

Gemüse Spezialitäten/Vegetarian



74. **Prince Mix Vegetable Mughlai (mild)** 14,90
frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, Obst, ind. Käse, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße ^{c,i,j,10}
75. **Vegetable Korma (mild)** 13,50
frisches Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Soße mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen ^{c,i,6,10}
76. **Bhindi Masala – Auf Anfrage (medium spicy)** 14,50
Okraschoten zubereitet mit Ingwer und Spezialgewürzen, abgestimmt mit frischen Kräutern ^{6,10}
77. **Baingan Bhartha – Auf Anfrage (medium spicy)** 14,50
ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, püriert mit Kräutern, gewürzt und zubereitet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten ^{6,10}
78. **Palak Paneer (medium spicy)** 13,90
feiner Blattspinat, zubereitet mit frischem, hausgemachtem ind. Käse, original indisch mit erlesenen Kräutern ^{c,6,10}
79. **Dal Makhani Nationalgericht (medium spicy)** 13,90
versch. Linsen in Butter zubereitet und mit Spezialgewürzen abgestimmt ^{c,10}
80. **Laucki mit Chana Dal – indisches Nationalgericht (hot/scharf)** 13,90
frisches indisches Gemüse mit Chana dal (Linsen), zubereitet mit frischen indischen Kräutern und exotischen Gewürzen ¹⁰
81. **Mixed Vegetable Masala (medium spicy)** 13,90
frisches Gemüse, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet nach südindischer Art in roter Kokosnusssoße ^{c,6,10}
82. **Punjabi Tarka Dal (yellow lentils) (medium spicy)** 14,50
gelbe Linsen, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern ^{6,10}
83. **Chilly Paneer Masala (hot/scharf)** 14,90
hausgemachter indischer Frischkäse mit frischen Zutaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika u. Tomate ^{6,10,c}
84. **Matter Paneer Masala** 14,50
Erbsen mit ind. Frischkäse, exotischen Gewürzen und frischen Kräutern ¹⁰
85. **Malai Kofta (mild)** 14,50
Gemüsebällchen aus Gemüse, Erbsen und Kartoffeln, frischen Kräutern in milder Sosse ^{c,6,10}
86. **Channa Masala (medium spicy)** 13,90
Kichererbsen in würziger Tomatensoße bestehend aus Zwiebeln, Tomaten, Chili, Ingwer und Knoblauch und Kartoffeln ^{6,10}
87. **Aloo Matar** 13,50
Kartoffeln mit Erbsen, verschiedene Gewürze und milder Currysoße ^{c,6,10}
88. **Desi-Karahi Paneer (hot/scharf)** 14,90
nordindisches Gericht mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und scharfen Gewürzen ^{6,10,c}



Extra Beilagen/supplements

90. **Reis** 4,50
91. **Plain Dahi (Joghurt) ^c** 4,50
92. **Kheere ka raita (Gurkenjoghurt) ^c** 4,90
93. **Unsere Dips zum Mitnehmen (pro Portion) ^{5,6,8}** 0,90
Mangochutney, Minzsoße ^c, grüne Chillisoße ^c oder ind. Picklessoße

Alle Gerichte servieren wir mit bestem indischen Basmatireis

Tandoori-Brot-Spezialitäten

95. **Nan** (Ovales Brot aus Hefeteig) ^{a,b,c} 2,90
96. **Roti** (Ovales Vollkorn-Fladenbrot) ^{a,c} 2,50
97. **Garlic Nan** (Hefeteigbrot mit Knoblauch u. fr. Kräutern) ^{a,c} 3,50



98. **Peshwari Nan** (leicht süß) ^{a,b,c,i,j} 4,90
mit Nüssen und Kokosnuss, Rosinen mit frischem hausgemachten Paneer (ind. Käse)
99. **Butter Nan** 3,50
Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter in Tandoor gebacken ^{a,b,c}
100. **Aloo Paratha (light spicy)** 4,90
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit feinen Gewürzen u. Kartoffeln gefüllt, im Tandoor ausgebacken ^{a,b,c}
101. **Vegetable Paratha (light spicy)** 4,90
Fladenbrot aus Vollkornmehl, gefüllt mit versch. Gemüse im Tandoor ausgebacken ^{a,b,c}
102. **Paneer Vegetable Paratha (light spicy)** 4,90
mit Vollkornmehl frischer ind. Käse mit versch. Gemüse u. frischen Kräutern gefüllt, im Tandoor ausgebacken ^{a,b,c}
103. **Cheese Nan** 4,90
Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter, Paneer (indischer Käse) in Tandoor gebacken ^{a,b,c}



Dessert

107. **Gulab Jamun** 4,50
traditionelle indische Süßspeise 3 Gebackene Milchbällchen in Zuckersirup und Kardamonpulver ^{a,b,c}
108. **Gajar ka Halwa (traditionelles Punjab-Dessert)** 4,50
Karotten Halva (Karottenpüree mit Milch, Zucker, Mandeln und Rosinen) ^{a,b,c,i}

Getränke

Erfrischungsgetränke

110. **Cola, Cola light, Fanta/Sprite** ^{2,3,4,8} 1,0 | 3,50
111. **Wasser** 1,5 | 2,90

Indische Getränke

114. **Mangolassi** ^{c,4} 0,5 | 4,90
115. **Lassi sauer** ^c 0,7 | 4,90
116. **Mangolassi** ^{c,4} 0,7 | 7,90
117. **Mangosaft** ^{4,5,6} 1,0 | 4,50
- Orangensaft/Apfelsaft** 1,0 | 3,90
118. **Indisch. Bier** ^a 0,33 | 2,90
119. **Ind. Wein** rot od. weiß ^a 0,7 | 13,50



Bei Bestellung von NUR Getränken gibt es keinen Rabatt!

Bier

122. **Pils/Export** ^a 0,5 | 2,50
123. **Weizenbier Hefe** ^a 0,5 | 2,90

Wein

125. **Ital. Wein** (weiß/rot) ^j Fl. 0,7 | 12,90
126. **Schwarzriesling** (rot) ^j Fl. 0,7 | 12,90
127. **Riesling** (weiß) ^j 0,7 | 12,90
128. **Weissburgunder/ Grauburgunder** (weiß) ^j 0,7 | 12,90

Spirituosen

131. **Mangoschnaps** ^{5,6} Fl. 0,7 | 19,90
132. **Ballantines** ^{5,6} Fl. 0,7 | 19,90
133. **Baccardi** ^{5,6} Fl. 0,7 | 19,90
134. **Red Label Whisky** ^{5,6} Fl. 0,7 | 19,90

ZUSATZSTOFFE

- 1 = geschwärzt
2 = koffeinhaltig
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Farbstoff
5 = mit Geschmacksverstärker
6 = mit Konservierungsstoff
7 = mit Phosphat hergestellt
8 = mit Süßungsmittel
9 = geschwefelt

ALLERGENE

- a = glutenhaltiges Getreide daraus hergestellte Erzeugnisse
b = mit Eiern oder Eierzeugnissen daraus hergestellte Erzeugnisse
c = mit Milch oder Milchprodukten daraus hergestellte Erzeugnisse
d = mit Senf oder Senferzeugnissen
e = mit Soja oder Sojaerzeugnissen
f = mit Sellerie oder Sellerieerzeugnissen
g = mit Krebs- oder Weichtieren
h = mit Fisch oder Fischerzeugnissen
i = mit Nuss-/Erdnusserzeugnissen oder Schalenfrüchten
j = mit Schwefeldioxid oder Sulphiten
10 = mit Gewürzmischung, Garam Massala, Curry/Karahi Massala: Curcuma (ind. Curry Gewürz mit Farbstoff 100) Koriander, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Bockshornklee, Ingwer, Knoblauch, Chili, Fenchel, Zimt, Nelken, Kardamon, Senfkörner, Muskatnuss, Paprikapulver, Cayennepeffer

Wichtig: Lieferung von Getränken und Desserts nur in Verbindung mit Speisen!
Weitere Weine und Spirituosen auf Nachfrage!
Große Auswahl an Gerichten im Restaurant.



Bei der Herstellung der Speisen lassen wir größte Sorgfalt bei Produktion und Endfertigung walten. Da aufgrund der Abläufe kann nicht 100 % gewährleistet werden, dass keine Spuren von allergenen Stoffen durch Kreuzkontamination in Speisen enthalten sind, bitten wir Sie, uns bei einer hochgradigen Kontaktallergie im Vorfeld zu informieren. Es besteht die Möglichkeit die Rezeptur zu verändern und Vegan zu kochen. Das heißt Gerichte, die z.B. mit Sahne, Milch, Eier, Mehl, Nüsse etc. zubereitet werden, kann der Koch verändern und diese Produkte weglassen. Bitte fragen Sie bei unserem Service Team nach. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Inhaber: J. Singh
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.
Feed back: Mobil 0152 34241747 oder Mail: sunny-singh@hotmail.de

Für Druckfehler keine Haftung!
Stand 04/2024

TRADITIONAL INDIAN RESTAURANT

PRINCE OF INDIA



Urbanstraße 38

70182 Stuttgart-Mitte

Tel. 0711 - 24 51 08

Mobil: 015202854699



Auf Wunsch können Speisen vegan zubereitet werden!

Bei Selbstabholung und Mindestbestellwert ab 17 Euro für alle Hauptgerichte 10 % Rabatt (nicht für Angebote)

Öffnungszeiten:

Montag von 17.00 - 23.30 Uhr

Dienstag - Samstag

11.30 - 15.00 Uhr u. 17.00 - 23.30 Uhr

Sonntags & Feiertage 11.30 - 23.30 Uhr

www.indianrestaurantgermany.de

sunny-singh@hotmail.de

Probieren Sie unser „Lunch-Buffer“

– as much as you can eat –

nur 9,90 Euro



Di. - Fr. von 12.00 - 14.30 Uhr (außer Samstag, Sonn- und Feiertags!)

Online Bestellungen bei Lieferando und Wolt – Lieferung auf Anfrage

Salate

- 1. Beilagensalat** grüner Salat, frische Tomaten u. Gurken, Gemischter Salat ^{b,c,5,6} **5,00**
- 2. Hirtensalat n. griech. Art** Grüner Salat, Zwiebeln, Gurken, Peperoni, Tomaten & indischer Käse ^{b,c,5,6}, dazu Fladenbrot (Nan) **7,90**
- 3. Fitness-Salat** Salatmix, Hähnchenstreifen, Paprika, Gurken, Käse, Tomaten, dazu Fladenbrot (Nan) ^{c,5,6,7,9} **8,50**



Finger Food with Dips

- 6. Prince Shahi Mix Pakora** frisches Gemüse, Fisch- u. Hähnchenbrustfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl, dazu Dips ^{b,6,10,h,j} **6,90**
- 7. Chicken Pakora** Hähnchenfilet gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl, dazu Dips ^{b,6,10,j} **6,90**
- 8. Vegetable Pakora** frisches Gemüse, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl, dazu Dips ^{b,6,10,j} **5,90**
- 9. Fish Pakora** Fisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl dazu Dips ^{b,6,10,h,j} **6,90**
- 10. Vegetable Samosa** (2 Stück) frittierte Teigpasteten gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln, Beilage mit Dal und Reis und Dips ^{a,c,10} **6,90**
- 11. Papadam** (2 St.) mit Minzsoße, hauchdünner, orient. gewürzter Linsenfladen ^a **2,20**

Suppen/Soups

- 15. Dal soup^c** Linsensuppe nach Punjab Art mit erlesenen Kräutern und indischen Gewürzen zubereitet, mit 2 Scheiben Toastbrot **5,90**
- 16. Mulligatawny soup^{c,4}** Suppe nach südindischer Art mit roten Linsen, zartem Hühnerfleisch, erlesenen Kräutern und feinen Gewürzen zubereitet, mit 2 Scheiben Toastbrot **6,50**



Angebot Business / Menü Spezial offer

mit Basmatireis und Fladenbrot (1/2 Nan)

- 20. Lunch Menü zum Mitnehmen^{6,10}** vegetarisch und non vegetarisch **10,90**
- 23. Vegetable Korma (mild)^{c,i,4,10}** frisches Gemüse angerichtet in milder nussigen Soße **8,90**
- 24. Dal Makhani (light spicy)** Verschiedene Linsen zubereitet mit einer Mischung aus versch. Gewürzen und frischen Kräutern ^{c,10} **8,50**
- 25. Chicken Makhani (mild) – indisches Nationalgericht –** Hähnchenbrustfilet mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensoße ^{c,4,6,10} **9,90**

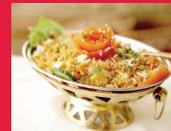


BIRYANI –REISSPEZIALITÄTEN mit Raita (Gurkenjoghurt)

Unsere Birianys werden mit Basmati-Reis, indischem Käse, Mandeln, Rosinen u. gerösteten Zwiebeln angerichtet

- 28. House mix Biryani (medium spicy/leicht scharf)** Lamm, Hähnchen, Gemüse, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen ^{b,i,j,c,10} **14,90**
- 29. Lamb Biryani (medium spicy/leicht scharf)** Lammfleisch, Gemüse, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen **14,90**

- 30. Chicken Biryani (medium spicy/leicht scharf)** Hähnchenfilet, frisches Gemüse, fein abgestimmt mit indischen Gewürzen ^{b,i,j,10} **13,90**
- 31. Mix vegetable Biryani (medium spicy/leicht scharf)** frisches Gemüse und fein abgestimmte Gewürze ^{b,i,j,c,10} **13,50**
- 32. Scampi Biryani (medium spicy/leicht scharf)** Garnelen, Gemüse und feine indische Gewürze u. Kräuter ^{b,i,j,g,c,10} **15,90**
- 33. Paneer Veg Biryani** (ind. Frischkäse, Gemüse und ind. Kräuter) ^{6,10,b,i,j,g,c} **14,50**



Huhn/Chicken Spezialitäten

- 35. Prince Chicken Mughlai Spezialität (mild)** Hähnchenbrustfilet mariniert in Spezialgewürzen, mit Obst, ind. Käse, Mandeln und Rosinen, in milder Mandelsoße ^{c,i,j,10} **17,90**
- 36. Tandoori Chicken Tikka ind. Grillgericht** Hähnchenbrustfilet mariniert und im Tandoor Ofen am Spieß gegrillt. Mit Salat, Reis, Dips und Nan ^{c,i,j,10} **15,90**
- 37. Punjabi Chicken Bhuna (medium spicy/leicht scharf)^{4,6,10}** Hühnerbrustfilet, zubereitet mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern, leicht scharf. (Tipp: für Diabetiker geeignet) **14,90**
- 38. Chicken Korma (mild)** Hähnchenbrustfilet in milder Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen ^{4,6,10,c,i} **13,90**
- 39. Chicken Tikka Masala – ind. Nationalgericht** Hähnchenbrustfilet, mariniert und kurz gegrillt, mit frischen Kräutern kräftig gewürzt, mit indischen Gewürzen ^{4,5,10} **14,50**
- 40. Chicken Makhani (Butter-Chicken, (mild) – indisches Nationalgericht –** Hähnchenbrustfilet mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensoße ^{c,6,10} **13,90**
- 41. Chicken Palak (medium spicy/leicht scharf)** feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur mit fein gewürztem Hühnchen ^{c,6,10} **14,90**
- 42. Chicken Vegetable (medium spicy/leicht scharf)** zartes Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse der Saison, nach nordindischer Art ^{6,10} **13,90**
- 43. Chicken Vindaloo (hot/scharf)** Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, mit Kartoffeln, angerichtet in Kokosnusssoße ^{c,6,10} **13,90**
- 44. Chicken Curry** Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit feinen Gewürzen und frischen Kräutern, in pikanter Soße ^{6,10 (würzig/scharf)} **13,90**
- 45. Chicken Karahi (with bones on request / Halal)** Hähnchenstücke mit Knochen, zubereitet mit feinen Masala Gewürzen und frischen Kräutern in pikanter Tomatensoße ¹⁰ **14,90**



Lamm/Lamb Spezialitäten

- 48. Prince Lamb Mughlai Spezialität (mild)** Lammfleisch mariniert mit Spezialgewürzen, mit Obst, ind. Käse, Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße ^{c,i,j,10} **17,90**
- 49. Punjabi Lamb Bhuna (medium spicy/leicht scharf)** (Tipp: für Diabetiker geeignet) Lammfleisch mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und indischen Gewürzen⁶ (medium spicy/leicht scharf) **15,90**



- 50. Lamb Korma (mild)** feine Lammfleischwürfel, mariniert in milder Sahnesoße, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen ^{4,6,10,c,i} **15,90**
- 51. Lamb Dal** Lammfleisch mit verschiedenen Linsen, zubereitet nach Art des Hauses, mit frischen Kräutern und kräftig gewürzt ^{4,5,10} **15,90**
- 52. Lamb Palak (medium spicy/leicht scharf)** feiner Spinat, zubereitet nach alter indische Rezeptur, mit zartem Lammfleisch ^{c,6,10} **15,50**
- 53. Lamb Vindaloo (hot/scharf)** Lammfleisch, scharf gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen, mit Kartoffeln, angerichtet in Kokosnusssoße ^{c,6,10} **14,90**
- 54. Lamb Vegetable (medium spicy)** Zarte Lammfleischstücke in frischen Kräutern mariniert und mit Kartoffeln angerichtet. ^{5,6,10} **14,90**
- 55. Lamb Curry** Lammfleisch, zubereitet mit frischen Kräutern und feinen Gewürzen in pikanter Soße ^{6,10 (würzig/scharf)} **14,90**
- 56. Lamb Aloo** zarte Lammfleischstücke in frischen Kräutern mariniert und mit Kartoffeln angerichtet. **14,90**



Alle Gerichte servieren wir mit bestem indischen Basmati-Reis

Fisch/ Fish Spezialitäten

- 60. Prince Fisch Mughlai Spezialität (mild)** Fischfilet, gewürzt mit spez. ind. Seefoodgewürzen, mit Obst, ind. Käse, Mandeln u. Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße ^{c,i,j,h,10} **15,90**
- 61. Punjabi Fish Bhuna (medium spicy)** Fischfilet fein gewürzt, mit Tomaten, Paprika, Ingwer, frischen Kräutern in pikanter Soße. Mit fein abgestimmten Gewürzen, leicht scharf. ^{6,10,h} (Tipp: für Diabetiker geeignet) **14,90**
- 62. Fish Vegetable (medium spicy)** zartes Fischfilet mit frischem Gemüse der Saison ^{6,10,h} **14,90**
- 63. Fish Korma (mild)** Fischfilet in milder Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen ^{4,6,10,c,i,h} **14,90**
- 64. Fish Palak** Fischfilet mit Blattspinat, zubereitet nach indischer Art, mit Fenugreek (Bockshornklee), Ingwer und frischen Kräutern ^{6,10,h} **14,90**



Scampi/Garnelen Spezialitäten

- 67. Prince Scampi Mughlai Spezialität (mild)** Garnelen, gewürzt mit spez. indischen Gewürzen, mit Obst, indischer Käse, Mandeln u. Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße ^{10,c,i,j,g} **16,90**
- 68. Punjabi Scampi Bhuna (King Prawn) (medium spicy)** Riesengarnelen, zubereitet nach traditioneller Art der Provinz Bhuna in Punjab (Nordindien), mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Kräutern. Das Essen ist herzhaft, aber nicht scharf. Mit fein abgestimmten Gewürzen ^{6,10,g (medium spicy)}. (Tipp: für Diabetiker geeignet) **15,90**
- 69. Scampi Korma (mild)** Garnelen fein mariniert, angerichtet in milder Sahnesoße, Mandeln, Kokosnuss u. Cashew-Nüssen ^{10,g,c,i} **15,90**
- 70. Scampi Vegetable (medium spicy)** Garnelen zubereitet nach nordindischer Art mit frischem Gemüse der Saison und frischen Kräutern ^{9,6,10} **14,90**
- 71. Scampi Palak** Garnelen mit Blattspinat, zubereitet nach indischer Art, mit Fenugreek (Bockshornklee), Ingwer und frischen Kräutern ^{6,10,g} **15,50**