



DUCK CURRY

(Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert!)

- | | |
|---|-------|
| 78. DUCK CURRY | 15,50 |
| <i>Entenfleisch in einer leichten Curry-Soße.</i> | |
| 79. DUCK SAAG | 16,50 |
| <i>Entenfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer zubereitet.</i> | |
| 80. DUCK BALTI | 16,50 |
| <i>Entenfleisch in einer speziellen Baltipaste mit Kardamom, Ingwer, Knoblauch in einer Curry-Soße.</i> | |
| 81. DUCK CHILLI | 16,50 |
| <i>Entenfleisch mit Zwiebeln und Paprika in einer scharfen Chili-Soße und Peperoni zubereitet.</i> | |
| 82. DUCK MADRAS | 16,50 |
| <i>Entenfleisch in einer scharfen Madras-Soße mit frischen Champignons, Ingwer und Tomaten.</i> | |
| 83. DUCK KORMA | 16,90 |
| <i>Entenfleisch in einer Kokos-Curry-Soße mit Kaju, Pistazien und Rosinen zubereitet.</i> | |
| 84. DUCK BOMBAY | 16,00 |
| <i>Entenfleisch in einer Minz-Curry-Soße mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Koriander.</i> | |



FISCH

(Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert!)

- | | |
|---|-------|
| 86. KARAI MACHI | 15,50 |
| <i>Lachs mit Paprika, Kartoffeln, frischen Tomaten in verschiedenen Gewürzen zubereitet..</i> | |
| 87. MACHI MASALA | 16,50 |
| <i>Lachsfilet mit verschiedenen Gewürzen, Koriander, Ingwer und Knoblauch in einer Curry-Soße zubereitet.</i> | |
| 88. MACHI BOMBAY | 16,90 |
| <i>Lachsfilet in einer Minz-Curry-Soße mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Koriander.</i> | |
| 89. MACHI KORMA | 17,50 |
| <i>Lachsfilet in einer Kokos-Currysoße mit Kaju, Pistazien, Mandeln und Rosinen.</i> | |
| 90. PUNJABI MACHI | 15,90 |
| <i>Lachsfilet mit Kartoffeln und Ananas in einer speziellen Curry-Soße.</i> | |
| 91. JHINGA MASALA | 16,90 |
| <i>Garnelen in einer exotischen leichten Curry-Soße.</i> | |

- | | |
|---|-------|
| 92. JHINGA KORMA | 17,90 |
| <i>Garnelen in einer Kokos-Currysoße mit Kaju, Pistazien, Mandeln und Rosinen</i> | |

- | | |
|--|-------|
| 93. JHINGA SAAG | 17,50 |
| <i>Garnelen mit Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer zubereitet in einer Curry Soße.</i> | |



BIRYANI-BASMATI-REISGERICHTE

- | | |
|---|-------|
| 95. CHICKEN BIRYANI | 13,90 |
| <i>Basmati Reis mit Hühnerbrustfilets in feinen Gewürzen mit Ei, Rosinen, Kaju und Safran zubereitet.</i> | |

- | | |
|--|-------|
| 96. VEG BIRYANI | 13,50 |
| <i>Basmati-Reis in feinen Gewürzen mit frischem Gemüse, Rosinen, Kaju und Safran zubereitet.</i> | |

- | | |
|---|-------|
| 97. LAMM BIRYANI | 15,90 |
| <i>Basmati Reis mit Lammfleisch in feinen Gewürzen mit Ei, Rosinen, Kaju und Safran zubereitet.</i> | |

- | | |
|--|-------|
| 98. FISCH BIRYANI | 15,90 |
| <i>Basmati Reis mit Lachsfilet in feinen Gewürzen mit Ei, Rosinen, Kaju und Safran zubereitet.</i> | |

- | | |
|--|-------|
| 100. PAWAN BIRYANI | 16,90 |
| <i>Basmati Reis mit Garnelen in feinen Gewürzen mit Ei, Rosinen, Kaju und Safran zubereitet.</i> | |



TANDOORI

(Alle Tandoori Gerichte werden im Lehmofen zubereitet und mit Basmati Reis serviert!)

- | | |
|---|-------|
| 101. TANDOORI CHICKEN | 12,90 |
| <i>Eingelegte Hähnchenkeule gegrillt mit einer Speziellen Soße.</i> | |

- | | |
|---|-------|
| 102. LAMM TIKKA | 15,90 |
| <i>Eingelegtes Lammfleisch gegrillt mit einer speziellen Soße</i> | |

- | | |
|--|-------|
| 104. CHICKEN TIKKA JALFEREZIE | 14,90 |
| <i>Eingelegtes Hühnerbrustfilet, gegrillt und in einer Curry-Soße mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, frischen Tomaten, Koriander und Paprika.</i> | |

- | | |
|---|-------|
| 105. SEEKH KEBAB | 14,90 |
| <i>Gegrillter Lamm-Hackspieß mit Spezieller Soße.</i> | |

- | | |
|---|-------|
| 106. CHICKEN TIKKA | 14,90 |
| <i>Eingelegtes Hühnerbrustfilet gegrillt mit einer speziellen Soße.</i> | |

- | | |
|---|-------|
| 107. TANDOORI MACHI | 16,90 |
| <i>Eingelegtes Lachsfilet gegrillt mit einer Orangen-Ingwer Soße.</i> | |

- | | |
|---|-------|
| 108. LAMM TIKKA PASSANDA | 16,50 |
| <i>Eingelegtes Lammfleisch, gegrillt und in einer Sahne-Curry-Soße mit Mandeln, Kokosnuss und Rotwein zubereitet.</i> | |

- | | |
|---|-------|
| 109. CHICKEN TIKKA PASSANDA | 14,90 |
| <i>Eingelegtes Hühnerbrustfilet, gegrillt und in einer Sahne-Curry-Soße mit Mandeln, Kokosnuss und Weißwein zubereitet.</i> | |

- | | |
|---|-------|
| 110. MIX TANDOORI | 17,50 |
| <i>Verschieden eingelegte Fleisch Sorten, gegrillt mit einer speziellen Soße.</i> | |

- | | |
|---|-------|
| 111. MIX MACHI | 17,90 |
| <i>Verschieden eingelegte Fisch Sorten, gegrillt mit einer speziellen Soße.</i> | |

PORK

- | | |
|--|-------|
| 112. KARAHI PORK | 14,50 |
| <i>Schweinefleisch zubereitet in exotischen Gewürzen mit Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Koriander.</i> | |

- | | |
|---|-------|
| 113. PORK MADRAS | 14,50 |
| <i>Schweinefleisch in einer scharfen Madras-Soße mit frischen Champignons, Peperoni und Tomaten zubereitet.</i> | |

- | | |
|--|-------|
| 114. PORK JALFEREZIE | 15,50 |
| <i>Schweinefleisch in einer speziellen Curry-Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Karotten und Käse überbacken.</i> | |

- | | |
|---|-------|
| 115. PORK SAAG | 15,50 |
| <i>Schweinefleisch mit Spinat in einer Curry-Soße zubereitet.</i> | |

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|-------|
| 116. SCHWEINEFILET Pfeffer | 14,90 |
| <i>mit grünem Pfeffer, Senf-Sahne-Sauce und Pommes mit Salat.</i> | |

- | | |
|---|-------|
| 117. SCHWEINEFILET Spezial | 15,50 |
| <i>mit Zwiebeln, Paprika, Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce dazu Pommes und Salat.</i> | |

- | | |
|--|-------|
| 120. SCHWEINEFILET CHAMPIGNON | 14,90 |
| <i>mit Champignon-Rahm-Sauce mit Pommes und Salat.</i> | |

- | | |
|--|------|
| 118. SCHNITZEL MILANESE | 9,90 |
| <i>Paniertes Schnitzel mit Salat und Pommes.</i> | |

- | | |
|--|-------|
| 119. PUNJABI SCHNITZEL | 13,90 |
| <i>mit Ananas und Käse überbacken, dazu mit spezieller Sahne-Sauce</i> | |

- | | |
|--------------------------------|-------|
| 122. CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL | 11,00 |
| <i>mit Salat und Pommes.</i> | |

NACHSPEISEN

- | | |
|---|------|
| 123. FIRNI (eine besondere Spezialität aus „Punjab“) | 4,90 |
| <i>Reispudding mit Rosenwasser, Pistazien und Kaju.</i> | |

- | | |
|--|------|
| 124. PISTA KULFI | 4,90 |
| <i>Milch-Eis mit Pistazien und Kardamom.</i> | |

- | | |
|------------------------|------|
| 126. MANGO KULFI | 4,90 |
| <i>Mango Fruchtis.</i> | |

- | | |
|---|------|
| 127. GULAB JAMBUN | 4,90 |
| <i>Zwei Milch-Bällchen mit Kokosnuss.</i> | |

GETRÄNKE

- | | | |
|--------------------------------|-----|------|
| Indische Getränke ohne Alkohol | | |
| MANGO LASSI | 0,3 | 3,50 |
| NAMKEEN LASSI | | |
| ERDBEER LASSI | | |
| SWEET LASSI | | |

- | | | |
|-------------------------------|---------|------|
| Alkoholfreie Getränke | | |
| Cola, Zero, Fanta, Sprite | 1 Liter | 3,50 |
| Apfelschorle | 1 Liter | 3,50 |
| Wasser mit Sprudel oder Still | | 2,90 |
| Gaffels Fassbrause | 0,33 L | 2,50 |

- | | | |
|----------------------------|--------|------|
| BIERE | | |
| Indisches Bier King Fisher | 0,33L | 2,80 |
| Gaffel Kölsch | 0,33 L | 2,50 |

- | | | |
|---------------------------------|-------|-------|
| Weine | | |
| Indischer Weiswein oder Rotwein | 0,75l | 15,50 |
| Pinot Grigio weiß | 0,75l | 14,50 |
| Merlot Rot | 0,75l | 14,50 |
| Rose | 0,75l | 14,50 |
| Lambrusco Rot | 0,75l | 12,50 |
| Prosecco | 0,75l | 12,50 |

- | | | |
|----------------|--|-------|
| Whisky | | |
| Jim Beam | | 22,00 |
| Ballantines | | 23,00 |
| Johnnie Walker | | 23,00 |

Haben Sie fragen bezüglich der Zusatzstoffe Oder Allergenen, dann wenden Sie sich gerne an uns



Homepage



Bitte Bewerten Sie uns!

Lieferservice

PUNJABI RASOI

TRADITIONELLE INDISCHE KÜCHE



Ball 11, 51429 Bergisch Gladbach – Herkenrath

Montag: Ruhetag

Dienstag - Sonntag:
14:00 - 22:00 Uhr

☎ 02204 917 925 1

✉ bestellung@punjabi-rasoi-herkenrath.de

🌐 www.punjabi-rasio-herkenrath.de

☎ 015755171617

Auch Party- und Catering Service bieten wir für Sie an.



SUPPEN

(Alle Suppen werden mit Hausgemachtem Nan Brot serviert)

- | | |
|---|------|
| 1. CHICKEN SOUP | 4,90 |
| <i>Hühnersuppe</i> | |
| 2. ONION SOUP | 4,90 |
| <i>Zwiebelsuppe</i> | |
| 3. DAAL SOUP | 4,90 |
| <i>Linsensuppe nach „Nordindischer Art“</i> | |
| 4. TOMATO SOUP | 4,50 |
| <i>Tomatensuppe</i> | |
| 5. MACHI SOUP | 5,90 |
| <i>Fischsuppe</i> | |



WARME VORSPEISEN

(Zu allen warmen Vorspeisen servieren wir Ihnen drei verschiedene Saucen!)

- | | |
|--|------|
| 7. VEG-SAMOSAS | 5,50 |
| <i>Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse.</i> | |
| 8. KEEMA-SAMOSAS | 5,90 |
| <i>Gefüllte Teigtaschen mit gehacktem Hähnchenfleisch.</i> | |
| 9. PANEER-PAKORA | 5,90 |
| <i>Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig frittiert.</i> | |
| 10. FISCH-PAKORA | 5,90 |
| <i>Fisch in Kichererbsenteig, frittiert.</i> | |
| 11. PALAK-PAKORA | 5,50 |
| <i>Blattspinat in Kichererbsenteig, frittiert.</i> | |
| 12. GHOBI-PAKORA | 5,50 |
| <i>Blumenkohl in Kichererbsenteig, frittiert.</i> | |
| 13. CHICKEN-PAKORA | 5,90 |
| <i>Hühnerfleisch in Kichererbsenteig, frittiert.</i> | |
| 14. ALU-TIKKI | 5,50 |
| <i>Kartoffelbällchen (2 Stück).</i> | |

- | | |
|--|-------|
| 15. ONION-BHAJI | 5,50 |
| <i>Zwiebelbällchen in Kichererbsenteig frittiert.</i> | |
| 16. „Punjabi Teller“-TELLER | 10,90 |
| <i>Gemischte frittierte Vorspeisen für 2 Personen.</i> | |



BROTE

- | | |
|--|------|
| 17. NAN | 2,50 |
| <i>Fladenbrot aus Weizenmehl.</i> | |
| 18. CHEESE NAN | 3,90 |
| <i>Fladenbrot gefüllt mit Käse.</i> | |
| 19. ROTI | 2,20 |
| <i>Fladenbrot aus Vollkornmehl.</i> | |
| 20. KEEMA NAN | 4,50 |
| <i>Fladenbrot gefüllt mit gehacktem Hähnchenfleisch.</i> | |
| 21. KULCHA NAN | 3,90 |
| <i>Fladenbrot gefüllt mit leckerem Gemüse.</i> | |
| 22. GARLIC NAN | 3,50 |
| <i>Gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch.</i> | |
| 23. KASHMIRI NAN | 3,90 |
| <i>Fladenbrot mit Zucker, Rosinen und Kokosnuss.</i> | |

EXTRAS

- | | |
|--|------|
| 24. RAITA | 3,50 |
| <i>Joghurt mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Gewürzen.</i> | |
| 26. MIX PICKLES | 2,50 |
| <i>Würzig eingelegtes Gemüse.</i> | |
| 27. Papadam | 2,50 |
| <i>Knuspriges Brot aus Linsenmehl.</i> | |

LECKERE SALATE

- | | |
|--|------|
| Zu allen Salaten reichen wir selbstgebackenes Brot.
Als Dressing bieten wir wahlweise: Essig & Öl, Joghurt oder Kräuterdressing!) | |
| 28. TOMATEN SALAT | 8,90 |
| <i>Tomate, Mozzarella mit Basilikum.</i> | |
| 29. INDIAN SALAT | 9,90 |
| <i>Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Ei, Hühnerbrustfilet und Paprika.</i> | |

- | | |
|--|-------|
| 30. MACHI SALAT | 10,50 |
| <i>Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Scampis und Lachs.</i> | |
| 31. JHINGA SALAT | 11,50 |
| <i>Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais und Garnelen.</i> | |
| 32. MIX SALAT | 7,90 |
| <i>Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln und Paprika.</i> | |
| 33. SALAT CAPRICCIOSA | 10,50 |
| <i>Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Thunfisch, Käse, Oliven, Ei und Paprika</i> | |
| 34. PANEER SALAT | 9,90 |
| <i>Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Paprika und hausgemachtem Käse.</i> | |



VEGETARISCH CURRY

(Diese Gerichte sind rein vegetarisch und werden mit Basmati-Reis serviert, auf Wunsch auch veganmöglich!)

- | | |
|--|-------|
| 35. TARKA DAAL | 11,90 |
| <i>Hülsenfrüchte in einer Curry-Soße mit Butter, Ingwer und Knoblauch zubereitet</i> | |
| 36. MATTER PANEER | 12,90 |
| <i>Erbsen mit hausgemachtem Frischkäse in Curry-Soße.</i> | |
| 37. ALU GHOBHI | 12,50 |
| <i>Blumenkohl und Kartoffel mit verschiedenen exotischen Gewürzen</i> | |
| 38. BANGEN PANEER | 12,90 |
| <i>Auberginen und hausgemachter Käse in einer Tomaten-Sahne-Soße</i> | |
| 39. MIX SABZI | 12,90 |
| <i>Frisches verschiedenes Gemüse mit Knoblauch und Ingwer in einer leckeren Curry-Soße</i> | |
| 40. BINDI MASALA | 12,90 |
| <i>Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, Koriander und Tomaten.</i> | |
| 41. KOMB CHILLI | 12,50 |
| <i>Frische Champignons mit Zwiebeln, Paprika und Peperoni in einer Chilli-Soße.</i> | |
| 42. ALU MATTER | 12,90 |
| <i>Erbsen mit Kartoffeln in Curry-Soße.</i> | |
| 43. SAAG PANEER | 12,90 |
| <i>Spinat mit hausgemachtem Frischkäse in Curry-Soße.</i> | |
| 44. CHANA MASALA | 12,50 |
| <i>Kichererbsen mit Kartoffeln nach Art des Hauses</i> | |
| 45. SAAG ALU | 12,50 |
| <i>Spinat mit Kartoffeln in einer Curry-Soße mit verschiedenen exotischen Gewürzen sowie Ingwer und Knoblauch.</i> | |

- | | |
|---|-------|
| 46. SABZI MALAI KÖFTE 1 | 12,90 |
| <i>Gemüsebällchen mit Kokosnuss und Mandeln, zubereitet in einer Curry-Sahne-Soße</i> | |
| 47. KARAHI PANEER | 13,50 |
| <i>Hausgemachter Käse zubereitet in einer exotischen Curry-Soße mit Gewürzen, Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Koriander.</i> | |
| 48. ALU BENGEN | 12,90 |
| <i>Aubergine mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen.</i> | |



CHICKEN

(Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert!)

- | | |
|---|-------|
| 49. CHICKEN CURRY | 13,50 |
| <i>Hähnchenbrustfilets in einer leichten Curry-Soße</i> | |
| 50. CHICKEN JALFEREZIE | 14,90 |
| <i>Hähnchenbrustfilets in einer speziellen Curry-Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Karotten und Käse überbacken.</i> | |
| 51. CHICKEN MADRAS | 14,50 |
| <i>Hähnchenbrustfilets in einer scharfen Madras-Soße mit frischen Champignons, Peperoni und Tomaten.</i> | |
| 52. SAAG CHICKEN | 14,50 |
| <i>Hähnchenbrustfilets mit Spinat in einer Curry-Soße zubereitet</i> | |
| 53. BOMBAY CHICKEN | 14,50 |
| <i>Hähnchenbrustfilets in einer Minz-Curry-Soße mit Ingwer, Knoblauch und Koriander zubereitet</i> | |
| 54. CHICKEN KORMA | 14,90 |
| <i>Hähnchenbrustfilets in einer Kokos-Curry-Soße mit Kaju, Pistazien, Rosinen und Mandeln</i> | |
| 55. BALTI CHICKEN | 14,90 |
| <i>Hähnchenbrustfilets in einer speziellen Baltipaste mit Kardamom, Ingwer und Knoblauch zubereitet.</i> | |
| 56. CHICKEN SAMBER | 14,90 |
| <i>Hähnchenbrustfilets mit Spinat und Linsen, zubereitet in einer Curry-soße. Mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen.</i> | |
| 57. CHICKEN CHILLI | 14,50 |
| <i>Hähnchenbrustfilets mit Zwiebeln, Paprika und Peperoni in einer scharfen Chili-soße zubereitet.</i> | |
| 58. MANGO CHICKEN | 14,50 |
| <i>Hähnchenbrustfilets in einer milden Curry-Soße mit Mango und Sahne zubereitet.</i> | |
| 59. KARAHI CHICKEN | 14,50 |
| <i>Hähnchenbrustfilets zubereitet mit exotischen Gewürzen mit Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Koriander.</i> | |

- | | |
|--|-------|
| 60. PUNJABI CHICKEN | 14,50 |
| <i>Hähnchenbrustfilets mit Ananas, Kaju in einer leichten Curry-Sahne-Soße zubereitet.</i> | |
| 61. SABZI CHICKEN | 14,50 |
| <i>Hähnchenbrustfilets mit verschiedenem Gemüse nach Art des Hauses</i> | |
| 62. BINDI CHICKEN | 14,90 |
| <i>Hähnchenbrustfilets mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer Curry-Soße.</i> | |
| 63. BUTTER CHICKEN | 14,50 |
| <i>Hähnchenbrustfilets in einer Tomaten-Sahne-Soße mit Kokosnuss, Butter und Mandeln</i> | |



LAMM

(Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert!)

- | | |
|--|-------|
| 65. LAMM CURRY | 14,90 |
| <i>Lammfleisch in einer leichten Curry-Soße.</i> | |
| 66. KARAHI LAMM | 15,90 |
| <i>Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika zubereitet.</i> | |
| 67. LAMM VINDALOO | 15,90 |
| <i>Lammfleisch in einer Chili-Soße mit Champignons, Kartoffeln und Peperoni zubereitet.</i> | |
| 68. BOMBAY LAMM | 15,90 |
| <i>Lammfleisch in einer Minz-Curry-Soße mit Ingwer, Knoblauch und Koriander zubereitet</i> | |
| 69. LAMM KORMA | 15,90 |
| <i>Lammfleisch in einer Kokos-Curry-Soße mit Kaju, Pistazien, Rosinen und Mandeln.</i> | |
| 70. BALTI LAMM | 15,90 |
| <i>Lammfleisch in einer speziellen Baltipaste mit Kardamon, Ingwer und Knoblauch zubereitet.</i> | |
| 71. LAMM BENGEN | 15,50 |
| <i>Lammfleisch mit Aubergine, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen.</i> | |
| 72. ROGHAN JOSH | 15,90 |
| <i>Lammfleisch zubereitet in Curry-Soße mit frischen Tomaten, Champignons, Ingwer und Zwiebeln.</i> | |
| 73. LAMM JALFEREZIE | 15,90 |
| <i>Lammfleisch in einer speziellen Curry-Soße mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Karotten und Käse überbacken.</i> | |
| 74. LAMM SAAG | 15,50 |
| <i>Lammfleisch mit Spinat in einer leichten Curry-Soße zubereitet</i> | |
| 75. SABZI LAMM | 15,50 |
| <i>Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse nach Art des Hauses</i> | |
| 76. BINDI LAMM | 15,90 |
| <i>Lammfleisch mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer Curry-Soße</i> | |
| 77. LAMM CHANA | 15,50 |
| <i>Lammfleisch mit Kichererbsen, verschiedenen Gewürzen und Ingwer, in einer Curry-Soße</i> | |