

Vegetarische Gerichte

13. Sabzi Punjabi Verschiedene frische Gemüse in Curry- Sauce nach indischer Art	7,50€
14. Dahl Makhi Original indische Linsen mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch, gebraten	7,50€
15. Gobi Masala Frischer Blumenkohl, Tomaten, Knoblauch und Ingwer nach nordindischer Art	7,50€
16. Mutter Panir Hausgemachter indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen und Tomaten in Curry-Sahne-Sauce	8,00€
17. Channa Masala Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer gebraten	7,00€
18. Palak Panir Spinat mit indischem Rahmkäse auf indische Art	8,00€
19. Mahl Kofta Kartoffelröllchen, Rahmkäse, verschiedene Gemüse und Mandeln in Curry-Sahne-Sauce	8,50€
20. Shahl Panir Hausgemachter Rahmkäse mit Cashews und Mandeln in Spezial Tomaten-Sahne- Sauce	9,50€
21. Shahl Mirch Gefüllte Paprika mit Kartoffeln, Rahmkäse, Nüssen, Rosinen und Mandeln in Curry-Sahne-Sauce	7,50€
22. Moghul Panir Rahmkäsescheiben gefüllt mit Cashewstücken, Käse, Mandeln, Rosinen und Kokos in milder Spezial Cashew- Creme Kräuter-Sauce	10,50€
Hähnchengerichte	
23. Chicken-Curry Hähnchenbrustfilet in Currysauce nach indischer Art	9,00€
24. Chicken- Sabzi Hähnchenbrustfilet in spezieller Curry-Sauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten	9,90€
25. Chicken-Sag Hähnchenbrustfilet in Spinat mit frischem Ingwer nach indischer Art	9,90€
26. Chicken- Vindalu (scharf) Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, Kokos-Curry-Sauce nach südindischer Art	10,50€
27. Chicken Korma (mild) Hähnchenbrustfilet mit indischem Rahmkäse, Rosinen, Mandeln, Cashews und Nüssen in milder Korma-Sahne-Sauce	10,50€
28. Butter Chicken Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Butter-Tomaten-Sahne-Sauce	10,50€
29. Chilli Chicken(süß-scharf) Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Zwiebel, Knoblauch, Paprika und einer süß-scharfen Soja-Sauce	11,00€
30. Chicken Banglour Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Früchten, Mandeln, Rosinen und Nüssen in Curry-Sahne-Sauce	11,50€
31. Chicken Dhal Wala Gegrilltes Hähnchenbrustfilet eingelegt in einer Ingwer-Koblauch-Paste mit leckeren Gewürzen in Joghurt Sauce	10,50€
32. Chicken Mango Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Mangoscheiben in Curry-Sahne-Sauce	10,50€

Lammgerichte

33. Mutton Curry Lammfleisch in Currysauce zubereitet nach Original indischer Art	9,90€
34. Mutton Sabzi Lammfleisch in Spezial Curry-Sauce mit verschiedenen Gemüsesorten	11,50€
35. Mutton Saag Lammfleisch mit Spinat , Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer mit indischen Gewürzen	11,50€
36. Mutton Vindalo (mittelscharf) Lammfleisch mit Kartoffeln in Kokos-Curry-Sauce nach südindischer Art	12,50€
37. Mutton Korma (mild) Lammfleisch mit Rahmkäse, Nüssen, Mandeln und Rosinen in einer pikanten Sahne-Sauce	12,50€
38. Mutton Mombul Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Paprika, Knoblauch und Ananas in einer milden Curry-Sahne-Sauce	12,90€
39. Mutton Dal Lammfleisch mit Linsen, Ingwer und Knoblauch nach indischer Art	12,00€
40. Mutton Dahlwala Lammfleisch mit einer speziell zubereiteten Joghurt-Sauce	12,00€
41. Mutton R Josh (mittelscharf) Lammfleisch in einer wohlausgewogenen gewürzten Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in Curry-Sauce	12,50€

Fischgerichte

42. Fisch Curry Rotbarsch nach südindischer Art	9,90€
43. Fisch Madras (mittelscharf) Rotbarschfilet auf Kokosraspeln nach südindischer Art	11,50€
44. Jhinga Masala Garnelen mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten, frischem Ingwer und vielen Gewürzen, gebraten	14,50€
45. Jhinga Vindalu Garnelen mit Kartoffeln und Kokos in einer pikanten Curry-Sauce	13,90€

Reisgerichte

46. Vegetable-Biryani Basmati- Reis mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebeln, Paprika, Mandeln, Cashews, Nüssen und Rosinen, gebraten	9,90€
47. Chicken- Biryani Angebratenes Hühnerfleisch mit Basmati-Reis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen, Mandeln und Rosinen	11,50€
48. Mutton- Biryani Lammfleisch mit Basmati-Reis, speziellen Gewürzen, Paprika, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen, angebraten	12,50€
49. Scampi- Biryani Garnelen mit Basmati-Reis, speziellen Gewürzen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch-Paste, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen	13,90€
50. Spezial- Biryani Lammfleisch und Hühnerfleisch mit Basmati-Reis, frischen Gemüse Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen	13,90€

Grillspezialitäten

51.Chicken Tandoori 2Hähnchenkeulen in Joghurt mit indischen Gewürzen mariniert	10,50€
52.Chicken Tikka Mariniertes Hähncherfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Gewürzen verfeinert	13,90€
53.Mutton Tikka Gegrilltes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Gewürzen verfeinert	14,50€
54.Fisch Tikka Gegrilltes Rothbarschfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Gewürzen verfeinert	13,50€
55.Scampi Tikka Gegrillte Garnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Gewürzen verfeinert	14,90€
56.Ente Tikka Entenfleisch mit einer speziellen Joghurt-Sauce mit frischen Tomaten, Ingwer Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Gewürzen verfeinert	14,50€
57.Panir Tikka Indischer Rahmkäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Gewürzen verfeinert	12,90€
58.Mix Grill Tikka Tandoori Chicken, Lammfleisch und Entenfleisch in Ingwer, Paprika, Tomaten und dazu verschiedene Gewürze	15,50€

Enten- Gerichte

63.Enten Nawabi Entenfleisch mit Cocktailfrüchten und Mandeln in Curry- Sauce	13,50€
64.Enten Reshmi Entenfleisch mit Ananas und süß-sauer Chili-Sauce mit Honig nach indischer Art	13,90€
65.Enten Sabzi Entenfleisch mit frischem Gemüse in Curry-Sauce nach indischer Art	12,50€
66. Enten Curry Entenfleisch mit frischen Tomaten in Curry- Sauce	11,00€

**Diese Gerichte sind alle auch zum Mitnehmen.
Alle Gerichte Servieren wir mit Basmati- Reis.**

**Keine Wartezeit, einfach Telefonisch
vorbestellen unter 0241/ 46358196.**

NEUERÖFFNUNG!!!

INDIEN KING

ORIGINAL INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Inhaber: K. R. Saini

Lochnerstraße 49

52064 Aachen

Tel.: 0241 / 46 35 81 96

Öffnungszeiten:

Täglich von 11:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Mittagsmenü (mit Suppe)

**Montags bis Freitags von 11:30 Uhr bis 16:00 Uhr
ab 5,- Euro**

Bitte beachten Sie auch die aktuellen Angebotel