur 9,90 Euro (bei zusätzlicher Bestellung von kostenpflichtigen Getränken)
nur 10,90 Euro (ohne zusätzliche Bestellung von kostenpflichtigen Getränken)

Di. - Fr. von 12.00 - 14.30 Uhr außer Samstag, Sonn- und Feiertags!

Es werden EC-Karten und alle Masterkarten akzeptiert.

Urbanstraße/Ecke Eugenstraße 12 • 70182 Stuttgart - Mitte Tel. 0 711/245108 • sunny-singh@hotmail.de www.sunnypizzastuttgart.de

Online Bestellungen bei Lieferando, Wolt und Uber Eats – Lieferung auf Anfrage

Vorspeisen / Beilagen Pizzabrot, auf Wunsch mild, medium oder scharf

301	Pizzabrot mit Olivenöl ^a	3,90 €
302	Pizzabrot mit Olivenöl und Knoblauch a	3,90 €
303	Pizzabrot mit Tomatensoße, Chili und Garlic ^a	4,50 €
304	Pizzabrot mit Käse a,c	4,90 €
305	Pizzabrot mit Käse und Garlic a,c	5.50 €



12,90 €

i==~		
1440	30 cm, auf Wunsch mild	, medium oder scharf

PI	30 cm, auf Wunsch mild, medium oder scharf	
306	Angebot – Tagespizza / Pizza of the day auf Anfrage	10,50 €
Veg	getarisch	
307	Pizza Margherita mit Tomatensoße und Käse a,c,5,6	10,50 €
308	Pizza Margherita vegan nach Art des Hauses mit Tomatensoße, Zwiebeln und Olivenöl ^{a,5,6}	10,90 €
309	Pizza Hot mit Chili/ Knoblauch/Ingwer Tomatensoße, frischer Paprika, Zwiebeln und Käse ^{a,c,5,6}	10,90 €
310	Pizza Sunny mit Tomatensoße, Paprika, Spinat, Aubergine, Oliven, Zwiebeln, Käse und feinen indischen Gewürzen ^{a.c.1,5,6}	11,90 €
311	Pizza Rucola mit Tomatensoße, Rucola und Mozzarella ^{a,c,5,6}	11,90 €
312	Pizza Verdura mit Tomatensoße, Auberginen, Champignons und Käse a.c.5,6	11,90 €
313	Pizza Spinat mit Tomatensoße, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Käse a,c,5,6	11,90 €
314	Gemüsepizza nach indischer Art mit Tomatensoße, Zucchini, Paprika, Spinat, Erbsen, Ingwer, Knoblauch, indischen Gewürzen und Käse ^{a,c,5,6}	11,90 €
315	Pizza mit Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli und Zwiebeln a.c,5,6	11,90 €
316	Pizza Veggie mit Tomatensoße, Auberginen, Zucchini, Paprika und Rucola a.c.5,6	11,90 €
Fisc	ch und Meeresfrüchte	
318	Pizza Tonno mit Tomatensoße, Thunfisch, Zwiebeln und Käse a,c,h,5,6	12,50 €
319	Pizza Puttanesca mit Tomatensoße, Sardellen, Kapern, Oliven und Käse a,c,h,1,5,6	12,50€
320	Pizza Marinara mit Tomatensoße, Meeresfrüchten, Knoblauch und Käse a.c.g.h.5.6	
321	Pizza Lachs mit Rucola, Knoblauch und milder Soße a.c.h.5.6	12,90 €
322	Pizza Lachs mit Spinat und milder Soße a.c.h.5.6	12,90 €
Häl	nnchen	
324	Pizza Bolognese mit Hähnchenhackfleischsoße, Zwiebeln, Knoblauch und Käse ^{a,c,5,6,7,9}	11,90 €
325	Pizza Mango mit Tomaten/Mangosoße, Ananas, Putenschinken und Käse a.c.5,6,7,9	11,90 €
326	Pizza Chili mit Chili-Garlic-Tomatensoße, Salami, Oliven Chili und Käse (hot/scharf) ^{a,c,5,6,7,9}	11,90 €
327	Pizza Chicken Tikka mit Tomatensahnesoße, gegrilltem Hähnchenfleisch, verschiedenem Gemüse und Käse ^{a,c,5,6,7,9,10}	12,90 €
220	Diena Makhani mit Tamatansahnasa (a. Hühnshan, Chinat, Käsa	12.00 6

Pinsa die andere Art der Pizza, auf Wunsch mild, medium oder scharf

Pizza Makhani mit Tomatensahnesoße, Hühnchen, Spinat, Käse und feinen Gewürzen ^{a,c,5,6,7,9,10}

Die Pinsa ist eine bekömmliche Art zur klassischen Pizza. Der Pinsa-Teig besteht aus Weizenmehl, Reismehl, Sauerteig und Soja- bzw. Kichererbsenmehl. Die lange Gärzeit von 48-72 Stunden macht den Teig bekömmlich und leicht verdaulich.

• • • •		
329	Angebot – Tagespinsa / Pinsa of the day auf Anfrage	10,90 €
330	Pinsa Margherita vegan nach Art des Hauses, mit Tomatensoße, Knoblauch und Olivenöl ^a	10,90 €
331 332	Pinsa Margherita mit Tomatensoße, frischem Basilikum und Mozzarella ^{a,c} Pinsa Hot mit Chili/ Knoblauch/Ingwer Tomatensoße, frischer Paprika, Zwiebeln und Käse ^{a,c}	11,50 € 11,50 €
333 334		12,90 € 12,90 €
	Pinsa Bolognese mit Tomatensoße, vegetarischer Bolognese und Mozzarella ^{a,c} Pinsa Spinat mit Tomatensoße, Hähnchenstreifen, Spinat, indischem Käse und Olivenöl ^{a,c,5,6,7,9}	12,90 € 13,50 €
337 338 339	Pinsa Tonno mit Tomatensoße, Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella a.c.h.5.6 Pinsa Salmone mit Lachs, Rucola, Mozzarella und milder Soße a.c.h.5.6 Pinsa Frutti die Mare mit Tomatensoße, Meeresfrüchte und Mozzarella a.c.h.5.6	13,50 € 13,90 € 13,90 €
	The state of the s	

Extrawünsche Belag (Topping)

341	Oliven, Zwiebeln, milde oder scharfe Peperoni, Knoblauch, Ingwer	je 1,00 €
342	Putenschinken, Salami, Sardellen, Thunfisch, Ananas, Pilze, Artischocken,	je 2,00 €
	Auberginen, Rucola, Paprika, Brokkoli, Mais, Spinat, Bolognesesoße	
343	Meeresfrüchte, Shrimps, Lachs	je 2,90 €

Pa	mit Rigatoninudeln, dazu ein Brötchen mit Dip. Auf Wunsch mild, medium oder scharf	
344	Angebot – Rigatoni Tagesgericht / Rigatoni of the day auf Anfrage	10,50 €
Ve	getarisch	
345 346	Rigatoni Napoli mit Tomatensoße ^{a,b,c,5,6} Rigatoni Sunny nach Art des Hauses mit Bolognesesoße aus verschiedenem Gemüse ^{a,b,c,5,6,10}	10,90 € 11,50 €
347	Rigatoni Makhani mit milder Tomatensahnesoße, frischem saisonalem Gemüse, nach indischer Art zubereitet, vegetarisch ^{a,b,c,5,6,10}	11,50 €
348	Rigatoni Korma mit Sahnesoße, Mandeln, Cashewnüssen, nach indischer Art zubereitet ^{a,b,c,i,5,6,10}	11,50 €
349	Rigatoni Spinat mit Käse-/Sahnesoße ^{a,b,c,5,6}	11,50 €
	hnchenfleisch	44.00.6
350 351	Hähnchenfleisch, Käse, Knoblauch und Zwiebeln ^{a.b.c.5.6,7,9,10} Rigatoni Bolognese mit Hähnchenfleischsoße Käse Zwiebeln	11,90 € 11,50 €
352 353 354	und Knoblauch a,b,c,5,6,7,9,10 Rigatoni Paesana mit Bolognesesahnesoße, Champignons und Erbsen a,b,5,6,7,9,10 Rigatoni Carbonara mit Sahnesoße, Putenschinken und Ei a,b,c,5,6,7,9 Rigatoni Hot mit Chili-Garlic-Tomatensoße, Putenschinken und Brokkoli (hot/scharf) a,b,5,6,7,9	11,50 € 11,50 € 11,50 €
Fis	ch und Meeresfrüchte	
355 356	Rigatoni Tonno mit Tomatensoße, Thunfisch und Knoblauch ^{a,b,h,5,6} Rigatoni Marinare mit Tomatensoße, Meeresfrüchten und Knoblauch ^{a,b,g,h,5,6}	11,50 € 11,90 €
Rig	jatoni überbacken	
357	Rigatoni al Forno mit hausgemachter Bolognesesahnesoße, Putenschinken, Erbsen und Käse überbacken ^{a,b,c,5,6,7,9}	11,50 €
358	Rigatoni Della Casa mit Sahnesoße, Putenschinken, Champignons, Erbsen und Käse überbacken ^{a,b,c,5,6,7,9}	11,50 €
359	Rigatoni Combinazione mit Bolognesesahnesoße, Putenschinken und Käse überbacken ^{a,b,c,5,6,7,9}	11,50 €
Sa	ate dazu 1 Brot mit Dip a,c,5,6,8	2
362	Kleiner gemischter Salat (Beilagensalat) 4,90 € Grüner Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln b,c,5,6	
363	Gemischter Salat Grüner Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln b.c.5,6 6,90 € Grüner Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln b.c.5,6	This
364 365	Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen b.c.5,6,7,9 7,90 € Hirtensalat nach griechischer Art Grüner Salat, Zwiebeln, 7,90 €	
366	Gurken, Peperoni, Tomaten & indischer Käse, dazu Fladenbrot (Nan) b,c,5,6 Thunfischsalat	7,90 €
367	Grüner Salat, Thunfisch, Tomaten, Oliven und Zwiebeln ^{b,c,5,6} Indischer Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, indischer Käse, frischer grüner Chilli, dazu ein Stück frische Zitrone ^{b,c,5,6,7,9}	7,90 €
368		8,50 €
	nger Food with Dips c.5.6.8	
418 419 806	Prince Shahi Mix Pakora frisches Gemüse, Fisch- u. Hühnchenbrustfilet,	4,90 € 5,50 € 6,90 €
807	gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl, dazu Dips b.6,10,h,j Chicken Pakora Hähnchenfilet gebacken im Teigmantel	6,90 €
808	aus Kichererbsenmehl, dazu Dips b.6.10.j Vegetable Pakora frisches Gemüse, gebacken im Teigmantel	5,90 €
809 810	aus Kichererbsenmehl, dazu Dips b.6.10.] Fish Pakora Fisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl dazu Dips b.6.10.h.] Vegetable Samosa (2 Stück) frittierte Teigpasteten gefüllt	6,90 € 6,90 €
811	mit Erbsen und Kartoffeln, Beilage mit Dal und Reis und Dips a.c.10 Papadam (2 St.) mit Minzsoße, hauchdünner, orient, gewürzter Linsenfladen a	2,20 €
402 403	Chicken Wings ^{6,7} Mix Finger Food für zwei Personen mit 1 Stück Samosa, Frisches Gemüse,	9,90 € 13,50 €
404 405	Fisch und Hühnchen gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl a.c.h.5.6.7.9.10 Vegetarischer Burger mit Pommes Frites a.b.c.6 Hähnchen Burger mit Pommes Frites a.b.c.6.7	9,50 € 9,90 €
	uppen/Soups	
	Tomatensuppe ^c mit 2 Toastscheiben ^{a,c}	5,90 €
815	Dal soup Linsensuppe ^c nach Punjab Art mit erlesenen Kräutern und indischen Gewürzen zubereitet, mit 2 Scheiben Toastbrot	5,90 €
816	Mulligatawny soup ^{c,4} Suppe nach südindischer Art mit roten Linsen, zartem Hühnerfleisch, erlesenen Kräutern und feinen Gewürzen zubereitet, mit 2 Scheiben Toastbrot	6,50 €

が対象と

Frittierte Gerichte mit 2 Dips 420 Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites 6,7 12,90 € Fischfilet mit Pommes Frites g,h,6 421 13,90 € Calamari mit Pommes Frites 9,h,6 422 12,90 € 423 Chicken wings mit Pommes Frites 6,7 12,90 € 424 Garnelen paniert mit Pommes Frites 9,h,6 14.90 € Gebratener Reis mit Basmatireis und indischen Gewürzen, glutenfrei, auf Wunsch mild, medium oder scharf 430 Angebot – Gebratener Reis / Rice of the day auf Anfrage 8.90 € 431 Gebratener Reis mit Ei und Erbsen b,5,6 8.90 € Gebratener Reis mit Gemüse 5,6 9,90 € 432 433 Gebratener Reis mit Hähnchen 5,6,7,9 10,90€ 434 Gebratener Reis mit Hähnchen und Gemüse (hot/scharf) 5,6,7,9 10,90€ 435 Gebratener Reis mit Ei, Shrimps und verschiedenem Gemüse b.g.h.5.6 11,90 € 10,90 € Gebratener Reis mit Ei und Champignon b,5,6 436 Gebratener Reis mit Ei und Spinat b,5,6 10,90 € 437 Gebratener Reis mit Erbsen und Spinat 5,6 10,90 € 438 Gebratener Reis mit Meeresfrüchten 9,h,5,6 12.90 € 439 **Huhn/Chicken Spezialitäten** 835 Prince Chicken Mughlai Spezialität (mild) 17,90€ Hühnchenbrustfilet mariniert in Spezialgewürzen, mit Obst, ind. Käse, Mandeln und Rosinen, in milder Mandelsoße ^{c.i.j.10} 836. Tandoori Chicken Tikka ind. Grillgericht Hähnchenbrustfilet mariniert 15,90 € und im Tandoor Ofen am Spieß gegrillt. Mit Salat, Reis, Dips und Nan c.i.j.10 837. Punjabi Chicken Bhuna (medium spicy/leicht scharf) 14,90 € Hühnerbrustfilet, zubereitet mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern, leicht scharf. (Tipp: für Diabetiker geeignet) 838. Chicken Korma (mild) Hühnchenbrustfilet in milder Soße 13,90 € aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen 4,6,10,c,i 839. Chicken Tikka Masala – ind. Nationalgericht 14,50 € Hähnchenbrustfilet, mariniert und kurz gegrillt, mit frischen Kräutern kräftig gewürzt, mit indischen Gewürzen 4,5,10 840. Chicken Makhani (Butter-Chicken, (mild) - indisches Nationalgericht -13,90 € Hühnchenbrustfilet mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensoße c,6,10 841. Chicken Palak (medium spicy/leicht scharf) feiner Spinat, zubereitet 14,90 € nach alter indischer Rezeptur mit fein gewürztem Hühnchen c.6,10 **842.** Chicken Vegetable (medium spicy/leicht scharf) zartes Hühnchenbrustfilet 13.90 € mit frischem Gemüse der Saison, nach nordindischer Art ^{6,10} 843. Chicken Vindaloo (hot/scharf) Hühnchenbrustfilet, zubereitet 13,90 € mit Spezialgewürzen, mit Kartoffeln, angerichtet in Kokosnusssoße c.6,10 **844.** Chicken Curry Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit feinen Gewürzen 13,90 € und frischen Kräutern, in pikanter Soße 6,10 (würzig/scharf) 845. Chicken Karahi (with bones on request / Halal) 14,90 € Hähnchenstücke mit Knochen, zubereitet mit feinen Masala Gewürzen und frischen Kräutern in pikanter Tomatensoße 10 Lamm/Lamb Spezialitäten 848. Prince Lamb Mughlai Spezialität (mild) Lammfleisch 17,90 € mariniert mit Spezialgewürzen, mit Obst, ind. Käse, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße c,i,j, 10 849. Punjabi Lamb Bhuna (medium spicy/leicht scharf) (Tipp: für Diabetiker geeignet) 15,90 € Lammfleisch mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und indischen Gewürzen⁶ (medium spicy/leicht scharf) **850** Lamb Korma (mild) feine Lammfleischwürfel, mariniert 15,90 € in milder Sahnesoße, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen 4,6 10,,c,i **851** Lamb Dal Lammfleisch mit verschiedenen Linsen, 15,90 € zubereitet nach Art des Hauses, mit frischen Kräutern und kräftig gewürzt 4,5,10 852 Lamb Palak (medium spicy/leicht scharf) feiner Spinat, zubereitet 15,50 € nach alter indischer Rezeptur, mit zartem Lammfleisch c,6,10 853 Lamb Vindaloo (hot/scharf) Lammfleisch, scharf gewürzt, 14,90 € zubereitet mit Spezialgewürzen, mit Kartoffeln, angerichtet in Kokosnusssoße ^{c,6, 10} 854 Lamb Vegetable (medium spicy) 14.90 € Zarte Lammfleischstücke in frischen Kräutern mariniert und mit Kartoffeln angerichtet. 5,6, 10

855 Lamb Curry Lammfleisch, zubereitet mit frischen Kräutern

mariniert und mit Kartoffeln angerichtet.

856

und feinen Gewürzen in pikanter Soße 6, 10 (würzig/scharf)

Lamb Aloo zarte Lammfleischstücke in frischen Kräutern

14,90 €

14.90 €