

Beilagen

Papadam Hauchdünner Fladen aus Linsenmehl und Kreuzkümmel	€ 2,00
Nan ^{A (WEIZEN), C} Hefeteigfladen aus dem Lehmofen	€ 2,90
Roti ^{A (WEIZEN)} Vollkornsteigfladen aus dem Lehmofen	€ 2,90
Butter Nan ^{G, A (WEIZEN), C} Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter	€ 3,50
Gefülltes Nan ^{G, A (WEIZEN), C} Nan gefüllt mit Käse/Gemüse/Knoblauch/Ingwer oder Zwiebeln	€ 3,50
Peshwari Nan ^{A (WEIZEN), H, C} Hefeteigfladen mit Rosinen, Kirschen, Hühnerfleisch, Cashewnüssen	€ 5,50
Keema Nan ^{A (WEIZEN), C} Nan gefüllt mit Lammfleisch	€ 5,90
Tandoori Prantha/Pudina Prantha ^{A (WEIZEN)} Gewürzter Vollkornsteigfladen	€ 3,90
Raita ^G Indischer Joghurt mit Gurken	€ 4,90
Saag Alu ^G Rahmspinat mit Kartoffeln	€ 6,90
Alu Gobi Blumenkohl mit Kartoffeln	€ 6,90
Jeera Alu Kartoffeln mit Kreuzkümmel	€ 6,90
Dal Tarka Indische Linsen	€ 6,90
Pilau Reis Gebratener Reis	€ 4,90

Dessert

Mango Cream ^{G, 1, 8, 9, 11, C}	€ 5,90
Frische Mango mit Vanille Eis ^{G, 9} (saisonbedingt)	€ 5,90
Rasmalai (aus Toronto) ^G Klößchen aus Paneer (Käse), eingelegt in karamellierter Milch, mit einer feinen Kardamom Note	€ 5,90
Gulab Jamun ^{G, 1, 8, 9, 11, C} Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup, garniert mit einer Kugel Vanille Eis (indische Spezialität)	€ 5,90
Kulfi ^{G, H} Indisches Eis mit Mango, Pistazien oder Mandeln (aus London)	€ 5,90
Gajar Ka Halwa ^{G, H (MANDELN)} Indischer süßer Möhrenpudding mit Mandeln verfeinert	€ 5,90



Lassi & Tee

Lassi salzig g 0,20 l	€ 3,00
Lassi süß, Mango, Granatapfel, Litchi, Maracuja g 0,20 l	€ 3,50
Chai ^{G, 8, 11} (Indischer Gewürztee)	€ 2,50

Allergenkennzeichnung

a-Glutenhaltiges Getreide (1-Weizen, 2-Gerste 3-Dinkel, 4-Roggen, 5-Grünkern, 6-Emmer, 7-Einkorn, 8-Kamut, 9-Triticale) b-Krebstiere c-Eierzeugnisse d-Fischerzeugnisse e-Erdnusserzeugnisse f-Sojaerzeugnisse g-Milchprodukte h-Schalenfrüchte i-Selleriezeugnisse j-Senferzeugnisse k-Sesamerzeugnisse l-Sulfit m-Lupinerzeugnisse n-Weichtiere

Zusatzstoffkennzeichnung

1-mit Farbstoff E133, 1a-mit Azofarbstoff E102 (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen), 1b-mit Azofarbstoff E124 (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen), 1c-mit Azofarbstoff E129 (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen) 2 koffeinhaltig 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärtzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-Süßungsmittel 10-Milcheiweiß 11-chininhaltig 12-aurinhalig 13-mit Konservierungsstoffen

Mit meiner Unterschrift bin ich damit einverstanden, dass meine personenbezogenen Daten für Werbezwecke verarbeitet werden und eine werbliche Ansprache per E-Mail erfolgt (Newsletter & Versand des Geburtstagsgutscheins). Die erteilte Einwilligung kann ich jederzeit mit Wirkung für die Zukunft in jeder angemessenen Form widerrufen. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben.

Mittagskarte



Di.-Sa. 11³⁰ – 14³⁰ (außer Feiertag), 3 Gänge Mittagsmenü nach Wahl mit Tagessuppe oder Salat und kleiner Mangocrema als Nachspeise (gültig im Restaurant)

Vegetarisch

M1 Dal Makahani ^G Linsengericht mit Butter und Knoblauch	€ 8,90
M2 Punjabi Kofta ^{G, H, I} Gefüllte Gemüseklobbchen in feiner Currycreme-Sauce	€ 8,90
M3 Vegetable Jalfrezi ^{I, H} Gemischtes Gemüse mit indischem Käse, scharf	€ 8,90
M4 Mango Sabji ^{G, H} Gemischtes Gemüse in Mango-Sauce	€ 8,90
M5 Vegetable Korma ^{G, H, I} Gartengemüse in Mandel-Sahne-Sauce	€ 8,90
M6 Palak Paneer ^G Rahmspinat mit hausgemachtem Käse	€ 8,90
M7 Bhindi Masala ^I Gebratene Okraschoten mit Tomaten und Ingwer in Masala-Sauce	€ 8,90

Hähnchen und Lamm

M8 Chicken Curry ^I Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Curry-Sauce	€ 9,90
M9 Chicken Sabji ^I Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Gartengemüse	€ 9,90
M10 Chicken Palak ^G Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Rahmspinat	€ 9,90
M11 Chicken Korma ^{G, H, I} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Mandel-Sahne-Sauce	€ 9,90
M12 Chili Chicken ^I Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt scharf gewürzt	€ 9,90
M13 Chicken Vindaloo ^I Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Knoblauch-Curry Sauce, sehr scharf	€ 9,90
M14 Butter Chicken ^{G, H} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Mandeln und Cashewnüsse in Butter-Sauce	€ 9,90
M15 Lamm Curry ^I Lamm in Curry Sauce	€ 10,90
M16 Lamm Sabji ^I Lamm mit Gartengemüse	€ 10,90
M17 Lamm Palak ^G Lamm mit Rahmspinat	€ 10,90
M18 Lamm Korma ^{G, H, I} Lamm in Mandel-Sahne-Sauce	€ 10,90

Spezialitäten mit Ente

M19 Batak Masala ^{A, H} Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce	€ 10,90
M20 Batak Jalfrezi Entenbrustfilet mit frischem Gemüse, scharf	€ 10,90

Spezialitäten mit Fisch und Garnelen

M21 Fisch Goa ^B Zanderfilet mit Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce	€ 10,90
M22 Jheenga Masala ^{B, G, H} Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Sahne-Sauce	€ 11,90

Spezialitäten vom Grill/Tandoori

M23 Chicken Tikka ^G Hühnerfleisch mariniert und gegrillt	€ 9,90
M24 Tandoori Chicken ^G Speziell gewürzte Hühnerkeule, gegrillt	€ 9,90

Jede Speise können wir auch nach Ihrem Wunsch zubereiten.

Indian  Village

RESTAURANT

im Landshuter Hof

General-von-Nagel Str. 16 // 85354 Freising

☎ 08161 8874188 // Fax 08161 8874186

info@indian-village-freising.de

www.indian-village-freising.de

gültig ab 28.07.2022

Indian  Village
RESTAURANT



Fine Indian Cuisine
LIEFERSERVICE



08161 8874188



Di. – So. 11³⁰ – 14³⁰ & 17³⁰ – 23⁰⁰
warme Küche bis 22⁰⁰



Liefergebiet: 15 km Umkreis um
General-von-Nagel Str. 16, Freising
15 € Mindestbestellwert in Freising

www.indian-village-freising.de

Speisekarte

Suppen

Dal Shorba ⁴ Linsensuppe	€ 4,90
Sabji Shorba ⁴ Gemüsesuppe	€ 4,90
Fish Shorba ⁴ Fischsuppe	€ 5,90
Malkatani Shorba ⁴ Würzige Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch	€ 5,90



Vorspeisen

Chana Chat ⁶ (kalte Vorspeise) Fein gewürzte Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken	€ 5,90
Crispy Honey Gobi ^{A (WEIZEN), K, 1A, 1B} Knusprige Blumenkohlröschen gebraten in Honig, Ingwer Knoblauch, Sesam verfeinert mit Zitronensaft	€ 5,90
Chili Chicken Hühnerbrustfiletstreifen in Chilisauce mit Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebel	€ 6,90
Vegetable Pakora In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse ^(CHUTNEYS G, 1)	€ 5,50
Onion Bhaji ^{A (WEIZEN), C} In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe ^(CHUTNEYS G, 1)	€ 5,50
Samosa ^{A (WEIZEN CASHWENUSS)} Indische Pastete gefüllt mit Gemüse ^(CHUTNEYS G, 1)	€ 5,90
Paneer Tikka ⁶ Marinierter hausgemachter Käse gegrillt im Lehmofen	€ 6,90
Gem. Vorspeise ^{G, A (WEIZEN), C} für 2 Personen Verschiedene Gemüsesorten in Kichererbsenmehl gebacken ^(CHUTNEYS G, 1)	€ 12,90
Gem. Tandoori Vorspeise ^{G, H, 1A, 1B, 1C} für 2 Personen Verschiedene gegrillte Fleischsorten aus dem Lehmofen, mit Zwiebeln und Ingwer gebraten in Chilisauce	€ 15,90

Salate

Bunter Salat mit frischer Mango, Avocado, Granatapfel, Balsamicodressing und Nan Brot wahlweise mit

Salat Chicken Tikka ^{G, 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Lehmofen gegrillt	€ 14,90
Salat Haryali Kebab ^{G, 1} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt	€ 14,90
Salat Chicken Seekh Kebab (pikant) Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt	€ 14,90
Salat Lamm Seekh Kebab (pikant) Lammfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
Salat Fish Tikka ^{1A, 1B, 1C, G} Zanderfilet zart mariniert, im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
Salat Tandoori Jheenga ^{G, D, H} Riesengarnelen mariniert mit Ingwer, Zitronen, Knoblauch, im Lehmofen gegrillt	€ 18,50
Salat Paneer Tikka ^G Marinierter hausgemachter Käse, gegrillt im Lehmofen	€ 14,90
Salat Crispy Falafel ⁶ Frittierte Bällchen aus Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen	€ 14,90

Tandoori

Tandoori Chicken ^G Hühnerkeule, speziell gewürzt	€ 14,90
Chicken Tikka ^{G, 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Lehmofen gegrillt	€ 14,90
Chicken Malai Kebab ^{G, H (CASHWENUSS)} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert mit Käse, Cashewnüssen in Buttercremesauce fein gewürzt, im Lehmofen gegrillt	€ 14,90
Haryali Kebab ^{G, 1} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt	€ 14,90
Chicken Seekh Kebab (pikant) Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt	€ 14,90

Lamm Seekh Kebab (pikant) Lammfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
Fish Tikka ^{1A, 1B, 1C, G} Zanderfilet zart mariniert, im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
Lamm Chops ^{1A, 1B, 1C, G} Lammkoteletts mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt	€ 16,90
Tandoori Ente ^{G, 1A, 1B, 1C} Entenbrustfilet mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt	€ 16,90
Panchrangi Kebab ^{G, H (CASHWENUSS), 1A, 1B, 1C} Mixed Grill unserer Tandoori-Spezialitäten	€ 15,90

Hühnchen

Chicken Tikka Curry Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer	€ 14,90
Butter Chicken Tikka ^{G, H (CASHWENUSS), 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Tomatenbuttercremesauce	€ 14,90
Chicken Tikka Masala ^{G, H (MANDEL), 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in feiner Mandelsahnesauce	€ 14,90
Chicken Tikka Mango ^{G, H (CASHWENUSS)} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Mango in würziger Currysauce, mit Ingwer, Knoblauch	€ 14,90
Chicken Tikka Korma ^{G, H (CASHWENUSS), 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Joghurt-Sahnesauce	€ 14,90
Chicken Tikka Anarkali ⁶ Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Granatapfel in würziger Currysauce, mit Ingwer und Knoblauch	€ 14,90
Chicken Tikka Methi ^{G, H (CASHWENUSS)} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in einer Cashewnussauce, mit Bockshornkleblättern verfeinert	€ 14,90
Chicken Tikka Jalfraezie ^{G, 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander	€ 14,90
Chicken Tikka Palak ⁶ Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander	€ 14,90
Chicken Tikka Bharta ^{G, 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Auberginen und Grünen Erbsen gekocht	€ 14,90

Lamm

Rogan Josh Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Ingwer und Koriander (Klassischer Lammcurry)	€ 15,90
Kashmiri Gosht ^{H (CASHWENUSS)} Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Cashewnüssen und Rosinen	€ 15,90
Bhindi Gosht Lammfleisch mit Okraschoten, gebraten mit Ingwer, Knoblauch und Koriander	€ 15,90
Bhunna Gosht Lammfleisch gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (leicht Scharf)	€ 15,90
Lamm Masala ^{G, H (MANDEL)} Lammfleisch in feiner Mandelsahnesauce	€ 15,90
Palak Gosht ⁶ Lammfleisch mit Rahmspinat, Ingwer und Koriander	€ 15,90
Lamm Methi ^{G, H (CASHWENUSS)} Lammfleisch gebraten in einer Cashewnuss Sauce, mit Bockshornkleblättern, Ingwer und Koriander verfeinert	€ 15,90
Lamm Mango ^{G, H} Lammfleisch in einer fruchtigen Mango Sauce und leichten indischen Gewürzen	€ 15,90

Ente

Ente Jalfraezie ^{G, 1A, 1B, 1C} Entenbrustfilet, gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander	€ 16,90
Ente Mango ^{G, H (CASHWENUSS)} Entenbrustfilet gebraten, mit Mango in würzige Currysauce Ingwer, Knoblauch und Koriander	€ 16,90
Ente Kashmiri Masala ^{H (CASHWENUSS)} Entenbrustfilet gebraten, in einem würzigen Kashmiri Masala	€ 16,90
Ente Bhunna Gegrillte Entenbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (leicht Scharf)	€ 16,90

Fisch

Goan Fish Curry ^{G, H (KOKOSNUSS), D} Zanderfilet in leicht pikanter Kokosnussmilch, Minze, Koriander und Ingwer	€ 16,90
Fish Mango ^{G, H (CASHWENUSS), D} Zanderfilet gebraten mit Mango in süß-pikanter Sauce, mit Ingwer und Knoblauch	€ 16,90
Jhinga Curry ^{G, D, H (KOKOSNUSS)} Riesengarnelen scharf angebraten in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer	€ 17,90
Jhinga Jalfraezie ^{G, D, H} Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander	€ 17,90
Jhinga Mango ^{G, D, H (CASHWENUSS)} Riesengarnelen gebraten mit Mango in süß-pikanter Sauce, mit Ingwer und Knoblauch	€ 17,90
Jhinga Masala ^{B, G, H} Riesengarnelen gebraten in Mandel-Sahne-Sauce	€ 17,90

Biryani

Vegetable Biryani ¹ Basmatireis mit frischem Gartengemüse, Mandeln und Rosinen, fein gewürzt	€ 13,90
Murg Biryani ^{H (CASHWENUSS+MANDEL)} Hühnerfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Reis	€ 14,90
Lamm Biryani ^{H (CASHWENUSS+MANDEL)} Lammfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Reis	€ 15,90
Jhinga Biryani ^{D, H (CASHWENUSS+MANDEL)} Riesengarnelen fein gewürzt, mit gebratenem Reis	€ 17,90
Fish Biryani ^{D, H (CASHWENUSS+MANDEL)} Gegrilltes Zanderfilet fein gewürzt, mit gebratenem Reis	€ 16,90

Vegetarisch

Dal Tarka Indische Linsen mit Ingwer und Koriander	€ 12,90
Palak Paneer ⁶ Hausgemachter Käse in Rahmspinat mit Ingwer	€ 13,90
Vegetable Seekh Kebab Masala ⁶ Gehackte Gemüse, fein gewürzt, auf einem Spieß gegrillt, anschließend in einer feinen Currysauce gebraten	€ 12,90
Malai Kofta ^{G, H (MANDEL-CASHWENUSS)} Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Mandelsahnesauce	€ 13,90
Kadhai Paneer ⁶ Hausgemachter Käse, gebraten in Currysauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln	€ 14,90
Bhindi Chana Okraschoten mit Kichererbsen, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander	€ 14,90
Bharta Gegrillte Auberginen, fein gehackt, gebraten mit Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander	€ 12,90
Sabji Jaipuri ^{G, H (CASHWENUSS-KOKOSNUSS), K} Verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen, Sesam, in feiner Kokosnusssauce	€ 12,90
Paneer Butter Masala ^{G, H (MANDEL)} Hausgemachter Käse in Tomatenbuttercremesauce	€ 14,90
Vegetable Jalfraezie Gemischtes Gemüse, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili und Koriander	€ 12,90
Shahi Paneer ^{G, H (CASHWENUSS)} Hausgemachter Käse in einer Cashewnuss Sauce	€ 14,90

Feste feiern mit Stil

Private Feste und Feierlichkeiten

Weihnachtsfeier

Firmenevent

