# Fischgerichte – ① mit Basmati-Reis

300	"Chef" Meeresfrüchte Massala: Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte	
	mit einer Kräuterwürzmischung, in einer ganz besonderen Soße gegart <sup>4,15</sup>	

301 Mashli Bhuna: Rotbarschfilet, fein gewürzt, zubereitet mit Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern 4,7,15 15,90€ 302 Goa Mashli Curry: Rotbarschfilet mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen, gebraten

in einer milden Kokosnuss-Soße 4,7 15,90€ 303 Chili Mashli Massala: Scharf gewürzter Fisch mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch,

angerichtet nach Art des Hauses 4,15 15,90€ 304 Prawn Curry: Shrimps zubereitet mit einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch 4,7 15,90€

# Spezialitäten des Hauses – ① mit Basmati-Reis

310	"Chef" Shahi Grill Massala: Von allen Tandoori-Köstlichkeiten etwas, mit fein gehackten	
	Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewürzen und delikater Soße 7,10,15	15,50€
311	Tandoori Murgh Massala: Hähnchenbrustfilet nach Art des Hauses, mariniert und im	
	Tandoor gegrillt, zubereitet mit frischen Kräutern und erlesenen indischen Gewürzen 7,10,15	15,50€
312	Boti Kebab Massala: Lammfleisch nach Art des Hauses, fein mariniert und im Tandoor	
	gegrillt, angerichtet mit Obst, Panir (indischer Käse) und Mandeln, in milder Currysoße 7,10,15	16,50€
313	Jhinga Massala: Garnelen mild mariniert, im Tandoor am Spieß gegrillt, in würziger Soße 7,10,15	20,00€

# Basmatireis – Spezialitäten

320	Bakra Biryani: Gebratenes und gewürztes Lammfleisch auf Basmatireis, mit Nüssen,	
	nach nordindischer Art <sup>7</sup>	15,90€
321	"Chef" Biryani: Lammfleisch, Hühnerbrustfilet und Shrimps gebraten, mit feinen Gewürzen	
	und Basmatireis. Angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Kokosnuss, mit	
	feiner Soße serviert	16,90€
322	Sabji Biryani: Frisches Gemüse der Saison mit mild abgestimmten Gewürzen und Basmatireis,	
	angerichtet mit Panir, Mandeln und Rosinen, mit milder Mogul-Soße serviert	14,50€
323	Murgh Biryani: Hähnchenbrustfilet gegrillt, angerichtet mit Basmatireis und Safran, Panir,	
	Nüssen und gehackten Zwiebeln, mit feiner Soße serviert	15,50€
324	Jhinga Biryani: gebratene Garnelen mit Zwiebeln und Curry und Basmatireis nach	
	indischer Art <sup>4</sup>	18,50€

# Traumhafte Nachspeisen – Mithai Ghar

332	Mango Tango: Eis-Drink mit Mango, Eiscreme und Sahne on Top 7,19	4,60€
333	Gulab Jamun: Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup 3,7	4,60 €
334	Gajar Ka Halwa: Süßer Möhrenpudding nach indischer Rezeptur <sup>8</sup>	4,60 €

# Alkoholfreie Getränke & Bier - ① mit\* = inkl. Pfand

350	Fanta 17,19		1,0 l	* 3,90 €
351	Cola 17,19,20		1,0 l	* 3,90 €
352	Cola Light 15,19,20		1,0 l	* 3,90 €
353	Sprite 19		1,0 l	* 3,90 €
354	Mezzo Mix 15,19,20		1,0 l	* 3,90 €
363	Lassi süß <sup>7,17,19</sup> (hausgemachtes Joghurtgetränk)		0,5 l	3,20€
364	Lassi sauer (Ayran) 7,17,19 (hausgemachtes Joghurtgetränk)	Marie Land	0,5 l	3,20€
365	Mango Lassi <sup>7,17,19</sup> (erfrischendes Joghurtgetränk)		0,5 l	3,90€
369	Gold Ochsen Original		0,5	3,90€
		Contract to the last of the la		

# Tandoori Spezialitäten – ① mit Basmati-Reis und Tandoori Naan

400	Chicken Tikka: Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt	
	und im Tandoor am Spieß gegrillt 7,10,15	17,90€
401	Chicken Tikka Hara Bhara: Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade auf frischen	
	grünen Kräutern eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt 7,10,15 (schmeckt nach Pfefferminz)	17,90€
402	Boti-Kebab: Lammfleisch, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor	
	am Spieß gegrillt 7,10,15	18,90€
403	"Chef" Shahi Tandoori: Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten 7,10,15	20,90€
404	Jhinga Shahi Tandoori: Garnelen mariniert nach Art des Hauses, im Tandoor	
	am Spieß gegrillt²	23,10€
405	Malai Tikka: Hühnchenbrustfilet, Ingwer, Knoblauch, Sahnesoße, süßlich mariniert <sup>7,10,15</sup>	20,90€
406	Achari-Chicken-Tikka: Zartes Hähnchenfleisch mariniert und serviert mit frischem	
	knackigem Gemüse 7 (pikant)	17,90€
407	Fisch Tikka: Frisches Fischfilet in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt <sup>1,7</sup>	23,10€
408	Tandori Murgh Kabab: Hähnchenkeulen, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt	
	und im Tandoor am Spieß gegrillt 7,10,15	17,90 €

# Mittags-Angebote – ① mit Basmati-Reis

500 Chickon Dhancak: Hijhnorhrustfilot gohraton in gingr gygtischen Komhir

15,90€

	509	Chicken Dhansak: Huhnerbrustfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus	
		Gewürzen, Ananas und Sahne	8,90€
	510	Fisch Madras: Rotbarschfilet in Masadas-Curry-Kokosnuss-Sauce	9,10€
	511	Lamm Sagwala: Lammfleisch mit Spinat	9,90€
	512	Aloo Channa Massala: Kartoffeln mit Kichererbsen und Massala-Soße	8,10€
	513	Navraten Curry: Frisches Gemüse mit milder Kokosnuss-Sauce	8,10€
	Mi	ttwoch	
	514	Aloo Mattar: Grüne Erbsen und Kartoffeln in Currysauce	8,10€
	515	Sabzi Mouglai: Frisches Gemüse in milder Sahne-Currysauce	8,10€
	516	Chicken Mango: Hähnchenbrustfilet in Mango-Massala-Soße	8,90€
	517	Fisch Vindaloo (scharf): Rotbarschfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Soße	9,10€
	518	Lamm Bhuna (mittelscharf): Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Paprika	9,10 €
	Do	nnerstag	
	519	Aloo Gobhi: Blumenkohl mit Kartoffeln in milder Massala-Soße	8,10€
	520	Mattar Panner: Erbsen mit hausgemachtem Käse in Massala-Soße	8,10€
	521	Murg Bhuna (mittelscharf): Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika	8,90€
	522	Fisch Mango: Rotbarschfilet in Mango-Massala-Soße	9,10€
	523	Lamm Sabzi: Lammfleisch mit frischem Gemüse	9,90€
	Fre	eitag	
	524	Aloo palak: Spinat und Kartoffeln in würziger Sauce	8,10€
0100	525	Mango Sabzi: Frisches Gemüse in Mango-Massala-Sauce	8,10€
	526	Chicken Vindaloo (scharf): Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Sauce	8,90€
	527	Fisch Curry: Rotbarschfilet in Curry-Sauce	9,10 €
i.	528	Lamm Keema Massala (pikant): Gehacktes Lammfleisch mit Erbsen, Paprika,	NA CARO
-	1	Tomaten und Zwiebeln	9,90€
	(i)	Montag bis Freitag von 11:00 bis 14:00 Uhr (außer Dienstag und an Feiertagen).	11-21

# i Die Lieferzeit beträgt je nach Entfernung 30 bis 60 Minuten

O oliver berstecher • bms berstecher marketingservices • www.bms-kreativ.de

# ತ್ತೆ Sunny Punjab Indisches Restaurant



**6** 07392 967705

07392 9702889



**©** 0152 18123854

Kapellenstraße 41 · 88471 Laupheim

## Liefer-Mindestbestellwert

Innerhalb Laupheim ab € 12,- Lieferkosten € 1,-4-8 km € 25,- | Lieferkosten € 1,50 8-12 km € 35,- | Lieferkosten € 2,-12-15 km € 50,- | Lieferkosten € 3,weitere Entfernungen auf Anfrage | Lieferzeit 30-60 Min.

Öffnungszeiten

Mo 11.00 – 14.00 | 17.00 – 22.30 Uhr Di geschlossen

Mi 11.00 – 14.00 | 17.00 – 22.30 Uhr Do 11.00 - 14.00 | 17.00 - 22.30 Uhr 11.00 – 14.00 | 17.00 – 22.30 Uhr

16.30 - 22.30 Uhr

So 11.00 - 14.00 | 17.00 - 22.00 Uhr

\*... auf Vorbestellung auch für Ihr Event!

Tolle Mittags-Angebote ! auf der Rückseite!

# Suppen

201	Delikate Linsensuppe: Indische Art, mit erlesenen Kräutern und indischen Gewürzen (19,15,17	4,/0 €
202	Tomatensuppe: Schmackhafte Suppe nach spezieller Rezeptur, aus feinsten Kräutern	
	und perfekt abgestimmter Gewürzmischung 7,9,15	4,70 €
203	Sabzi-Suppe: Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen 7,9,15	4,70 €
204	Murgh-Suppe: Hühnersuppe nordindische Art, mit indischen Gewürzen 7,9,15	4,90€
205	Jhinga-Shorba: Garnelensuppe nach südindischer Art 7,9,15	5,90€



# Vorspeisen

V	orapeiseri	
	-	
210	Samosa: Frittierte Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne, Rosinen	6,00€
211	Keema Naan: Naan gefüllt mit pikant gewürztem Lammhackfleisch 3,7	4,90€
212	Aloo Prantha: Knuspriges Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln <sup>3,7</sup>	4,80€
213	Sabzi Pakora: Gemüse der Saison, gebacken, im Teigmantel aus Kichererbsenmehl 3,7	6,50€
214	Piaz da Pakora: Zwiebelringe kräftig gewürzt, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl 1,3	5,50€
215	Mashli Pakora: Fisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl 1,3	8,50€
216	Murgh Pakora: Hühnerbrustfilet gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl 1,3	8,50€
217	Ralla Mila Pakora: Gemischtes Gemüse, Fisch und Hühnerfleisch gebacken im	
	Teigmantel aus Kichererbsenmehl 1,3	9,50€
218	Jhinga Pakora: Garnelen gebacken im Teigmantel aus Kichererbsen 1,3	11,00€
219	Khumba da Pakora: Frische Pilze gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl 1,3	5,60€
220	Bataun da Pakora: Frische Auberginen gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl 1,3	5,60€
221	Papadam: Hauchdünner gebackener und orientalisch gewürzter Linsenfladen 1,3	2,90€



222 Onion Bhahi: (2 Stück) geschnittene Zwiebeln, kräftig gewürzt und frittiert 1,3

# **Salate**

230	Hara-Bhara-Salat: Kleiner gemischter Salat der Saison	4,50€
231	Tomaten-Salat:	5,80€
232	Kashmiri-Salat: Gemischter Salat mit Tomaten und indischem Rahmkäse	7,90 €
233	Tandoori-Salat: Köstlich gegrillte Hähnchenstücke, Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln	10,00€
234	Jingha-Salat: Großer Salat mit gegrillten Riesengarnelen aus dem original indischen Lehmofen	11,00€



# Beilagen

5,90€

240	Dahi Aloo: Gewurzter Joghurt mit Kartoffeln	3,90 €
241	Tandoori Roti: Fladen-Vollkornbrot im Tandoori-Ofen gebacken	3,00 €
242	Tandoori Naan: Leichtes, knusprig gebackenes Fladenbrot	3,80 €
243	Garlic Naan: Tandoori-Brot mit frischem Knoblauch	4,10 €
244	Butter Naan: Leichtes, knusprig in Butter gebackenes Fladenbrot	4,50 €
245	Raita: Gewürzter Joghurt mit Gurke, Tomate und Zwiebeln	3,90 €
246	Mixed Pickels: Pikant und sauer eingelegte Früchte und Gemüse	2,50 €
247	Cheese Naan: Tandoori-Brot gefüllt mit Käse	5,00 €
248	Peshawari Naan: Hefeteigbrot gefüllt mit delikaten Trockenfrüchten	5,00€
249	Bhatura: Leichtes, knusprig frittiertes Fladenbrot	3,80 €

# Vegetarische Spezialitäten – ① mit Basmati-Reis

250	${\it Mattar Kumbi: Frische Champignons und grüne Erbsen in Sahnesoße, mit Rahmkäse gratiniert \it {\it T}$	12,90€
251	Sabzi Mugel-a-Azam: Verschiedene frische Saisongemüse, angerichtet in feiner	
	Cashewkern-Soße, mit Panir (indischer Käse) und Obst	12,90€
252	Sabzi Bhuna: Frisches gemischtes Gemüse in einer ausgewogenen pikanten Mischung aus	
	verschiedenen Gewürzen, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und grünen Paprika 5,7	12,90€
253	Palak Panir: Frischer, leicht gebratener hausgemachter Hüttenkäse, angerichtet in Spinat	
	und frisch gemahlenen Gewürzen <sup>7</sup>	12,90€
254	Aloo Channa Massala: Kichererbsen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln <sup>7</sup>	12,90€
255	Bhindi Massala: Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch	
	und speziellen indischen Gewürzen <sup>7</sup>	13,50€
256	"Chef" Dal: Das traditionelle indische Gericht, zubereitet aus verschiedenen indischen	
	Linsen, fein gehackten Zwiebeln und ausgesuchten Kräutern	12,90€
257	Aloo gobhi Bhuna: Blumenkohlröschen und Kartoffeln gebraten mit fein gehackten	
	Zwiebeln und frischen Kräutern	12,90€
258	Sabji Madras (scharf): Frisches Gemüse der Saison, zubereitet mit Spezial-Gewürzen,	
	angerichtet in feiner Kokosnuss-Soße 5,7	12,90€
259	Mattar Paneer: Frische Erbsen und hausgemachter Hüttenkäse, zubereitet mit Spezial-	
	Gewürzen, angerichtet in feiner Kokosnuss-Soße <sup>5,7</sup>	12,90€
260	Malai Kofta: Gebratene Gemüsebällchen aus Kartoffeln mit Gemüse, Rahmkäse und	
	Nüssen, gekocht in einer schmackhaften Sahnesoße 5,7	12,90€
261	Sabzi Kofta: Gemüsebällchen in würziger Curry-Soße <sup>7</sup>	13,90€
262	Chole Bhatura: 2 Bhature mit Kichererbsen, frischen Kräutern, Zwiebeln und Ingwer <sup>7</sup>	14,00€

# Menüs für 2 Personen

340	Menü 1: Tandoori-Menü für 2 Personen	64,90€
341	Menü 2: Seafood-Menü für 2 Personen	69,90€
342	Menü 3: Chef-Menü für 2 Personen	64,90€
343	Menü 4: Sabzi-Menü für 2 Personen	59,50€
(i)	Gerne informieren wir Sie über die jeweilige Menü-Zusammenstellung.	

# Hähnchen-Gerichte – ① mit Basmati-Reis

2/0	Chicken Korma <b>oder</b> Chicken Curry: Hannchenbrustfilet, fein mariniert mit Spezialgewurzen,	
	mit Obst, Panir (hausgemachter indischer Käse), Mandeln, und Rosinen, angerichtet in	
	milder Mandelsoße <sup>7</sup>	14,90
271	Chicken Palak: Hähnchenbrustfilet mit Spinat, zubereitet mit erlesenen Gewürzen <sup>7</sup>	14,90
272	Chilly Chicken Massala: Hähnchenbrustfilet scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer	
	und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses <sup>6,15</sup>	14,90
273	Chicken Kashmiri: Ein Gericht aus der königlichen Mogulküche – Hähnchenbrustfilet in	
	einer milden Soße aus Cashewkernen. Panir (indischer Käse) und feinen Gewürzen 7,15	14,90
274	Chicken Bhuna: Hähnchenbrustfilet in einer wohl ausgewogenen pikanten Mischung aus	
	verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünen Paprika <sup>7</sup>	14,90
275	Chicken Mango: Hühnerfleisch gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen,	
	Knoblauch, Mango und Sahne <sup>7</sup>	14,90
276	Chicken Vindaloo: Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit	
	Kartoffeln in feiner Kokosnuss-Soße, sehr scharf 7,15	14,90
277	Butter Chicken: Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Butter, angerichtet in Tomatensoße	14,90
278	Chicken Jalfraise: Hühnerfleisch mit frischem Gemüse und Ingwer, in pikanter Soße <sup>6,15</sup>	14,90

# Lamm-Garichta @mit Pace

La	IMM-GEFICATE – U mit Basmati-Keis		
280	Bakra Curry <b>oder</b> "Magal-e-Azam": Lammfleisch gekocht in einer Soße aus Cashewkernen		
	und einer Mischung aus aromatischen Gewürzen, mit Pinar (indischer Käse) und Obst <sup>7</sup>	15,90€	
281	Bakra Bhuna: Lammfleisch in einer wohl ausgewogenen Mischung aus erlesenen		
	Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Paprika <sup>7</sup>	15,90€	
282	Bakra Palak: Lammfleisch mit Spinat und erlesenen Kräutern, gekocht nach Art des Hauses <sup>7</sup>	15,90€	
283	Bakra Vindaloo: Zartes Lammfleisch (sehr scharf) zubereitet mit scharfen Spezial-Gewürzen		
	und Kartoffeln in feiner Kokosnuss-Soße 7,15	15,90€	
284	Bakra Sabzi: Raffiniert zubereitete Lammfleischwürfel, fein gewürzt, mit frischem Gemüse,		
	angerichtet nach Art des Hauses	15,90€	
285	Bakra Chili Massala: Zartes Lammfleisch scharf gewürzt, mit Ingwer und Knoblauch,		
	angerichtet nach Art des Hauses <sup>6,15</sup>	15,90€	
286	Bakra Jalfraise: Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse und Ingwer, in pikanter Soße <sup>6,15</sup>	15,90€	



# Enten-Gerichte – ① mit Basmati-Reis

	Panir (indischer Käse), fein gewürzt <sup>7</sup>
91	Batakh Bhuna: Entenfilet in einer wohl ausgewogenen pikanten Mischung erlesener
	Gewürze, mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika <sup>7</sup>
92	Batakh Palak: Entenfilet mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, gegart in einer aromatischen
	Gewürzmischung, angerichtet auf Blattspinat <sup>7</sup>
93	Batakh Jalfraise: Entenfilet mit frischem Gemüse und Ingwer, in pikanter Soße 6,15
0.4	Ratakh Vindalog: Entenfilet mit Kartoffeln, scharf oder sehr scharf, in einer roten

290 Batakh Curry **oder** "Magal-e-Azam": Entenfilet in einer milden Soße aus Cashewkernen, mit

16,90€

16,90€

16,90€ 16,90€

16,90€

Kokosnuss-Soße 7,15 295 Batakh Chili Massala: Entenfilet gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer (scharfen) roten Soße 6,15