# Schön, dass Sie bei uns sind!

Im PunJab kochen wir für Sie
wie zu Hause bei unseren
Familien in Indien:
mit viel Herz, Leidenschaft und den
besten Gewürzen unserer Heimat.

Von knusprigen Samosas über zarte
Tandoori-Spezialitäten bis hin zu
aromatischen Currys – bei uns
schmeckt man die Liebe zum Detail.
Nehmen Sie sich eine Auszeit vom
Alltag und tauchen Sie ein in die
kulinarische Vielfalt Indiens.

Namaste & Guten Appetit!

Punjab

# Mittagstisch
# Lunch

von 11:00 bis 15:00 Uhr
Im Restaurant oder zur Abholung!

100 **Batak Gosht** [4, 12, 14] — 14 €
Entenbrust mit Gemüse - mild oder scharf
Duck breast with vegetables - mild or hot

101 **Mutton Gosht** [7] — 14 €
Lammfleisch in einer milden Soße
Lamb in a mild sauce

102 **Murgh Masala** [7] — 13 €
Hähnchenfleisch in einer milden Currysoße
Chicken in a mild curry sauce

103 **Sabji Korma** [7, 8] — 13 €
Verschiedenes Gemüse in einer milden Currysoße
Various vegetables in a mild curry sauce

104 **Turka Dall** [7] — 15 €
Linsen nach nordindischer Art mit verschiedenen Gewürzen
North Indian-style lentils with various spices

105 **Murgh Biryani** [5, 8] — 10 €
Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenfleisch, Cashewkernen,
Kokosraspeln, Rosinen und Biryani Gewürzen
Fried rice with vegetables, chicken, cashews, shredded coconut, raisins, and Biryani spices

106 **Finger Food** [1, 3, 4, 14] — 10 €
5 Frühlingsrollen, 5 Calamari Ringe und 5 Hähnchenwürfel, dazu eine pikante Soße
5 spring rolls, 5 calamari rings, and 5 chicken cubes, served with a spicy sauce

Zu den Gerichten 1 bis 5 reichen wir Basmatireis.
We serve Basmati rice with dishes 1 through 5.

107 **Hakka Noodles** [1, 3, 4] — 8 €
Gebratene Nudeln in der Pfanne geschwenkt nach indischer Art mit Gemüse und scharfen Gewürzen
Indian-style stir-fried noodles with vegetables and spicy seasonings

108 **Hakka Noodles Special** [1, 3, 4] — 10 €
Gebratene Nudeln In der Pfanne geschwenkt nach indischer Art mit Gemüse und Hähnchenstreifen
und scharfen Gewürzen
Indian-style stir-fried noodles with vegetables, chicken strips, and spicy seasonings

# Vorspeisen
# Starters

Vegetarisch  Vegan

1 **Dahi Bhalla** [7, 8] — 7 €
Erfrischender Joghurt mit Linsenbällchen, Gewürze und Soße
Refreshing yogurt with lentil balls, spices, and sauce

2 **Dal Shorba** — 5 €
Linsensuppe nach indischer Art
Lentil soup Indian style

3 **Murgh Dal** — 7 €
Linsensuppe nach indischer Art mit zartem Hähnchenfleisch
Lentil soup Indian style with red lentils and tender chicken meat

4 **Papadam** — 4 €
2 knusprige Linsenmehlbrote verfeinert mit indischen Gewürzen
Two crispy lentil flour bread flavored with Indian spices

5 **Sadda Sabji Samosa** [1] — 6 €
2 gefüllte Teigtaschen mit Gemüse, serviert mit einer pikanten Soße
2 filled pastry pockets with vegetables, served with a spicy sauce

6 **Mix Pakoras** [7, 12] — 10 €
Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenpanade, serviert mit einer pikanten Soße
Assorted vegetables in a chickpea batter, served with a piquant sauce

7 **Murgh Nariel Shorba** [4, 12] — 7 €
Hühnersuppe mit Kokosnussmilch und Koriander
Chicken soup with coconut milk and coriander

8 **Punjabi Desi Salat** [7] — 8 €
Frischer Salat mit hausgemachten Frischkäse, gehackten Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Joghurt-Dressing
Fresh salad with homemade cream cheese, chopped onions, cucumbers, tomatoes, and yogurt dressing

9 **Punjabi Murgh Salat** [7] — 8 €
Frischer Salat der Saison, Tomaten, Mais, Kidneybohnen und Hähnchenstreifen, dazu Joghurt-Dressing
Fresh seasonal salad, tomatoes, corn, kidney beans, and chicken strips, served with yogurt dressing

# Brote
# Breads

50 **Roti Chapati** [1, 12] — 3 €
Dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl
Flat thin bread of wholegrain flour

51 **Punjabi Nan** [1, 12] — 4 €
Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl
Flatbread made from the finest wheat flour

52 **Aloo Paratha** [1, 7, 12] — 6 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl gefüllt mit Gewürzen und Kartoffeln
Whole wheat flatbread filled with spices and potatoes

53 **Raita mit Roti** [7] — 7 €
Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken, Gewürzen und Roti
Refreshing yogurt with chopped onions, cucumber and spices

54 **Lassuni Nan** [1, 7] — 6 €
Brot aus feinstem Weizenmehl gefüllt mit gehacktem Knoblauch
Bread made from the finest wheat flour, filled with chopped garlic

55 **Paneer Nan** [1, 7] — 5 €
Brot aus feinstem Weizenmehl gefüllt mit Käse
Bread made from the finest wheat flour, filled with cheese

# Hauptspeisen
# Main courses

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Basmatireis.
We serve rice with all main courses.

20 **Murgh Korma** [7, 8] — 17 €
Ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche: saftiges mariniertes Hähnchenfleisch in einer milden würzigen Soße mit Gemüse, Kokosnussraspeln, Cashewkernen und Rosinen
A dish from the royal Mughal cuisine: succulent marinated chicken in a mild, spiced sauce with vegetables, grated coconut, cashews, and raisins.

21 **Batakh Nariel Curry** [4, 12] — 19 €
Knusprig gebratene Entenbrust in Kokos-Curry-Soße mit tropischen Früchten
Crispy fried duck breast in coconut curry sauce with tropical fruits

22 **Malai Kofta** [1, 12] — 19 €
Hausgemachte gebratene Frischkäse-Bällchen, serviert mit einer milden vegetarischen Currysoße, Rosinen und Cashewkernen
Homemade fried cheese balls filled with cashews and raisins, served with a mild vegetarian curry sauce

23 **Dal Makhani** [7] — 16 €
Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und feinen Gewürzen
Black lentils cooked with butter, onions, ginger, garlic, and fine spices

24 **Palak Paneer** [7, 12] — 17 €
Hausgemachter gebratener Frischkäse in Spinat mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen
Spinach with fresh homemade cheese with onion, tomatoes, yogurt and spices

25 **Tandori Mix** [4, 7] — 25 €
Zusammengestellt aus Garnelen, Lamm- und Hähnchenfleisch, im Tandoor gegrillt und serviert in einer milden Soße mit Zwiebeln und Tomaten, Sahne, abgeschmeckt mit Knoblauch und Ingwer
A combination of shrimp, lamb, and chicken, grilled in the tandoor and served in a mild sauce with onions, tomatoes, and cream, seasoned with garlic and ginger

26 **Tandori Jhinga Shahi** [2, 4, 7, 12] — 26 €
Saftige marinierte Garnelen im Tandor gegrillt und serviert in einer sehr milden Soße aus Sahne und Joghurt mit Zwiebeln und Tomaten und abgeschmeckt mit Knoblauch und Ingwer
Grilled juicy marinated shrimp in the tandoor and served in a very mild sauce of cream and yoghurt with onions and tomatoes and seasoned with garlic and ginger

27 **Mashli Nariel Curry** [4, 12] — 19 €
Fischfilet in Kokosnussmilch mit Curry, tropischen Früchten und Paprika
Fish Fillet in Coconut Milk with Curry, Tropical Fruits, and Bell Peppers

Fast alle vegetarischen Gerichte können auf Wunsch auch vegan zubereitet werden.

# Hauptspeisen
# Main courses

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Basmatireis.
We serve rice with all main courses.

27 **Murgh Nurani** [7, 8] — 17 €
Saftiges mariniertes Hähnchenfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, mit Cashewkernen
Juicy marinated chicken in a very mild cream sauce with cashews

28 **Mutton Nurani** [7, 8] — 20 €
Saftiges gekochtes Lammfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne und Joghurt, mit Cashewkernen
Succulent cooked lamb in a very mild sauce made from cream and yogurt, with cashews

29 **Punjabi Gosht** [7] — 19 €
Saftiges gekochtes Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet
Cooked juicy lamb cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes, fresh herbs and spices in karahi

30 **Sabji Korma** [7, 8] — 17 €
Ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche: verschiedene gebratene Gemüse der Saison in einer milden würzigen Soße mit Sahne, Kokosnussraspeln, Cashewkernen und Rosinen
A dish from the Royal Mughal Cuisine: various sautéed seasonal vegetables in a mild, aromatic sauce with cream, grated coconut, cashews, and raisins

31 **Sabji Biryani** [8, 9] — 16 €
Frisch gekochtes Gemüse gedünstet in Basmati Reis, mild gewürzt, mit Cashewkernen, Kokosnussraspeln und Rosinen
Freshly cooked vegetables steamed with Basmati rice, mildly spiced, with cashews, grated coconut, and raisins

32 **Murgh Biryani** [8, 9] — 18 €
Saftiges gekochtes Hähnchenfleisch gedünstet in Basmati Reis, mild gewürzt, mit Cashewkernen, Kokosnussraspeln und Rosinen
Succulent cooked chicken, steamed in Basmati rice and mildly seasoned, with cashews, shredded coconut, and raisins

33 **Mutton Biryani** [8, 9] — 20 €
Saftiges gekochtes Lammfleisch gedünstet in Basmati Reis, mild gewürzt, mit Cashewkernen, Kokosnussraspeln und Rosinen
Succulent cooked lamb, steamed with Basmati rice, mildly seasoned, with cashews, shredded coconut, and raisins

# Nachtisch
# Desserts

60 **Kulfi** [1, 5, 7, 8] — 5 €
Hausgemachtes nordindisches Eis
Homemade north indian ice cream

61 **Amb Khier** [5, 7, 8] — 6 €
Süßer Klebereis in Milch oder Kokosnussmilch mit Cashewkernen und Mangosoße
Sweet sticky rice in coconut milk with cashew nuts and mango sauce

62 **Gulab Jamun** [1, 5, 7, 8] — 5 €
Hausgemachte Frischkäse-Bällchen getunkt in Zuckersirup und Rosenwasser
Homemade cheese balls dipped in sugar syrup and rose water

63 **Mango Lassi** — Glas 5 €

64 **Salz Lassi** — Glas 4 €

Genieß' mal einen leckeren
65 **Punjabi Chay Masala** — Tasse 4 €

## Kaffee & Tee

240 **Kaffee** [11] — Tasse 3 €

241 **Capuccino** [11] — Tasse 4 €

242 **Espresso** einfach [11] — Tasse 3 €

243 **Milchkaffee** [11] — Tasse 4 €

244 **Latte Macchiato** [11] — Glas 4 €

245 **Schwarzer Tee** — Glas 3 €

Weitere leckere Teesorten
zur Auswahl an unserer Theke

An ausgewählten Tagen verwöhnen
wir Sie mit frischem Kuchen.

Unser Team informiert Sie gerne.

# Säfte | Juices
# Softdrinks

## Softdrinks

| | | | |
|---|---|---|---|
| 250 | Mineralwasser<br>still oder medium | 0,25 l 2,8 € | 0,75 l 6 € |
| 251 | Coca Cola [2, 11] | 0,2 l 3 € | 0,4 l 5 € |
| 252 | Coca Cola Light [2, 6, 11] | 0,2 l 3 € | 0,4 l 5 € |
| 253 | Fanta [2, 3] | 0,2 l 3 € | 0,4 l 5 € |
| 254 | Sprite | 0,2 l 3 € | 0,4 l 5 € |
| 255 | Mezzo Mix [2, 11] | 0,2 l 3 € | 0,4 l 5 € |
| | Goldberg | | |
| 256 | Bitter Lemon [3, 10] | 0,2 l 3 € | |
| 257 | Tonic Water [10] | 0,2 l 3 € | |
| 258 | Ginger Ale | 0,2 l 3 € | |

## Säfte

| | | | |
|---|---|---|---|
| 260 | Apfelsaft | 0,2 l 3 € | 0,4 l 5 € |
| 261 | Apfelsaftschorle | 0,2 l 3 € | 0,4 l 5 € |
| 262 | Orangensaft | 0,2 l 3 € | 0,4 l 5 € |
| 263 | Kirschsaft | 0,2 l 3 € | 0,4 l 5 € |
| 264 | Ananassaft | 0,2 l 3 € | 0,4 l 5 € |
| 265 | Bananensaft | 0,2 l 3 € | 0,4 l 5 € |
| 266 | Mangosaft | 0,2 l 4 € | 0,4 l 6 € |

Alle Säfte auch als
Schorle erhältlich!

# Biere
# Beers

## Alkoholfreies Bier

| | | | |
|---|---|---|---|
| 190 | **Benediktiner** Weissbier | 0,5 l | 5,5 € |
| 191 | **Malzbier** | 0,33 l | 4 € |
| 192 | **Bitburger Drive** | 0,33 l | 4 € |

## Bier vom Fass

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 160 | **Benediktiner** Pils | 0,3 l | 4 € | 0,5 l | 5,5 € |
| 161 | **Alster** Pils mit Sprite | 0,3 l | 4 € | 0,5 l | 5,5 € |
| 162 | **Diesel** Pils mit Cola [2, 11] | 0,3 l | 4 € | 0,5 l | 5,5 € |

## Flaschenbier

| | | | |
|---|---|---|---|
| 170 | **Corona Extra** | 0,33 l | 4 € |
| 171 | **Salitos** Verschiedene Sorten | 0,33 l | 4 € |
| 172 | **Benediktiner** Weissbier | 0,5 l | 5,5 € |
| 173 | **Erdinger Weisse** Kristall | 0,5 l | 5,5 € |
| 174 | **Benediktiner** Weissbier Dunkel | 0,5 l | 5,5 € |
| 175 | **B-Bob** Schwarzbier mit Cola [2, 11] | 0,33 l | 4 € |
| 176 | **B-Bob** Schwarzbier mit Cola [2, 11] | 0,5 l | 5,5 € |
| 177 | **Köstritzer** Schwarzbier | 0,33 l<br>0,5 l | 4 €<br>5,5 € |

Genieß' mal ein frisches

232 **Aperol Spritz** 0,2 l 7 €

2: mit Farbstoff; 3: mit Antioxidantionsmittel;
6: mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle;
10: chininhaltig; 11: coffeinhaltig

# Spirituosen
# Spirits

## Longdrinks

| | | |
|---|---|---|
| 200 | **Gin** Tonic Water [10] | 0,2 l 6 € |
| 201 | **Whisky** Cola [2, 11] | 0,2 l 6 € |
| 202 | **Wodka** Lemon oder Orange [3, 11] | 0,2 l 6 € |

## Spirituosen

Flaschenpreis ab 80 €
inkl. 1 Liter Cola [2, 11]

| | | |
|---|---|---|
| 220 | **Sambucha** | 2 cl 4 € |
| 221 | **William's Birne** | 2 cl 4 € |
| 222 | **Jägermeister** | 2 cl 4 € |
| 223 | **Ramazotti** | 2 cl 4 € |
| 224 | **Wodka** | 2 cl 4 € |
| 225 | **Old Monk** Iri. Rum | 2 cl 4 € |
| 226 | **Whiskey** | |
| | Ballantines | 2 cl 4 € |
| | Chivas Regal | 2 cl 5 € |
| | J. Walker Black Label | 2 cl 5 € |
| | J. Walker Red Label | 2 cl 4 € |
| 227 | **Tequila** | |
| | Silber oder Gold | 2 cl 4 € |

2: mit Farbstoff; 3: mit Antioxidantionsmittel;
6: mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle;
10: chininhaltig; 11: coffeinhaltig

# Cocktails
# Cocktails

## Cocktails

140 **Caipirinha** — 0,4 l 9 €
Cachaça, Limette, Rohrzucker und ganze Eiswürfel (weil sie so mehr Gehalt hat und nicht so leicht verwässert!)

141 **Mai Tai** — 0,4 l 9 €
Jamaika Rum, Curaçao, Orgeat, Zuckersiup, frisch gepresster Limettensaft, Crushed Ice und ein Minzezweig

142 **Mojito** — 0,4 l 9 €
Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Soda

143 **Pina Colada** — 0,4 l 9 €
Rum, Cream of Coconut, Sahne und Ananassaft

144 **Sex on the Beach** — 0,4 l 9 €
Wodka, Pfirsichlikör, Fruchtsaft und Grenadine

## Alkoholfreie

150 **Caipifruta** — 0,2 l 8 €
Mangosaft, Limette, Rohrzucker und ganze Eiswürfel

151 **Keiki Mai Tai** — 0,4 l 8 €
Curaçao, Orgeat, Zuckersiup, Mandelsirup, frisch gepresster Limettensaft, Crushed Ice und ein Minzezweig

152 **Virgin Pina Colada** — 0,4 l 8 €
Kokosmilch, Ananassaft und Ananaswürfel

Genieß' mal einen fruchtigen
272 **Lillet** Wildberry 0,2 l 6 €

Wein kann Sulfite und/oder Schwefeldioxid enthalten.

# Weine
# Wines

## Rotwein

280 **Rioja** — 0,2 l 6 € 0,75 l 23 €
Kellerei Schreckbicht,
körperreich mit wenig Säure

281 **Spätburgunder** — 0,2 l 6 € 0,75 l 23 €
Weingut Gälweiler-Nahe,
weich und sehr fruchtig

282 **Chianti** — 0,2 l 6 € 0,75 l 23 €
Renzo Masi Chianti Rufina,
ein leichter Vertreter des Chianti

## Weisswein

292 **Grau Burgunder** — 0,2 l 6 € 1,0 l 23 €
Weingut Gälweiler-Nahe,
gehaltvoll, körperreich

293 **Pinot Grigio** — 0,2 l 6 € 0,75 l 23 €
Di Lenardo, Friaul,
elegant mit viel Fruchtaromen

## Rosé

271 **Portugieser Weissherbst** — 0,2 l 6,5 €
Weingut Hammel, Rheinpfalz,
weich und säurearm

## Prosecco

272 **Scavi & Ray** — Flasche 0,2 l 7 €
Prosecco DOC Frizzante

Genieß' mal einen frischen
283 **Hugo** 0,2 l 6 €

Wein kann Sulfite und/oder
Schwefeldioxid enthalten.