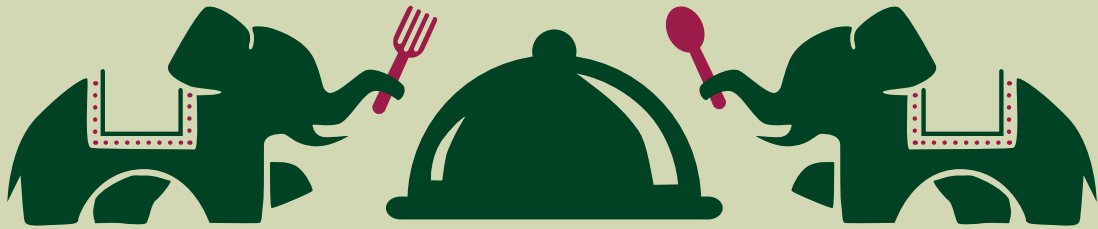
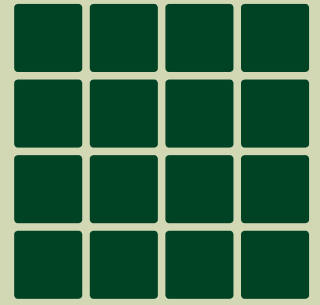
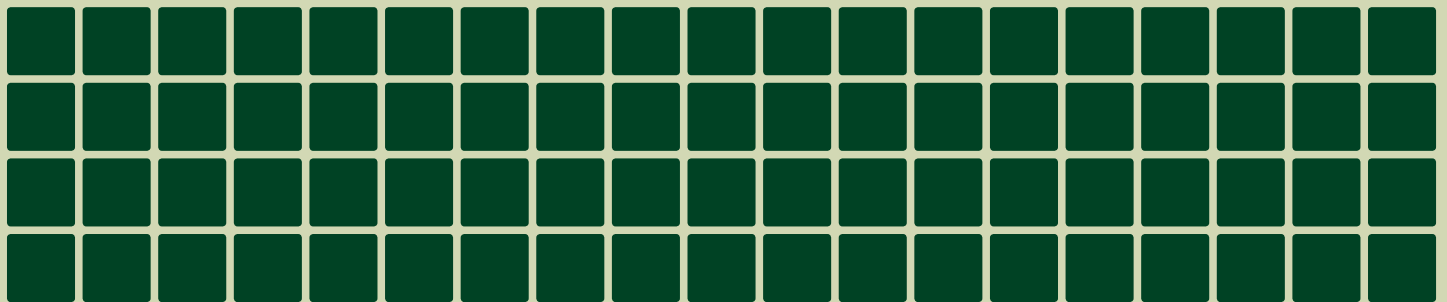
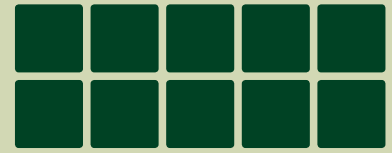
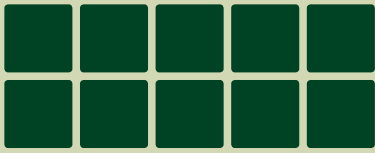


*Frankfurter
Küche*



Punjabi Dhaba





SUPPEN UND VORSPEISEN / *Soups and starters*

PAPPADAMS

Knusperig gebackene Cracker aus Linsenmehl serviert mit Mango Chutney
Baked lentil crackers served with mango chutney

3,00 €

LINSEN SUPPE

Rote Linsensuppe mit Joghurt & Kokosmilch
Red lentil soup with yoghurt & coconutmilk

4,90 €

VEGETARISCHE SAMOSA^G

mit Kichererbsen, Minze, Mango & Tamarind Chutney

4,90 €

CHICKEN SAMOSA^G

mit Hähnchenfleisch, Kichererbsen, Minze, Mango & Tamarind Chutney

6,90 €

MIX VEG PAKORAS^G

verschiedene Gemüse, ausgebacken in speziell gewürztem Kichererbsenteig
mixed vegetables coated with a well seasoned chickpea flour batter

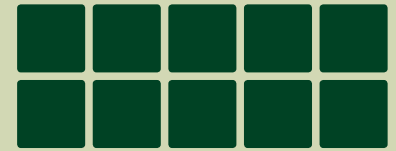
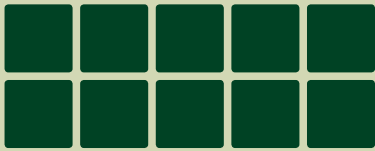
6,90 €

CHICKEN TIKKA^G

zartes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart mit Koriander Chutney
tender chicken filet roasted in tandoor oven served with coriander chutney

9,90 €





TANDOOR SPEZIALITÄTEN / *Tandoori Specialities*

TANDOORI CHICKEN^G

zarte Hähnchen Keule nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß
im traditionellen Lehmofen gegart

chickenlegs marinated for 24 hours and roasted in traditional clay oven

14,90 €

CHICKEN TIKKA^G

zartes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart mit Koriander Chutney

tender chicken filet roasted in tandoor oven served with coriander chutney

15,90 €

LAMB TIKKA^G

saftige Lammrückenfiletstücke nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß
im traditionellen Lehmofen gegart

juicy lamb filet marinated for 24 hours and roasted in traditional clay oven

21,90 €

TANDOORI MIX^{B,G}

Komposition aus Hähnchenbrustfilet, Lammrückenfilet, Rinderfilet
und Lamm chops

mixed grill with chicken filet, lamb filet, beef filet and lamb chops

29,90 €

HEILBUTT TIKKA^{B,G}

Filetstücke aus weißen Heilbutt nach einer 24-stündige Marinade
am Spieß im traditionellen Lehmofen gegart

white halibut marinated for 24 hours and roasted in a traditional clay oven

21,90 €

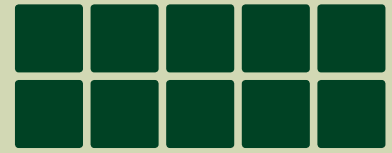
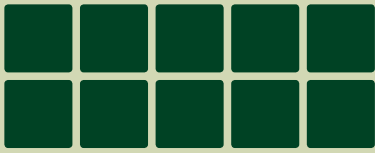
SALMON TANDOORI^{B,G}

Wildlachsfiletstücke nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß
im traditionellen Lehmofen gegart

*Wild salmon filet marinated for 24 hours and roasted in a traditional
clay oven*

21,90 €





VEGETARISCH / *Vegetarian*

DAAL MAKHANI^D

schwarze Linsen, gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer in einer cremigen Butter-Curry-Rahmsoße

12,90 €

DAAL TAKRA (vegan)

Gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch

12,90 €

RAJMA CHAWAL (vegan)

Rote Kidney Bohnen in einer exotische Curry Soße
Kidney beans route in a exotic curry sauce

12,90 €

BENGEN BARTHA^G (vegan)

Aubergine in Tandoor gegart, püriert mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch & frischem Ingwer gebraten
eggplant grilled in tandoor, mashed and sauted with onions, tomatoes, garlic & fresh ginger

12,90 €

ALOO CHANNA MASALA (vegan)

Kichererbsen und Kartoffeln in einer Curry Soße
chickpeas and potatoes in curry sauce

12,90 €

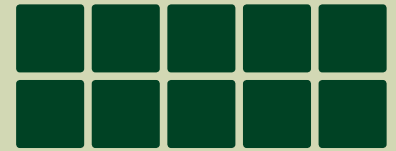
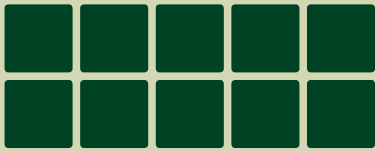
ALOO GOBI^A (vegan)

frischer Blumenkohl zubereitet mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und Koriander
fresh cauliflower and potatoes with onion, ginger and coriander

12,90 €

Alle Speisen servieren wir mit Basmati Reis oder ein Naan Brot





VEGETARISCH / *Vegetarian*

VEGETABLE KORMA^{D,K}

Mit Gemüse in einer milden Kokos-Curry-Sahne-Sauce mit Mandeln, Cashewkernen und Safran

14,90 €

MATTAR PANEER^D

Grüne Erbsen mit hausgemachtem Frischkäse

Green peas and homemade cheese

12,90 €

PALAK PANEER^D

Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, frischen Kräutern, grüne Erbsen und hausgemachtem Frischkäse

Homemade fresh cheese with spinach, onions and fresh herbs

13,90 €

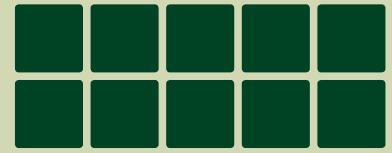
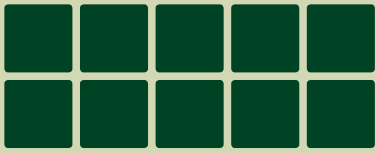
SHAHI PANEER MASALA^D

Hausgemachte Frischkäse serviert in einer Garam Masala Sahne Soße mit Mandeln und gemahlene Bockhornkleesamen

Homemade fresh cheese with a creamy garam masala sauce with almonds and ground fenugreek seeds

14,90 €





HÄHNCHEN GERICHTE / *Chicken*

CHICKEN MANGO CURRY^{D,G}

zartes Hühnerfleisch in einer milden Curry Sahne Soße mit Mango

14,90 €

CHICKEN KORMA^{D,G,K}

Hähnchenfleisch in einer milden Kokos Curry Sahne Soße mit Mandeln, Cashewkernen und Safran

14,90 €

CHICKEN TIKKA MASALA^{D,G}

marinierte und im Tandoor gegarte Hähnchenbrustfiletstücke serviert in einer traditionellen Masala Soße

14,90 €

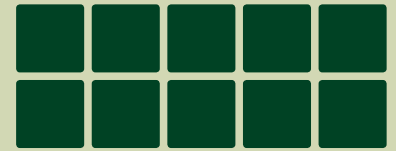
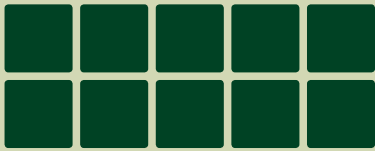
KARAHI CHICKEN^G

Hühnerfleisch im Karahi zubereitet mit Kirchtomaten, Ingwer und frischem Koriander

14,90 €

Alle Speisen servieren wir mit Basmati Reis oder ein Naan Brot





HÄHNCHEN GERICHTE / *Chicken*

CHICKEN VINDALOO^G

gebratene Hähnchenbrustfilet, zubereitet in einer pikanten Soße aus Kashmiri Chillis und gemahlene Granatapfelkernen

14,90 €

PALAK CHICKEN^G

schonend gegartes Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat, Ingwer und Kardamon

14,90 €

CHICKEN CHILI^D

Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, rote Zwiebeln, frischem Ingwer, Kashmiri Chillis und Frühlingslauch

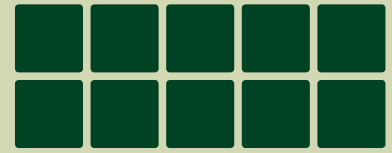
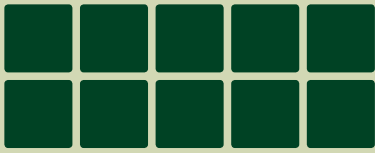
14,90 €

BUTTER CHICKEN^{D,G}

mariniert und im Tandoor gegarte Hähnchenbrustfiletstücke serviert in einer Garam Masala Sahne Soße

14,90 €





LAMM & RINDFLEISCH / *Lamb & Beef*

LAMB KORMA^{D,G,K}

Lammfleisch in einer milden Kokos Curry Sahne Soße mit Mandeln, Cashewkernen und Safran

lamb in a creamy coconut curry sauce with almonds, cashew and saffron

18,90 €

LAMB TIKKA MASALA^{D,G,}

Marinierte und im Tandoor gegerate Lammrückenfiletstücke serviert in einer traditionellen Masala Soße

marinated lamb filet roasted in tandoor served with traditional masala sauce

18,90 €

ROGAN JOSH^{A,G,}

Lammfleisch mit Kardamon, Zimt, Ingwer und Kashmiri Chilis

lamb with cardamon, cinnamon, ginger and kashmiri chilies

18,90 €

LAMB VINDALOO^G

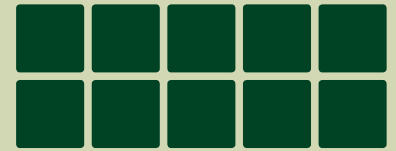
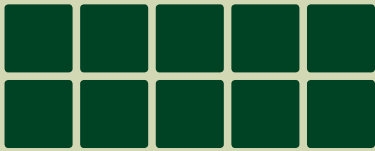
gebratenes Lammfleisch in einer pikanten Soße aus gemahlenden Granatapfelkernen, Koriander, Zimt und Kartoffeln

lamb in a tangy piquant sauce

18,90 €

Alle Speisen servieren wir mit Basmati Reis oder Naan Brot





LAMM & RINDFLEISCH / *Lamb & Beef*

KARAHI LAMB^G

Lammfleisch mit Karahi zubereitet mit Kirschtomaten, Ingwer und frischem Koriander

lamb cooked in a karahi with cherry tomatoes, fresh ginger and coriander

18,90 €

BEEF TIKKA MASALA^{D,G}

Marinierte und im Tandoor gegarte Roastbeef, serviert in einer traditionellen Masala Soße.

beef, roasted in tandoor served with traditional masala Sauce.

21,90 €

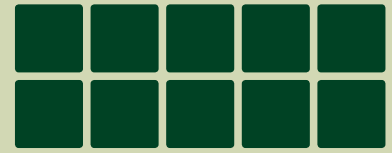
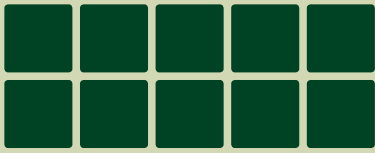
BEEF BHUNA^G

saftig gebratener Roastbeef zubereitet mit Kirschtomaten, Ingwer und frischem Koriander

Juicy roasted beef with cherry tomatoes, ginger and fresh coriander

21,90 €





FISCHSPEZIALITÄTEN / *Seafood*

FISH KORMA^{B,D,G}

Wildlachfilet in einer milden Kokos Curry Sahne Soße mit Mandeln, Cashewkernen und Safran.

wild salmon in a creamy coconut curry sauce with almonds, cashew and saffron.

18,90 €

MACHLI MASALA^{B,G}

Filet vom weißen Heilbutt zubereitet mit Kirschtomaten, frischem Ingwer & Koriander

white halibutt filet with cherry tomatoes, fresh ginger and coriander.

21,90 €

PRAWN MASALA^{C,G}

Riesengarnelen zubereitet mit Kirschtomaten, frischem Ingwer & Koriander

king prawns with cherry tomatoes, fresh ginger and coriander.

24,90 €

PRAWN DANSEK^{C,D,G}

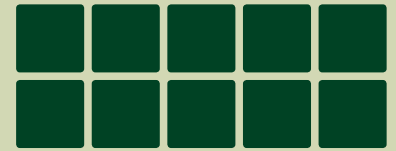
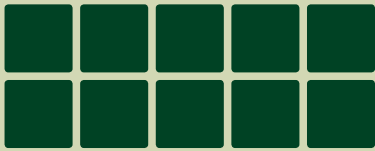
Riesengarnelen in einer Kokos Curry Sahne Soße mit gelben Linsen.

King prawns in a creamy coconut curry sauce with yellow lentils.

24,90 €

Alle Speisen servieren wir mit Basmati Reis oder Naan Brot





BIRYANI/ *Rice Gerichte*

AROMATISCH GEWÜRZTE BASMATI REISPFANNEN

VEG BIRYANI^K

mit verschiedenem Gemüse serviert mit Raita.

Stir fried rice bowl with fresh vegetables served with raita.

12,90 €

CHICKEN BIRYANI^K

mit Hähnchenbrustfilet serviert mit Raita.

Stir fried rice bowl with chickenbreast filet served with raita.

14,90 €

LAMB BIRYANI^K

mit saftigem Lammfleisch serviert mit Raita.

Stir fried rice bowl with Lamb filet served with raita.

16,90 €

BEEF BIRYANI^K

mit gebratenem Rindfleisch serviert mit Raita.

Stir fried rice bowl with beef served with raita.

18,90 €

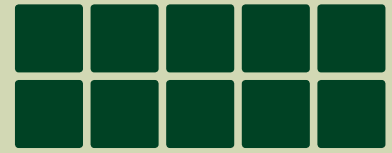
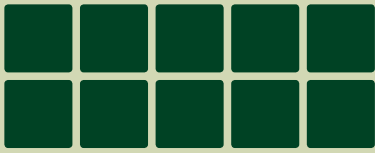
SEAFOOD BIRYANI^{B,C,K}

mit weisem Heilbutt, Wildlachs und Riesengarnelen serviert mit Raita.

Stir fried rice bowl with white halibut, wild salmon and king prawns served with raita.

24,90 €





BEILAGEN/ *Dishes*

PORTION REIS

4,50 €

ROTI - Fladenbrot aus Roggenmehl

2,50 €

NAAN BROT^{A,D,I,G} - Butter, Garlic, Cheese

3,00 €

PARATHA^{A,D,I} - Blätteriges Fladenbrot aus Vollkornmehl, in Butter gebacken
buttered flat bread made from whole wheat flour:

3,00 €

RAITA^{D,I} - Joghurt mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern
Yogurt with tomatoes, cucumber and fresh herbs.

4,50 €

BEILAGEN SALAT

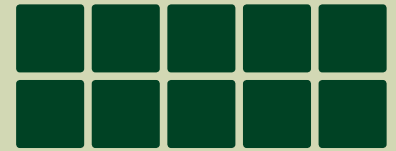
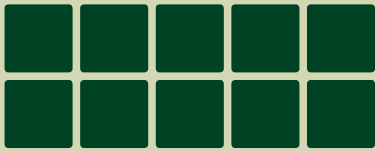
5,90 €

Mixed Salad

Allergene

- A) Eier und draus gewonnene Erzeugnisse
- B) Fisch und draus gewonnene Erzeugnisse
- C) Krebstiere und draus gewonnene Erzeugnisse
- D) Milch und draus gewonnene Erzeugnisse
- E) Sellerie und draus gewonnene Erzeugnisse
- F) Sesamsamen und draus gewonnene Erzeugnisse
- G) Schwefeldioxid und Sulphite
- H) Erdnüsse und draus gewonnene Erzeugnisse
- I) glutenhaltiges Getreide und draus gewonnene Erzeugnisse
- J) Lupine und draus gewonnene Erzeugnisse
- K) Schalenfrüchte und draus gewonnene Erzeugnisse
- L) Senf und draus gewonnene Erzeugnisse
- M) Sojabohnen und draus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und draus gewonnene Erzeugnisse





NACHSPEISEN / *Desserts*

FIRNI^{D,K}

Milchreispudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien.

rice pudding with rosewater, almonds and pistachio.

5,90 €

GULAB JAMUN^D

Goldbraunen Teigbällchen aus Khoya in Honigsirup.

sweet balls made from khoya in honey sirup.

5,90 €

RASS MALAI^{D,K}

leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milchcreme mit Pistazien.

Fresh milk cheese flavoured with pistachio.

6,90 €

MANGO DREAM^D

Bourbon Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree.

bourbon vanilla ice-cream, glazed with mango puree

6,90 €

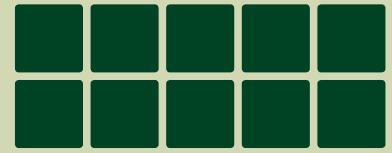
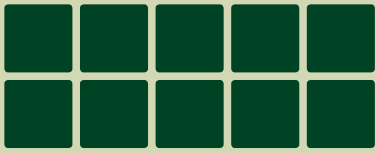
ALMOND MILK KULFI^{D,K}

hausgemachte Eisspezialität

homemade icecream

6,90 €





INDISICHE GETRÄNKE/ *Idina drinks*

LASSI süß oder salzig

0,3 2,50 €

0,5 3,90 €

ANANAS LASSI

0,3 2,90 €

0,5 4,90 €

MANGO LASSI

0,3 2,90 €

0,5 4,90 €

KINGFISHER PREMIUM LAGER BEER

0,33 3,90 €

FRISCHER INGWER TEE MIT HONIG

3,90 €

FRISCHER MINZE TEE MIT HONIG
UND PINIENKERNEN

4,50 €

HEISSE ZITRONE MIT HONIG

3,90 €





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / *Non alcohol*

SÄFTE & SCHORLEN (von Rapps)

Apfelsaft naturtrüb

klein

0,3

3,10 €

groß

0,4

4,10 €

Orangen-, Maracuja-, Kirsch-, Bananensaft

klein

0,3

3,50 €

groß

0,4

4,50 €

SELTERS WASSER

klein

0,25

2,60 €

groß

0,5

4,90 €

Flasche

0,75

6,90 €

**COCA COLA ^{4,8}, COLA LIGHT ^{4,8,11},
FANTA^{3,4} & SPRITE ^{3,4}**

0,33

3,90 €

ORANGINA

0,2

3,30 €

ALMDUDLER

0,35

4,10 €

BIO-RHABARBER SCHORLE

0,33

3,90 €

JOHANNISBEER SCHORLE

0,3

3,90 €

BIONADE

0,33

3,90 €

BIZZL LEICHT & FIT GRAPEFRUIT

0,4

3,90 €

BITTER LEMON ⁹, GINGER ALE ⁴

0,2

2,90 €

TONIC WATER ⁹

RED BULL¹⁰

0,25

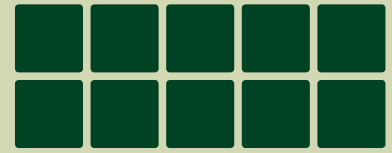
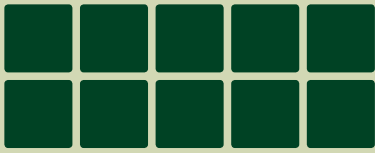
4,90 €

ARIZONA ICE TEA ³ (Blueberry & Pomegranate)

0,5

4,50 €





BIERE / *Beer*

VOM FASS / *Draught Beer*

RÖMERPILS

0,3 3,50 €

0,5 5,50 €

RÖMERPILS naturtrüb

0,3 3,70 €

0,5 5,70 €

KRUSOVICE dunkel

0,5 5,50 €

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

0,5 5,50 €

AUS DER FLASCHE / *Botled Beer*

SCHÖFFERHOFER

(hell, dunkel, kristall & alkoholfrei)

0,5 5,50 €

CLAUSTHALER extraherb

0,33 3,50 €

KRAFTMALZ

0,33 3,50 €

APFELWEIN & PROSECO / *Applewine & Proseco*

APFELWEIN (Familie Sattler, Sonnenhof, Odenwald)

klein

0,25 2,25 €

groß

0,5 4,50 €

PROSECCO vom Fass

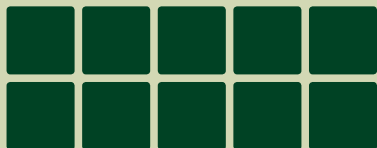
0,1 4,50 €

PROSECCO SPUMANTE Scavi & Ray extra trocken

Flasche

0,75 34,90 €





SPIRITUOSEN

MARTINI BIANCO

VODKA, TEQUILA

JÄGERMEISTER, AVERNA, RAMAZOTTI,

FERNET BRANCA

BALLENTINES ⁴ auf Eis

BAILEYS ^{C,4,8}

CHIVAS REGAL ⁴, JIM BEAM ⁴, TULLAMORE ⁴

LONGDRINKS

VODKA LEMON ⁹, GIN TONIC ⁹,

JACKY-COLA ^{4,8,11}, SPRITZ ⁴ (Aperol-Prosecco)

SPECIALS

Grappa, Mispel, Kirschwasser, Williams-Birne

6 CL 8,90 €

2 CL 3,80 €

2 CL 3,80 €

4 CL 6,90 €

4 CL 6,90 €

4 CL 8,90 €

4 CL 8,90 €

2 CL 4,50 €

WARME GETRÄNKE / *Hot drinks*

ESPRESSO

DOPPELTER ESPRESSO

KAFFEE

CAPPUCCINO

MILCHKAFFEE

LATTE MACCHIATO

TEE (verschiedene Sorten auf Anfrage)

2,20 €

3,20 €

2,60 €

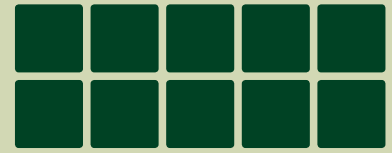
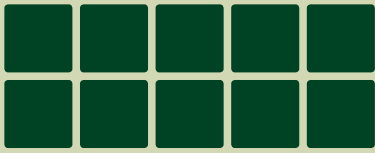
2,90 €

3,90 €

4,50 €

2,50 €





WEISSWEIN / *White wine*

RIESLING • Rheinhessen, Frankfurt

GRAUER BURGUNDER • Vier Jahreszeiten, Pfalz

Trocken - ansprechender grauer Burgunder mit viel Substanz und fruchtiger Würze.

SCHEUREBE • Louis Guntrum, Rheinhessen

Halbtrocken - frisch-fruchtig und süffig mit feiner Süße. Perfekt zu vielen Speisen, aber auch solo gerne getrunken.

CHARDONNAY • Vignerons de 4 Chemins, Frankreich

Feiner Chardonnay mit ansprechender Zitrusfrucht & saftiger Note.

RIESLING • Dr. Pauly, Mosel

Feine Noten von Pfirsich und Apfel, die Säure ist angenehm eingebunden und macht den Wein dadurch zu einem universalen Begleiter für Speisen aller Art.

WEISSBURGUNDER • Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

Verführerische Aromen von reifer Honigmelone und Zitrusfrüchten, am Gaumen ein cremiger Schmelz verbunden mit charmantem Fruchtkörper und lebendiger Spritzigkeit

0,25 L

6,90 €

6,90 €

6,90 €

0,5 L

13,90 €

13,90 €

13,90 €

0,75 L

28,90 €

29,90 €

34,90 €

ROSE / *Rose wine*

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

• Weingut Ernst, Rheingau

Vollmundig im Geschmack, leicht im Abgang. Ein typischer Rosèwein des bekannten Familienweinguts vom Rheingauer Spätburgunder.

ROSATO TERRE CAMPO SASSO • Sizilien, Italien

Saftiger Rose mit intensiven Aromen, dabei erfrischend und einladend, ein echter sonnenverwöhnter Sizilianer.

0,25 L

6,90 €

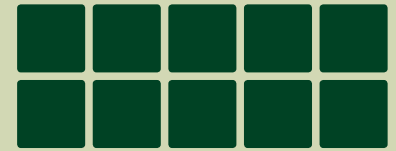
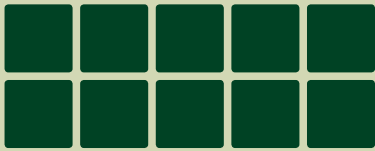
0,5 L

13,90 €

0,75 L

28,90 €





ROTWEIN / *Red wine*

CABERNET SAUVIGNON • IGP d'OC Frankreich

Saftige Tannine, dunkle Frucht mit sortentypischer, fester und harmonischer Struktur, ein runder Cabernet, der sehr schön zu gebratenen Fleisch- und Geflügelgerichten passt.

MERLOT LES CHEVALIER • IGP d'OC Frankreich

Ein klassischer Merlot! Am Gaumen mit schöner Struktur und einem langanhaltenden, harmonischen Finale.

SPÄTBURGUNDER • Vier Jahreszeiten, Pfalz

Trocken - Typischer Spätburgunder, vollmundig, samtig mit feinen Aromen nach schwarzer Johannisbeere und Brombeeren.

BLAUER ZWEIGELT • Vierlinghof, Niederösterreich

Feine Kirschfrucht mit angenehm pfeffrigem Kick, weich, rund und saftig. Feines, angenehmes Säurespiel, dabei unkompliziert und harmonisch. ein präsender Wein mit elegantem, typischem Charakter.

„URSPRUNG“ • Cabernet-Merlot-Portugieser Rotweincuvee Markus Schneider, Pfalz

Saftiges und fruchtiges Rotwein Cuvée vom legendären Winzer Markus Schneider, ein einladender Rotwein mit sehr hohem Trinkvergnügen.

0,25 L

6,90 €

6,90 €

6,90 €

6,90 €

0,5 L

13,90 €

13,90 €

13,90 €

13,90 €

0,75 L

34,90 €





PUNJABI DHABA

HANAUER LANDSTRASSE 86
60314 FRANKFURT/M.

ÖFFNUNGSZEITEN / *Opening Hours*

MONTAG BIS FREITAG

VON 11:00 UHR BIS 15:00 UHR & 17:00 BIS 0:00 UHR

Monday to Friday from 11.00 to 15.00 & 17.00 to 0.00

SAMSTAG & SONNTAG

VON 11:00 BIS 0:00 UHR

Saturday Sunday from 17.00 to 0.00

KONTAKT

069 / 430 568 78 O. 069 / 430 558 40

0176 / 81 222 931 O. 0171 / 517 55 77

INFO@RESTAURANT-FRANKFURTER-KUECHE.DE

WWW.RESTAURANT-FRANKFURTER-KUECHE.DE

