

LION OF PUNJAB

—> INDISCHES RESTAURANT <—

-& Willkommen &-

Willkommen im Lion of Punjab, einem familiengeführten Restaurant in Frankfurt. Unser Ziel ist es, den authentischen Geschmack Punjabs nach Deutschland zu bringen. Punjab ist ein Bundesstaat im Norden Indiens und bekannt für seine herzhaften, aromatischen Gerichte und seine traditionsreiche Küche. Klassiker wie Dal Makhani, Chicken Tikka und viele Tandoori-Spezialitäten haben hier ihren Ursprung. Wir bereiten unsere Speisen täglich frisch und mit Leidenschaft zu. Auch unser Brot wird jeden Tag frisch im indischen Tandoor gebacken.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Reise durch die Aromen Punjabs.

-& Welcome &-

Welcome to Lion of Punjab, a family-owned restaurant in Frankfurt. Our aim is to bring the authentic taste of Punjab to Germany. Punjab is a state in North India, known for its rich culinary traditions, bold flavors, and hearty dishes. Classics such as Dal Makhani, Chicken Tikka, and many tandoori specialties originated there. We prepare our dishes fresh every day, with care and passion. Our bread is also baked fresh daily in the traditional Indian tandoor.

We hope you enjoy this journey through the flavors of Punjab.



WARME VORSPEISEN

1. **Punjabi Mix Pakora** d,g € 8,90
 Frisches Gemüse, Fisch und Hähnchenbrustfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl.
2. **Vegetable Pakora** - € 6,90
 Frisches Gemüse, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl.
3. **Chicken Pakora** - € 7,90
 Hähnchenbrustfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl.
4. **Paneer Pakora** g € 8,90
 Indischer Käse, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl.
5. **Onions Bhajia** - € 6,90
 Zwiebelringe, kräftig gewürzt, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl.
6. **Fisch Pakora** d € 8,90
 Zartes Fischfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl.
7. **Samosa Chat** a,g,k € 9,90
 Zerkleinerte Samosa mit Kichererbsen, Joghurt, Chutneys und indischen Gewürzen.
8. **Papadam** - € 2,90
 Hauchdünner gewürzter Linsenfladen, im Tandoori-Ofen geröstet, serviert mit verschiedenen Dips.
9. **Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen)** d,g € 11,90
 Verschiedenes frisches Gemüse, Hähnchenbrustfilet und Fisch, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl.
10. **Reise nach Indien (Vorspeise für 2 Personen)** b,d,g € 16,90
 Fisch, Hähnchenbrustfilet, veg. Samosa, Garnelen und frisches Gemüse, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl.
11. **Masala Papadam** g € 3,90
 Tomaten, Zwiebeln, grüne Chilischoten und Curry-Gewürze.
12. **Amritsari Fisch (auf Anfrage)** d € 17,90
 Amritsari ist eine Stadt im nordindischen Punjab. Dort ist dieser knusprig-würzige Fisch im Teigmantel sehr beliebt.
13. **Paneer Tikka (auf Anfrage)** g € 16,90
 Indischer Käse, mariniert und im Tandoori-Ofen am Spieß gegrillt, in der Grillpfanne serviert.
14. **Garlic Nan (mit Dips)** a,g,k € 3,90
 Indisches Garlic Nan ist ein Klassiker der indischen Küche. Hefeteigbrot aus Joghurt, Speiseöl, Salz, mit Knoblauch und frischen Kräutern.



LION OF PUNJAB

INDISCHES RESTAURANT



TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Slow Roasted in Clay Oven

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen.
Fleisch und Brot (Naan) erhalten darin ihr
einzigartiges, rauchiges Aroma.

17. Chicken Tikka Dry g € 19,90

Hähnchenbrustfilet-Stücke, nach 24-stündiger Einlegezeit in spezieller Joghurt-Marinade mit traditionellen indischen Gewürzen, im Tandoor am Spieß gegrillt, in der Grillpfanne serviert.

18. Lamb Tikka Grill g € 23,90

Zarte Lammfleischstücke, mariniert in frischen Kräutern, Joghurt und ausgewählten Gewürzen, im Tandoor gegrillt und serviert.

19. Punjabi Mix Grill Dry b,d,g € 25,90

Gegrillte Garnelen, Fisch, Lamm und Hähnchenfiletstücke, mariniert in speziellen Gewürzen, mit frischem Gemüse in der Grillpfanne serviert.

20. Chicken Hariyali Tikka g € 21,90

Zartes Hähnchenfilet, mariniert in einer würzigen Paste aus frischem Spinat, Minze, Koriander, grünen Chilis, Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Tandoor gegrillt.

21. Chicken Malai Tikka g,h € 21,90

Saftiges Hähnchenfilet, eingelegt in einer milden, cremigen Marinade aus Sahne, Joghurt, Cashewnüssen, Käse, Knoblauch und feinen Gewürzen, im Tandoor gegrillt.

22. Papadi Prawns b € 24,90

Garnelen, geröstet und serviert mit Papadam und einer Mangoscheibe.

—◆— Diese Tandoorigerichte werden mit Naan und verschiedenen Dips serviert —◆—

Extra "Gemüsebeilage Zuschlag 5,00 €

Zu allen Klein- und Hauptgerichten servieren wir besten indischen Basmati Reis



LION OF PUNJAB

INDISCHES RESTAURANT

SUPPEN

26. Dal (Linsen) Suppe – € 4,90

Würzige indische Linsensuppe, frisch zubereitet und mit aromatischen Gewürzen verfeinert.

27. Mulligatawny Suppe g € 5,90

Aromatische Currysuppe nach indischer Art, zubereitet mit Linsen, Gewürzen und einer feinen milden Note.

28. Cream of Chicken Soup g € 6,90

Cremige Hühnersuppe, pikant gewürzt und mit Sahne verfeinert.



BEILAGEN

29. Gemischter Salat g € 7,90

Icebergsalat, Käse, Oliven, Tomaten, Gurken und Joghurt-Dressing.

30. Punjabi Salat – € 5,90

Zwiebeln, Gurken, Chili, Tomaten und Zitrone.

31. Chicken Salat g € 8,50

Icebergsalat, Oliven, Tomaten, Gurken, Hähnchenbrust sowie Joghurt-Dressing oder Essig-Öl.

32. Raita g € 5,50

Erfrischende Joghurtbeilage mit Gurken, Kräutern und milden Gewürzen.





LION OF PUNJAB

INDISCHES RESTAURANT

SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOORI OFEN MIT SAUCE

Slow Roasted in Clay Oven

Die Gerichte sind in hausgemachten Soße zubereitet,
nach Wahl mild, scharf oder sehr scharf

35. Tandoori Chicken Tikka Masala g € 18,90

Hähnchenbrust mariniert nach Art des Hauses, gegrillt im Tandoori-Ofen und zubereitet mit frischen Kräutern und kräftigen indischen Gewürzen in einer Masala-Soße.

36. Tandoori Scampi Masala b,g,h € 22,90

Riesengarnelen, mariniert in Curry-Gewürzen und zubereitet in einer Masala-Mandelsoße, kräftig gewürzt.

37. Punjabi Mixed Grill Masala b,d,g € 22,90

Lamm, Hähnchen und Fisch, mit frischem Gemüse und erlesenen Gewürzen in feiner Masala-Soße zubereitet.

38. Tandoori Lamb Tikka Masala g € 21,90

Zartes Lammfleisch, mariniert nach Art des Hauses, gegrillt im Tandoori-Ofen und zubereitet mit frischen Kräutern und feiner Masala-Soße, kräftig gewürzt.

39. Tandoori Lamb Tikka Madras g  € 21,90

Lamm, mariniert nach köstlicher südindischer Art des Hauses, gegrillt im Tandoori-Ofen und zubereitet mit Spezialgewürzen in roter Kokosnusssoße.

40. Tandoori Chicken Tikka Madras g  € 18,90

Hähnchenbrustfilet, mariniert nach köstlicher südindischer Art des Hauses, gegrillt im Tandoori-Ofen und zubereitet mit Spezialgewürzen in roter Kokosnusssoße.

41. Mixed Masala Seafood nach indischer Art b,d,o,g € 24,90

Scampi, Fisch und Meeresfrüchte, zubereitet mit ausgewählten Gewürzen nach nordindischer Art in roter Kokosnusssoße.

—● Diese Tandoorigerichte werden mit Nan oder Reis serviert ●—

Extra Gemüsebeilage Zuschlag 5,00 € p.P.



LION OF PUNJAB

INDISCHES RESTAURANT

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

in abgestimmter hausgemachter Soße,
nach Wahl mild, scharf oder sehr scharf

45. Butter Chicken g € 18,90

Zartes Hähnchenbrustfilet, fein mariniert und in einer cremigen
Tomaten-Butter-Soße mit aromatischen Gewürzen zubereitet.

46. Chicken Palak g € 18,90

Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat nach indischer Art,
verfeinert mit Bockshornklee, Ingwer und frischen Kräutern.

47. Mughlai Chicken mild g,h € 21,90

Hähnchenbrustfilet, fein mariniert mit Spezialgewürzen,
Früchten, hausgemachtem Paneer, Mandeln und Rosinen,
serviert in milder Mandelsoße.

48. Chicken Vindaloo g € 18,90

Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit kräftigen Spezialgewürzen,
nach südindischer Art, serviert in würziger roter Soße mit Kartoffeln.

49. Chicken mit Mango mild g € 18,90

Hähnchenbrustfilet, fein mariniert mit Spezialgewürzen,
serviert in einer milden, fruchtigen Mangosauce.

50. Punjabi Chicken Curry g € 17,90

Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit feinen Gewürzen und
frischen Kräutern, serviert in pikant gewürzter Currysoße.

51. Chicken Korma mild g,h € 19,90

Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße aus Gewürzen,
Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen.

Zu allen Klein- und Hauptgerichten servieren wir besten indischen Basmati Reis.

Extra Gemüsebeilage Zuschlag 5,00 € p.P.



LION OF PUNJAB

INDISCHES RESTAURANT

LAMMSPEZIALITÄTEN

in abgestimmter hausgemachter Soße,
nach Wahl mild, scharf oder sehr scharf

55. Lamb Palak (g) € 22,90

Lammfleisch mit Blattspinat, zubereitet nach indischer Art,
mit Bockshornklee, Ingwer und frischen Kräutern, Sahne und Butter, leicht scharf.

56. Shahi Lamb Mughlai mild (g,h) € 24,90


Lammfleisch, fein mariniert mit Spezialgewürzen, gegrillt im Tandoor-Ofen,
mit Obst, hausgemachtem Paneer, Mandeln und Rosinen,
angerichtet in milder Mandelsoße.

57. Punjabi Lamb Curry (g) € 20,90

Zartes Lammfleisch, zubereitet mit frischen Kräutern und
feinen Gewürzen in pikanter Soße, leicht scharf.

58. Lamb Korma mild (g,h) € 22,90

Lammfleisch wird in einer milden Soße aus Gewürzen,
Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet.

59. Lamb Vindaloo (g)  € 22,90

Lammfleisch, zubereitet mit Spezialgewürzen,
angerichtet in roter Kokosnussoße mit Kartoffeln.

60. Punjabi Lamb Bhuna (g) € 22,90

Zartes Lammfleisch, zubereitet mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch,
Tomaten und frischen Kräutern. Nach traditionellem nordindischem Rezept,
mit fein abgestimmten Gewürzen, leicht scharf.

Zu allen Klein- und Hauptgerichten servieren
wir besten indischen Basmati Reis

Extra Gemüsebeilage Zuschlag 5,00 € p.P.



LION OF PUNJAB
— INDISCHES RESTAURANT —

GARNELEN

in abgestimmter hausgemachten Soße,
nach Wahl mild, scharf oder sehr scharf

64. Scampi Korma (mild) (b,g,h) € 23,90

Riesengarnelen in einer milden Soße aus Gewürzen,
Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen.

65. Shahi Prawn Masala (mild) (b,g,h) € 25,90

Riesengarnelen, gewürzt mit feinen nordindischen Gewürzen,
mit Obst, hausgemachtem Paneer, Mandeln und Rosinen,
serviert in milder Mandelsoße.

66. Scampi Vindaloo mit Aloo (scharf) (b) € 23,90

Riesengarnelen, zubereitet mit Spezialgewürzen nach südindischer Art,
angerichtet in roter Kokosnusssoße mit Kartoffeln.

67. Punjabi Scampi Bhuna (b,c) € 23,90

Riesengarnelen, zubereitet nach traditioneller Punjabi-Art,
mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Kräutern.
Leicht scharf.

Zu allen Klein- und Hauptgerichten servieren wir
besten Indischen Basmati Reis
Extra* Gemüsebeilage Zuschlag 5,00 €



LION OF PUNJAB

← INDISCHES RESTAURANT →

FISCHSPEZIALITÄTEN

in abgestimmter hausgemachten Soße,
nach Wahl mild, scharf oder sehr scharf

70. Punjabi Fisch Bhuna (d,g) € 21,90

Fischfilet, zubereitet mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern nach traditioneller Punjabi-Art, pikant und leicht scharf.

71. Fisch Tomato (d,g) € 22,90

Fischfilet in einer speziellen Tomaten-Sahnesoße, verfeinert mit ausgewählten Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern. Mild und cremig im Geschmack.

72. Goan Fisch Curry (d,k) € 23,90

Rotbarschfilet mit einer Gewürzpaste aus Kokosnuss, Curryblättern, Ingwer, Knoblauch und Senfsamen, zubereitet in einer leicht cremigen Soße.

73. Fisch Vindaloo (d)  € 22,90

Zartes Rotbarschfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen nach südindischer Art, serviert in roter Kokosnussoße mit Kartoffeln.

74. Fisch Korma (d,g,h) € 22,90

Fischfilet in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen.

75. Fisch Chilly (c)  € 22,90

Fischfilet, scharf gewürzt, mit frischem Gemüse der Saison in roter Chilisoße, nach nordindischer Art zubereitet.

Zu allen Klein- und Hauptgerichten servieren wir
besten indischen Basmati Reis
Extra Gemüsebeilage Zuschlag 5,00 €



LION OF PUNJAB
INDISCHES RESTAURANT

BIRYANI

Serviert mit Raita oder Sauce

Eine Reisspezialität besonderer Art
nach Wahl mild, scharf oder sehr scharf

78. Punjabi Mix Biryani (mit Hähnchen und Lamm) (g,h) € 19,90

Lamm, Hähnchenbrustfilet und Gemüse gebraten mit feinen Gewürzen unter dem Basmatireis gemischt, angerichtet mit Käse, Mandeln, Rosinen und Soße.

Kräftig gewürzt bis leicht scharf.

79. Chicken Biryani (g,h) € 17,90

Hähnchenbrustfilet gebraten mit feinen Gewürzen unter dem Basmatireis gemischt, angerichtet mit Käse, Mandeln, Rosinen und Soße.

Kräftig gewürzt bis leicht scharf.

80. Seafood Biryani (b,d,g,h,o) € 21,90

Shrimps und Fisch, gewürzt mit speziellen Seafood Gewürzen, Erbsen und feinem Basmatireis gemischt, angerichtet mit Mandeln, Rosinen, Soße und Käse.

Kräftig gewürzt bis leicht scharf.

81. Gemüse Biryani (g,h) € 15,90

Frisches gemischtes Gemüse nach Jahreszeit, mit abgestimmten Gewürzen und feinem Basmatireis gemischt, angerichtet mit Mandeln, Rosinen und Soße.

Kräftig gewürzt bis leicht scharf.

82. Paneer-Gemüse Biryani (g,h) € 16,90

Frisches gemischtes Gemüse nach Jahreszeit, hausgemachtem Käse, angerichtet mit Biryani Gewürzen, Mandeln, Rosinen, feinen Soße alles unter dem Basmatireis gemischt. Kräftig gewürzt bis leicht scharf.

83. Peas Pulao Rice (g) € 6,90

Basmatireis mit Erbsen und feineabgestimmten Gewürzen.

84. Jeera Rice (g) € 4,90

Basmatireis mit Kümmel und fein abgestimmten Gewürzen.

→ *Extra* *Gemüsebeilage Zuschlag 5,90 € ←



LION OF PUNJAB

— INDISCHES RESTAURANT —

REISTAFELN / MENÜS / THALI

Unsere Thalis servieren wir Ihnen je nach Größe nach indischer Tradition auf Spezialplatten.

87. Shahi Thali (a,d,g,h,k) € 45,90

Vorspeise: Mixed Pakora aus frischem Gemüse, Fisch und Hähnchen, ausgebacken im Kichererbsenteig, dazu Papadam mit verschiedenen Soßen.

Oder

Suppe: Dalsuppe und Papadam mit verschiedenen Soßen.

Hauptgericht: Drei verschiedene Gerichte (Chicken Tikka Masala, Lamb Saag / Spinat, Dal Makhani / Butterlinsen), dazu Salat und Raita / Gurkenjoghurt oder Bhindi Masala / Okraschotengemüse, serviert mit Basmatireis und Naan.

Für 2 Personen

88. Vegetarisches Thali (a,g,h,k) € 39,90

Papadam (knuspriger Linsenfladen) mit verschiedenen Soßen.

Vorspeise: Vegetalbe Pakora (frisches Gemüse nach Saison, ausgebacken im Kichererbsenteig).

Oder

Suppe: Dalsuppe (Linsensuppe nach indischer Rezeptur).

Hauptgericht: Drei verschiedene vegetarische Gerichte (Spinat mit Käse, Gemüse-Masala aus Saisongemüse, Dal-Butterlinsen), dazu Salat und Raita (Gurkenjoghurt) oder Bhindi Masala / Okraschotengemüse, serviert mit Basmatireis und Naan.

Für 2 Personen



LION OF PUNJAB
— INDISCHES RESTAURANT —

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

in abgestimmter hausgemachten Soße,
nach Wahl mild, scharf oder sehr scharf

90. Shahi Vegetable Masala (mild) (g,h) € 17,90

Frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit feinen Spezialgewürzen, Kokosmilch, Kokosnuss, Kompotfrüchten, Käse, Mandeln und Sultaninen, angerichtet in milder Mandelsoße.

91. Aloo Jeera € 15,90

Kartoffeln, zubereitet mit Kreuzkümmel und frischen Kräutern, leicht gewürzt und fein verfeinert.

92. Dal (Linsen) Makhani (g) € 15,90

Traditionelles Gericht aus verschiedenen indischen Linsen, zubereitet mit feinen Gewürzen in Butter.

93. Bhindi Masala – Auf Anfrage (medium) € 15,90

Frische Okraschoten, zubereitet mit Spezialgewürzen und frischen Kräutern, angerichtet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten. Kräftig gewürzt bis leicht scharf. Auch als vegane Alternative ohne Sahne und Butter erhältlich.

94. Aloo Gobi Bhuna € 15,90

Blumenkohl und Kartoffeln, zubereitet mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen, in einer speziellen Masala-Soße gegart. Vegan, kräftig gewürzt bis leicht scharf.

95. Baingan Bhartha – Auf Anfrage (medium) (g) € 15,90

Ganze Auberginen, über offener Flamme im Tandoori-Ofen gegrillt, püriert und mit Kräutern, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten zubereitet. Auch als vegane Alternative ohne Sahne und Butter erhältlich. Kräftig gewürzt bis leicht scharf.

96. Punjabi Tarka Dal (Gelbe Linsen) (g) € 15,90

Gelbe Linsen, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Kurkuma, Butter und frischen Kräutern. Kräftig gewürzt bis leicht scharf. Auch als vegane Alternative ohne Sahne und Butter erhältlich.

97. Dal Masala (medium) (g) € 15,90

Traditionelles Gericht aus verschiedenen Linsen, zubereitet mit frischen Kräutern und kräftigen Gewürzen. Vegan, ohne Sahne und Butter.

Zu allen Klein- und Hauptgerichten servieren wir besten indischen Basmati Reis
Extra* Gemüsebeilage Zuschlag 5,90 €



LION OF PUNJAB
INDISCHES RESTAURANT

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

in abgestimmter hausgemachten Soße, nach
Wahl mild, scharf oder sehr scharf

98. Shahi Paneer (mild) (g,h) € 17,90

Hausgemachter indischer Frischkäse in einer milden Soße, mit Mandeln, Kurkuma, Kokosraspeln, Cashewnüssen und Sahne zubereitet.

99. Vegetable Korma (mild) (g,h) € 14,50

Frisches Gemüse nach Saison wird in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen zubereitet.

100. Palak Paneer (medium) (g) € 16,90

Hausgemachter indischer Frischkäse mit Blattspinat und feinen Gewürzen, kräftig und aromatisch zubereitet.

101. Vegetable Bhuna Dry (medium) € 14,50

Frisches Gemüse nach traditioneller Art der Provinz Bhuna in Punjab (Nordindien), mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Kräutern zubereitet. Mit feinen Gewürzen, leicht scharf.

102. Matar Paneer (medium) (g) € 16,90

Hausgemachter indischer Frischkäse mit feinen grünen Erbsen, exotischen Gewürzen und frischen Kräutern in würziger Tomatensoße.

103. Palak Aloo (mild) (g) € 14,90

Feiner Blattspinat, zubereitet nach original indischer Art, mit Kartoffeln und erlesenen Kräutern. Auch als vegane Alternative ohne Sahne und Butter erhältlich.

104. Chilli Paneer Masala (scharf) (g) € 16,90

Hausgemachter indischer Frischkäse nach nordindischer Art, mit frischen Zutaten wie Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika und Tomaten in pikant-würziger Soße zubereitet.

105. Malai Kofta (mild) (a,g,h) € 14,90

Gemüsebällchen mit hausgemachtem indischen Frischkäse, verschiedenem frischem Gemüse und Kräutern, in feiner milder Soße mit Kokosnuss zubereitet.

106. Vegetable Madras (scharf) (g) € 14,90

Frisches Gemüse, zubereitet mit scharfen Spezialgewürzen in roter Kokosnussoße. Auch als vegane Alternative ohne Sahne und Butter erhältlich.

Zu allen Klein- und Hauptgerichten servieren wir besten indischen Basmati Reis

Extra Gemüsebeilage Zuschlag 5,90 €*



LION OF PUNJAB
INDISCHES RESTAURANT

BROT

Frisch im Tandoor gebacken

110. Tandoori Roti (a) € 2,90
Traditionelles Vollkornfladenbrot, frisch im Tandoor gebacken.
111. Butter Roti (a,g) € 2,90
Frisches Fladenbrot aus dem Tandoor, mit feiner Butter veredelt.
112. Meethi Roti (a,g) € 2,90
Mild süßes indisches Fladenbrot, weich gebacken und leicht aromatisch.
113. Naan (a,g) € 3,50
Klassisches weiches Fladenbrot aus dem Tandoor.
114. Butter Naan (a,g) € 3,90
Frisch gebackenes Naanbrot, verfeinert mit Butter.
115. Garlic Naan (a,g) € 3,90
Naanbrot mit Knoblauch und frischen Kräutern, im Tandoor gebacken.
116. Green Chilli Garlic Naan (a,g) € 3,90
Naanbrot mit grünem Chili, Knoblauch und Kräutern, würzig gebacken.
117. Cheese Naan (a,g) € 4,90
Gefülltes Naanbrot mit geschmolzenem Käse, frisch aus dem Tandoor.
118. Aloo Parontha (a,g) € 4,10
Gefülltes Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung, goldbraun gebacken.
119. Mixed Basket (a,g) € 7,90
Auswahl aus Meethi Roti, Butter Roti, Garlic Naan oder Butter Naan.

Alle Brotspezialitäten werden frisch im Tandoor gebacken.



LION OF PUNJAB
INDISCHES RESTAURANT

NACHTISCH

123. Punjabi Homemade Falooda Kulfi (g,h) € 8,90

Traditionelles hausgemachtes cremiges Eis-Dessert mit Kulfi, Falooda, Rosenmilch, Basilikumsamen und feinen Nüssen.

124. Gulab Jamun (a,g) € 5,90

Warme, zarte Milchbällchen in aromatischem Zuckersirup nach indischer Art.

125. Gulab Jamun mit Vanilleeis (a,g) € 6,90

Warme Gulab Jamun serviert mit einer Kugel cremigem Vanilleeis.

126. Ras Malai (g,h) € 6,90

Weiche indische Frischkäsebällchen in süßer, aromatischer Milch mit Kardamom und feinen Nüssen.

127. Gajar ka Halwa (g,h) € 6,90

Klassisches indisches Karottendessert, langsam gekocht mit Milch, Ghee und Nüssen.

Unsere Desserts werden frisch serviert.



LION OF PUNJAB
INDISCHES RESTAURANT



GETRÄNKE

INDISCHE KALTE GETRÄNKE

Erfrischend, cremig und traditionell zubereitet

130. **Lassi Sweet** 400 ml (g) € 3,90
Klassisches süßes Joghurtgetränk, cremig, erfrischend und nach indischer Art zubereitet.
131. **Mango Lassi** 400 ml (g) € 4,90
Cremiges Joghurtgetränk mit reifer Mango, fruchtig-süß und herrlich erfrischend.
132. **Masala Lassi** 400 ml (g) € 3,90
Herzhaftes Joghurtgetränk mit Salz und fein abgestimmten indischen Gewürzen, leicht gewürzt.
133. **Strawberry Lassi** 400 ml (g) € 4,90
Cremiges Joghurtgetränk mit Erdbeeren, fruchtig, mild und angenehm süß.
134. **Punjabi Lassi** 400 ml (g) € 5,90
Mango- oder Strawberry-Lassi mit 0,2 cl Wodka, cremig, fruchtig und besonders erfrischend.
135. **Punjabi Refreshing Sarbat** 400 ml € 4,90
Erfrischendes Sommergetränk aus Saunf, grüner Kardamom, Mishri und indischen Gewürzen, verfeinert mit Kateera Gondh und Chiasamen.

Alle Getränke werden frisch serviert.



LION OF PUNJAB
INDISCHES RESTAURANT

GETRÄNKE
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Erfrischend serviert

140.	Coca Cola Light [1,9,11,12]	0,2 l	€ 3,20
141.	Coca Cola Light groß [1,9,11,12]	0,4 l	€ 4,90
142.	Coca Cola [1,9]	0,2 l	€ 3,20
143.	Coca Cola groß [1,9]	0,4 l	€ 4,90
144.	Fanta / Sprite [1]	0,2 l	€ 3,20
145.	Fanta / Sprite groß [1]	0,4 l	€ 4,90
146.	Spezi [1,9]	0,2 l	€ 3,20
147.	Spezi groß [1,9]	0,4 l	€ 4,90
148.	Stilles Wasser	0,25 l	€ 2,90
149.	Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25 l	€ 2,90
150.	Stilles Wasser	0,75 l	€ 5,90
151.	Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 l	€ 5,90
152.	Tonic Water [10]	0,2 l	€ 3,20
153.	Ginger Ale [1]	0,2 l	€ 3,20
154.	Apfelsaft	0,2 l	€ 3,20
155.	Apfelsaft groß	0,4 l	€ 4,90
156.	Apfelschorle	0,2 l	€ 3,20
157.	Apfelschorle groß	0,4 l	€ 4,90
158.	Orangensaft	0,2 l	€ 3,20
159.	Fruchtsäfte (Mango Guava Litchi)	0,2 l	€ 3,20
160.	Fruchtsäfte groß (Mango Guava Litchi)	0,4 l	€ 5,00
161.	Mangoschorle	0,4 l	€ 4,90
162.	Orangenschorle	0,4 l	€ 4,90



LION OF PUNJAB
INDISCHES RESTAURANT

GETRÄNKE

APERITIF

165.	Mango Schnapps	2 cl	€ 3,90
166.	Sherry Medium / Dry	4 cl	€ 3,90
167.	Martini Bianco / Dry	4 cl	€ 3,90
168.	Aperol Spritz		€ 6,90
169.	Campari Orange	4 cl	€ 5,90
170.	Campari Mango	4 cl	€ 5,90
171.	Campari Soda	4 cl	€ 4,90
172.	Glas Sekt	0,1 l	€ 4,20
173.	Sekt mit Mango	0,1 l	€ 5,90
174.	Sekt mit Holunderblütensirup	0,1 l	€ 5,90
175.	Sekt Dry / Medium	0,75 l Flasche	Preis auf Anfrage

DIGESTIF

176.	Jägermeister	2 cl	€ 2,90
177.	Fernet Branca	2 cl	€ 2,90



LION OF PUNJAB

INDISCHES RESTAURANT

BIER

178.	Warsteiner Pils	0,5 l	€ 4,90
179.	Warsteiner Pils	0,3 l	€ 3,90
180.	Binding Export	0,5 l	€ 4,90
181.	Binding Export	0,3 l	€ 3,90
182.	Franziskaner Hefeweizen hell	0,5 l	€ 5,20
183.	Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	€ 5,20
184.	Alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 4,90
185.	Indisches Bier Kingfisher	0,3 l	€ 3,90
186.	Radler süß / sauer	0,5 l	€ 4,90
187.	Radler süß / sauer	0,3 l	€ 3,90

WHISKY UND VODKA

188.	Black Label	4 cl	€ 6,90
189.	Red Label	4 cl	€ 5,90
190.	Ballantine's	4 cl	€ 5,90
191.	Chivas Regal	4 cl	€ 6,90
192.	Old Monk (Indian)	4 cl	€ 5,90
193.	Absolut Vodka	4 cl	€ 4,90
194.	Gorbatschow Vodka	4 cl	€ 4,90
195.	Grappa	4 cl	€ 3,90
196.	Bacardi	4 cl	€ 4,90



LION OF PUNJAB

INDISCHES RESTAURANT



ROT- UND WEISSWEIN

Rotwein

197.	Leineweis	€ 5,90
198.	Bordeaux	€ 5,90
199.	Montepulciano	€ 5,90
200.	Bardolino	€ 5,90
201.	Schwarzriesling	€ 6,90
202.	Merlot	€ 5,90
203.	Indischer Rotwein Sula	€ 6,90

Weißwein

204.	Grauer Burgunder	€ 5,90
205.	Riesling	€ 5,90
206.	Chardonnay	€ 6,90
207.	Pinot Grigio	€ 5,90
208.	Weißer Burgunder	€ 5,90
209.	Indischer Weißwein Sula	€ 6,90

Roséwein

210.	Spätburgunder Weißherbst	€ 5,90
211.	Coteaux d'Aix-en-Provence	€ 6,90
212.	Bardolino Rosé	€ 5,90

Apfelwein

213.	Apfelwein	€ 4,90
214.	Rotwein Schorle	€ 4,90
215.	Weißwein Schorle	€ 4,90



LION OF PUNJAB

INDISCHES RESTAURANT

TEE

Indischer Tee, aromatisch und wohltuend,
perfekt für jede Gelegenheit.

216. Indischer Masala Tee (g) € 3,50

Traditioneller indischer Gewürztee, gekocht mit Milch
und einer feinen Mischung aus aromatischen Gewürzen
wie Kardamom, Zimt, Ingwer und Nelken.

217. Tee verschiedene Sorten € 2,50

Eine Auswahl an erlesenen Teesorten,
frisch aufgebriht und aromatisch.

218. Milch Kaffee € 3,90

219. Kaffee schwarz € 3,50

220. Espresso € 2,40

221. Doppel Espresso € 3,20



ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

1-mit Farbstoff, 2-konserviert, 3-mit Antioxidationsmittel,
4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt,
7-mit Phosphat, 8-mit Milcheiweiß, 9-koffeinhaltig,
10-chininhaltig, 11-mit Süßungsmittel, 12-enthält eine
Phenylalaninquelle, 13-gewachst 14-mit Nitritpökelsalz,
15-Taurin, 16 Tartrazin

ALLERGENKENNZEICHNUNG:

a- glutenhaltiges Getreide, b-Krebstiere,
c-Eierzeugnisse, d-Fischerzeugnisse,
e-Erdnusserzeugnisse, f-Sojaerzeugnisse,
g-Milcherzeugnisse, h-Schalenfrüchte,
i-Sellerieerzeugnisse, k-Senferzeugnisse,
l-Sesamerzeugnisse, m-Schwefeldioxid,
n-Lupinenerzeugnisse, o-Weichtiere

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung
der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe, wie
Geschmacksverstärker oder ähnliches. Für weitere
Information über Allergiekennzeichnung wenden Sie
sich bitte an unser Personal

