

Menükarte

Mittagsmenü
ab 7,90€



Punjabi Bad'sha

Royal Tandoori Indische Restaurant & Eiscaffe

Kornmarkt 2 · 99947 Bad Langensalza ·

Telefon: 03603 1279246 ·

E-Mail: info@punjabi-badsha.de

Gerne empfangen wir auch Reisebusse oder

organisieren Ihre Feierlichkeiten.

Dafür stehen 170 Plätze im Innen- und 100 Plätze

im Außenbereich zur Verfügung.

Lieferservice

03603 1279246

015219263620

Lieferzeiten:

Di- So und Feiertage

11.00 – 14.30 Uhr

16.30 -21.00 Uhr

Montag Ruhetag

außer Feiertag

Öffnungszeiten:

Di - So und Feiertage

11.00 – 23.30 Uhr

Montag Ruhetag

außer Feiertag

10% Rabatt
Selbstabholer

Mittagsmenü

Alle Gerichte werden mit Reis

und Nachtisch serviert.

Dienstag – Freitag

11.00 – 14.30 Uhr

(außer an Feiertagen)

Biryani Reis

Mit gebratenem Basmati-Reis, frischem Gemüse, Mandeln, Röstzwiebeln und indischen Gewürzmischungen. Wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita.

500 Vegetable Biryani Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse 7,90 €

501 Chicken Biryani Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchen 11,00 €

502 Fish Biryani Basmati-Reis mit Fischfilet (in Öl frittiert) 12,50 €

503 Paneer Biryani Basmati-Reis mit hausgemachtem Käse 10,50 €

Spezialitäten vom Schwein mit Reis

505 Pork Curry Schweinefleisch in milder Joghurt-Currysauce 9,80 €

506 Pork Sabzi Schweinefleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen 10,80 €

507 Pork Jalfrezi Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili 11,00 €

508 Pork Vindaloo Schweinefleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf 11,50 €

Spezialitäten vom Huhn mit Reis

509 Chicken Curry Hähnchen in milder Joghurt-Currysauce 7,90 €

510 Chicken Korma Hähnchen in Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce 11,50 €

511 Chicken Sabzi Hähnchen mit verschiedenem frischem Gemüse 12,50 €

512 Chicken Saag Hähnchen mit Spinat nach nordindischer Art 11,50 €

513 Mango Chicken Hähnchen in Mango-Cashew-Safran-Sauce 12,50 €

514 Banana Chicken Hähnchen in Bananen-Cashew-Safran-Sauce 11,50 €

Spezialitäten vom Fisch mit Reis

519 Fish Curry erlesener Fisch mit Ingwer, Zwiebeln & Kräutern 12,50 €

520 Fish Mango Fischfilet in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce 12,80 €

521 Fish Masala Fischfilet nach ostindischer Art in gewürzter Sauce 12,90 €

522 Fish Goa Fischfilet in Kokos-Sauce & Gewürzen nach Goa-Art 13,00 €

Vegetarische Spezialitäten mit Reis

Wir verwenden stets frisches, regionales Gemüse

523 Gemüse Curry gemischtes Gemüse mit orientalischen Saucen 7,90 €

524 Dal Channa gelbe Linsen in Butter mit Ingwer und Gewürzen 10,50 €

525 Karahi Paneer gebratener Käse in würziger Kräuter-Sauce 11,90 €

526 Mixed Vegetables gemischtes frisches Gemüse pikant gewürzt 12,50 €

527 Chana Masala Kichererbsen in Curry mit Tomaten und Ingwer 11,50 €

Suppen

89 Dal Soup indische Linsensuppe nach südindischer Art 9,50 €

90 Tomato Soup exotische Tomatensuppe mit Sahne 8,50 €

91 Vegetable Soup indische Gemüsesuppe 9,50 €

92 Chicken Soup Hühnerfleischsuppe 8,50 €

93 Jhinga Soup Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen 10,50 €

94 Malkantani Soup mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch 11,50 €

warne Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Dips gereicht

95 Vegetable Pakoras frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert 8,90 €

96 Vegetable Samosa zwei Gemüseaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Gewürzen 8,50 €

97 Mushroom Pakoras frische Champignons in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert 8,00 €

98 Spicy Onion Bhaj Zwiebelringe und Gewürzgerkn mit Kichererbsenmehl in Öl frittiert 7,50 €

99 Paneer Pakoras hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert 9,50 €

100 Chicken Pakoras Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert 9,90 €

101 Fish Pakoras Fisch der Saison in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert 10,50 €

102 Jhinga Pakoras frittierte Garnelen umhüllt 12,00 €

103 Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen eine bunte Kombination einiger Pakoras, auch vegetarisch möglich 15,20 €

Beilagen

150 Kheera Raita Joghurt mit Gurken, fein gewürzt 4,50 €

151 Mix Raita Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, fein gewürzt 5,00 €

Indische Brote

105 Papadam zwei knusprige Brote aus Linsenmehl mit drei Dips 4,00 €

106 Keema Naan Fladenbrot mit Hähnchen- und Lammschackfleisch 7,50 €

107 Butter Naan indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter 4,00 €

109 Naan indisches Fladenbrot aus Hefeteig 3,50 €

110 Garlic Naan indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt 4,90 €

111 Parneer Naan indisches Fladenbrot mit Käse gefüllt 6,00 €

114 Veggie Naan indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse 6,50 €

491 Bhatoora fluffig frittiertes Brot 4,90 €

frische, knackige Salate

153 Tomatensalat mit Zwiebeln, Essig und Öl 5,20 €

154 Salat Punjabi Salat mit Shrimps, Ananas, Käse, Mais 12,90 €

155 Salat Indisch mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurt dressing 11,90 €

156 Kleiner gemischter Salat als Beilage 5,20 €

3 Gänge Menü

231 Menü 2 (für 2 Personen) 47,50€

Vorspeise: Linsensuppe 2 Stück + Papadam 4 Stück

Hauptspeise: Garnelen Tandoori und Butterchicken

Nachspeise: Mangocreme (2 Stück)

232 Menü 3 vegetarisch (für 2 Personen, vegan auch möglich) 41,20€

Vorspeise: vegetarisches Pakora Mix + Papadam 4 Stück

Hauptspeise: Gemischtes vegetarisch Gemüse + gelbe Linsen

Nachspeise: Reispudding mit Mandel und Kardamom (2 Stück)

Jedes Gericht kann mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellt werden!

Spezialitäten vom Huhn

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Naan-Brot serviert.

121 Chicken Curry Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce 14,90 €

122 Chicken Karahi Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht 15,80 €

123 Chicken Vindaloo Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce 16,90 €

124 Chicken Korma ein besonders mildes Hähnchencurry gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen 15,80 €

125 Chicken Tikka Masala Hähnchenfleisch gegrillt in einer orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern 16,80 €

126 Chicken Palak Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art 15,80 €

127 Butter Chicken gegrilltes Hähnchenfleisch in einer Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten 15,80 €

128 Chili Chicken Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce 16,80 €

129 Chicken Madras Hähnchenfleisch mit Curryblättern in einer pikanten Sauce mit Kokosmilch und Champignons 15,90 €

130 Chicken Sabji Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit einem Schuss Sahne und Gewürzen 16,80 €

131 Chicken Nilgiri Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce mit Mandeln garniert 15,90 €

132 Chicken Mango Hähnchenfleisch in Mango-Currysauce 16,90 €

133 Chicken Dhansak Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce, Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce 16,80 €

134 Banana Chicken Hähnchenfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce 16,50 €

Spezialitäten vom Lamm

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Naan-Brot serviert.

136 Lamm Curry Lammfleisch in milder Currysauce 17,80 €

137 Lamm Korma Lammfleisch in süß-scharfer Sauce 17,50 €

ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen

138 Lamm Karahi Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen 17,90 €

139 Lamm Palak Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Spinat nach nordindischer Art gegart 18,50 €

140 Lamm Madras Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons 18,90 €

141 Lamm Vindaloo Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce 18,50 €

142 Lamm Tikka Masala Lammfleisch gegrillt in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern 19,00 €

143 Lamm Sabji Lammfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit einem Schuss Sahne und Gewürzen 18,90 €

144 Mix Karahi Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen 19,50 €

145 Lamm Bhindi Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen 19,50 €

146 Lamm Dhansak Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce 18,50 €

147 Lamm Nilgiri Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Currysauce mit Mandeln garniert 17,90 €

Vegetarische Spezialitäten

Auch vegan möglich! Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Naan-Brot serviert.

161 Mix Vegetable frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen nach nordindischer Art 14,90 €

162 Tarka Dal gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten 14,50 €

163 Vegetable Korma frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) 15,20 €

164 Chana Masala Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern 14,50 €

165 Bombay Alu Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken 14,80 €

166 Palak Paneer hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen 16,90 €

167 Karahi Paneer hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen 16,20 €

168 Shahi Paneer hausgemachter Käse in feiner Gewürzmischung mit feiner Sauce 15,20 €

169 Chili Paneer hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce 16,50 €

170 Matter Paneer Aloo hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen 16,90 €

171 Aloo Palak Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen nach nordindischer Art 15,90 €

172 Karahi Mushroom Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern 15,20 €

173 Paneer Butter Masala hausgemachter Käse in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern 16,00 €

174 Dal Makhani schwarze Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten – eine Nacht über dem Lehmofen gegart, abgeschmeckt mit indischer Butter 15,20 €

493 Gegrillte Champignons mit Buttercreme, Kräutersauce dazu Reis und Naan-Brot 16,90 €

Fisch- und Garnelen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Naan-Brot serviert.

180 Fisch Curry Fischfilet in einer milden Currysauce 16,90 €

181 Fisch Madras Fischfilet in pikanter Kokos-Currysauce 17,50 €

182 Jheenga Curry Garnelen in einer milden Currysauce 18,50 €

183 Jheenga Palak Garnelen mit Paprika, Peperoni und Gewürzen 18,90 €

184 Jheenga Karahi Garnelen mit Paprika, Peperoni und Gewürzen 18,90 €

185 Jheenga Chili Garnelen mit Paprika in süß-scharfer Sauce 19,20 €

186 Jheenga Vindaloo Garnelen in pikanter Kokos-Currysauce 18,80 €

187 Jheenga Madras Garnelen mit Kartoffeln in Currysauce 18,50 €

188 Jheenga Masala Garnelen in orientalisch gewürzten Kräuter-Sauce 19,50 €

189 Jheenga Sabji Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen 19,90 €

190 Jheenga Mango Garnelen in Mango-Safran-Cashew-Sauce 18,90 €

Zusatzstoffe:

3= mit Antioxidationsmittel 4= mit Geschmacksverstärker 5= geschwefelt

6= geschwärzt 7= mit Süßungsmittel 8= mit Phosphat 9= coffeinhaltig

10= chininhaltig

Allergene:

w= Weizen c= Cashew k= Krebstiere f= Fische e= Erdnüsse s= Soja

v= Weichtiere l= Eier m= Milch n= Mehl

Spezialitäten aus dem Tandoor(gegrillt)

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Naan-Brot serviert.

115 Chicken Tikka Tandoori Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt 18,50 €

116 Chicken Tikka (Garlic) Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt mit scharfer Soße 19,20 €

117 Lamm Tikka Tandoori Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart 20,50 €

118 Jhinga Tandoori geschäufelte Garnelen mariniert und nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt 23,00 €

119 Tandoori Mix Grill Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten 24,00 €

120 Pork Tikka Schweinefleisch am Spieß im Tandoor gebacken 19,50 €

492 Afgani Chicken Spezial gebratene Hähnchen eingelegt in exotischer Joghurt-Safran-Marinade im Tandoor gegrillt 21,90 €

Spezialitäten vom Schwein

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Naan-Brot serviert.

200 Pork Curry Schweinefleisch in einer milden Currysauce 14,90 €

201 Pork Karahi Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Tomaten & Gewürzen 15,50 €

202 Pork Vindaloo Schweinefleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce 15,20 €

203 Pork Korma mildes Schweinefleisch in Mandel-Kokosnuss-Sauce und feinen Gewürzen 15,50 €

204 Pork Tikka Masala Schweinefleisch gegrillt in einer orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern 16,90 €

205 Pork Palak Schweinefleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat 15,50 €

206 Butter Pork Schweinefleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat 16,50 €

207 Pork Madras gegrilltes Schweinefleisch in Currysauce mit Cashewkernen und Tomaten 15,50 €

208 Pork Sabji Schweinefleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen 16,50 €

209 Pork Nilgiri Schweinefleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce 15,50 €

210 Pork Mango Schweinefleisch in einer schmackhaften Mango-Currysauce 15,90 €

211 Pork Dhansak Schweinefleisch in milder Currysauce mit Linsen und Gewürzen 15,80 €

Punjabi Burger (180g)

486 Chees Burger mit Pommes 9,90 €

487 Crunchy Chicken Burger mit Pommes 10,90 €

488 BBQ Burger mit Pommes 10,90 €

489 Chicken Nugget Burger mit Pommes 10,90 €

490 Spiegelei-Burger mit Tomaten, Spiegelei, Käse Hamburgersoße 11,90 €

Für unsere kleinen

452 Donald Duck Kinder-Nuggets mit Pommes 8,50 €

453 Balu paniertes Schnitzel mit Pommes Frites 9,20 €

454 Kinder-Pommes 5,00 €

455 Chicken Curry (Kinderportion) 10,50 €

456 Chicken Korma (Kinderportion) 10,90 €

457 Chicken Mango (Kinderportion) 11,20 €

Desserts

251 Indian Paradise Mangocreme mit Sahne 4,80 €

252 Namaste Phirry Reispudding mit Mandeln und Kardamom 4,80 €

253 Gulab Jamun Bällchen aus Milch und Quark mit Honig 4,80 €

254 Mango Creme mit Vanilleeis 4,90 €

256 Ge