

NEUERÖFFNUNG

- | | |
|---|--------|
| 459. Chicken Jalfrezi (mittelscharf)
geröstetes Huhn ohne Knochen, gekocht mit
grüner Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer | 8,50 € |
| 460. Chicken Korma (mild)
Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, schwarzem
Pfeffer, Zwiebeln und Sahne | 8,50 € |
| 461. Chicken Vindaloo (scharf)
Hühnerfleisch mit Nelken, Kardamom,
Essig, rotem Chilli, Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln | 8,50 € |
| 462. Saag Chicken (mittelscharf)
Hühnerfleisch mit Spinat gekocht | 8,50 € |
| 463. Butter Chicken (mild)
Tandoori-Huhn gekocht in Butter, Sahne
und Tomaten | 8,50 € |
| 464. Chilly Chicken (scharf)
gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika
und Zwiebeln in scharfer Currysauce | 8,50 € |
| 465. Mango Chicken (mild)
zartes Hühnerfleisch in Mangocurrysauce | 8,50 € |
| 466. Chicken Sabji (mittelscharf)
Hähnchenfleisch mit gemischtem Gemüse gekocht | 8,50 € |

Lamm Curries / Lamb Curries

(alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert)

- | | |
|---|--------|
| 471. Lamm Curry (mittelscharf)
ein Currygericht unseres Chefkochs | 9,90 € |
| 472. Lamm Madras (scharf)
Lammfleisch eine scharfe Spezialität mit Kokosnuss aus dem
Süden Indiens | 9,90 € |
| 473. Saag Lamm (mittelscharf)
Lammfleisch mit Spinat gekocht | 9,90 € |
| 474. Lamm Korma (mild)
mit Cashewnüssen, schwarzem Pfeffer,
Zwiebeln und Sahne | 9,90 € |
| 475. Lamm Vindaloo (scharf)
Lammfleisch mit Nelken, Kardamom,
Essig, rotem Chilli, Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln | 9,90 € |
| 476. Lamm Jalfrezi (mittelscharf)
zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika
und Tomaten | 9,90 € |
| 477. Lamm Coconut (mild)
zartes Lammfleisch mit frischer Kokosnuss
und milden Gewürzen | 9,90 € |
| 478. Lamm Tikka Masala (mittelscharf)
im Tonofen gegrilltes Lammfleisch in Koriander-
Masala | 9,90 € |

NEUERÖFFNUNG

Basmati Reisgerichte / Basmati Rice Specialities

- | | |
|---|---------|
| 481. Vegetable Biryani
gekochtes Gemüse mit Basmati Reis, Zimt,
Safran und Kardamom | 8,00 € |
| 482. Chicken Biryani
mit Basmati Reis, Safran, Kardamom
und milden Gewürzen | 8,50 € |
| 483. Lamm Biryani
mit Basmati Reis, Safran, Kardamom
und milden Gewürzen | 9,50 € |
| 484. Prawn Biryani
mit Basmati Reis, Safran, Kardamom
und würzigen Gewürzen | 10,50 € |

Indischer Joghurt - Getränke / Lassi

- | | | |
|--------------------------|--------|--------|
| 486. Lassi Sweet | 0,4 l | 2,50 € |
| 487. Mango Lassi | 0,4 l | 3,00 € |
| 488. Salted Lassi | 0,4 l | 2,50 € |
| 489. Bananen Lassi | 0,4 l | 3,00 € |
| 490. Cola, Fanta, Sprite | 0,33 l | 1,50 € |
| 491. Cola, Fanta, Sprite | 1,0 l | 3,00 € |
| 492. Bier Flasche | 0,5 l | 2,20 € |

Weitere Getränke und Wein auf Anfrage

Unser Catering Service richtet auch
Ihre Partys und Veranstaltungen aus.
Ab 15 Personen, egal ob
Sie drinnen oder im Freien feiern.

Mittagstisch ab € 6,50

Das Restaurant bietet Platz für
65 Personen.

NEUERÖFFNUNG

Curry King

Indische Spezialitäten
Curry & Tandoori
Cuisine
Real Taste of India



CURRY KING
INDIAN RESTAURANT



Kundennr.

--	--	--	--

Tel.: 0 69 / 98 19 15 66
oder 0 69 / 98 19 15 67
Fax: 0 69 / 98 19 15 68

Öffnungs- und Lieferzeiten:
Mo.-Fr. und So. 11.00 - 14.15 Uhr
und 17.30 - 22.45 Uhr
Sa. ab 17.30 - 22.45 Uhr

Lieferservice ab 15,- € Bestellwert im Liefergebiet:
Dornbusch, Heddernheim, Merton-Viertel, Ginnheim,
Eckenheim, Nordend (West) und Eschersheim,
außerhalb dieser Gebiete Extrafahrtkosten

Eschersheimer Landstraße 347
60320 Frankfurt am Main
www.currykingrestaurant.de

Abholung 10 % Rabatt bis 31. Januar 2014

Vorspeisen / Starters

401. Papadam 2 Stück	1,50 €
402. Onion Bhaji Zwiebeln im Kichererbsenteig gebacken	3,50 €
403. Vegetable Samosa gemischtes Gemüse im Mehlteig gebacken	3,50 €
404. Vegetable Pakora Gemüse in Kichererbsenteig gebacken	3,50 €
405. Cheese Pakora hausgemachter indischer Käse im Kichererbsenteig	4,50 €
406. Chicken Pakora Hähnchen im Kichererbsenteig gebacken	5,00 €

Salate / Salads

410. Panjabi Salat gemischter Salat	4,00 €
411. Thandoori Salat gegrillte Hähnchenbruststücke auf gemischtem Salat mit Dressing (Öl-Essig)	7,50 €
412. Paneer Salat gemischter Salat mit frittiertem, hausgemachtem Käse und Dressing (Öl-Essig)	7,00 €
413. Prawn Salat gemischter Salat mit gebratenen Garnelen	9,50 €

Fladenbrot aus dem Tonofen / Tandoori Breads

415. Tandoori Roti frisches Brot aus dem Lehmofen	2,00 €
416. Plain Naan langes, gesäuertes Brot, frisch gebacken im Lehmofen	2,00 €
417. Butter Nan oder Garlic Naan Weißmehl-Fladenbrot mit Butter oder Knoblauch	2,50 €
418. Aloo Paratha Brot gefüllt mit Kartoffeln	3,50 €
419. Peshawari Naan Fladenbrot gefüllt mit Trockenobst und Nüssen	3,50 €
420. Keema Naan gefüllt mit würzigem Lammhackfleisch	4,00 €
421. Cheese Naan mit Käse gefüllt	3,50 €

Fisch Curries / Seafood Curries

(alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert)

422. Fisch Curry gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen	10,50 €
423. Prawn Masala gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen	14,50 €
424. Fish Masala (scharf) gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen	14,50 €

Vegetarische Speisen / Vegetarian Dishes

(alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert)

426. Mix Raita (ohne Basmatireis) Tomaten, Gurken in Joghurt, gewürzt mit Kreuzkümmel	2,50 €
427. Bombay Potato Kartoffeln in würziger Currysauce	7,50 €
428. Paneer Pasanda indischer Käse, gekocht mit Honig, Butter, Sahne und Tomaten	7,50 €
429. Saag Paneer (Hausgemacht) (mittelscharf) indischer Käse mit Spinat, gekocht mit indischen Gewürzen	7,50 €
430. Daal Makhani (mittelscharf) Linsen gekocht mit Sahne und Butter	7,50 €
431. Tarka Daal (mittelscharf) gelbe Linsen mit Basmatireis	7,50 €
432. Channa Masala (mittelscharf) Kichererbsen mit indischen Gewürzen	7,50 €
433. Aloo Gobhi Masala Blumenkohl und Kartoffeln, gedünstet mit Gewürzen	7,50 €
434. Bengen Bhartha (scharf) Auberginen, erst im Ofen gebacken, dann gekocht mit indischen Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln	7,50 €
435. Mixed Vegetable Korma (mild) gemischtes Gemüse mit Soße, gemahlener Cashewnüssen und Zwiebeln	7,50 €
436. Saag Aloo (mittelscharf) Kartoffelstücke in Rahmspinat mit indischen Gewürzen	7,50 €
437. Aloo Mattar (scharf) Kartoffeln mit Erbsen in Currysauce	7,50 €
438. Mattar Paneer (mild) Indischer Käse mit Erbsen gekocht in Currysauce	8,00 €
439. Mix Vegetable Curry (mittelscharf) Gemischtes Gemüse mit würziger Sauce	7,50 €

Curryking Spezialitäten

441. Vegetarische Thali 2 verschiedene Gemüsesorten, Linsen, Raita, Basmatireis und Roti	12,00 €
442. Non Vegetarische Thali Lammcurry, chicken Korma und Mix vegetable Curry, Raita, Basmatireis, Roti	14,00 €
443. Menue for 2 1 Vorspeise, 2 Fleischgerichte vom Huhn oder Lamm, 1 Gemüsegericht, Reis und frisches Brot	29,00 €

Grillspezialitäten aus dem Tonofen

(alle Tandoori-Spezialitäten werden mit Nan serviert)

446. Tandoori-Chicken halbes mariniertes Hähnchen mit Ingwer, Joghurt und einer indischen Gewürzmischung. Im Tandoor gebacken.	9,50 €
447. Chicken Tikka (mittelscharf) Hähnchen ohne Knochen, eingelegt in Joghurt mit indischen Gewürzen. Im Tandoor gebacken.	10,50 €
448. Malai Tikka (mild) Huhn ohne Knochen, eingelegt in Joghurt, Sahne, Cashewcreme und Kardamom. Im Tandoor gebacken.	10,50 €
449. Seekh Kebab (scharf) gehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln, gewürzt mit Kräutern und am Spieß gegrillt.	11,50 €
450. Lamm Tikka (mittelscharf) eingelegte Lammstücke am Spieß gegrillt.	12,50 €
451. Tandoori Grill Mix verschiedene Sorten gegrilltes Fleisch	14,50 €

Hühnchen / Chicken Curries

(alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert)

456. Chicken Curry (mittelscharf) ein Curry-Rezept unseres Chefkochs	8,50 €
457. Chicken Tikka Masala (scharf) gegrilltes Hühnerfleisch ohne Knochen mit Zwiebeln	8,50 €
458. Chicken Tikka Nawabi (mild) gegrilltes Huhn ohne Knochen, gekocht mit Honig, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Ingwer	8,50 €