

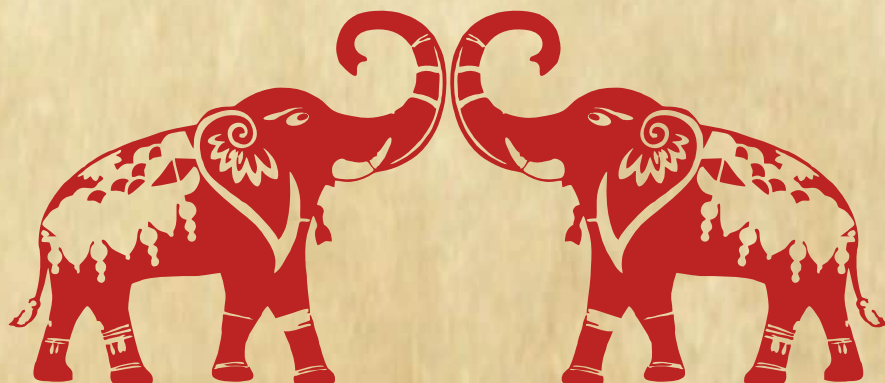
NEUERÖFFNUNG
Hauptstraße 12
34414 Warburg
TEL.: 05641 - 748 06 06



Johal Palace

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

ਸ੍ਰੀ
ਮਾਇਕਾ
ਕੌਰ



VORSPEISEN

Die Vorspeisen mit drei hausgemachten Chuntneys serviert

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | SAMOSA (A) | 6,00 |
| | eine Samosa mit zwei herzhaften Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, grüne Erbsen | |
| 2 | SAMOSA CHAAT eine Samosa angerichtet mit einem (A,E,G) | 7,00 |
| | milden Kichererbsen Curry, Raitajoghurt und Salate mit Nüssen | |
| 3 | PYAZ BHAJIS | 5,50 |
| | hausgemachte, knusprige Zwiebelstreifen, verfeinert mit Chaat Masala | |
| 4 | PANEER PAKORAS (G) hausgemachter, indischer Frischkäse | 7,00 |
| | eingetaucht in einem gewürzten Kichererbsenteig, golden zubereitet | |
| 5 | CHICKEN PAKORAS (6) Hähnchen-Filetstreifen | 7,00 |
| | eingetaucht in einem gewürzten Kichererbsenteig, golden zubereitet | |
| 6 | JOHAL SPEZIAL PAKORAS (6) verschiedene knusprige | 12,50 |
| | Pakorاس: Blumenkohl, Hähnchen Kartoffeln/Zwiebelstreifen | |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|---|------------------------------------|------|
| 8 | POMMES (Hausgemacht) | 3,70 |
| 9 | CHICKEN NUGGETS 5 Stück (6) | 5,50 |
| | Salate mit einem Chutney nach Wahl | |

BEILAGEN

- | | | |
|----|---|------|
| 15 | PANJABI SPEZIAL SALAT | 4,50 |
| | grüner Salat, Gurken, Tomaten und rote Zwiebeln mit Lemon | |
| 16 | MIX SLICE | 4,90 |
| | Gurken, Zwiebeln und Tomate | |
| 17 | MANGO PICKLE | 2,50 |
| 18 | PAPADAMM & CHUTNEY | 2,50 |
| | Salate mit einem Chutney nach Wahl | |

RAITA

- | | | |
|----|---|------|
| 26 | RAITA (G) Joghurt nach indischer Art angerichtet | 4,00 |
| | mit Gurken und indischen Gewürzen | |
| 27 | MIX RAITA (G) Joghurt mit roten Zwiebeln, | 3,50 |
| | Tomaten, Gurken und indischen Gewürzen | |



NAAN (Brot)

Sofort frisch gebacken in unserem Lehmofen

30	NATURAL NAAN	Naan-Brot / Samen/Ghee (A,I)	3,50
31	GARLIC NAAN	Knoblauch, Koriander/Ghee (A)	4,00
32	PANEER NAAN	mit hausgemachten ind. Frischkäse, Ghee (A,G)	4,50
33	CHILI NAAN	mit Chili, Knoblauch, Ghee (A)	4,00
34	KARTOFFELN NAAN	mit Kartoffeln, Koriander, Ghee (A)	4,00
35	BATHURA	frittiertes Brot aus Weizenmehl (A)	3,00
36	BASMATI REIS	Langkornreis	4,00
37	RED TANDOORI SAUCE	unsere berühmte Tandoorisoße	3,00

EXTRA CHUTNEY

41	MANGO CHUTNEY (H)	hausgemacht nach indischer Art, Mango Frucht	2,50
42	MINZ CHUTNEY (G)	hausgemacht nach indischer Art, Joghurt und Minze	2,50
43	IMLEE CHUTNEY	hausgemacht nach indischer Art, Sauerdatteln	2,50
44	KHAJURA CHUTNEY	hausgemacht nach indischer Art, Datteln	2,50

HAUPTGERICHTE - VEGAN

Auswahl serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot

46	CHANA MASALA	Kichererbsen, Masala, Gewürz Soße	13,00
47	SABZI KOFTAS	Bällchen aus Gemüse mit Gravy	13,50
48	PALAK CHANA	Kichererbsen, Spinat mit indischen Gewürzen	13,00
49	YELLOW DAAL	Gelb Mung, Linsen mit Gewürzen, Koriander und Ingwer	13,50
50	VEG. CURRY	Frisches Gemüse und Curry Soße	13,50



VEGETARISCH

Auswahl serviert mit Basmati Reis oder Naan Brot

51	DAAL MAKHNI (G) Linsen, Kidney Bohnen/Tomaten, Ghee und Makhan, indischen Gewürzen	13,00
52	CURRY PANNER Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Currysoße	13,90
53	PALAK PANEER (G) hausgemachter indischer Frischkäse in Begleitung von Spinat	13,50
54	CHILI PANEER (G) hausgemachter ind. Frischkäse, frittierte Paprika, ind. Gewürze	14,00
55	SHAHI PANEER (E,G) ind. Frischkäse gewürfelt in einer cremiger Soße verfeinert mit Nüssen	14,50
56	MIXED VEGETABLE (F,G) frisches Gemüse, cremiger Cashew und Currysoße	14,00
57	MUSHROOM PALAK Spinat, Champions mit indischen Gewürzen	12,50
58	MATAR PANEER (G) Erbsen, Koriander und hausgemachter Käse	14,50

HÜHNCHEN

Auswahl mit Basmati Reis oder Naan Brot

67	MANGO CHICKEN Currysoße, Mango, Sahne und Chicken	16,50
68	BUTTER CHICKEN Spezial (G,6) Im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch, gekocht in Butter, Sahne und verschiedenen indischen Gewürzen, Nüssen	17,00
69	CHICKEN CHILI (6) Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika	17,00
70	CURRY CHICKEN (5,6) Chicken mit Paprika, Zwiebeln, und Tomaten in einer Currysoße	16,90
71	PAL CHICKEN (6) Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer und Knoblauch in einer Currysoße	15,90
72	SHAHI CHICKEN (6,E,G) Hähnchenbrust mit indischem Frischkäse und Nüssen	16,00
73	CHANA CHICKEN (6) Kichererbsen mit Hähnchenbrust, Gewürze mit Currysoße	16,00
74	CHICKEN TIKKA MASALA Chicken mit Paprika, Zwiebeln, Zitrone und Curry Soße	15,50



LAMM

Auswahl Basmati Reis oder Naan Brot

75	MUTTON PUNJABI Lammfleisch mit frischem Gemüse, Ingwer, Knoblauch mit Currysoße	16,50
76	MUTTON PAL Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Knoblauch mit Currysoße	17,00
77	MUTTON SHAHI (E,G) Lammfleisch mit indischem Frischkäse, Nüssen mit Currysoße	17,50
78	LAMM CHILI Lamm 24 Std. mariniert in Knoblauch, Ingwer und ind. Gewürzmischung	20,50
79	LAMM KORMA Lamm mit Currysoße, mit Nüssen und Gewürze	17,00

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Lehmofen Grill / Tandoori

Auswahl Basmati Reis oder Naan Brot

89	WHITE CHICKEN (6,G) Hähnchen 24Std. mariniert in Joghurt und ind. Gewürzmischung im Lehmofen ausgebacken, serviert mit Currysoße und Chutney	17,50
90	MINT CHICKEN (6) Hähnchen 24Std. mariniert in Minze und ind. Gewürzmischung im Lehmofen ausgebacken, serviert mit Currysoße	17,50
91	JOHAL LEMON TANDOORI (6) Hähnchen und Lamm 24Std. mariniert in Lemon und ind. Gewürzmischung im Lehmofen ausgebacken, serviert mit Currysoße und Zwiebeln	20,50
92	TANDOORI CHICKEN Hähnchen Schenkel, 24 Std. mariniert in Gewürzmischung im Lehmofen ausgebacken, serviert mit Currysoße und Chutney	20,50
93	LAMM TANDOORI TIKKA Lehmofen, gegrilltes Lamm, eingelegt 24 Std. in Gewürzmischung	20,50



BRIYANIS

Traditionelle Reisgerichte mit Raita

- | | | |
|-----|--|-------|
| 101 | VEGETABLE BRIYANI
Basmati Reis mit verschiedenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch | 11,50 |
| 102 | DRY FRUIT BRIYANI (E)
Basmati Reis mit verschiedenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch und Nüssen | 12,50 |
| 103 | CHICKEN BRIYANI (6)
Basmati Reis mit Hähnchen und indischen Gewürzen | 14,50 |
| 104 | LAMM BRIYANI
Basmati Reis mit Lammfleisch, Ingwer und indischen Gewürzen | 14,50 |

SUPPE

- | | | |
|----|----------------------------------|------|
| 96 | VEGETABLE SOUP mit Gemüse | 4,50 |
| 97 | MURGH SHORBA mit Hähnchen | 4,90 |

DESSERT

- | | | |
|-----|---|------|
| 113 | HOT GULAB JAMUN (F,G)
Hausgemachte, gesüßte Milchbällchen nach traditioneller Art | 4,50 |
| 114 | KHEER (E,F,G) Reisspeise mit Rosinen,
Mandeln, Cashewkerne, Milch und Kokosraspeln und Zucker | 5,00 |
| 115 | VANILLE EIS (E,G)
Vanilleeis mit Rosenwasser und Nüssen, hausgemacht | 5,00 |



GETRÄNKE

Soft (0,33l)

Apfelsaft	3,30
Mango Soft	3,30
Orangen Soft	3,40
Zitronen Limo	3,40

Indische alkoholfreie Getränke

Mango Lassi	4,50
Marsala Lassi	4,20
Rosenwasser / gezuckert	4,20

Alkoholfreie Getränke

Cola	0,33l = 2,30	1l = 3,80
Cola Zero	0,33l = 2,30	1l = 3,80
Fanta	0,33l = 2,30	1l = 3,80
Sprite	0,33l = 2,30	1l = 3,80
Apfelschorle	0,33l = 2,90	
Rhababerschorle	0,33l = 2,90	

Tee

Ingwer Tee	3,20
Grüner Tee	3,20
Johal Palace Chai (Tee mit Milch)	4,50

Wasser

Still +/-	0,25l = 2,30	0,75l = 6,20
Medium +/-	0,25l = 2,30	0,75l = 6,20



Bier

Warburger Brauerei

Pils

0,33l = 3,40

Landradler

0,33l = 3,40

Hefeweizen 0,5l

0,50l = 4,90

BIO alkoholfrei

3,20

Radler alkoholfrei

3,20

Spirituosen (2 cl)

Jack Daniels

5,00

Johnnie Walker 40% vol.

5,00

Red Label, Black Label (12Year old)

5,20

Smirnoff Vodka 37,5% vol.

3,50

Absolut Vodka 40% vol.

3,50

Bacardi 37,5 vol.

3,50

Captain Morgen 35% vol.

3,40

Chivas Regal 40% vol. (12Year old)

4,20

Long Drink

5,50

Wein

Rotwein, trocken

0,15l = 5,20

0,75l = 24,00

Weißwein, trocken oder halbtrocken

0,15l = 5,20

0,75l = 24,00

Dornfelder, trocken

0,15l = 5,20

0,75l = 24,00

Grau Burgunder

0,15l = 5,20

0,75l = 26,00

Asti Sekt

0,15l = 5,10

0,75l = 26,00

Aperol Spritz

0,15l = 5,00

0,75l = 26,00

Rosè Wein

0,15l = 5,20

0,75l = 26,00

Allergene

A - enthält Weizen

B - enthält Hafer

C - enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

E - enthält Schalenfrüchte in Mandeln und Nüssen

F - enthält Cashewkerne

G - enthält Milch einschließlich Laktose

H - enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

I - enthält schwarze Sesamen

J - enthält Sellerie

Zusatzstoffe

1- Konservierungsstoff

2 - Phosphate

3 - koffeinhaltig

4 - Geschmacksverstärker

5 - mit Farbstoffen

6 - aus Geflügelfleisch, kein Zusatzstoff

