

.....Suswagatha.....

Herzlich Willkommen in  
*Hearty Welcome to*

# AGRA MAHAL + Goa Bar

Indisches Tandoori Restaurant  
*Indian Tandoori Restaurant*



Menükarte

Speisen : Getränke : Weine

MenuCard

Food : Beverages : Wine

Cocktails



# Namasthe

## Liebe Gäste

Wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem Indischen Tandoori-Restaurant.  
Lassen Sie sich von der indischen Maharaja-Kochkunst verwöhnen. Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges  
Repertoire an traditionell nordindischen Vorspeisen, Tandoori-Spezialitäten,  
Fleisch- und Fischgerichten, vegetarischen Speisen und Desserts.

Die indische Küche verarbeitet eine Vielfalt von Gewürzen wie Kurkuma, Nelken, Kardamom,  
Kümmel, Anis und Ingwer. Viele von ihnen finden in der indischen Heilkunst Anwendung.

In nahezu jedem indischen Haushalt findet man einen Tandoor. Das ist ein Lehmbackofen mit einer Öffnung in der Mitte,  
in dem Fladenbrote gebacken und Fleisch und Gemüse gegrillt werden. Das verleiht den Speisen ihre besondere Note.

Jedes Gericht wird frisch zubereitet.

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Basmati-Reis bester Qualität. Unser Fleisch und unser Fisch stammen ausschließlich von  
deutschen und neuseeländischen Markenlieferanten.

Das Gemüse beziehen wir vorzugsweise von Bauern aus der Pfalz.

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht mild, mittelscharf oder scharf zubereitet haben möchten.

## Dear Guest

*Hearty Welcome to our Indian Tandoori Restaurant AGRA MAHAL*

*We offer you a rich selection of traditional North Indian Appetizers, Tandoori Specialities,  
Meat, Fish, Vegetarian and Vegan Dishes and Desserts*

*The Indian Cuisine uses varied spices like Kurkuma, Cloves, Cardamon,  
Caraway Seeds, Anise, Ginger etc. Many of these are also used in the Indian Medicines.*

*Almost in every Indian household there's a Tandoor which is a Clay Oven in which Flat bread  
is baked and meat, fish and vegetables are gilled.*

*This gives the food unique aroma and taste.*

*All dishes are prepared fresh*

*Every main course is served with high quality Basmati Rice.*

*We obtain our Meat and Fish items from reputed German and New Zealand suppliers.*

*We procure Vegetables mainly from Palatinate Farms*

*While ordering, please let us know whether you want the dishes Mild, Semi-Hot or Spicy Hot*

*We wish you a pleasant Stay and Bon Apétit*

Team

**AGRA MAHAL + Goa Bar**

Ludwigstrasse 75 - 77 . 67059 Ludwigshafen / Rhein

Eingang : Bürgerhof

Tel : 0621 - 527046 . Fax : 527045

www.agra-mahal.de . Mail : d.kumar1012@hotmail.com



Fort & Palace . Jaipur, Rajasthan, North India

## Aperitifs - Aperitives

Aperol Spritz	Glas	0,25 / ...	3, 90
Sherry	5 cl	.....	3, 90
Prosecco Spumante DOC Extra Dry	Flasche	0,2 / ...	8, 90
Champagner Moët & Chandon	Flasche	0,2 / ...	29, 90
Sekt	Glas	0,1 / ...	3, 90
Martini Bianco	5 cl	.....	3, 90
Martini Rosso	5 cl	.....	3, 90
Martini Dry	5 cl	.....	3, 90
Campari Soda <sup>2</sup>	4 cl	.....	3, 90
Campari Orange <sup>2</sup>	4 cl	.....	3, 90
Campari Mango <sup>2</sup>	4 cl	.....	3, 90
Campari Maracuja <sup>2</sup>	4 cl	.....	3, 90
Aperna	4 cl	.....	3, 90
Pernod <sup>2</sup>	4 cl	.....	3, 90
Pflaumen Aperitif	2 cl	.....	2, 90

## Starters

- 1 Masala Papadam <sup>e</sup>..... 1, 90  
 Knusprige Linsenwaffeln mit Kreuzkümmel,  
 mit frischen geschnittenen Gurken und Tomaten  
*Lentil Crackers with cumin, with cut Tomatoes and Cucumber, spicy*

## Suppen . Soups

- 2 Mulgatawng <sup>b,e</sup>..... 3, 50  
 Würzige Linsensuppe aus Südindien. *Spicy South Indian Lentil Soup*
- 3 Tomatensuppe - Tomato Soup <sup>b</sup>..... 3, 90
- 4 Hühnersuppe - Chicken Soup <sup>b</sup>..... 3, 90

Alle Preise sind in € ( Euros ) inklusive MwSt. *All prices in € ( Euros ) including VAT*

Erklärung Nummer und Alpha - Zusatzstoffe + Allergen : Auf der letzten Seite.

Allergen auch ohne Nummern / Alpha gültig, wenn sie in Wörtern ausgeschrieben sind ( Sahne-Soße, Garnelen etc. ).

Falls Sie dies bzgl. weitere Fragen haben, bitte fragen Sie unser Personal

*Explanation for Numbers and Alpha - Additives and Allergene : On the last page.*

*Allergene are still valid without Numbers / Alpha if they are written in words ( Cream Sauce, Prawns etc. )*

*If you have questions and need further clarifications, please ask our service persons.*

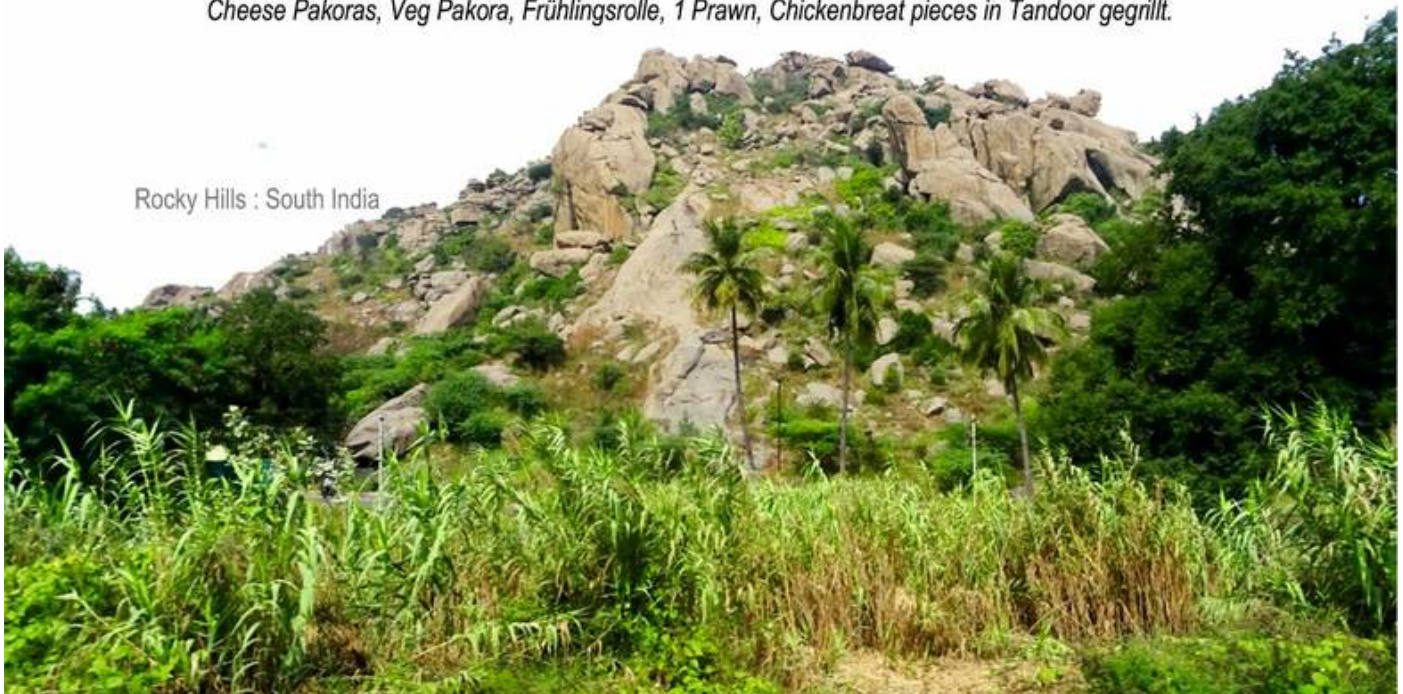
Parliament : Bengaluru Karnataka South India



## Appetizers

- |    |                                                                                                                                                                                                                   |       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 5  | <b>Samosa &amp; Pakora</b> <sup>a, b</sup> .....                                                                                                                                                                  | 4, 90 |
|    | Mit gewürzten Kartoffeln & Erbsen gefüllte Pastete und Gemüse in Kichererbsenmehl-Mantel, frittiert<br><i>Stuffed Pastry with spicy potatoes &amp; peas and vegetables in gram flour mantle, deep fried</i>       |       |
| 6  | <b>Sis Kebab Punjabi</b> <sup>a, c</sup> .....                                                                                                                                                                    | 5, 90 |
|    | Würzige Hähnchen-Hackfleisch Rollen mit Zwiebeln, in Tandoori-Ofen gegrillt.<br><i>Spicy Chicken minced meat &amp; onion Rolls. Grilled in Tandoori-Oven</i>                                                      |       |
| 7  | <b>Shrimps-Sherry-Cocktail</b> <sup>b, c</sup> .....                                                                                                                                                              | 6, 90 |
|    | Mit frischer Mango. <i>With fresh Mango</i>                                                                                                                                                                       |       |
| 8  | <b>Murgh Pakoras</b> <sup>b, e</sup> .....                                                                                                                                                                        | 4, 50 |
|    | Marinierte Hähnchenbrustfleischstücke in Kichererbsenmehl, frittiert<br><i>Marinated Chickenbreast pieces in gram flour Breading, deep fried</i>                                                                  |       |
| 9  | <b>Onion Baji</b> <sup>e</sup> .....                                                                                                                                                                              | 4, 20 |
|    | Rote Zwiebel-Stücke in gewürztem Kichererbsenmehl, frittiert. <i>Onion Rings in in gram flour Breading</i>                                                                                                        |       |
| 10 | <b>Frühlingsrolle</b> <sup>a, e</sup> .....                                                                                                                                                                       | 4, 50 |
|    | Pikant gewürzte Hähnchenfleisch und Gemüse in hausgemachtem Blätterteig<br><i>Home made Puff-Pastry Rolls with Chicken pieces &amp; vegetables, spicy seasoning.</i>                                              |       |
| 11 | <b>Cheese Nan</b> <sup>a, b</sup> .....                                                                                                                                                                           | 3, 50 |
|    | Fladenbrot mit hausgemachtem würzigen Frischkäse, im Tandoor gebacken.<br><i>Flarbread filled with home made tangy Cream Cheese, baked in Tandoor</i>                                                             |       |
| 12 | <b>Avocado Mushroom</b> <sup>e</sup> .....                                                                                                                                                                        | 4, 90 |
|    | Frische Champignons gefüllt mit frischem Avocado-Paste, in Kichererbsenmehl-Mantel, frittiert<br><i>Fresh Mushrooms filled with fresh avocado-paste in gram-flour breading, deep fried</i>                        |       |
| 13 | <b>Dahi Balah</b> <sup>e, b</sup> .....                                                                                                                                                                           | 3, 90 |
|    | Frittierte weiße Linsenbällchen in würziger Joghurtsoße. <i>Deep fried lentil pakoras in tangy Yogurt Sauce</i>                                                                                                   |       |
| 14 | <b>Prawn Pakoras</b> <sup>b, d, e, f</sup> .....                                                                                                                                                                  | 7, 90 |
|    | In Kichererbsenmehl panierte Garnelen, frittiert. <i>Deep fried prawns in gram flour breading</i>                                                                                                                 |       |
| 15 | <b>Gemischte Vorspeisen ( 2 Personen ) Mixed Appetizers ( fort two )</b> <sup>b, d, e, f</sup> .....                                                                                                              | 9, 50 |
|    | Cheese Pakoras, vegetarische Pakora, Frühlingsrolle, 1 Garnele, Hähnchenbruststücke in Tandoor gegrillt.<br><i>Cheese Pakoras, Veg Pakora, Frühlingsrolle, 1 Prawn, Chickenbreast pieces in Tandoor gegrillt.</i> |       |

Rocky Hills : South India



## Tandoori Spezialitäten . Tandoori Specialities

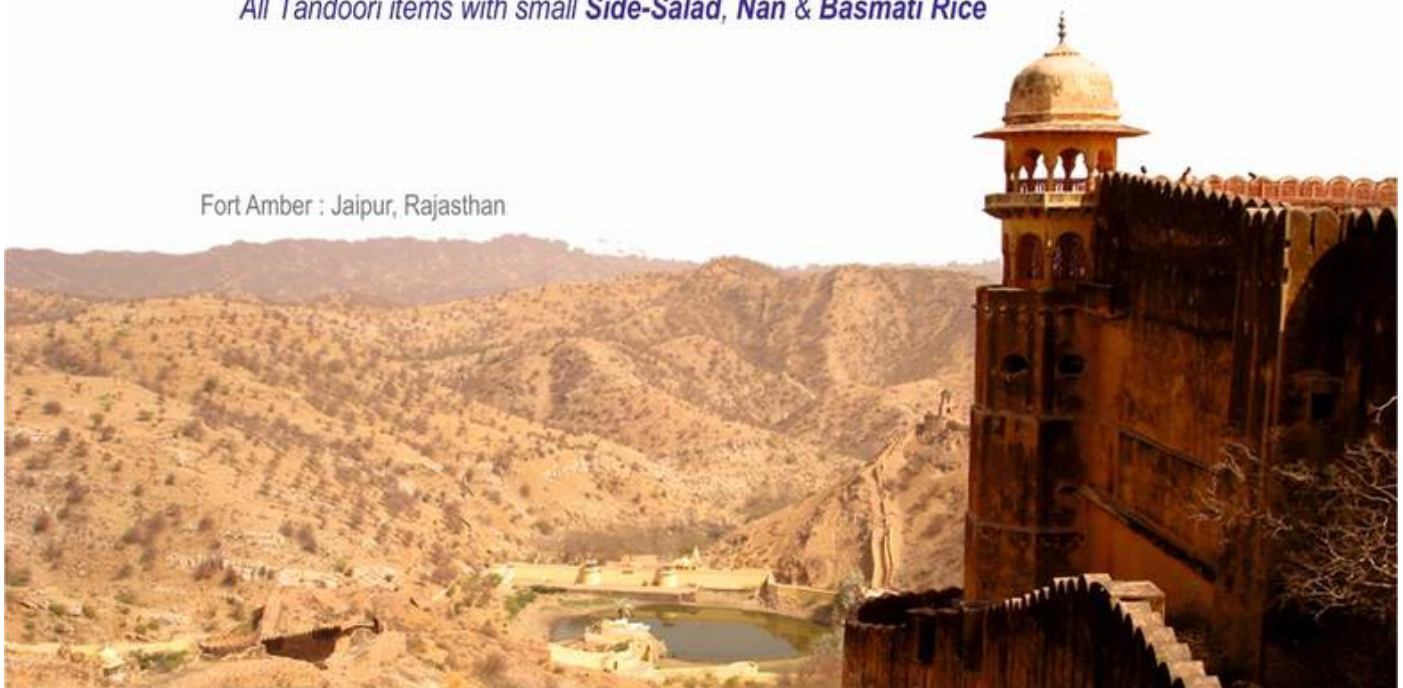
Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen, der mit Holzkohle befeuert wird.  
Er gibt gegrilltem Fleisch und Fisch sowie gebackenem Fladenbrot einen einzigartigen Geschmack.

*The „Tandoor“ is a traditional Clay Oven fired with charcoal.  
It gives grilled meat, fish and baked bread an unique aroma and taste.*

- |    |                                                                                                                                                                                              |         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 21 | Chicken Tikka <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                             | 14, 90  |
|    | 24 Stunden marinierte Hähnchenfleischstücke aus der Keule, entbeint & in Tandoor gegrillt.<br><i>Chicken meat from legs, deboned and marinated for 24 hours. Grilled in Tandoor</i>          |         |
| 22 | Lamb Tikka <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                | 16, 70  |
|    | 24 Stunden mariniertes Lamm-Lachse in Tandoor gegrillt.<br><i>Lamb filet marinated for 24 hours. Grilled in Tandoor</i>                                                                      |         |
| 23 | Reshmi Kebab <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                              | 15, 70  |
|    | In Kräutern und Gewürzen marinierte Hähnchenbrust in Kirchererbsenmehl, in Tandoor gegrillt<br><i>Chicken breast filet marinated with herbs &amp; spices. Grilled in Tandoor</i>             |         |
| 24 | Tandoori Mix <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                              | 19, 9 0 |
|    | Hähnchenbrust, Lammfilet, weißer Heilbutt, Lachs und Riesengarnelen im Tandoor Gegrillt<br><i>Chicken breast, lamb filet, white halibut, salmon and king prawn grilled in Tandoor</i>        |         |
| 25 | Machi Tikka - Fisch Tandoori <sup>b</sup> .....                                                                                                                                              | 18, 90  |
|    | Mit Kräutern und Gewürzen mariniertem Weiß-Heilbutt ( <b>Wildfang</b> ) im Tandoor Gegrillt<br><i>With herbs and spices marinated White-Halibut ( <b>Wild Catch</b> ) grilled in Tandoor</i> |         |
| 26 | Jhinga Shahi <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                              | 19, 90  |
|    | Nach einem Rezept aus dem Indus-Tal marinierte Riesengarnelen in Tandoor Gegrillt<br><i>After a recipe from the Indus valley marinated King prawns grilled in Tandoor</i>                    |         |
| 27 | Lachs Tikka - Salmon Tikka <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                | 16, 90  |
|    | Mit Kräutern und Gewürzen marinierte Lachsfilet im Tandoor Gegrillt<br><i>With herbs and spices marinated Salmon roasted in Tandoor</i>                                                      |         |

Alle Tandoori-Gerichte mit kleinem **Beilagen-Salat, Nan & Basmati Reis**  
*All Tandoori items with small **Side-Salad, Nan & Basmati Rice***

Fort Amber : Jaipur, Rajasthan



## Hähnchen - Chicken - Murgh

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 | <p><b>Chicken Mango Curry</b> <sup>b</sup> ..... 13, 90</p> <p>Zarte Hähnchenbrustfilet-Stücke in milder Mango-Sahne-Sauce<br/> <i>Tender chicken breast pieces in Mango Sauce</i></p>                                                                                                                         |
| 31 | <p><b>Chicken Korma</b> <sup>b</sup> ..... 13, 90</p> <p>Zarte Hähnchenbrust-Stücke in milder Sauce aus Sahne, Kokos, Mandeln und Cashewpaste<br/> <i>Tender chicken breast in exotic sauce with milk cream, Cocos, almond and cashew paste</i></p>                                                            |
| 32 | <p><b>Channa Murgh</b> <sup>b</sup> ..... 13, 90</p> <p>Zarte Hähnchenbrust-Stücke in mit Kichererbsen in milder Joghurt-Curry Sauce<br/> <i>Tender chicken breast in a mild sauce with chick peas in mild yogurt curry sauce</i></p>                                                                          |
| 33 | <p><b>Chicken Danskek</b> <sup>b</sup> ..... 13, 90</p> <p>Zarte Hähnchenbrust-Stücke in an exotischen Sauce aus Sahne, Linsen und Ananas<br/> <i>Tender chicken breast pieces in exotic sauce with cream, lentils and pineapple</i></p>                                                                       |
| 34 | <p><b>Tandoori Chicken Masala</b> <sup>b,e</sup> ..... 14, 90</p> <p>Im Tandoori gegrillt Hähnchenbrust-Stücke in delikater gewürzter soße<br/> <i>Tandoor grilled pieces of chicken breast pieces in delicate flavoured Sauce</i></p>                                                                         |
| 35 | <p><b>Karahi Murgh</b> <sup>b</sup> Haus-Spezialität <i>Agra Mahal Speciality</i> ..... 14, 90</p> <p>Zarte Hähnchenbrust-Stücke in Sauce mit Tomaten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und grünem Paprika.<br/> <i>Tender chicken breast pieces in a sauce with tomatoes, paprika, ginger onions and garlic</i></p> |
| 36 | <p><b>Chicken Vindaloo (mittelscharf – Mild-Spicy)</b> ..... 14, 90</p> <p>Zarte Hähnchenbrust-Stücke in einer Mittelscharfer Sauce mit Kartoffeln<br/> <i>Tender chicken breast pieces in spicy sauce with potatoes</i></p>                                                                                   |

Alle Gerichte mit **Basmati Reis**    *All items with Basmati Rice*



Palace Garden : Jaipur, Rajasthan

## Hähnchen - Chicken - Murgh

- |    |                                                                                                                                                                                     |        |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 37 | Palak Murgh <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                      | 13, 90 |
|    | Zarte Hähnchenbrust-Stücke gebraten mit Blattspinat, Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln<br><i>Tender chicken breast fried with leaf-spinach, spices, tomatoes and onions</i>            |        |
| 38 | Chicken Chili Masala (mittel oder scharf) <sup>9</sup> .....                                                                                                                        | 14, 90 |
|    | Zarte Hähnchenbrust-Stücke in roter Chili Sauce mit Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Ingwer<br><i>Tender chicken breast in red chili sauce with paprika, garlic, Onions and ginger</i>  |        |
| 39 | Chicken Jalfrazi <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                 | 14, 90 |
|    | Zarte Hähnchenbrust-Stücke in Curry-Soße mit Tomaten, Karotten, Paprika und Knoblauch<br><i>Tender chicken breast in curry sauce with tomatoes, paprika, carrots and garlic</i>     |        |
| 41 | Sabzi Murgh <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                      | 13, 90 |
|    | Zarte Hähnchenbrust-Stücke mit Tomaten, Ingwer & gebratenen Mix-Gemüse<br><i>Tender chicken breast with tomatoes, ginger &amp; mixed vegetable</i>                                  |        |
| 42 | Butter Chicken <sup>b</sup> Haus-Spezialität <i>Agra Mahal Speciality</i> .....                                                                                                     | 14, 90 |
|    | Im Tandoori gegrillt Hähnchenbrust-Stücke in würziger soße mit Butter und Bockshornklee<br><i>Tandoor grilled pieces of chicken breast in spicy sauce with butter and fenugreek</i> |        |
| 43 | Chicken Madras <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                   | 14, 90 |
|    | Hähnchenfleisch-Stücke in Joghurtsoße mit Röstzwiebeln, Nelken, Zimt und Kardamom<br><i>Chicken-Meat pieces in yoghurt sauce with onions, cloves, cinnamon, and cardamom</i>        |        |
| 45 | Chicken Mushroom <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                 | 14, 90 |
|    | Hähnchenfleisch-Stücke mit frischen Champignons, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln<br><i>Chicken-Meat pieces fresh Mushrooms, Ginger, Garlic, Tomato &amp; Onions</i>            |        |

Alle Gerichte mit **Basmati Reis** *All items with Basmati Rice*



## Lamm - Lamb - Gosht

Lammkeule ( **entbeint** ) und Filet ausschließlich von Neuseeländischen Markenlieferanten  
*Lamb shank ( **deboned** ) and filet exclusively from New Zealand brand-name suppliers*

- |    |                                                                                                                                                                                      |        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 51 | <b>Lamb Korma</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                 | 15, 90 |
|    | Lammkeulenstücke in milder Sauce aus Sahne, Kokos, Mandeln und Cashew<br><i>Lamb shank pieces in mild sauce with milk cream, Cocos, almond and cashew</i>                            |        |
| 52 | <b>Bhuna Gosht</b> .....                                                                                                                                                             | 15, 90 |
|    | Lammkeulenstücke in delikater Soße mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer<br><i>Lamb shank pieces in delicate sauce with tomatoes, onions, garlic &amp; ginger</i>                 |        |
| 53 | <b>Lamb Dansak</b> .....                                                                                                                                                             | 15, 90 |
|    | Lammkeulenstücke in exotische Sauce aus Linsen und Ananas<br><i>Lamb shank pieces in mild exotic sauce with lentils and pineapple</i>                                                |        |
| 54 | <b>Tandoori Tikka Masala</b> <sup>b, e</sup> .....                                                                                                                                   | 16, 90 |
|    | Im Tandoori gegrilltes Lammfilet in delikater gewürzter soße<br><i>Tandoor grilled lamb filet in delicately flavoured sauce</i>                                                      |        |
| 55 | <b>Karahi Gosht</b> .....                                                                                                                                                            | 15, 90 |
|    | Lammkeulenstücke in pikanter Sauce mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Ingwer<br><i>Lamb shank pieces in spicy sauce with garlic, onions, tomatoes, Paprika and ginger</i> |        |
| 56 | <b>Lamb Vindaloo ( mittelscharf / medium hot )</b> .....                                                                                                                             | 15, 90 |
|    | Lammkeulenstücke in mittelscharfer soße mit Kartoffelstücken<br><i>Lamb shank pieces in spicy sauce with potatoes, onions, garlic &amp; ginger</i>                                   |        |
- Alle Gerichte mit **Basmati Reis** *All items with **Basmati Rice***

St. Philomena's Cathedral  
Mysuru, South India

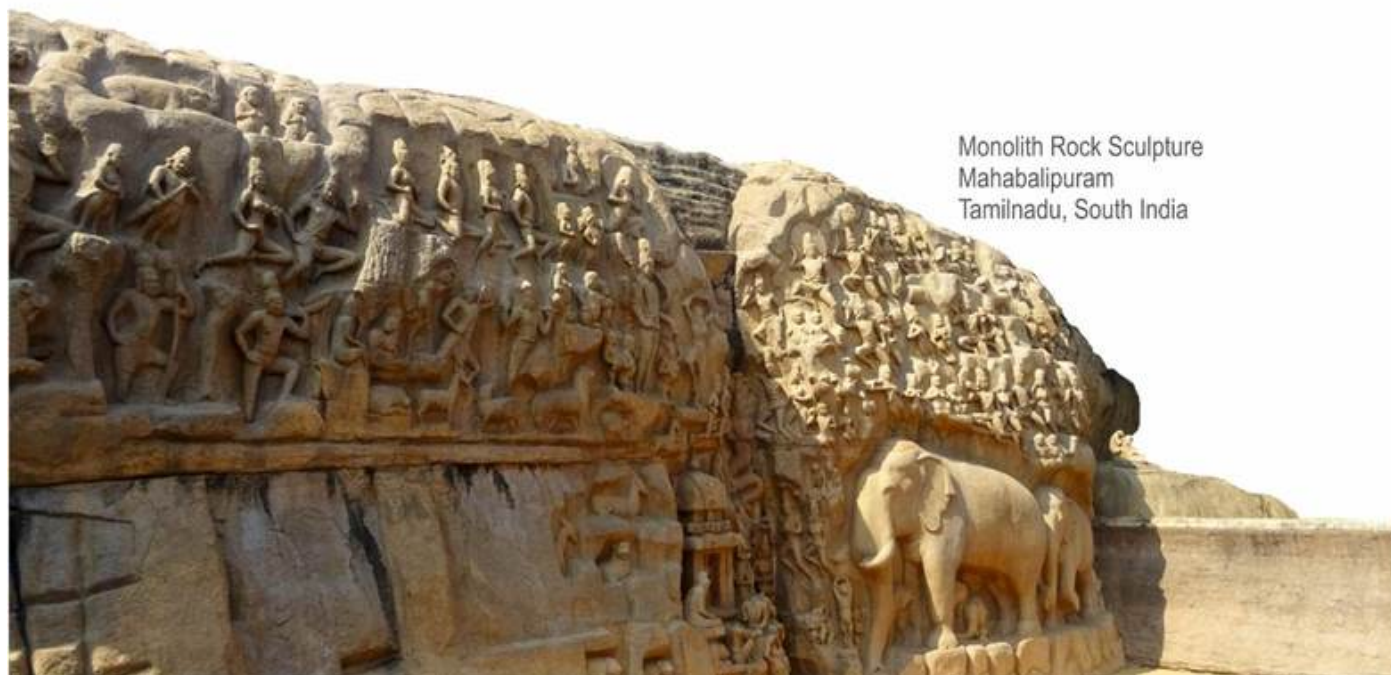


## Lamm - Lamb - Gosht

Lammkeule ( **entbeint** ) und Filet ausschließlich von Neuseeländischen Markenlieferanten  
*Lamb shank ( **deboned** ) and filet exclusively from New Zealand brand-name suppliers*

- |    |                                                                                                                                                                                            |        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 57 | <b>Bhindi Gosht</b> .....                                                                                                                                                                  | 15, 90 |
|    | Lammkeulenstücke in aromatische Sauce mit Okra, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer<br><i>Lamb shank pieces in aromatic sauce with okra ( Ladies Finger / Gumbo ), onion, garlic and ginger</i> |        |
| 58 | <b>Palak Gosht</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                      | 15, 90 |
|    | Lammkeulenstücke in aromatischer Mischung aus Blattspinat, Tomaten & Zwiebeln<br><i>Lamb shank pieces aromatic combination with spinach leaves, tomatoes and onions</i>                    |        |
| 59 | <b>Channa Gosht</b> .....                                                                                                                                                                  | 15, 90 |
|    | Lammkeulenstücke mit Kichererbsen in milder Curry-Soße<br><i>Lamb shank pieces with chickpeas in mild curry-sauce</i>                                                                      |        |
| 60 | <b>Roghan Gosht</b> .....                                                                                                                                                                  | 15, 90 |
|    | Lammkeulenstücke in Curry-Sauce mit Tomaten, Karotten, Paprika & Knoblauch<br><i>Lamb shank pieces in curry sauce with Tomato, Carrots, Paprika &amp; Garlic</i>                           |        |
| 61 | <b>Sabzi Gosht</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                      | 15, 90 |
|    | Lammkeulenstücke mit gemischtem Gemüse. <i>Lamb shank pieces with mixed vegetables</i>                                                                                                     |        |
| 62 | <b>Lamb Chili</b> <sup>g</sup> .....                                                                                                                                                       | 15, 90 |
|    | Lammkeulenstücke in Pikanter Sauce mit Ingwer, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln<br><i>Lamb shank pieces in curry sauce with ginger, Tomato, Paprika, Garlic, Onions</i>               |        |
| 63 | <b>Lamb Mushroomi</b> .....                                                                                                                                                                | 15, 90 |
|    | Lammkeulenstücke mit gewürzten frischen Champignons & Tomaten.<br><i>Lamb shank pieces with fresh mushrooms and spices with Tomatoe</i>                                                    |        |

Alle Gerichte mit **Basmati Reis**    *All items with **Basmati Rice***



Monolith Rock Sculpture  
Mahabalipuram  
Tamilnadu, South India

## Reisgerichte - Rice Dishes : Biryani

**Mit Raita** (würzig) - Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten und Gewürzen <sup>9, b</sup>

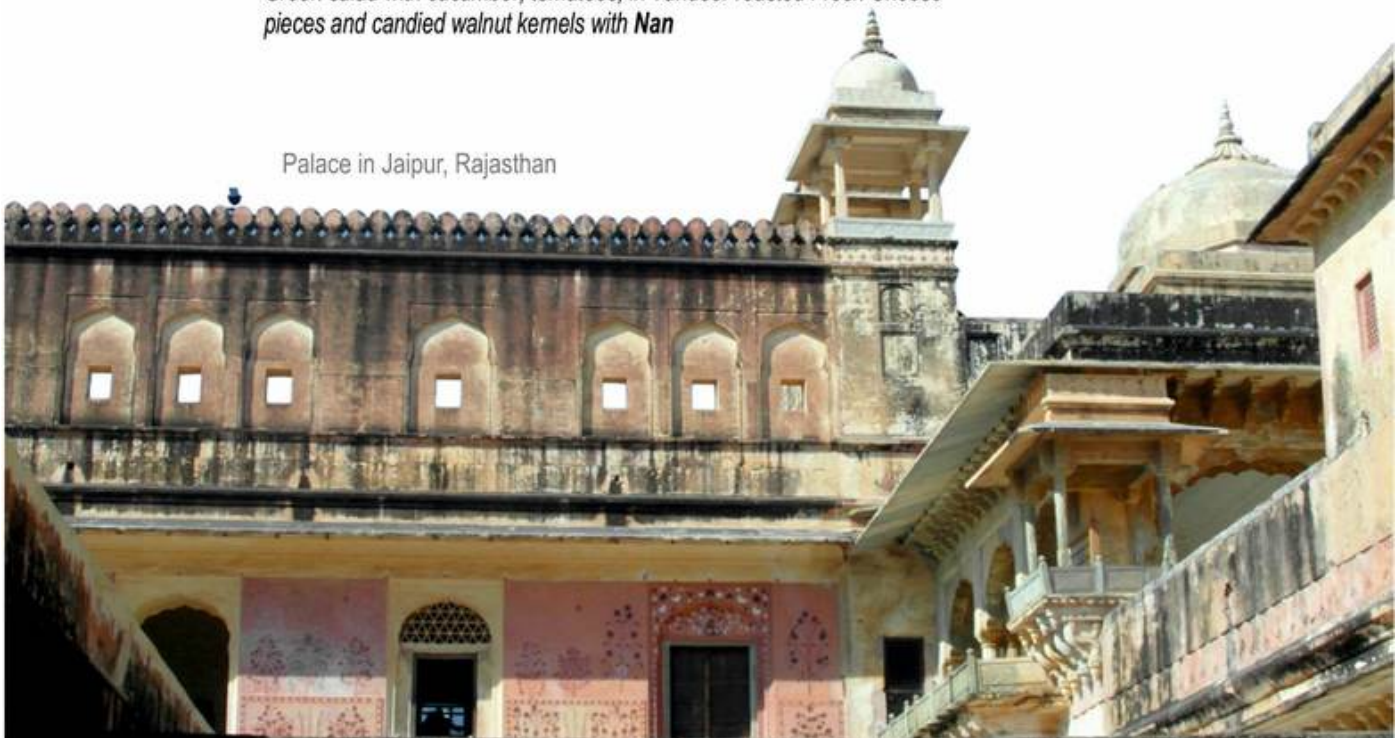
**With Raita** (Spicy) - Yogurt with cut cucumbers, Tomatoe and spices

- |    |                                                                                                                       |        |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 71 | <b>Vegetable Biryani</b> <sup>b</sup> .....                                                                           | 11, 90 |
|    | Gebratener Safran-Reis mit Gemüse, Tomaten, Zwiebeln<br><i>Saffron rice fried with vegetables, tomatoes, onions,</i>  |        |
| 72 | <b>Chicken Biryani</b> <sup>b</sup> .....                                                                             | 13, 90 |
|    | Gebratener Safran-Reis mit zarten Hähnchenbruststücken<br><i>Saffron rice fried with tender chicken-Breast pieces</i> |        |
| 73 | <b>Lamb Biryani</b> .....                                                                                             | 15, 90 |
|    | Gebratener Safran-Reis mit Lammkeulenstücken. <i>Saffron Rice fried with lamb joint pieces</i>                        |        |
| 74 | <b>Prawn Biryani</b> <sup>b</sup> .....                                                                               | 17, 90 |
|    | Gebratener Safran-Reis mit Riesengarnelen. <i>Saffron rice fried with King Prawns</i>                                 |        |

## Salate - Salads

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 80 | <b>Kleiner, Gemischter Salat – Small Mixed Salad</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                                                        | 4, 90 |
|    | Blätter-Salate der Saison mit Gurken, Tomaten Essig-Öl-Dressing, <b>Nan</b><br><i>Green leaf-salad, cucumber and tomatoes. Vinegar &amp; Oil Dressing, Nan</i>                                                                                                                 |       |
| 81 | <b>Salat - Salad Agra Mahal</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                                                                             | 9, 80 |
|    | Blattsalate der Saison mit Mandarinenfilets, gerösteten Cashewkernen, Gurken,<br>mit in Gewürzen gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen, dazu <b>Nan</b><br><i>Green salad with clementines peaces, roasted cashew, cucumbers,<br/>fried Spicy Chickenbreast pieces with Nan</i> |       |
| 82 | <b>Salat Punjab</b> <sup>e</sup> .....                                                                                                                                                                                                                                         | 9, 80 |
|    | Blattsalate der Saison mit Gurken, Tomaten, im Tandoor gegrillte Frischkäse<br>und kandierten Walnusskernen, dazu <b>Nan</b><br><i>Green salad with cucumber, tomatoes, in Tandoor roasted Fresh Cheese<br/>pieces and candied walnut kernels with Nan</i>                     |       |

Palace in Jaipur, Rajasthan



## Fisch & Meeresfrüchte - Fish & Seafood

- |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 90  | <p><b>Fisch Mango Curry <sup>b</sup></b>..... 15, 90<br/>         Weiß-Heilbutt-Stücke (<b>Wildfang</b>) in einer milden soße aus Sahne und pürierten Mangos<br/> <i>White-Halibut (<b>Wild Catch</b>) pieces in a sauce of milk cream and pureed mango</i></p>                      |
| 91  | <p><b>Machi Masala <sup>b</sup></b> ..... 15, 90<br/>         Weiß-Heilbutt-Stücke (<b>Wildfang</b>) in pikanter soße mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer<br/> <i>White-Halibut (<b>Wild Catch</b>) pieces in a spicy sauce with Tomatoes, Onions, Garlic and Ginger</i></p> |
| 92  | <p><b>Machi Dansck</b> ..... 15, 90<br/>         Weiß-Heilbutt-Stücke (<b>Wildfang</b>) in einer exotischen soße aus Sahne, Linsen und Ananas<br/> <i>White-Halibut (<b>Wild Catch</b>) pieces in an exotic sauce with milk cream, lentils and pineapple</i></p>                     |
| 93  | <p><b>Machi Tikka <sup>b</sup></b> ..... 19, 90<br/>         In Kräutern &amp; Gewürzen marinierte Weiß-Heilbutt-Stücke (<b>Wildfang</b>) im Tandoori gegrillt<br/> <i>White-Halibut (<b>Wild Catch</b>) pieces marinated with herbs &amp; spices, grilled in Tandoori</i></p>       |
| 94  | <p><b>Jhinga Shahi - Tandoori King Prawns <sup>b, f</sup></b> ..... 19, 90<br/>         Marinierte Riesegarnelen im Tandoori gegrillt (Spezialität aus dem Indus-Tal)<br/> <i>Marinated King Prawns, grilled in Tandoori (a speciality from Indus-Valley)</i></p>                    |
| 95  | <p><b>Jhinga Palak <sup>b, f</sup></b> ..... 16, 90<br/>         Reisegarnelen in aromatischer Kombination mit Blattspinat, Tomaten und Zwiebeln<br/> <i>King Prawns in aromatic combination with leaf spinach, tomatoes and onions</i></p>                                          |
| 96  | <p><b>Jhinga Shahi Masala <sup>b, f</sup></b> ..... 16, 90<br/>         Reisegarnelen in delikater soße mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer<br/> <i>King Prawns in delicate sauce with Tomatoes, Onions, Garlic and Ginger</i></p>                                           |
| 97  | <p><b>Jhinga Dansck <sup>b, f</sup></b> ..... 16, 90<br/>         Reisegarnelen in exotischen soße aus Sahne, Linsen und Ananas<br/> <i>King Prawns in an exotic sauce with milk cream, lentils and pineapple</i></p>                                                                |
| 98  | <p><b>Jhinga Shahi Korma <sup>f</sup></b> ..... 16, 90<br/>         Reisegarnelen in einer milden soße aus Sahne, Mango, Kokos und Cashewpaste<br/> <i>King Prawns in a mild sauce with milk cream, Coconut and Cashew paste</i></p>                                                 |
| 99  | <p><b>Lachs Palak <sup>b</sup></b> ..... 15, 90<br/>         Lachs stücke in aromatischer Kombination mit Blattspinat, Tomaten und Zwiebeln<br/> <i>Salmon pieces in aromatic combination with leaf spinach, tomatoes and onions</i></p>                                             |
| 100 | <p><b>Jhinga Chili Masala (mild oder scharf / mild oder spicy hot) <sup>f</sup></b> ..... 16, 90<br/>         Reisegarnelen in roter chili soße mit Paprika, Knoblauch und Ingwer<br/> <i>King Prawns in red chili sauce with Capsicum, Garlic and Ginger</i></p>                    |

Alle Gerichte mit **Basmati Reis** / All with **Basmati Rice**



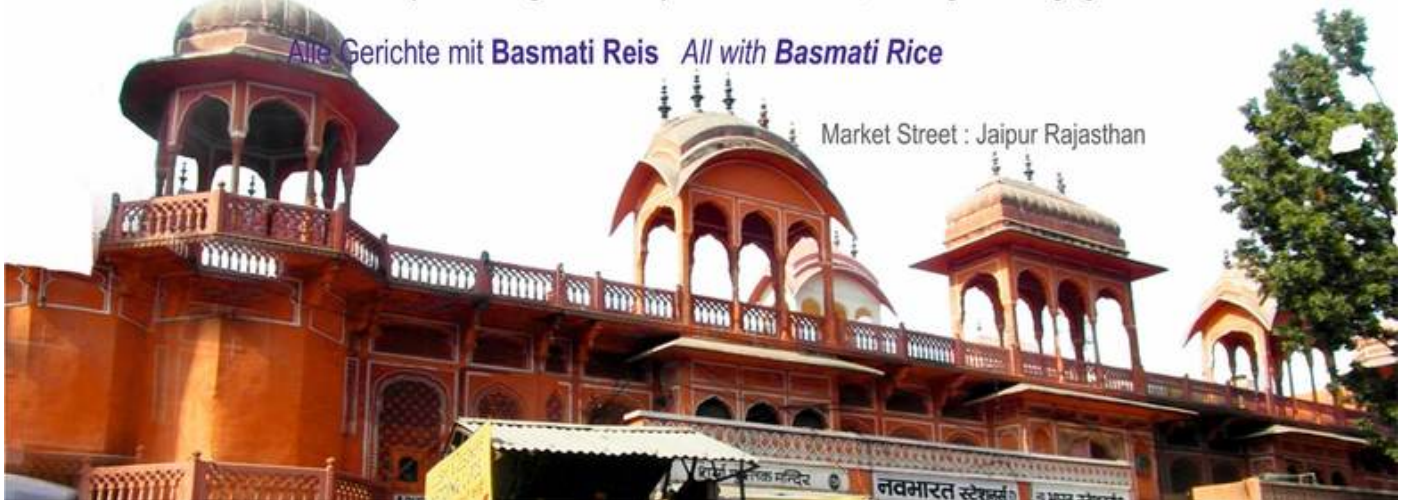
Fisherman's Boat : Goa Back Waters

## Vegetarische Speisen - Vegetarian Food

- |     |                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 102 | <b>Navaratana Korma</b> <sup>b,e</sup> .....                                                                                                                                                                                                                           | 13, 90 |
|     | Exotische Mischung aus neun verschiedenen Obst- und Gemüse-Sorten,<br>in Ghee ( zerlassener Butter ) gebacken mit einer delikaten soße aus Gewürzen<br><i>Exotic mix of nine different fruits and vegetables, cooked in ghee<br/>with a delicate Sauce with spices</i> |        |
| 103 | <b>Punjabi Channa</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                                                                               | 10, 90 |
|     | Kichererbsen in einer würzigen Yoghurt-Sauce mit Tomaten und zwiebeln<br><i>Chickpeas in yogurt-sauce with tomatoes and onions</i>                                                                                                                                     |        |
| 104 | <b>Palak Mushroomi</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                                                                              | 11, 90 |
|     | Blattspinat und frische Champignons in soße mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer<br><i>Leaf Spinach and fresh mushrooms in sauce with onions, garlic and ginger</i>                                                                                                      |        |
| 105 | <b>Alu Gobi</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                                                                                     | 11, 90 |
|     | Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer<br><i>Cauliflower and potatoes with onions, garlic and ginger</i>                                                                                                                                         |        |
| 106 | <b>Cheese Tomato</b> <sup>b,e</sup> .....                                                                                                                                                                                                                              | 11, 90 |
|     | Hausgemachter Frischkäse in delikater Tomaten-Sahne-Soße mit Cashew-Paste<br><i>Home made fresh cheese in a delicate tomato cream sauce with cashew-paste</i>                                                                                                          |        |
| 107 | <b>Shahi Paneer</b> <sup>b,e</sup> .....                                                                                                                                                                                                                               | 11, 90 |
|     | Hausgemachter Frischkäse in milder Tomatensoße mit Kokos, Mandeln & Cashewpaste<br><i>Homemade fresh cheese in mild tomato sauce with Cocos, almonds and cashew</i>                                                                                                    |        |
| 108 | <b>Cheese Chili</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                                                                                 | 13, 90 |
|     | Hausgemachter Frischkäse in Chili Sauce mit Paprika, Knoblauch und Ingwer<br><i>Homemade fresh cheese in chili sauce with paprika, garlic and ginger</i>                                                                                                               |        |
| 109 | <b>Matter Paneer</b> <sup>b,e</sup> .....                                                                                                                                                                                                                              | 11, 90 |
|     | Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen Soße mit Tomaten, Zwiebeln und Cashew<br><i>Homemade fresh cheese with green peas in a sauce with tomato, onions and Cashew</i>                                                                                                    |        |
| 110 | <b>Tarka Dal</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                                                                                    | 10, 90 |
|     | Linsen Curry mit in Ghee ( zerlassener Butter ) sautierten Zwiebeln und Knoblauch<br><i>Lentil Curry with onions and garlic sauteed in ghee</i>                                                                                                                        |        |
| 111 | <b>Bhindi</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                                                                                       | 12, 90 |
|     | Frischer Okra mit Tomaten, rotem Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer<br><i>Fresh Okra ( Ladies Finger / Gumbo ) with red-tomatoes, onions garlic and ginger</i>                                                                                                             |        |

Alle Gerichte mit **Basmati Reis** All with **Basmati Rice**

Market Street : Jaipur Rajasthan



## Vegetarische Speisen - Vegetarian Food

- |     |                                                                                                                                                                                                            |        |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 112 | <b>Palak Panner</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                     | 11, 90 |
|     | Hausgemachter Frischkäse und Blatt Spinat in Tomaten Zwiebeln und Jogurt<br><i>Homemade fresh cheese and leaf spinach with tomato, onion and yoghurt</i>                                                   |        |
| 113 | <b>Mixed Vegetables</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                 | 11, 90 |
|     | Frisches Gemüse Curry mit Frischkäse<br><i>Fresh mixed vegetable with fresh cheese</i>                                                                                                                     |        |
| 114 | <b>Bengen Bartha</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                    | 11, 90 |
|     | im Tandoor gegrillte pürierte Aubergine in soße mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer<br><i>Tandoor roaster mashed aubergine in sauce with onions, garlic and ginger</i>                                      |        |
| 115 | <b>Malai Kofta</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                      | 12, 90 |
|     | Mit Cashew & Mandeln gefüllte Frischkäsebällchen in einer mild gewürzten soßen<br><i>With cashew and almonds stuffed fresh Cheese balls in a mild spicy sauce</i>                                          |        |
| 116 | <b>Dal Makhni</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                       | 11, 90 |
|     | Schwarze Linsen mit in Ghee sautierten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer<br><i>Black lentils with onions garlic and ginger sauteed in Ghee</i>                                                                |        |
| 117 | <b>Cheese Karahi</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                    | 13, 90 |
|     | Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten, zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika<br><i>Home made fresh cream cheese with tomatoes, onions, garlic and ginger &amp; paprika</i>                                |        |
| 118 | <b>Gemüse Korma</b> <sup>b, e</sup> .....                                                                                                                                                                  | 12, 90 |
|     | Gemüse in milder Soße aus Mandeln, Kokos und Cashew-Paste<br><i>Vegetables in mild sauce made with almonds, cocos and cashew paste</i>                                                                     |        |
| 119 | <b>Mushroom Do Pyaza</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                | 10, 90 |
|     | Champignons mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen<br><i>Mushrooms with Onions, tomatoes and spices</i>                                                                                                        |        |
| 120 | <b>Mushroom Chili</b> .....                                                                                                                                                                                | 12, 90 |
|     | Champignons mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen<br><i>Mushrooms with onions, tomatoes and spices</i>                                                                                                        |        |
| 121 | <b>Cheese Jalfrazi</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                                                  | 13, 90 |
|     | Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten, Karotten & Paprika in milder Curry-Soße<br><i>Home made fresh cream cheese with tomatoes, carrots &amp; paprika in mild curry sauce</i>                              |        |
| 122 | <b>Spezialität des Hauses - Panner Tikka Masala</b> <sup>b</sup> .....                                                                                                                                     | 14, 90 |
|     | Marinierter Frischkäse im Tandoor gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten<br>in würziger Cashew-Soße.<br><i>Marinated fresh cheese grilled in Tandoor with paprika onions, tomatoes in cashew sauce</i> |        |

Alle Gerichte mit **Basmati Reis** All with **Basmati Rice**

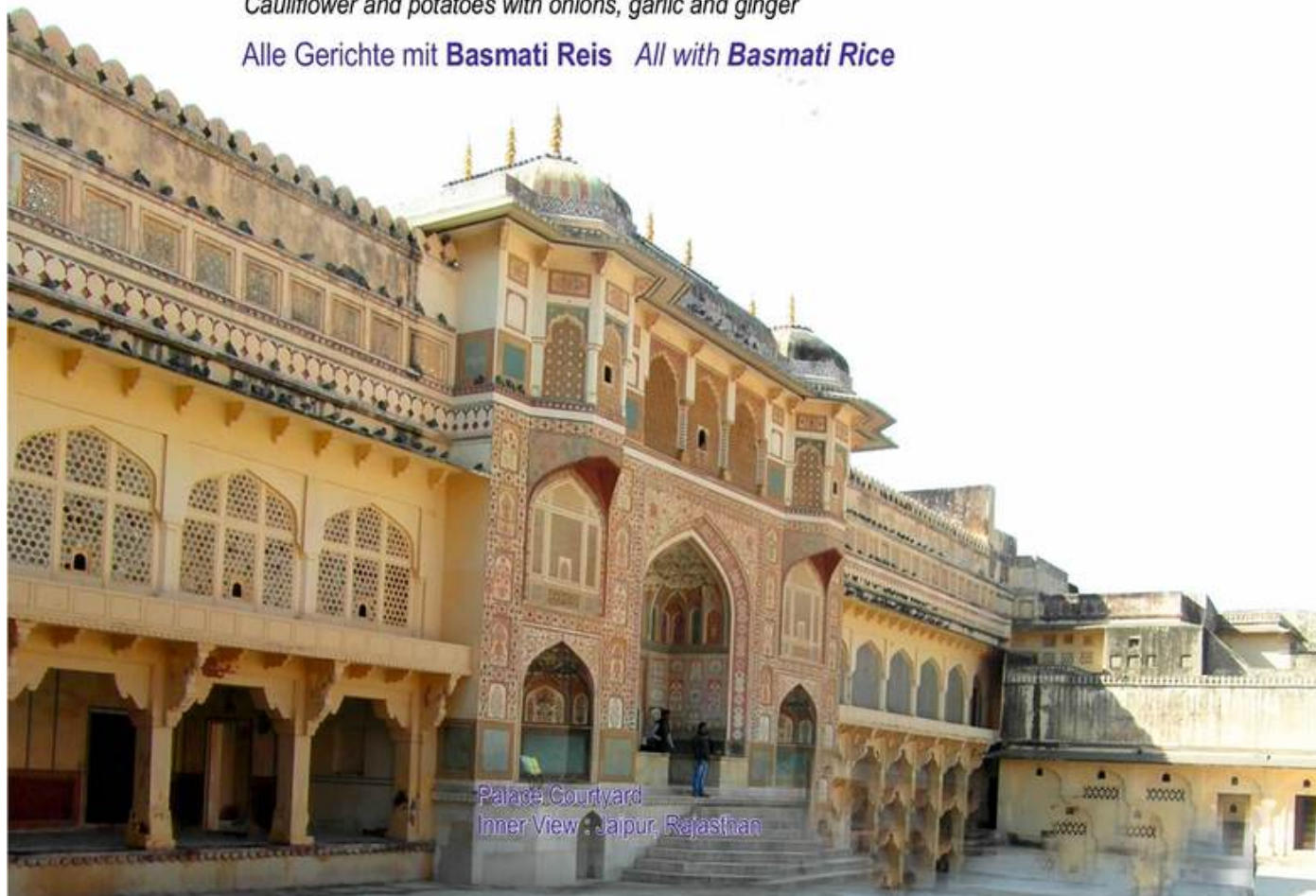


Palace Courtyard : Jaipur, Rajasthan

## Für Veganer - Vegan

- |     |                                                                                                                                          |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 123 | <b>Linsen Curry</b> .....                                                                                                                | 11,90 |
|     | Linsen Curry mit sautierten geröstet Zwiebeln und Knoblauch<br><i>Lentil Curry with sauteed onions and garlic</i>                        |       |
| 124 | <b>Gemüse Curry</b> .....                                                                                                                | 11,90 |
|     | mit Zwiebeln und Gewürzen gebratenes Gemüse. <i>Fried vegetables with onions and spices</i>                                              |       |
| 125 | <b>Kichererbsen Curry</b> .....                                                                                                          | 10,90 |
|     | Kichererbsen mit Zwiebeln und Gewürzen. <i>Chickpeas with onions and spices</i>                                                          |       |
| 126 | <b>Alu Bengen</b> .....                                                                                                                  | 10,90 |
|     | Auberginen mit gewürzten Kartoffeln. <i>Aubergine ( Eggplant ) with spiced potatoes</i>                                                  |       |
| 127 | <b>Palak Mushroom</b> .....                                                                                                              | 10,70 |
|     | Frische Champignons mit Blatt-Spinat and Gewürzen<br><i>Fresh mushrooms with leaf spinach and spices</i>                                 |       |
| 128 | <b>Sabzi Bhindi</b> .....                                                                                                                | 12,90 |
|     | Okra mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen.<br><i>Okra ( Ladies fingers / Gumbo ) with tomatoes, onions and spices</i>                      |       |
| 129 | <b>Bengen Bartha</b> .....                                                                                                               | 11,90 |
|     | Im Tandoor gegrillte Auberginen mit Tomaten und Gewürzen<br><i>Aubergine ( Egg Plants ), grilled in Tandoor with tomatoes and spices</i> |       |
| 130 | <b>Alu Gobi</b> .....                                                                                                                    | 11,90 |
|     | Blumenkohl and Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch<br><i>Cauliflower and potatoes with onions, garlic and ginger</i>           |       |

Alle Gerichte mit **Basmati Reis** *All with Basmati Rice*



Palace Courtyard  
Inner View - Jaipur, Rajasthan

## Beilagen & Brote - Side Dishes and Bread

140	Nan <sup>a,b</sup> .....	1, 90
	Im Tandoor gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl, Hefe und Ghee <i>Flat Bread out of wheat flour, yeast and Ghee, baked in Tandoor</i>	
141	Roti <sup>a</sup> .....	2, 30
	Im Tandoor gebackenes Fladenbrot aus Vollkorn-Weizenmehl <i>Flat Bread out of full grain wheat flour, baked in Tandoor</i>	
142	Butter Nan <sup>a,b</sup> .....	2, 90
143	Knoblauch Nan. Garlic Nan <sup>a,b</sup> .....	3, 50
144	Zwiebel Nan. Onion Nan <sup>a,b</sup> .....	3, 50
145	Pashori Nan <sup>a,e</sup> .....	3, 90
	Fladenbrot aus Vollkorn-Weizenmehl, gefüllt mit Frischkäse, Kokos & Mandeln <i>Flat Bread out of full grain wheat flour, filled with cream cheese, cocos &amp; almonds</i>	
146	Paratha <sup>a,b</sup> .....	2, 90
	Blättriges Fladenbrot aus Vollkorn-Weizenmehl mit Ghee <i>Leaved Flat Bread out of full grain wheat flour, buttered</i>	
147	Gobi Paratha <sup>a</sup> .....	3, 50
	Blättriges Fladenbrot aus Vollkorn-Weizenmehl gefüllt mit gewürzten Blumenkohl <i>Leaved Flat Bread out of full grain wheat flour filled with spiced cauliflower</i>	
148	Raitha Mix <sup>a, b</sup> .....	3, 50
	Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten und Gewürzen <i>Yogurt with cut cucumbers, Tomatoe and spices</i>	
149	Alu Raith <sup>b</sup> .....	3, 50
	Joghurt mit geriebenen Kartoffeln und Gewürzen. <i>Yogurt with grated potatoes and spices</i>	
150	Onion Raith <sup>b</sup> .....	3, 50
	Joghurt mit gehackten Zwiebeln und Gewürzen. <i>Yogurt with cut onions and spices</i>	
151	Jeera Alu .....	5, 70
	Kartoffeln mit Curry und Kümmel. <i>Potatoes tossed in Curry &amp; Cumin seeds</i>	

Museum for Arts  
Jaipur Rajasthan



## Menue für 2 Personen - Menu for 2 Persons

301 **Menue „Nirvana“** ..... 49, 90

Zwei kleine Beilagen Salate Two small Side Salads

Samosa & Pakoras <sup>a, b</sup>

Gefüllte Gemüsepastete und frittiertes Gemüse im Kichererbsen-Mantel  
*Stuffed vegetables pastry and fried vegetables in gram flour*

Lamb Tikka <sup>b</sup>

24 Stunden mariniertes Lammfilet im Tandoor Gegrillt

*24 hours marinated Lamb filet grilled in Tandoor*

Tandoori Chicken Masala <sup>b</sup>

Im Tandoori gegrillte zarte Hähnchenbrust-Stücke in delikat gewürzter soße  
*Tandoor grilled pieces of chicken breast in delicately spiced Sauce*

Nan <sup>a, b</sup>

Dessert : Zwei Firmis / Two Firmis <sup>b, e</sup>

302 **Menue „Agra Mahal“** ..... 54, 90

Zwei kleine Beilagen Salate Two small Side Salads

Gemischte Vorspeise - Mixed Appetizers <sup>b, d, e</sup>

Cheese Pakoras, Frühlingsrolle, 1 Garnele, Hähnchenbruststücke in Tandoor gegrillt.  
*Cheese Pakoras, Frühlingsrolle, 1 Prawn, Chickenbreast pieces in Tandoor gegrillt.*

Tandoori Mix <sup>b</sup>

Hähnchenbrust-Stücke, Lammfilet, Heilbutt, Lachs und Garnele im Tandoor gegrillt

*Chicken breast, lamb filet, halibut, salmon and king prawn grilled in Tandoor*

Bhuna Gosht

Lammkeulenstücke ( entbeint ) in pikanter Sauce mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer  
*Lamb shank pieces ( deboned ) in spicy sauce with garlic, onions, tomatoes and ginger*

Nan <sup>a, b</sup>

Dessert : Zwei Rasmalais / Two Rasmalais <sup>b, e</sup>

303 **Menue „Indus“** ..... 59, 90

Zwei kleine Beilagen Salate Two small Side Salads

Shrimps-Cocktail <sup>b, c</sup>

Zwei Shrimps-Cocktail mit frischer Mango. *Two Shrimps-Cocktail with fresh mango*

Jhinga Shahi <sup>b</sup>

Nach einem Rezept aus dem Indus-Tal. Marinierte Riesengarnelen in Tandoor gegrillt

*After a recipe from the Indus valley. Marinated king prawns grilled in Tandoor*

Machi Masala <sup>b</sup>

Weiß-Heilbutt stücke in pikanter soße mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer  
*White-Halibut pieces in a spicy sauce with Tomatoes, Onions, Garlic and Ginger*

Nan <sup>a, b</sup>

Dessert : Zwei Frische Mangos Two Fresh Mangos

Alle Menues mit **Basmati Reis** All Menues with **Basmati Rice**

Market in Pink City : Jaipur Rajasthan



## Vegetarian Menu für 2 Personen Vegetarian Menu for two persons

### 304 Menü „Himalaya“ ..... 44, 90

Cheese Pakora <sup>a,b</sup>

Frischkäse in Kichererbsenmehl, frittiert

*Fresh Cheese in Gramflour-Breading, deep fried*

Alu Gobi <sup>b</sup>

Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer

*Cauliflower and potatoes with onions, garlic and ginger*

Chana Panner

Kichererbsen & Frischkäse in soße mit Tomaten und Zwiebeln

*Chickpeas & fresh cheese in sauce with tomatoes and onions*

Nan <sup>a,b</sup>

Dessert : Zwei Firnis Two Firnis

### 305 Menü „Navaratana“ ..... 49, 90

Avocado Mushroom

Frische Champignons gefüllt mit frischem Avocado-Paste, in Kichererbsenmehl-Mantel, frittiert

*Fresh Mushrooms filled with fresh avocado-paste in gram-flour breading, deep fried*

Champignon Masala <sup>b</sup>

im Tandoor gebackene frische Champignons in delikater Soße

*Tandoor roasted fresh champignons in delicate sauce*

Navaratana Korma <sup>b,e</sup>

Exotische Mischung aus neun verschiedenen Obst und Gemüsesorten,

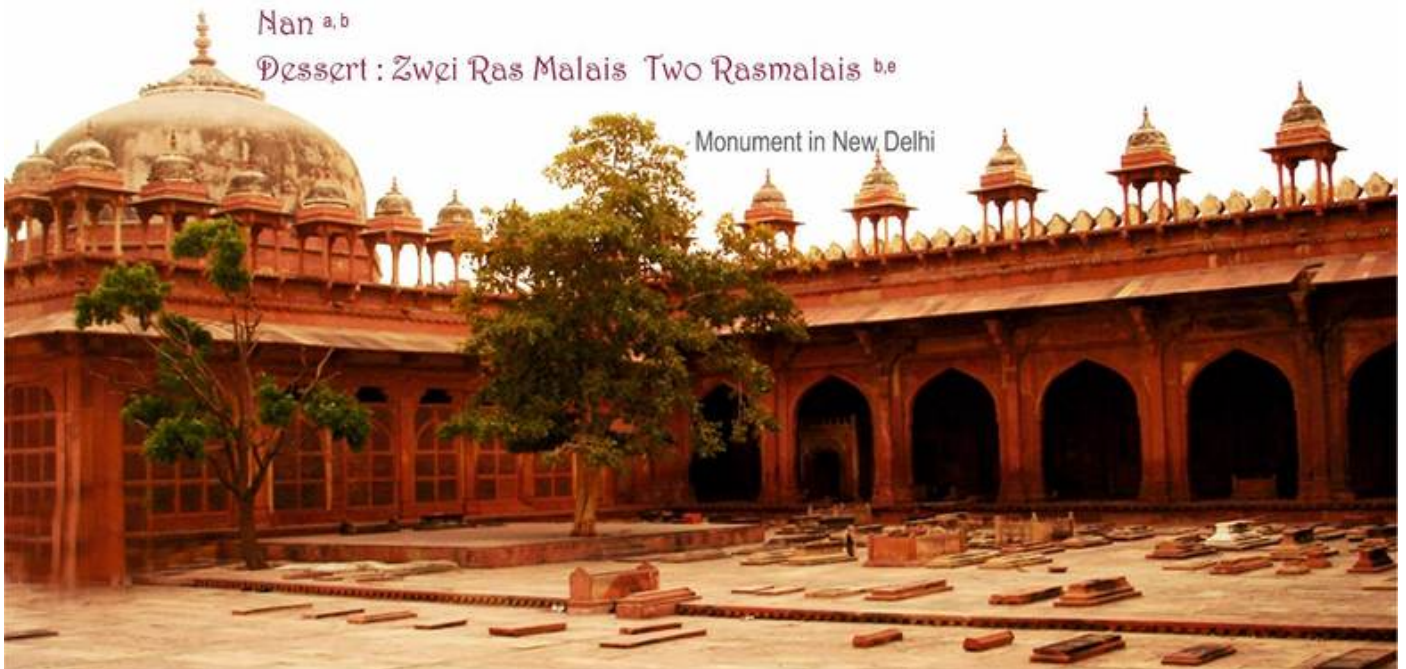
in Ghee gebacken mit einer delikaten soße aus sahn und Gewürzen

*Exotic mix of nine different fruits and vegetables, cooked in ghee with a delicate sauce with cream and spices*

Nan <sup>a,b</sup>

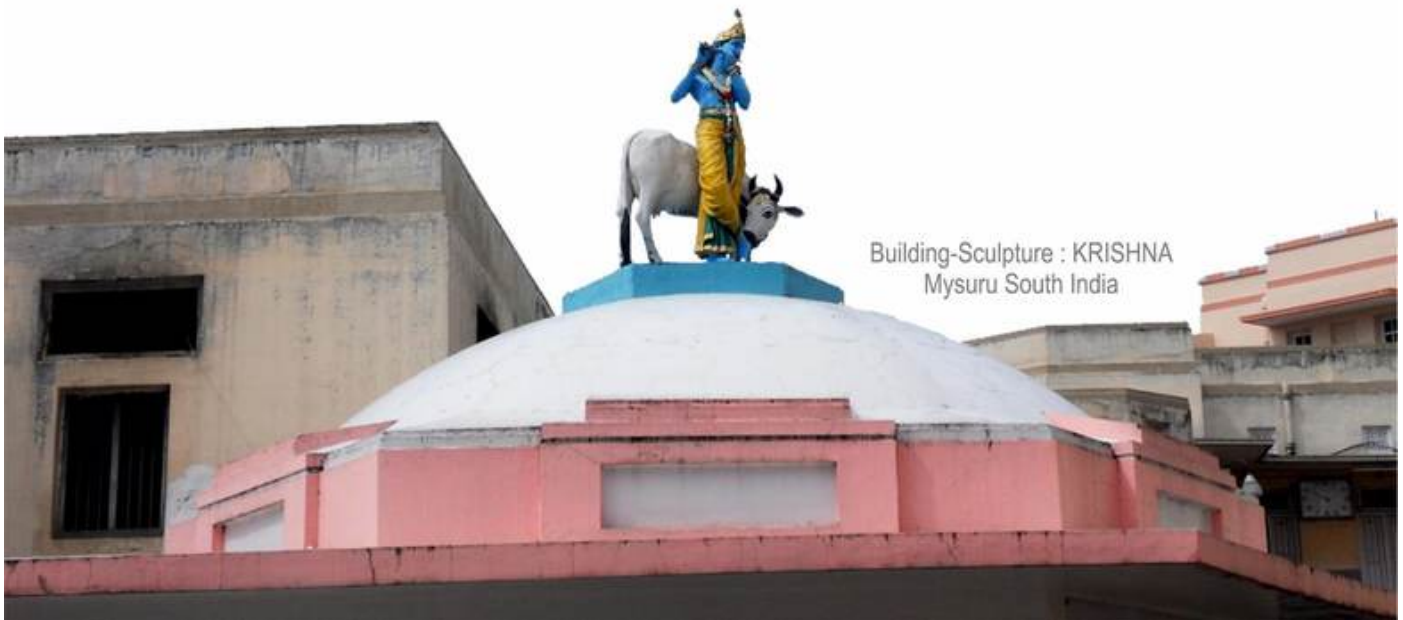
Dessert : Zwei Ras Malais Two Rasmalais <sup>b,e</sup>

Monument in New Delhi



## Desserts

<b>Firmi</b> <sup>b,e</sup> .....	4, 50
Milch-Pudding mit Rosenwasser, Mandeln. <i>Milk-Pudding with Rose-Water, Almonds</i>	
<b>Eis &amp; Fruits</b> <sup>b</sup> .....	5, 90
Gemischtes Eis mit Früchten. <i>Mixed Ice Cream with Fruits</i>	
<b>Mango Fresh Dream</b> <sup>b</sup> .....	6, 90
Gemischtes Eis mit Früchten. <i>Mixed Ice Cream with Fruits</i>	
<b>Obst Salat - Fruit Salad</b> <sup>b</sup> .....	5, 90
Frisches Obst mit Vanille-Eis & Grand Marnier Fresh Fruits with Vanilla-Eis Cream	
<b>Gulab Jamun</b> <sup>a,b</sup> .....	4, 50
Goldbraun gebackene Teigbällchen mit Zucker-Sirup <i>Gold-Brown fried Dough-Rolls with Sugar Syrup</i>	
<b>Ras Malai</b> .....	5, 90
Quark Bällchen mit Pistazien. <i>Quark Rolls mit Pistachios</i>	



Building-Sculpture : KRISHNA  
Mysuru South India

## Weine - Wines

### Offene Weißweine / Glass White Wines 0,25 /

Forster Mariengarten Margarethenhof Riesling trocken <sup>1</sup> DQ, Pfalz. <i>Dry</i> 13 % Vol.....	4, 20
Forster Schnepfenflug Riesling halbtrocken <sup>1</sup> DQ, Pfalz. <i>Semi Dry</i> 11,5 % Vol .....	4, 30
Ruppertsberger Hohzburg Chardonnay trocken <sup>1</sup> DQ, Pfalz. <i>Dry</i> 12,5 % Vol .....	4, 50
Wachenhheimer Wachtenburg Gewürztraminer Kabinett, Prädikatswein, Pfalz, <i>Lieblich<sup>1</sup>. Mellow</i> 12 % Vol	4, 50
Friedelshheimer Schloss Grauburgunder trocken <sup>1</sup> <i>Dry</i> 12 % Vol .....	4, 50
Üngsteiner Weißburgunder trocken <sup>1</sup> DQ. Pfalz <i>Dry</i> 13,5 % Vol.....	4, 50

### Offene Rotweine / Glass Red Wines 0,25 /

Ruppertsberger Linsenbusch Portugieser halbtrocken <sup>1</sup> Pfalz. <i>Semi Dry</i> 12 % Vol .....	4, 20
Üngsteiner Herrenberg - Honigsäckel Dornfelder trocken <sup>1</sup> DQ. <i>Dry</i> 13 % Vol .....	4, 30
Weinbiet Spätburgunder <sup>1</sup> DQ. Pfalz. <i>fruchtig Fruity</i> 13,5 % Vol .....	4, 50
Cotes du Ventoux rouge AC „La Romaine“, Südfrankreich <sup>1</sup> AVC. Southern France trocken <i>Dry</i> 12,5 % vol..	4, 90
Monte Clavijo Rioja Tempranillo tinto, trocken. DOC <sup>1</sup> <i>Dry</i> 13 % Vol .....	4, 90
Viu Mangent Carmenerre, Reserva, Chile, Valle de Colchagua <sup>1</sup> DO <i>fruchtig Fruity</i> 13,5 % Vol.....	4, 90
Rocca Sveva Valpolicella, Italien, Superiore Ripasso <sup>1</sup> DOC trocken <i>Dry</i> 13,5 % Vol .....	4, 90

### Offene Roséweine / Glass Rosé Wines 0,25 /

Dirmsteiner Schwarzerde Portugieser Weißherbst, halbtrocken <sup>1</sup> Pfalz. <i>Semi Dry</i> 12,5 % Vol.....	4, 20
Ruppertsberger Hohzburg Spätburgunder Rosé, trocken <sup>1</sup> DQ. Pfalz <i>Dry</i> 12,5 % Vol.....	4, 50
Rosé de Loire Les Versaines - Vin de Loire ADP trocken <sup>1</sup> <i>Dry</i> 12 % vol.....	4, 90

### Weinschorle / Wine Spritzer 0,25 / 0,5 /

Rieslingchorle <sup>1</sup> .....	3,00	4, 00
Forster Mariengarten Riesling trocken <i>Dry</i>		
Rieslingchorle <sup>1</sup> .....	3,00	4, 00
Forster Schnepfenflug Riesling halbtrocken. <i>Semi Dry</i>		
Weißherbstchorle <sup>1</sup> .....	3,00	4, 00
Gerolshheimer Brechenspiegel Weißherbst halbtrocken <i>Semi Dry</i>		



Flaschenweine Weiß - White Wines in Bottle	0,75 l	
Forster Stift Riesling Kabinett <i>halbtrocken. Semi Dry</i> <sup>1</sup> .....	18, 50	
Forster Winzerverein, Präd. Pfalz. 11 % Vol		
Riesling „Schizjer“ Kabinett <i>trocken</i> <sup>1</sup> <i>Dry</i> .....	24, 50	
Weingut Meßmer Burrweiler. Pfalz. 12 % Vol.		
Domus Weißburgunder Kabinett <i>trocken</i> <sup>1</sup> <i>Dry</i> .....	18, 50	
Weingut Raabe, Sankt Martin. Präd. Pfalz. 12,5 % Vol		
Flaschenweine Rot - Red Wines in Bottle	0,75 l	
Deidesheimer Hofstück Spätburgunder <i>trocken</i> <sup>1</sup> <i>Dry</i> .....	18, 50	
Winzerverein Ruppertsberg. Pfalz. 13,5 % Vol		
Herxheimer Honigsack Dornfelder <i>feinherb</i> <sup>1</sup> .....	16, 50	
Winzergenossenschaft Herxheim. DQ, Pfalz. 12,5 % Vol		
Santa Rita Cabernet-Savignon <sup>1</sup> <i>trocken. Dry</i> .....	22, 00	
Chile, Central Valle. D.O. 13,5 % Vol		
Flaschenweine Rosé – Rosé Wines in Bottle	0,75 l	
Forster St. Laurent Rosé, <i>feinherb</i> <sup>1</sup> .....	16, 00	
Forster Winzerverein. Pfalz. 11,5 % Vol		
Kirchheimer Schwarzerde Spätburgunder Rosé <i>trocken</i> <sup>1</sup> <i>Dry</i> .....	16, 00	
Winzergenossenschaft Herxheim. Weissherbst. 13 % Vol		
Sekt		
Glas Sekt <sup>1</sup> .....	0,1 l Glass	3, 90
Wachenheim Rieslingsekt, Piccolo <sup>1</sup> <i>trocken Dry</i> 12 % Vol.....	0,2 l Flasche / Bottle	7, 90
Ungsteiner Rieslingsekt <sup>1</sup> <i>trocken Dry</i> 12,5 % Vol	0,75 l Flasche / Bottle	24, 00
Prosecco		
Prosecco <sup>1</sup> Piccolo Spumante. <i>Extra Dry</i> . DOC. 11 % Vol	0,2 l Flasche / Bottle	8, 90
Champagner - Champagne		
Moët & Chandon <sup>1</sup> Brut. 12 % Vol .....	0,2 l Flasche / Bottle	29, 00
Moët & Chandon <sup>1</sup> Demi Sec 12 % Vol.....	0,75 l Flasche / Bottle	79, 00



Palace Garden : Jaipur Rajasthan

## Indischer Tee - Indian Tea ( Kännchen / Pot )

Yogi Tea .....	4,00
Gewürztee mit Nelken und Kardamom, nach einem Rezept aus dem Himalaya. <i>Spiced Tea with Cloves &amp; Cardamom</i>	
Chai Latte <sup>b</sup> .....	4,00
Schwarzer Tee mit Nelken, Kardamom und Milch <i>Black Tea with Cloves, Cardamom, Milk</i>	
Kahwa Tea .....	4,00
Grüner Tee mit Kardamom <i>Green Tea with Cardamom</i>	
Pudina .....	4,00
Frischer Minztee mit Limette <i>Fresh Mint Tea with Lime</i>	
Ingwer Tee .....	3,90
Ingwer-Tee mit frischem Bio-Ingwer <i>Ginger Tea with fresh Bio-Ginger</i>	
Weißer Tee .....	4,00
Weißer Tee mit grünem Kardamom <i>Ginger Tea with green cardamon</i>	

## Kaffee

Kaffee. Coffee .....	2,30
Milchkaffee <sup>b</sup> Milk Coffee.....	2,90
Cappuccino <sup>b</sup> .....	2,90
Espresso .....	1,90
Espresso Doppelt - Double.....	3,00
Irish Coffee <sup>b</sup> .....	4,20

## Aperitifs - Aperitives Digestifs - Digestives

Glas Sekt	0,1 l	3,90
Prosecco Spumante Extra Dry Flasche Btl	0,2 l	8,90
Champagner	Flasche Btl	0,2 l 29,90
Martini Bianco	5 cl	4,20
Martini Rosso	5 cl	4,20
Martini Dry	5 cl	4,20
Martini D'Oro	5 cl	4,20
Sherry Medium	5 cl	3,90
Sherry Dry	5 cl	3,90
Pflaumen Aperitif	2 cl	2,90
Campari <sup>2</sup> Soda	4 cl	3,90
Campari <sup>2</sup> Orange	4 cl	3,90
Campari <sup>2</sup> Mango	4 cl	3,90
Campari <sup>2</sup> Maracuja	4 cl	3,90
Pernod <sup>2</sup>	4 cl	3,90
Jägermeister	4 cl	3,20
Ramazotti	4 cl	3,90
Kokos-Saft ( 100 % ). Coconut Juice	0,25	3,50
Granatapfel-Saft ( 100 % ). Pom Juice	0,25	3,90

## Cocktails

Anarkali <sup>2</sup> .....	5,50
Campari, Kokosmilch, Ananassaft <i>Campari, coconut milk, ananas juice</i>	
Mumtaz .....	5,50
Kokosmilch, Maracujasaft, Blue Curacao <sup>2</sup> <i>Coconut milk, maracuja juice, blue curacao</i>	
Tequila Sunrise.....	6,20
Grenadine <sup>2</sup> , Orangensaft, Zitronensaft <i>Grenadine<sup>2</sup>, orange juice, lemon juice</i>	
Taj ( Alkoholfrei / Without Alcohol ) .....	5,90
Grenadine <sup>2</sup> , Ananas-, Maracuja-, Mango- und Orangensaft <i>Grenadine, ananas, maracuja, mango &amp; orange juices</i>	
Coconut Dreams .....	5,90
( Alkoholfrei / Without Alcohol ) Ananassaft, Orangensaft, Kokosmilch <i>Ananas juice, Orange juice, coconut-milk</i>	



Prayer Hall : Auroville Pudhucheri South India

## Alkoholfreie Getränke Beverages without Alcohol

### Wasser - Water

Teinacher Mineralwasser	0,25 / .....	1, 90
Teinacher Mineralwasser Medium / Still	0,75 / FI / Bottle	4, 90

### Soft Getränke / Soft Drinks

Orangina, Orangina red <sup>2, 5</sup>	0,25 / FI / Bottle	3, 50
Coca-Cola <sup>2, 8</sup>	0,2 / .....	1, 90
	0,4 / .....	3, 50
Coca-Cola light <sup>2, 5, 6, 8</sup>	0,2 / .....	1, 90
	0,4 / .....	3, 50
Fanta <sup>2, 4</sup> Sprite	0,2 / .....	1, 90
	0,4 / .....	3, 50
Spezi <sup>2, 4, 8</sup>	0,2 / .....	1, 90
	0,4 / .....	3, 50
Bitter Lemon <sup>7</sup>	0,2 / .....	2, 10
	0,4 / .....	3, 70
Tonic Water <sup>7</sup>	0,2 / .....	2, 10
	0,4 / .....	3, 70
Ginger Ale	0,2 / .....	2, 10
	0,4 / .....	3, 70

## Säfte & Nektare - Juices & Nectars

Apfelsaft-Schorle	0,2 / .....	1, 90
NEU's	0,4 / .....	3, 20
Apfelsaft / Apple Juice	0,2 / .....	2, 50
NEU's	0,4 / .....	3, 90
Orangensaft-Schorle	0,2 / .....	1, 90
NEU's	0,4 / .....	3, 20
Orangensaft / Orange Juice	0,2 / .....	2, 50
NEU's	0,4 / .....	3, 90
Ananas-Nektar / Nectar	0,2 / .....	2, 50
NEU's	0,4 / .....	3, 90
Maracuja Nektar / Nectar	0,2 / .....	2, 50
	0,4 / .....	3, 90
Mango Nektar / Nectar	0,2 / .....	2, 50
	0,4 / .....	3, 90
Lychee-Nektar / Nectar	0,2 / .....	2, 50
	0,4 / .....	3, 90
Guaven-Nektar / Nectar	0,2 / .....	2, 50
	0,4 / .....	3, 90
Kirschsaft / Cherry Juice Flasche / Bottle	0,2 / .....	2, 50
NEU's		
Johannisbeersaft / Juice Flasche / Bottle	0,2 / .....	2, 50
NEU's		
Tomatensaft / Tomato Juice Flasche / Bottle	0,2 / .....	2, 50
NEU's		



Palace Durbar-Hall  
Pink City - Jaipur Rajasthan

# Lassi

## Indische Joghurt-Getränke Indian Yogurt Drinks

	0,4 /	
Lassi Natur, salzig <sup>b</sup>	3,50	
<b>Mango Lassi</b> <sup>b</sup>	4,00	
<b>Mit 100 % Mango-Fruchtfleisch</b> <i>With 100 % Mango</i>		
Cocos Lassi <sup>b</sup>	4,00	
Banana Lassi <sup>b</sup>	4,00	



## Biere - Beers

Bitburger Pils	0,3 / Vom Fass / Draught	3,00
	0,5 / Vom Fass / Draught	3,90
Bitburger Pils		
Alkohol frei	0,3 / Flasche / Bottle	3,00
<i>Alkohol frei / Without Alcohol</i>		
Kingfisher, indisches Lagerbier <i>Indian Lager Beer</i>	0,3 / Flasche / Bottle	3,50
Benediktiner Hefeweizenbier	0,5 / Vom Fass / Draught	3,90
Franziskaner Kristallweizen	0,5 / Flasche / Bottle	3,90
Benediktiner Hefe-Weizen <b>Dunkel / Dark</b>	0,5 / Flasche / Bottle	3,90
Benediktiner Hefeweizenbier	0,5 / Flasche / Bottle	3,90
<i>Alkoholfrei Without Alcohol</i>		

## Long Drinks

Campari <sup>2</sup> Soda	3,90
Campari <sup>2</sup> Orange	3,90
Campari <sup>2</sup> Mango	4,20
Campari <sup>2</sup> Maracuja	3,90
Havana Club 3 Anos	5,20
Mit Cola <sup>2,5,6,8</sup> & Frisch gepresste Limette <i>With Cola &amp; Fresh Lime</i>	
Havana Especial	5,20
Mit Cola <sup>2,5,6,8</sup> & Havana Especial / <i>With Cola</i>	
Bacardi Cola <sup>2,5,6,8</sup>	5,00
Bacardi Royale + Cola <sup>2,5,6,8</sup>	6,00
Screw Driver – Vodka Orange	5,00
Vodka Red Bull <sup>2,9,13</sup>	5,00
Vodka Ginger Ale <sup>2,9</sup> <i>With Ginger Ale</i>	5,90
Gin Tonic <sup>2,9</sup> Gin + Tonic Water	5,90
Gin Blossom – Gin & O'Saft	5,90
Jackie Cola Jack Daniels+Cola <sup>2,5,6,8</sup>	5,90
Jimmy Cola Jim Beam + Cola <sup>2,5,6,8</sup>	5,90

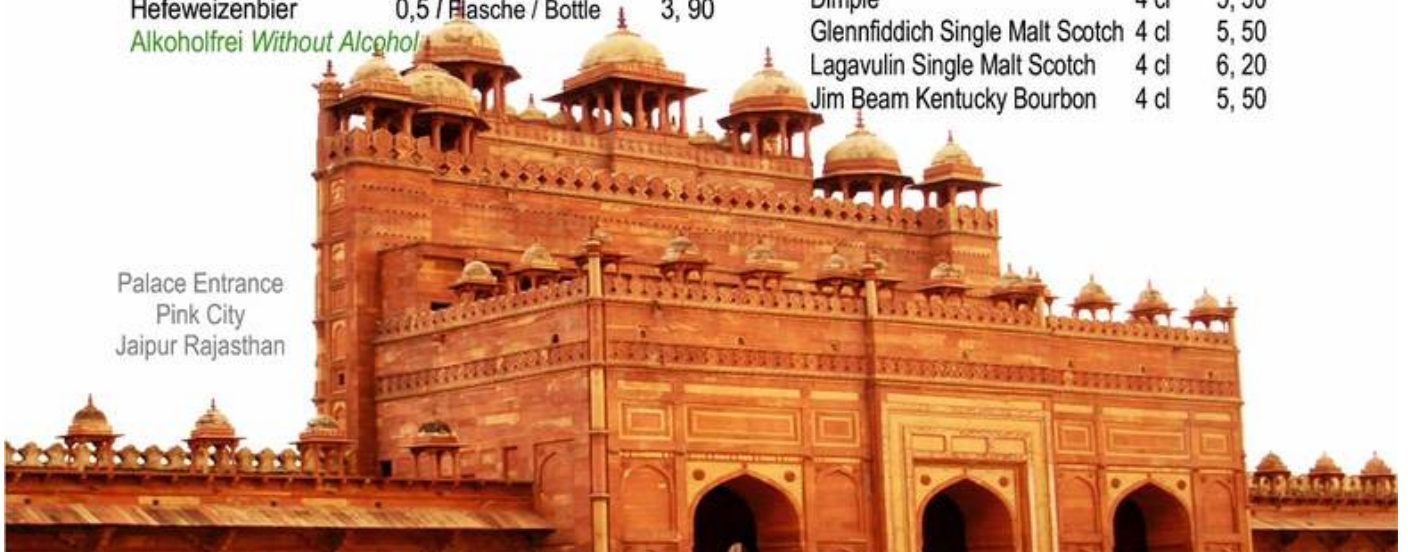
## Cognacs + Brandy

Remy Martin VSOP	4 cl	6,20
Hennessy VSOP	4 cl	6,20
Martell VSOP Medaillon	4 cl	6,20
Martell Cordon bleu	4 cl	9,40
Cardenal Mendoza	4 cl	6,20
Veterano	4 cl	4,50

## Whiskeys

Johnnie Walker, Red Label	4 cl	5,90
Johnnie Walker, Black label	4 cl	6,20
Jack Daniels	4 cl	5,20
Tullamore Dew Irish Whiskey	4 cl	5,90
Ballantines	4 cl	5,40
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	5,40
Dimple	4 cl	5,50
Glennfiddich Single Malt Scotch	4 cl	5,50
Lagavulin Single Malt Scotch	4 cl	6,20
Jim Beam Kentucky Bourbon	4 cl	5,50

Palace Entrance  
Pink City  
Jaipur Rajasthan



## Spirituosen

### Edelbrände / Shots / Shooters

Jägermeister	4 cl	3, 20
Vieille Prune Pflaume	2 cl	2, 90
Williams	2 cl	2, 90
Kirschwasser	2 cl	3, 20
Mirabell	2 cl	2, 90
Himbeergeist	2 cl	2, 90
Aquavit Linie	2 cl	2, 80
Norwegen, gereift in Eichen-Sherry- Fässer <i>Norway, matured in Oak-Sherry- Casks</i>		
Calvados Papidoux	2 cl	3, 50
Fernet Branca	4 cl	4, 20
Tequilla Sauza Silber	2 cl	2, 80
Tequilla Sauza Gold	2 cl	2, 80
Ramazotti	4 cl	3, 90
Campari	4 cl	3, 90
Aperol	4 cl	3, 90
Averna	4 cl	4, 20
Sambuca	2 cl	2, 80
Ouzo	2 cl	2, 50
Pernod <sup>2</sup> ( mit Wasser im Krug)	4 cl	3, 90
Mango Schnaps	2 cl	3, 50
Cocos Schnaps	2 cl	3, 50

### Martinis

	5 cl	
Martini Bianco	3, 90	
Martini Rosso	3, 90	
Martini D'Oro	3, 90	
Martini Extra Dry	3, 90	

## Gins

	4 cl	
Finsbury London Dry	4, 90	
Monkey 47 Schwarzwald Dry	6, 50	
Bombay Sapphire London Dry	4, 90	
Granit Bavarian	5, 90	
Saffron Djon France	5, 90	

## Rums

	4 cl	
Bacardi Carta Oro Superior Gold	4, 20	
Bacardi 8 Jahre	4, 50	
Indian Rum Old Monk	5, 20	
Havana Club 3	4, 50	
Havana Club 7	4, 90	
Havana Especial <sup>2</sup>	5, 00	
Pampero Aniversario	5, 50	
Zacapa Centenario Guatemala	5, 90	

## Vodka

	4 cl	
Absolut, Sweden	4, 50	
Grey Goose	5, 20	
Parliament ( Milk purified ) Russia	4, 20	

## Grappa

	2 cl	
Grappa Cellini Cru	3, 20	
Grappa Oro	3, 20	
Grappa Nonino Chardonnay		

## Liköre - Liqueurs

Amaretto Mandellikör	2 cl	2, 90
Cointreau	2 cl	3, 50
Bailey's Irish Cream <sup>2, c</sup>	4 cl	4, 20
Southern Comfort <sup>2</sup>	4 cl	4, 20
Batida Coco <sup>b</sup>	4 cl	4, 20
Galliano Vanilla <sup>2</sup>	4 cl	4, 20
Cassissée Casis de Djon	4 cl	3, 90



Hava Mahal  
Palace of The Winds  
Pink City  
Jaipur Rajasthan

# Mittagstisch - Business Lunch

Mit Suppe ..... With Soup

Montag bis Freitag / Monday through Friday 11:30 - 14 : 30 h

Nicht an den Feiertagen / Not on Public Holidays

M1	<b>Chieken Curry</b> <sup>b</sup> ..... 8,50 Hähnchenbruststücke in Curry-Soße <i>Chicken breast pieces in curry sauce</i>	M12	<b>Matter Panger</b> <sup>b</sup> ..... 8,90 Grüne Erbsen mit hausgemachtem Frischkäse in Soße <i>Green peas with homemade fresh cheese in sauce</i>
M2	<b>Sabzi Murgh</b> <sup>b</sup> ..... 8,50 Hähnchenbruststücke mit Gemüse Chickenbreast pieces with vegetables	M13	<b>Cheese Tomatoz</b> <sup>b</sup> ..... 8,90 Haugemachter Frischkäse in Tomatensoße Homemade fresh cheese in tomatosauce
M3	<b>Sag Murgh</b> <sup>b</sup> ..... 8,50 Hähnchenbruststücke mit Blattspinat Chickenbreast pieces with leaf spinach	M14	<b>Punjabi Baji</b> <sup>b</sup> ..... 8,50 Frische Champignons mit grünen Erbsen in Sauce Fresh champignons with green peas in sauce
M4	<b>Lamb Curry</b> ..... 8,90 Lammkeulenstücke ( entbeint ) in Curry-Soße Lamb shank ( deboned ) pieces in curry sauce	M15	<b>Bengen Bharta</b> <sup>b</sup> ..... 8,90 Im Tandoor gegrillte Aubergine mit Soße Tandoor roasted aubergine in sauce
M5	<b>Palak Gosht</b> ..... 9,50 Lammkeulenstücke mit Blattspinat Lamb joint pieces with leaf spinach	M16	<b>Fish Curry</b> <sup>b</sup> ..... 9,50 Fischfiletstücke in Curry-Soße Fish filet pieces in curry sauce
M6	<b>Alu Gosht</b> ..... 9,50 Lammkeulenstücke ( entbeint ) mit Kartoffeln in Soße Lamb joint pieces ( deboned ) with potatoes in sauce	M17	<b>Channa Murgh</b> <sup>b</sup> ..... 8,90 Hähnchenbruststücke in Kichererbsen-Soße Chicken breast pieces in chick-peas sauce
M7	<b>Bhindi Gosht</b> ..... 9,50 Lammkeulenstücke ( entbeint ) mit Okra Lamb joint pieces ( deboned ) with okra	M18	<b>Channa Gosht</b> ..... 9,50 Lammkeulenstücke in Kichererbsen-Soße <i>Lamb shank pieces in chick peas sauce</i>
M8	<b>Mixed Vegetables</b> <sup>b</sup> ..... 8,50 Gemüse Curry. <i>Vegetables Curry</i>		
M9	<b>Palak Panger</b> <sup>b</sup> ..... 8,90 Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse Leaf spinach with homemade fresh cheese		
M10	<b>Tarka Dal</b> <sup>b</sup> ..... 8,50 Linsen-Curry. <i>Lentil-Curry</i>		
M11	<b>Dal Makhni</b> <sup>b</sup> ..... 8,90 Schwarze Linsen mit Ghee (zerlassener Butter) <i>Black lentils with ghee</i>		

Zeichenerklärung : Zusatzstoffe / Allergen  
Explanation – Numbers & Alpha : Additives / Allergen

- 1 Enthält Sulfite. *Contains Sulfite*
- 2 Mit Farbstoff. *Approved Food colours*
- 3 Mit Konservierungsmittel. *Approved preservatives*
- 4 Antioxidationsmittel. *Anti Oxidation Agent*
- 5 Süßungsmittel. *Food Sweetener*
- 6 Enthält eine Phenylalaninquelle. *Phenylalanine*
- 7 Chininhaltig. *Contains Chinin*
- 8 Coffeinhaltig. *Contains Coffein*
- 9 Geschmacksverstärker. *Flavour enhancer*
- 10 Gewacht ( Limette ). *Waxed ( fresh Lime )*
- 13 Taurinhaltig / With Taurin

- a Weizen, Gluten. *Wheat-Gluten*
- b Milch, Laktose. *Milk / Lactose*
- c Ei & daraus gewonnene Produkte. *Eggs-Egg Products*
- d Fisch & Fischprodukte. *Fish & Fish products*
- e Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte. *Nuts & Legumes / Pulses*
- f Weichtiere & Weichtier Produkte. *Molluscs*
- g Senf. *Mustard*
- h Soja und Soja Erzeugnisse. *Soja & Soja-Products*

**AGRA MAHAL + Goa Bar**

Ludwigstrasse 75-77 . 67059 Ludwigshafen/Rhein

Eingang : Bürgerhof

Tel : 0621 - 527046 . Fax : 527045

[www.agra-mahal.de](http://www.agra-mahal.de)

Mail : [d.kumar1012@hotmail.com](mailto:d.kumar1012@hotmail.com)



Chamundi Hill Temple  
Mysuru South India



**Feiern Sie Ihre Events in Agra Mahal !**

Geburtstag . Jubiläum . Verlobung . Hochzeit  
Weihnachtsfeier . Klassentreffen . Abi-Fete

**Im Lokal . Im Wintergarten  
Auf der Terrasse . im Cigar Lounge  
Menue, Büffett oder a la Carte**

**Party Service & Catering**

Wir bieten auch Party-Service + Catering  
Außerhalb unserem Restaurant.  
Sprechen Sie bitte mit uns

**Celebrate your Events in our Restaurant**

*Birthdays . Jubilee . Engagement . Wedding  
Christmas . Class Reunion*

*In our Restaurant Halls . In Wintergarten  
On the Terrasse . in Cigar Lounge  
Menue, Buffet or a la Carte*

**Party Service & Catering**

We also do Party-Service + Catering  
Outside our Restaurant. Please talk to us



**AGRA MAHAL + Coq Bar**

Ludwigstrasse 75-77 . 67059 Ludwigshafen / Rhein  
Tel : 0621 - 527046 . [www.agra-mahal.de](http://www.agra-mahal.de)  
Mail : [d.kumar1012@hotmail.com](mailto:d.kumar1012@hotmail.com)