



# AJIT PALACE

MENÜKARTE

INHABER:  
AMARJIT SINGH  
VOISWINKELER STRASSE 2  
51467 BERGISCH GLADBACH

TELEFON:  
02202 4799751

MAIL:  
INFO@AJITPALACE.DE

## APERITIV

1	<b>Martini</b> <small>U</small>	Bianco, Rossa oder Dry	4cl	2,50
2	<b>Campari</b> <small>U(1)</small>	pur	4cl	3,70
3	<b>Campari</b> <small>U(1)</small>	mit Orangensaft	4cl	4,30
4	<b>Campari Soda</b> <small>U(1)</small>		4cl	4,10
5	<b>Sherry</b> <small>U</small>	Dry oder Medium	4cl	2,50
6	<b>Bitterino</b>	mit Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	3,50
7	<b>Pink Gin Prosecco</b> <small>U</small>	Cocktail	0,25 l	5,90
8	<b>Aperol Spritz</b> <small>U(1)</small>		0,25 l	5,90



## SALATE / SALADS

Wählen Sie zwischen drei Dressings:  
Knoblauch, Vinaigrette und Mango

20	<b>Beilagensalat</b>	Gemischter Salat Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Mais, karamellisierte Kerne, Croutons und Granatapfel	<small>AKH</small>	4,90
21	<b>Gemischter Salat</b>	Saisonsalat Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Mais, karamellisierte Kerne Croutons und Granatapfel	<small>AKH</small>	8,20
22	<b>Chicken Salat</b>	Gemischter Salat (wie Nr. 21) mit Kokos-Curry Hähnchen	<small>AKGH</small>	10,80
23	<b>Mashi Salat</b>	Gemischter Salat (wie Nr. 21) mit gebratenem Lachs und Käse	<small>1)2)AFGG</small>	12,20
24	<b>Indischer Salat</b>	Gemischter Salat (wie Nr. 21) mit Leckereien aus der Heimat	<small>AKGH</small>	12,20

*Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe befindet sich auf der letzten Seite.*

## SUPPEN / SOUPS

- |    |                       |                                      |   |      |
|----|-----------------------|--------------------------------------|---|------|
| 30 | <b>Tomato Saar</b>    | Tomaten-Suppe indische Art           | G | 5,70 |
| 32 | <b>Karotten Suppe</b> | Karotten-Passionsfrucht-Ingwer Suppe | G | 5,20 |
| 33 | <b>Linsensuppe</b>    | Gelbe Linsen Indische Art            |   | 5,70 |



## VORSPEISEN / STARTER

mit drei verschiedenen Chutney Saucen  
und einem kleinen Salatbouquet

Veg.

- |    |                                 |  |       |      |
|----|---------------------------------|--|-------|------|
| 40 | <b>Samosa (2 Stück)</b>         | Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen  |       | 4,80 |
| 41 | <b>Samosa (1 Stück)</b>         | Samosa mit Kichererbsen Sauce  |       | 6,10 |
| 42 | <b>Vegetarische Pakora</b>      | Gemischtes Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert  |       | 5,90 |
| 43 | <b>Hara Bara Kebab</b>          | Spinat, Kartoffel, Frischkäse und grüner Chili   |       | 4,90 |
| 44 | <b>Cheese Chilli Roll</b>       | Ziegenkäse, Jalapenos eingerollt in Filoteig   | A/G   | 4,90 |
| 45 | <b>Cheese Chana<br/>Crunchy</b> | Falafel gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse   | A/G   | 4,90 |
| 47 | <b>Chaat Papri</b>              | Griesmehl, Baby papad mit Kartoffeln, Zwiebeln,<br>Kirchererbsen, Granatapfel in Joghurt -Tamarinden Sauce | A/G/H | 6,90 |
| 48 | <b>Papadam</b>                  | knuspriges Brot mit frischen Tomaten,<br>Zwiebeln und Minz-Coriander                                       |       | 4,90 |

*Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe befindet sich auf der letzten Seite.*

## VORSPEISEN / STARTER

mit drei verschiedenen Chutney Saucen  
und einem kleinen Salatbouquet

Non-Veg.

- |    |  |   |      |      |
|----|--|---|------|------|
| 49 | <b>Hähnchen Sprossen<br/>(Spring Roll)</b> | Frühlingsrollen indische Art<br>gefüllt mit Hähnchenfleisch<br>und Sprossen | C)   | 4,90 |
| 50 | <b>Fisch Rawa Finger</b>                   | frittierter Fisch in Reismehl   | F)   | 6,90 |
| 51 | <b>Chicken Pakora</b>                      | Hähnchenbrustfilet in Kirchererbsenmehl                                     |      | 5,50 |
| 52 | <b>Gebratene<br/>Garnelen</b>              | Garnelen in Knoblauch -Gemüse<br>mit indischen Gewürzen und Olivensud       | B)   | 8,90 |
| 53 | <b>Kokos Curry<br/>Hähnchen</b>            | Hähnchen frittiert mit Kokosnuss  | A/G) | 5,70 |
| 54 | <b>Hackfleisch<br/>Bällchen</b>            | Lamm Hackfleischbällchen in Tomaten-Chilli -Sauce                           | A)   | 5,90 |
| 55 | <b>Seekh Kebab</b>                         | Lamm und Hähnchen Hackfleisch<br>mit indischen Gewürzen                     | C)   | 6,80 |



## VORSPEISEN VARIATIONEN/ STARTER MIX

Vielfalt genießen und Neues entdecken.

Wenn Sie neugierig sind und gerne überrascht werden,  
sind Sie mit unseren Vorspeisen-Variationen perfekt beraten

- |    |  |                  |  |       |
|----|--|------------------|--|-------|
| 70 | <b>Gemischte<br/>Vorspeisen</b>          | Veg. & Non -Veg. |  | 10,50 |
| 71 | <b>Gemischte<br/>Vorspeisen Non-Veg.</b> | (aus dem Tandoor |  | 15,70 |

*Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe befindet sich auf der letzten Seite.*

## INDISCHES BROT / NAAN

80	<b>Butter Naan</b>	Indisches Brot mit Butter	A/G	2,50
81	<b>Garlic Naan</b>	indisches Brot mit Knoblauch	A/G	3,50
82	<b>Puri</b>	gebackenes Brot aus Vollkorn Weizenmehl	A/G	2,90
83	<b>Chapati</b>	Brot aus Vollkornmehl	A	2,20
84	<b>Bullet Naan</b>	indisches Brot mit frischem Chilli und Knoblauch	A/G	3,80
85	<b>Cheese Naan</b>	indisches Brot mit Käse	A/G	4,00
86	<b>Peshwari Naan</b>	indisches Brot mit Rosinen und Nüssen	A/G/H	4,30
87	<b>Keema Naan</b>	indisches Brot mit Hackfleisch, Zwiebeln, Chili und Käse	A/G	4,00



## EXTRAS

90	<b>Papadam</b>	(knuspriges Linsenbrot		1,20
91	<b>Chutney</b>	Mango, Tamarinden und Minze		1,80
92	<b>Ratai</b>	Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen	G	3,90
93	<b>Joghurt</b>	Natur Joghurt	G	2,90
94	<b>Pickle</b>	gemischtes, eingelegtes Gemüse		2,00

*Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe befindet sich auf der letzten Seite.*

# GEFLÜGEL/ CHICKEN

alle Gerichte mit Basmati Reis

100	<b>Chicken Korma</b>	Hähnchenbrustfilet in Kokosnuss-Curry Cremesauce	GH/	12,90
101	<b>Chicken Curry</b>	Hähnchenbrustfilet in Curry Sauce	G/	13,20
102	<b>Chicken Tikka Masala</b>	Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor in feiner Joghurt-Curry Sauce	G/	13,90
103	<b>Butter Chicken</b>	Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor mit Tomaten, Mandeln in köstlicher Buttersauce, verfeinert mit Sahne	G/	13,90
104	<b>Chilli Chicken</b>	frittiertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Indo-China-Art	G/	14,50
105	<b>Chicken Makhani</b>	Hähnchenbrustfilet mit Curry, Creme Fraiche, Honig und Bockshornkleeblättern	G/	13,20
106	<b>Chicken Kandhari</b>	Hähnchenbrustfilet in Cashew-nut-pesto, Granatapfel Curry Sahne Sauce	G/	13,80
107	<b>Chicken Xacuti</b>	Hähnchenbrustfilet Kokosnuss-Erdnuss in Tamarinden Curry Sauce (süß-sauer	EGH/	13,20
108	<b>Chicken Kashmiri</b>	Hähnchenbrustfilet mit Kashmiri-Gewürzen Ananas und Joghurt-Curry-Sauce (fruchtig	G/	13,50
109	<b>Methi Malai Murgh</b>	mariniertes Hähnchenbrustfilet in Cashewnuss-Pesto, Bockshornkleeblätter und Joghurt-Cremesauce	GH/	13,80
110	<b>Chicken Masala</b>	Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Champignons in Tomaten-Curry-Sauce	G/	13,90
111	<b>Tandoori Chicken</b>	Hähnchenbrustfilet gegrillt auf indische Art mit Paprika Champignons und Kokos-Curry Sauce (fruchtig)	G/	13,90
112	<b>Saagwala Chicken</b>	Hähnchenbrustfilet mit Spinat in Curry	G/	13,20
113	<b>Chicken Pista Curry</b>	Hähnchenbrustfilet mit Pistazien, Pesto und Joghurt-Curry-Cream Sauce	GH/	13,90

*Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe befindet sich auf der letzten Seite.*

## LAMM/LAMB

alle Gerichte mit Basmati Reis

120	<b>Lamm Torri</b>	Lammfleisch mit Zucchini, Bockshornkleeblättern (kasturi methi in Joghurt-Curry Sauce	Gj	15,60
121	<b>Lamm Kadai</b>	Lammfleisch pikant zubereitet mit frischen Tomaten, Paprika, Mandel Pesto, Senfkörner in Tomaten-Curry Sauce	G/Hj	15,80
122	<b>Achari Ghost</b>	Lammfleisch mit Curry Sauce, frischen Tomaten und Zwiebeln	Gj	15,50
123	<b>Malabari Mutton</b>	Lammfleisch mit Kokosnuss und frischen Tomaten in Curry -Cream Sauce	G/Hj	15,70
124	<b>Mango Ghost</b>	Lammfleisch in Mango-Joghurt-Sauce mit indischen Gewürzen	Gj	15,90
125	<b>Lamm Bindhi</b>	Lammfleisch mit Okraschoten, in Joghurt-Curry-Sauce mit indischen Gewürzen	Gj	15,20
126	<b>Saagwala Ghost</b>	Lammfleisch mit Spinat, Tomaten -Sahne-Curry Sauce	Gj	15,20
127	<b>Shahi Korma</b>	Lammfleisch mit Cashew-nut-pesto und Creme Fraiche	G/Hj	15,90
128	<b>Lamb Mushroom</b>	Lammfleisch mit Champignons in Tomaten-Curry-Sauce	Gj	15,20
129	<b>Lamb Vindaloo</b>	Lammfleisch mit Kartoffeln in scharfer Sauce		14,90



*Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe befindet sich auf der letzten Seite.*

## FISCH/ FISH

alle Gerichte mit Basmati Reis

- |     |                                    |  |         |       |
|-----|------------------------------------|--|---------|-------|
| 140 | <b>Fish Curry</b>                  | Lachs in einer delikaten milden Curry Sauce  | FG      | 15,30 |
| 141 | <b>Fish Moilee</b>                 | Lachsfilet mit Sesampesto, Champignons, Weißwein und Curry Sauce                     | 2FGKJLH | 15,80 |
| 142 | <b>Malvani Fish Curry</b>          | Rotbarschfilet mit Kokosnuss und Tamarinden Curry Sauce                              | FH      | 15,90 |
| 143 | <b>Lemon Fish Curry</b>            | Zanderfilet mit Knoblauch und Zitronen Marinade in Pfeffer Curry Sauce               | FG      | 18,90 |
| 144 | <b>Goa Fish Curry</b>              | Lachsfilet in Kokoscurry Sauce Goa Art   | FGH     | 15,50 |
| 145 | <b>Scampi indische Art</b>         | Scampi mit indischen Gewürzen und Tomaten-Curry-Sauce                                | BG      | 16,20 |
| 146 | <b>Scampi Prawn Coconut Masala</b> | Scampi mit Kokosnussmilch, Essig, frischen Tomaten, Sahne, cremiger süß -sauer-Sauce | 2BFGHL  | 16,30 |
| 147 | <b>Scampi Palak</b>                | Scampi mit Spinat und indischen Gewürzen   | BG      | 16,50 |



*Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe befindet sich auf der letzten Seite.*



# TANDOORI SPEZIALITÄTEN/ TANDOORI SPECIALITIES

alle Gerichte mit Basmati Reis und Gemüse

- |     |                        |  |                        |       |
|-----|------------------------|--|------------------------|-------|
| 160 | <b>Trianga Tikka</b>   | Gemischter Tikka Teller<br>(Chicken, Malai und Harayali Tikka)                   | <small>C/G/H/W</small> | 16,90 |
| 161 | <b>Lamb Tikka</b>      | Lamm mariniert<br>in einer speziellen Tikka Marinade<br>gegrillt im Tandoor      | <small>G/W</small>     | 15,90 |
| 163 | <b>Mix Fish Teller</b> | Gemischter Fisch Teller<br>mit Lachs, Garnelen<br>und Fisch Tikka in Marinade    | <small>B/G/W</small>   | 18,90 |
| 164 | <b>Paneer Tikka</b>    | Indischer Weichkäse<br>in einer speziellen Tikka Marinade<br>gegrillt im Tandoor | <small>G/W</small>     | 14,50 |



*Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe befindet sich auf der letzten Seite.*

# VEGETARISCH / VEGETARIAN

alle Gerichte mit Basmati Reis

170	<b>Mix Vegetable</b>	Gemischtes Gemüse in Kokos-Curry Sauce (fruchtiger Geschmack)	G	12,80
171	<b>Alu palak</b>	Kartoffeln mit Spinat in Curry Sauce	G	12,50
172	<b>Matar Paneer</b>	Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen und Curry Sauce	G	12,80
173	<b>Chilli Paneer</b>	Hausgemachter Frischkäse mit grünem Chilli, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander in scharfer Sauce	G/G	13,50
174	<b>Aloo Gobi</b>	frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit indischen Gewürzen	G	12,20
175	<b>Bhindi Masala</b>	frische Okraschoten mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und gebratenen Zwiebeln	G	13,50
176	<b>Dal Makhani</b>	Linsen auf indische Art	G	11,80
177	<b>Paneer Tikka Masala</b>	Hausgemachter Frischkäse, Paprika in Joghurt, eingerollt im Tandoor Ofen in Tomaten- Kokos-Cremesauce	G/H	13,80
178	<b>Aloo Chana</b>	Kartoffeln mit Kichererbsen in Curry Sauce	G	11,90
179	<b>Malai Koffte</b>	Bällchen aus hausgemachtem Frischkäse, Kartoffeln und Nüssen in Tomaten-Cremesauce	G/H	12,70
180	<b>Palak Paneer</b>	Hausgemachter Frischkäse mit Spinat in pikanter Sauce	G	12,90
181	<b>Dal Tadka</b>	Gelbe Linsen mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gekocht		11,80

*Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe befindet sich auf der letzten Seite.*

## BIRYANI / PILAU

ein sehr aromatisches „Paella-Type“ Gericht  
aus der Pfanne, mit mit Safran gefärbtem Basmati Reis,  
feinen Kräutern und Gewürzen.  
Serviert mit Raita/Joghurt Sauce

190	<b>Chicken Biryani</b>	Hähnchenfleisch, Karotten, Erbsen und Zwiebeln	Gj	13,50
191	<b>Lamm Biryani</b>	Lammfleisch, Kichererbsen und Zwiebeln	Gj	14,90
192	<b>Veg Pilau</b>	gebraten mit versch. frischem Gemüse	Gj	11,90

## KINDERKARTE / CHILDREN CARD

200	<b>Pasta Butter</b>	Nudeln mit geschmolzener Butter	AjGj	5,50
201	<b>Pasta Pollo</b>	Nudeln mit Hähnchenfleisch in Sahne-Sauce	AjGj	6,50
202	<b>Hähnchen Schnitzel</b>	Hähnchenfleisch paniert mit holländischen Pommes	AjGj	8,50
203	<b>Chicken Nuggets</b>	Hähnchen Nuggets mit holländischen Pommes	AjGj	7,50
204	<b>Naan Roll</b>	Indisches Brot mit Chicken Tikka und Salat Füllung	AjGj	7,80
205	<b>Pommes</b>	Holländische Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	Gj	3,50

## NUDELN / PASTA

Für alle, die kein Indisches Essen mögen

210	<b>Pasta alla Chef</b>	Nudeln mit Champignons, Spinat, Knoblauch, Zwiebeln mit Sahne Sauce und frischem Parmesan	AjGj	10,90
213	<b>Pasta Pollo</b>	Nudeln mit Hähnchen Streifen in einer englischen Curry -Sahne Sauce	AjGj	12,50

*Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe befindet sich auf der letzten Seite.*