Beilagen

	Preis
P25 Tandoori Naan [A] *ovales Fladenbrot aus Hefeteig.*	2,90
P26 Butter Naan [A G] *ovales Fladenbrot aus Hefeteig und mit geschmolzener Butter einpinseln.*	3,00
P27 Lassan Naan [A] *ovales Fladenbrot aus Hefeteig bei dem Knoblauch bereits eine Backzutat.*	3,90
P28 Jeera Reis *Jeera (Kreuzkümmel) Reis als alltägliches Reisgericht – Indischer Kreuzkümmelsamen-Basmati-Reis (Jeera Rice), Öl, grob gehackt Korianderblätter*	3,90
P29 Matter Reis (VEGAN) (VEGETARISCH) *würziges Reisgericht zubereitet mit Erbsen, Zwiebeln und Gewürzen (Kardamomkapseln, Zimtstange, Gewürznelken, Fenchelsamen); für Veganer geeignet*	4,90

Desserts

	Preis
210 Ritter Sport Schokolade	2,50
211 Tiramisu [c g]	3,50
212 Ganze Zitrone gefüllt mit Zitroneneis [g]	4,50
213 Ganze Orange gefüllt mit Orangeneis [g]	4,50
215 1/2 Kokosnuss gefüllt mit Kokoseis [g]	5,50

Getränke

Alkoholfreie Getränke

220 Red Bull	0,33 l	3,00
221 Coca Cola [1,9] **/Light/Fanta/Mix** [1,9]	1,0 l	3,00
222 Coca Cola [1,9] **/Light/Fanta/Mix** [1,9]	0,33 l	2,00
223 Apfelsaft	1,0 l	3,50
224 Orangensaft	1,0 l	3,50
225 Mineralwasser	0,7 l	1,80

Alkoholische Getränke

230 Stuttgarter Hofbräu Pilsner	0,5 l	3,00
233 Kristall oder Hefeweizen	0,5 l	3,00

Wein, Sekt & Spirituosen

240 Trollinger Qualitätswein rot	1,0l	10,00
241 Weißwein	1,0l	10,00
242 Lambrusco, Chianti, Bardolino rot	0,75l	8,00
244 Saove D.O.C weiß	0,75l	8,00
245 Frascati D.O.C	0,75l	8,00
246 Henkel trocken, Sekt	0,7l	11,00
249 Jack Daniels 0,7 l + Coca Cola 1,0 l		35,00
250 Vodka	0,7l	18,00
252 Ouzo	0,7l	18,00

Liefergebiete:

Ab 10,00€ Aichtal, Harthausen, Wolfschlugen

Ab 15,00€ Bonlanden, Hardt, Oberensingen, Neckartailfingen

Ab 20,00€ Plattenhardt, Neckartenzlingen, Schlaitdorf, Altdorf

Ab 22,00€ Walddorfhäslach, Neckarhausen, Altenriet, Raidwangen

Ab 30,00€ Rossdorf, Unterensingen, Großbettlingen, Nürtingen Zentrum, Waldenbuch, Nürtingen-Braike

Weitere Orte auf Anfrage

Lieferung innerhalb 30 bis 60 Minuten, je nach Enfernung!

Panjabi Dhaba

Panjabi Restaurant

Tel.: 07127
957510
957511

Fax: 07127 - 957513

Nürtingerstr. 2 • 72631 Aichtal - Grötzingen

Öffnungszeiten Montag Ruhetag!

Di bis Do . . . . . 11:00 bis 14:00 und 17:00 bis 22:30Uhr
Freitag . . . . . 11:00 bis 14:00 und 17:00 bis 23:00Uhr
Sa & Feiertag . . . . . 12:00 bis 23:00 Uhr
Sonntag . . . . . 12:00 bis 22:00 Uhr

Abb: Aman Jot Singh Rai, Poli

Huchn Gerichte

serviert mit Panjabi Dhaba Basmati Reis — Preis

P1 Chicken Gemüse G — 15,90
Hähnchenstücke mit frischem Gemüse, Kokosmilch, roter Currypaste, Zitronenstücke und Koriander.

P2 Chicken Curry G — 15,90
Hähnchenstücke mit verschiedenen Gewürzen zubereitet

P3 Butter Chicken A G H — 15,90
Hähnchenstücke mit Joghurt und Tomaten mariniert in Buttersauce aus Sahne, Paprikapulver, Ingwer, Knoblauch und Garam Masala.

P4 Chicken Tikka Masala A G — 15,90
Hähnchenstücke in Naturjoghurt und Gewürzen mariniert mit einer speziellen Masala-Sauce aus Garam Masala und Mandel-Sahnesauce.

P5 Chicken Korma A G H — 15,90
Hähnchenstückein Korma-Sauce mit Mandeln, Kardamom und Kokosmilch verfeinert.

P6 Chicken Vindaloo (scharf) A — 15,90
Hähnchenstücke mit Vindaloo-Curry-Paste aus Ingwer, Chilischoten, Kreuzkümmel, Pfefferkörnern, Kardamom, Nelke, Koriander und Kurkuma.

P7 Chicken Madras (scharf) A E M — 15,90
Hähnchenstücke in scharfe Currysauce rot, Madras Curry-Pulver, Gewürzen und Kokosmilch.

P8 Chicken Murgh Saag A — 15,90
Klassisches Currygericht mit Spinatblättern und Hühnerbrustfilet, roten Chilischoten, Knoblauch, Ingwer, Kurkuma und Nelken.

Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Abb.: Fotolia/privat • Für Druckfehler keine Haftung
Inhaber: Gursharn Kaur

Lamm Gerichte

serviert mit Panjabi Dhaba Basmati Reis — Preis

P9 Lamm Tikka Masala (scharf) G — 17,90
Lammfleisch in Naturjoghurt und Gewürzen mariniert mit einer speziellen Masala-Sauce aus Garam Masala und Mandel-Sahnesauce.

P10 Lamm Korma G H — 17,90
marinierte Lammfiletstücke in Korma-Sauce nach Mughlai-Art aus Joghurt, Sahne, Nusspaste, Samenpaste und Kokosmilch.

P11 Lamm Vindaloo (scharf) G — 17,90
Lammfleisch mit Vindaloo-Curry-Paste aus Ingwer, Chilischoten, Kreuzkümmel, Pfefferkörnern, Kardamom, Nelke, Koriander und Kurkuma.

P12 Lamm Madras (scharf) E M — 17,90
Lammfleisch in scharfe Currysauce rot, Madras Curry-Pulver, Gewürzen und Kokosmilch.

P13 Lamm Curry (scharf) G — 17,90
Lammfleisch in einer würzigen Sauce aus Paprika, roter Curry-Paste, Tomatenmark und Knoblauch.

Biryani Gerichte

Preis

P14 Chicken Biryani G H — 15,90
Basmati Reis mit Hühnerfleisch und Gewürzen nach Panjabi Art zubereitet

P15 Lamm Biryani H — 17,90
Basmati Reis mit Lammfleisch und traditionellen Gewürzen zubereitet

P16 Gemüse Biryani — 14,90
Basmati Reis mit Gemüse und Gewürzen nach Panjabi Art

Selbstverständlich können Sie alle Gerichte bei uns ohne Schärfe, mild-würzig oder in der typisch panjabi-scharfen Variante bestellen. Ganz nach Ihrem Geschmack!

In all unseren Panjabi-Gerichten verwenden wir Kokosmilch anstelle von Sahne für eine exotische und köstliche Note.

Vegetarische & Vegane Gerichte

serviert mit Panjabi Dhaba Basmati Reis — Preis

P17 Daal Makhani A G — 12,90
„Dhaba-Style" ein Gericht aus Punjab, reiches cremiges Geschmack mit lang gekochten ganze schwarze Linsen, rote Kidneybohnen, Butter und Sahne zubereitet

P18 Dhaba Daal A G — 12,90
gebratene Linsen, gekocht mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Gewürzen, Asafetida, gewürzt mit grünen Chilis und frischen Korianderblättern.

P19 Palak Paneer G — 13,90
Pfannegebratener Hausgemachter Käse in dicker Paste (Püree) aus Spinatsoße, Bockshornkleeblättern, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten gekocht.

P20 Mattar Paneer G — 12,90
Grüne Erbsen gekocht, gebratener Hausgemachter Käse mit reichhaltige Tomatensauce mit K kosmilch, frischen Korianderblättern und Gewürzmischung,

P21 Amritsari Choley A — 12,90
Vorgekochte Kichererbsen mit hausgemachte Gewürzmischung, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Knoblauchzehen-Ingwer-Paste und einer Handvoll Koriandersamen.

P22 Saron Da Saag A G H — 12,90
ein typisches Gericht aus Punjab, gewaschener Saag (braune Senfblätter, Bockshornkleeblätter, Spinat) und Maismehl, gekocht mit und Gewürzen wie Ingwer, Knoblauchzehen, Zwiebeln, Tom ten, grünen Chilischoten, Chilipulver, Gewürzmischung.

P23 Shahi Paneer E G H — 12,90
gebratene Linsen, gekocht mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Gewürzen, Asafetida, gewürzt mit grünen Chilis und frischen Korianderblättern.

P24 Aloo Gobhi Matar — 12,90
Kartoffeln, Blumenkohl, grüne Kichererbsen mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, frischen Koriander, Tomaten, Erbsen und südasiatischen Gewürzen.

Allergene:
A: Glutenfrei
C: Eier/-Erz.
E: Erdnüsse/-Erz.
F: Soja/-Erz.
G: Milch/-Erz. (laktosehaltig)
H: Schalenfrüchte/Nüsse
M: Senf/-Erz.
N: Sesamsamen/-Erz.

Zusatzstoffe:
2: Geschmacksverstärker
3: Konservierungsstoffe