

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}
Entenbrust mit Gemüse - mild oder scharf
Duck breast with vegetables - mild or hot | 14 € |
| 101 | Mutton Gosht ⁷
Lammfleisch in einer milden Soße
Lamb in a mild sauce | 14 € |
| 102 | Murgh Masala ⁷
Hähnchenfleisch in einer milden Currysoße
Chicken in a mild curry sauce | 13 € |
| 103 |  Sabji Korma ^{7, 8}
Verschiedenes Gemüse in einer milden Currysoße
Various vegetables in a mild curry sauce | 13 € |
| 104 |  Turka Dall ⁷
Linsen nach nordindischer Art mit verschiedenen Gewürzen
North Indian-style lentils with various spices | 15 € |
| 105 | Murgh Biryani ^{5, 8}
Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenfleisch, Cashewkernen,
Kokosraspeln, Rosinen und Biryani Gewürzen
Fried rice with vegetables, chicken, cashews, shredded coconut, raisins, and Biryani spices | 10 € |
| 106 | Finger Food ^{1, 3, 4, 14}
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 | 10 € |

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

- | | | |
|-----|--|------|
| 107 |  Hakka Noodles ^{1, 3, 4}
Gebratene Nudeln in der Pfanne geschwenkt nach indischer Art mit Gemüse und scharfen Gewürzen
Indian-style stir-fried noodles with vegetables and spicy seasonings | 8 € |
| 108 | Hakka Noodles Special ^{1, 3, 4}
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 | 10 € |



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






Hauptspeisen Main courses

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

- | | | |
|----|--|------|
| 27 | Murgh Nurani ^{7,8}
Saftiges mariniertes Hähnchenfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, mit Cashewkernen
Juicy marinated chicken in a very mild cream sauce with cashews | 17 € |
| 28 | Mutton Nurani ^{7,8}
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 | 20 € |
| 29 | Punjabi Gosht ⁷
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 | 19 € |
| 30 |  Sabji Korma ^{7,8}
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 | 17 € |
| 31 |  Sabji Biryani ^{8,9}
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 | 16 € |
| 32 | Murgh Biryani ^{8,9}
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 | 18 € |
| 33 | Mutton Biryani ^{8,9}
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 | 20 € |



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 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 4 €	0,5 l 5,5 €

232

Genieß' mal ein frisches

Aperol Spritz

0,2 l

7 €



Spirituosen Spirits

Longdrinks

200	Gin Tonic Water ¹⁰	0,2l 6 €
201	Whisky Cola ^{2, 11}	0,2l 6 €
202	Wodka Lemon oder Orange ^{3, 11}	0,2l 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 Antioxidationsmittel;
6: mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle;
10: chininhaltig; 11: coffeinhaltig



Cocktails Cocktails

Cocktails

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 140 | Caipirinha
Cachaça, Limette, Rohrzucker und ganze
Eiswürfel (weil sie so mehr Gehalt hat
und nicht so leicht verwässert!) | 0,4 l 9 € |
| 141 | Mai Tai
Jamaika Rum, Curaçao, Orgeat, Zuckersiup,
frisch gepresster Limettensaft, Crushed Ice
und ein Minzezweig | 0,4 l 9 € |
| 142 | Mojito
Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Soda | 0,4 l 9 € |
| 143 | Pina Colada
Rum, Cream of Coconut, Sahne und Ananassaft | 0,4 l 9 € |
| 144 | Sex on the Beach
Wodka, Pfirsichlikör, Fruchtsaft und Grenadine | 0,4 l 9 € |

Alkoholfreie

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 150 | Caipifruta
Mangosaft, Limette, Rohrzucker
und ganze Eiswürfel | 0,2 l 8 € |
| 151 | Keiki Mai Tai
Curaçao, Orgeat, Zuckersiup, Mandelsirup,
frisch gepresster Limettensaft, Crushed Ice
und ein Minzezweig | 0,4 l 8 € |
| 152 | Virgin Pina Colada
Kokosmilch, Ananassaft und Ananaswürfel | 0,4 l 8 € |

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



Rotwein

- | | | |
|-----|--|-----------------------|
| 280 | Rioja
Kellerei Schreckbicht,
körperreich mit wenig Säure | 0,2 l 6 € 0,75 l 23 € |
| 281 | Spätburgunder
Weingut Gälweiler-Nahe,
weich und sehr fruchtig | 0,2 l 6 € 0,75 l 23 € |
| 282 | Chianti
Renzo Masi Chianti Rufina,
ein leichter Vertreter des Chianti | 0,2 l 6 € 0,75 l 23 € |

Weisswein

- | | | |
|-----|---|-----------------------|
| 292 | Grau Burgunder
Weingut Gälweiler-Nahe,
gehaltvoll, körperreich | 0,2 l 6 € 1,0 l 23 € |
| 293 | Pinot Grigio
Di Lenardo, Friaul,
elegant mit viel Fruchtaromen | 0,2 l 6 € 0,75 l 23 € |

Rosé

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

Prosecco

- | | | |
|-----|--|-------------------|
| 272 | Scavi & Ray
Prosecco DOC Frizzante | Flasche 0,2 l 7 € |
|-----|--|-------------------|

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