

Dessert

Mango Cream ^{G, 1, 8, 9, 11, C}	€ 6,50
Frische Mango mit Vanille Eis ^{G, 9} (saisonbedingt)	€ 6,90
Rasmalai (aus Toronto) ^G Klößchen aus Paneer (Käse), eingelegt in karamellierter Milch, mit einer feinen Kardamom Note	€ 6,50
Gulab Jamun ^{G, 1, 8, 9, 11, C} Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup, garniert mit einer Kugel Vanille Eis (indische Spezialität)	€ 6,50
Kulfi ^{G, H} Indisches Eis mit Mango, Pistazien oder Mandeln (aus London)	€ 6,50
Gajar Ka Halwa ^{G, H (MANDELN)} Indischer süßer Möhrenpudding mit Mandeln verfeinert	€ 6,50

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

Alkoholfreie Getränke

St. Pellegrino (Still/Sparkling)	0,50L	€ 4,50
St. Pellegrino (Still/Sparkling)	0,75L	€ 6,50
Spezi ^{1,9}	0,50L	€ 3,90
Coca Cola ^{1,9} / Light ^{1,9, 11, 12} / Zero ^{1,9, 11, 12} / Fanta ^{1, 3, 13}	0,33L	€ 3,90

Biere

Helles ^{A (GERSTE) / Radler} ^{A (GERSTE)}	0,50L	€ 4,20
Pils ^{A (GERSTE)} (aus der Flasche)	0,30L	€ 4,20
Weißbier ^{A (WEIZEN) / Dunkel} ^{A (WEIZEN)}	0,50L	€ 4,50
Leicht ^{A (WEIZEN) / alkoholfrei} ^{A (WEIZEN)}	0,50L	€ 4,50
Weißbier ^{A (WEIZEN) Cola} ^{1,9 / Limo}	0,50L	€ 4,50
King Fisher ^{A (GERSTE)} (indisches Bier)	0,33L	€ 4,20
Dunkel Bier (D. Radler)	0,50L	€ 4,20

Rotwein 0,75 L

Montepulciano d'Abruzzo , Italien	€ 20,00
Primitivo , Italien	€ 24,90
Rioja , Spanien	€ 24,90
Cabernet Sauvignon , Südafrika	€ 21,90
Indischer Rotwein	€ 22,90

Weißwein 0,75 L

Sauvignon blanc , Südafrika	€ 21,90
Riesling , Deutschland	€ 30,00
Lugana , Italien	€ 28,00
Indischer Weißwein	€ 22,90
Rosé 0,75 L	
Minuty , Frankreich	€ 30,00
Fleurs de Prairie , Frankreich	€ 25,90



Haben Sie Lust auf einen **indischen Kochkurs** bei Ihnen zu Hause?
Laden Sie Ihre Freunde ein und tauchen gemeinsam ein in die Genüsse der indischen Küche. Gemeinsam macht Kochen einfach am meisten Spaß.



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- Fisch-erzeugnisse e- Erdnüsse/erzeugnisse f- Sojaerzeugnisse g- Milchprodukte h- Schalenfrüchte i- Sellerieerzeugnisse j- Senferzeugnisse k- Sesamerzeugnisse l- Sulfite m- Lupinenerzeugnisse 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- geschwärzt 7- gewachst 8- mit Phosphat 9- Süßungsmittel 10- Milcheiweiß 11- chininhaltig 12- taurinhaltig 13- mit Konservierungsstoffen

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 Gemüseklößchen 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	€ 11,90
M20 Batak Jalfrezi Entenbrustfilet mit frischem Gemüse, scharf	€ 11,90

Spezialitäten mit Fisch und Garnelen

M21 Fisch Goa ^B Zanderfilet mit Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce	€ 11,90
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 Spedfziell 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



Fine Indian Cuisine
LIEFERSERVICE



08161 8874188



Di. – So. 11³⁰ – 14³⁰ & 17³⁰ – 23³⁰
warme Küche bis 22⁰⁰



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

Speisekarte

Suppen

Dal Shorba ⁴ Linsensuppe	€ 5,90
Sabji Shorba ⁴ Gemüsesuppe	€ 5,90
Fish Shorba ⁴ Fischsuppe	€ 6,90
Malkatani Shorba ⁴ Würzige Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch	€ 6,90



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	€ 6,90
Chili Chicken Hühnerbrustfiletstreifen in Chilisauce mit Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebel	€ 6,90
Vegetable Pakora In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse ^(CHUTNEYS G, 1)	€ 6,90
Onion Bhaji ^A (WEIZEN), ^C In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe ^(CHUTNEYS G, 1)	€ 6,90
Samosa ^A (WEIZEN CASHWENUSS) Indische Pastete gefüllt mit Gemüse ^(CHUTNEYS G, 1)	€ 6,90
Paneer Tikka ⁶ Mariniertes hausgemachter Käse gegrillt im Lehmofen	€ 7,90
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	€ 16,90

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	€ 15,90
Salat Haryali Kebab ^{G, 1} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
Salat Chicken Seekh Kebab (pikant) Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
Salat Lamm Seekh Kebab (pikant) Lammfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt	€ 16,90
Salat Fish Tikka ^{1A, 1B, 1C, G} Zanderfilet zart mariniert, im Lehmofen gegrillt	€ 18,90
Salat Tandoori Jheenga ^{G, D, H} Riesengarnelen mariniert mit Ingwer, Zitronen, Knoblauch, im Lehmofen gegrillt	€ 19,90
Salat Paneer Tikka ⁶ Mariniertes hausgemachter Käse, gegrillt im Lehmofen	€ 15,90
Salat Crispy Falafel ⁶ Frittierte Bällchen aus Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen	€ 15,90

Tandoori

Tandoori Chicken ⁶ Hühnerkeule, speziell gewürzt	€ 15,90
Chicken Tikka ^{G, 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
Chicken Malai Kebab ^{G, H} (CASHWENUSS) Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert mit Käse, Cashewnüssen in Buttercremesauce fein gewürzt, im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
Haryali Kebab ^{G, 1} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt	€ 15,90
Chicken Seekh Kebab (pikant) Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt	€ 15,90

Lamm Seekh Kebab (pikant) Lammfleisch gehackt, fein gewürzt, auf einem Spieß im Lehmofen gegrillt	€ 16,90
Fish Tikka ^{1A, 1B, 1C, G} Zanderfilet zart mariniert, im Lehmofen gegrillt	€ 18,90
Lamm Chops ^{1A, 1B, 1C, G} Lammkoteletts mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt	€ 18,90
Tandoori Ente ^{G, 1A, 1B, 1C} Entenbrustfilet mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander, im Lehmofen gegrillt	€ 17,90
Panchrangi Kebab ^{G, H} (CASHWENUSS), ^{1A, 1B, 1C} Mixed Grill unserer Tandoori-Spezialitäten	€ 16,90

Hähnchen

Chicken Tikka Curry Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer	€ 15,90
Butter Chicken Tikka ^{G, H} (CASHWENUSS), ^{1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Tomatenbuttercremesauce	€ 15,90
Chicken Tikka Masala ^{G, H} (MANDEL), ^{1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in feiner Mandelsahnesauce	€ 15,90
Chicken Tikka Mango ^{G, H} (CASHWENUSS) Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Mango in würziger Currysauce, mit Ingwer, Knoblauch	€ 15,90
Chicken Tikka Korma ^{G, H} (CASHWENUSS), ^{1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in feiner Cashewnuss-Kocoscreme-Joghurt-Sahnesauce	€ 15,90
Chicken Tikka Anarkali ⁶ Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Granatapfel in würziger Currysauce, mit Ingwer und Knoblauch	€ 15,90
Chicken Tikka Methi ^{G, H} (CASHWENUSS) Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in einer Cashewnussauce, mit Bockshornkleblättern verfeinert	€ 15,90
Chicken Tikka Jalfraezie ^{G, 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander	€ 15,90
Chicken Tikka Palak ⁶ Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander	€ 15,90
Chicken Tikka Bharta ^{G, 1A, 1B, 1C} Hühnerbrustfilet 24 Std. mariniert und gegrillt mit Auberginen und Grünen Erbsen gekocht	€ 15,90

Lamm

Rogan Josh Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Ingwer und Koriander (Klassischer Lammcurry)	€ 16,90
Kashmiri Gosht ^H (CASHWENUSS) Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Cashewnüssen und Rosinen	€ 16,90
Bhindi Gosht Lammfleisch mit Okraschoten, gebraten mit Ingwer, Knoblauch und Koriander	€ 16,90
Bhunna Gosht Lammfleisch gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (leicht Scharf)	€ 16,90
Lamm Masala ^{G, H} (MANDEL) Lammfleisch in feiner Mandelsahnesauce	€ 16,90
Palak Gosht ⁶ Lammfleisch mit Rahmspinat, Ingwer und Koriander	€ 16,90
Lamm Methi ^{G, H} (CASHWENUSS) Lammfleisch gebraten in einer Cashewnuss Sauce, mit Bockshornkleblättern, Ingwer und Koriander verfeinert	€ 16,90
Lamm Mango ^{G, H} Lammfleisch in einer fruchtigen Mango Sauce und leichten indischen Gewürzen	€ 16,90

Ente

Ente Jalfraezie ^{G, 1A, 1B, 1C} Entenbrustfilet, gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander	€ 18,90
Ente Mango ^{G, H} (CASHWENUSS) Entenbrustfilet gebraten, mit Mango in würzige Currysauce Ingwer, Knoblauch und Koriander	€ 18,90
Ente Kashmiri Masala ^H (CASHWENUSS) Entenbrustfilet gebraten, in einem würzigen Kashmiri Masala	€ 18,90
Ente Bhunna Gegrillte Entenbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (leicht Scharf)	€ 18,90

Fisch

Goan Fish Curry ^{G, H} (KOKOSNUSS), ^D Zanderfilet in leicht pikanter Kokosnussmilch, Minze, Koriander und Ingwer	€ 18,90
Fish Mango ^{G, H} (CASHWENUSS), ^D Zanderfilet gebraten mit Mango in süß-pikanter Sauce, mit Ingwer und Knoblauch	€ 18,90
Jhinga Curry ^{G, D, H} (KOKOSNUSS) Riesengarnelen scharf angebraten in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer	€ 19,90
Jhinga Jalfraezie ^{G, D, H} Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander	€ 19,90
Jhinga Mango ^{G, D, H} (CASHWENUSS) Riesengarnelen gebraten mit Mango in süß-pikanter Sauce, mit Ingwer und Knoblauch	€ 19,90
Jhinga Masala ^{B, G, H} Riesengarnelen gebraten in Mandel-Sahne-Sauce	€ 19,90

Biryani

Vegetable Biryani ¹ Basmatireis mit frischem Gartengemüse, Mandeln und Rosinen, fein gewürzt	€ 14,90
Murg Biryani ^H (CASHWENUSS+MANDEL) Hühnerfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Reis	€ 13,90
Lamm Biryani ^H (CASHWENUSS+MANDEL) Lammfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Reis	€ 16,90
Jhinga Biryani ^{D, H} (CASHWENUSS+MANDEL) Riesengarnelen fein gewürzt, mit gebratenem Reis	€ 19,90
Fish Biryani ^{D, H} (CASHWENUSS+MANDEL) Gegrilltes Zanderfilet fein gewürzt, mit gebratenem Reis	€ 18,90

Vegetarisch

Dal Tarka Indische Linsen mit Ingwer und Koriander	€ 12,90
Palak Paneer ⁶ Hausgemachter Käse in Rahmspinat mit Ingwer	€ 14,90
Vegetable Seekh Kebab Masala ⁶ Gehackte Gemüse, fein gewürzt, auf einem Spieß gegrillt, anschließend in einer feinen Currysauce gebraten	€ 13,90
Malai Kofta ^{G, H} (MANDEL+CASHWENUSS) Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Mandelsahnesauce	€ 14,90
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	€ 13,90
Sabji Jaipuri ^{G, H} (CASHWENUSS+KOKOSNUSS), ^K Verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen, Sesam, in feiner Kokosnusssauce	€ 13,90
Paneer Butter Masala ^{G, H} (MANDEL) Hausgemachter Käse in Tomatenbuttercremesauce	€ 15,90
Vegetable Jalfraezie Gemischtes Gemüse, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili und Koriander	€ 13,90
Shahi Paneer ^{G, H} (CASHWENUSS) Hausgemachter Käse in einer Cashewnuss Sauce	€ 15,90

Beilagen

Papadam Hauchdünner Fladen aus Linsenmehl und Kreuzkümmel	€ 2,00
Nan ^A (WEIZEN), ^C Hefeteigfladen aus dem Lehmofen	€ 2,90
Roti ^A (WEIZEN) Vollkornteigfladen 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 Vollkornteigfladen	€ 3,90
Raita ⁶ Indischer Joghurt mit Gurken	€ 4,90
Saag Alu ⁶ Rahmspinat mit Kartoffeln	€ 7,50
Alu Gobi Blumenkohl mit Kartoffeln	€ 7,50
Jeera Alu Kartoffeln mit Kreuzkümmel	€ 7,50
Dal Tarka Indische Linsen	€ 7,50
Pilau Reis Gebratener Reis	€ 4,90