



Spezialitäten vom Lamm

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. Wahlweise mild, mittelscharf od. scharf

77	Lamm Vindalo (scharf) in würzig-scharfen Tomaten gekochtes Lammfleisch, mit Kartoffeln, Knoblauch, Chili und Ingwer	17,90
78	Lamm Tikka zarte Stücke aus der Lammkeule geschnitten, mariniert mit Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen. Gegrillt und heiß serviert. Ca. 180 Gramm. Dazu reichen wir BBQ-Sauce und Kichererbsen-Curry	19,90
79	Lamm Madras (scharf) Lammfleisch in scharfer Kokosnuss-Cremesauce ^{1,3,5}	17,90
80	Lamm Tikka Masala (scharf) mariniertes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Kümmel.....	17,90
81	Lamm Puri Puri Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen, Äpfeln u. Gemüse in milder Erdnuss-Currysauce ^{1,3,5,8i}	17,90
82	Lamm Jalfrezi Lammfleisch mit versch. Gemüse in roter Currysauce ^{1,3,5,8i}	17,90

Spezialitäten mit Rindfleisch – Pakistani Style

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. Wahlweise mild, mittelscharf od. scharf

86	Bakkara Masala Rindfleisch aus der Keule in würzigem Masala-Curry aus Tomaten, Knoblauch, Chili und Koriander	15,90
87	Bakkara Adrah Korma würzig-scharfes Rindfleisch-Curry, mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Minze und Gewürzen.....	15,90
88	Bhuna Bakkara gebratenes Rindfleisch-Curry aus Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen	15,90
89	Sweet Chili Bakkara gebratenes Rindfleisch mit Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer, Honig u. Gewürzen.....	15,90
90	Bakkara Garlic Korma gebr. Rindfleisch mit Sahne, Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer u. Gewürzen.....	15,90
91	Mango Bakkara gebratenes Rindfleisch-Curry mit Mango, Mandeln ^p , Chili und Gewürzen.....	15,90
92	Bakkarat Jalfrezi Rindfleisch mit versch. Gemüse in Currysauce.....	15,90

Spezialitäten mit Fisch

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. Wahlweise mild, mittelscharf od. scharf

96	Jheenga Masala gebratene Garnelen in einem Curry aus Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen.....	16,90
97	Jheenga Korma gebratene Garnelen in einem Kokosnuss-Curry ^{1,3,5} mit Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen	16,90
98	Jheenga Vindaloo oder Fisch Vindaloo (Fischfilet sehr scharf)..... gebratene Garnelen in einem Curry aus Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen	16,90
99	Fisch Punjabi Masala Fischfilet mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in pikanter Spezialsauce.....	16,90
100	Bangladeshi Fishcurry mit Fischfilet und Garnelen mit Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen	16,90
101	Jheenga Madras Garnelen in Kokosnuss-Sauce ^{1,3,5} , Chili, Ingwer und Gewürzen	16,90
102	Scampi Jalfrezi Garnelen mit versch. Gemüse in roter Currysauce	16,90



Biryani

Gebratener Basmatireis mit Zwiebeln, Cashewnüsse, Rosinen, Mandeln, Gemüse und exotischen Gemüsen. Serviert mit Reis

110	Chicken Biryani ^{1,3,5,8i} mit Hähnchenfleisch	12,90
111	Lamm Biryani ^{1,3,5,8i} mit Lammfleisch	14,90
112	Vegetable Biryani ^{1,3,5,8i} mit versch. Gemüse.....	12,90
113	Scampi Biryani ^{1,3,5,8i} mit Garnelen	16,90

Nachtisch

118	Indische Karotten Halwa mit Ghee, Milch, Mandeln ^D und Cashewnüssen ^D	3,90
119	Gulab Jamun süße Milchbällchen aus Milchpulver, in Rosenwasser-Zuckersirup	3,90
120	Kardamom Kulfi hausgemachtes indisches Milcheis mit Kardamom auf Mangospiegel	3,90
121	Cinamon Kulfi hausgemachtes indisches Milcheis mit Zint auf Mongospiegel.....	3,90
122	Indischer Milchreis mit Pflaumen und Mandeln ^D	3,90
123	Sweet Ploh Reis Reis mit Mandeln ^D , Cashewnüssen ^D , Rosinen und Rosenwasser-Zuckersirup	3,90
124	Mango Kulfi Hausgemachtes indisches Milcheis mit Mango auf Mango Pilp.....	3,90



Getränke

Cola ^{1,3,5} , Fanta ^{1,3,5} , Sprite , Cola ^{1,3,5} Zero , Cola light ^{1,3,5}	1,0l	2,50
Mango Lassi	1,0 l	8,00
Weißwein oder Rotwein	0,75 l	9,00
Franziskaner Hefeweizen hell, dunkel, alkoholfrei	0,5 l	3,50
Indisches Bier	0,33 l	3,50



Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Phosphate, 5) Farbstoffe, 6) Süßungsmittel, 7) koffeinhaltig, 8) Phenylalaninquelle, 9) geschwärzt - **Allergene:** A) enthält glutenhaltiges Getreide, B) enthält Milch einschließlich Laktose, C) enthält Eier, D) enthält Erdnüsse, E) enthält Fisch, F) enthält Schalenfrüchte, G) enthält Lupi, H) enthält Krebstiere, I) enthält Weichtiere, J) enthält Senf.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Wir nutzen zum Dekorieren unserer Gerichte Mandeln, Sahne- und Milchprodukte. Bitte berücksichtigen Sie dieses bei eventuellen Allergien.



Lollfuß 96C
24837 Schleswig
0174-9087329
oder 0176-84405204



Ab 30,- € Bestellwert erhalten Sie 1 L Cola gratis!

real taste of india

www.puripuri-schleswig.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag 17.00 bis 22.00 Uhr
Dienstag - Sonntag 12.00 bis 14.00 Uhr
und 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

MITTAGSTISCH und SELBSTABHOLERANGEBOT*

Vegetarische und vegane Gerichte 10,90
Hähnchengerichte 10,90
Lammgerichte 13,90

* außer Tikka-Gerichte



Wir kochen aus Leidenschaft!

Suppen

- 131 **Fisch Shorba** **4,60**
Fischsuppe nach südindischer Art mit Garnelen, Zitronengras, rotem Curry und Knoblauch
- 132 **Murgha Shorba** **4,60**
würzig feine Hühnersuppe mit Gemüse, Chili und Kokosnuss-Sahne
- 133 **Daal Shorba** **4,60**
Suppe aus roten Linsen, mit Chili und Knoblauch, verfeinert mit Butter und Bockshornklee



Vorspeisen

- 1 **Papadam**^{2,A} Zwei knusprige indische Fladenbrote^A aus Kichererbsenmehl **3,90**
und Gewürzen, mit Joghurt-Minze, Tamarinden & Mango Chutney
- 2 **Indische Chicken Pakora**^{2,A} frittierte Hähnchenbrust im Kichererbsenteig mit Joghurt-Minze & BBQ-Dip **6,90**
- 3 **Indische Paneer Pakora**^{2,A} frittiertes indischer Käse^{1,3,5,B} im Kichererbsenteig mit Chili & Bananen-Dip **6,90**
- 4 **Indische Onion Pakora**^{2,A} frittierte Zwiebelringe im Kichererbsenteig mit Chili & BBQ-Dip **6,90**
- 5 **Indische Ghobi Pakora**^{2,A} frittiertes Blumenkohl im Kichererbsenteig, mit Joghurt-Minze & BBQ-Dip **6,90**
- 6 **Mix-Veggi Pakora**^{2,A} frittiert im Kichererbsenteig mit Joghurt-Minze & BBQ-Dip **6,90**
- 7 **Indische Samosas** zwei Stück mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen gefüllte & frittierte Teigtaschen, mit Salatgarnitur **6,90**
- 8 **Chutney's:**
Joghurt-Minze | Tamarinde | Kartoffel-Chili | BBQ | Curry-Banane **1,50**
Mango Pickels, eingelegte scharf-saure Mangostücke **1,50**
Sweet Mango Chutney **2,50**
- 9 **Vegetarische Manchurian Bällchen** **7,90**
mit süßer-, scharfer- oder Sojasauce (vegan)
- 10 **Chicken Kebab** Hähnchenfleisch, serviert mit Salatbeilage, BBQ, Minze und Chilisauce **8,90**

Joghurt / Raitas

- 13 **Dahi**^h Naturjoghurt **1,50**
- 13a **Kheera Ka Raita**^h gewürzter Naturjoghurt mit Zwiebeln und Gurkenstückchen **3,90**
- 14 **Boondi Raita**^h gewürzter Naturjoghurt mit frittierten Kichererbsen-Bällchen **3,90**
- 15 **Mix Raita**^h gewürzter Naturjoghurt mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken **3,90**

Indisches Brot

- 20 **Naan** mit geklärter Butter^B oder mit Knobi **2,90**
- 21 **Rotti** klassisches Fladenbrot^A aus Weizenbrot **2,90**
- 22 **Knoblauch Rotti** klassisches Fladenbrot^A aus Weizenbrot **2,90**
- 23 **Puri Brot** indisches frittiertes Ballonbrot aus Weizenmehl **2,90**



Wenn Sie die Butter weglassen, sind alle Brote vegan

Salat

- 28 **Hara Bhara Salat** versch. Blattsalate der Saison klein **4,90** groß **7,80**
mit Gurke, Paprika, Tomaten, Zwiebeln.
Angemacht mit süßlich-würzigem indischen Senfdressing
- 29 **Tikka Salat** mit Chicken **13,90**
- 30 **Garnelen Salat** mit Garnelen **13,90**



Kindergerichte

- 31 **Nuggets** (6 Stück) mit Pommes **6,90**
- 32 **Hähnchenschnitzel** (1 Stück) mit Pommes **8,90**

Vegane & Vegetarische Speisen

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. Wahlweise mild, mittelscharf od. scharf.

- 37 **Bengan Karri** in Kokosnuss-Sahne^{1,3,5} gegartes Auberginencurry, mit Paprika, Knoblauch und rotem Chili verfeinert **12,80**
- 38 **Bhindi Bhaji** feine Okraschoten gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Koriander und Chili **12,80**
- 39 **Matter Peneer** würziges Curry aus indischem Käse^{1,3,5,B}, Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer u. Koriander **12,80**
- 40 **Mughlay Saag** ein mildes und schmackhaftes Spinatcurry, mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen verfeinert **12,80**
- 41 **Daal Makhani** indisch/pakistanisches Linsengericht in Butter^B und Gewürzen geschwenkt **12,80**
- 42 **Aloo Ghobi Masala** (scharf) in Kokosnuss-Sahne^{1,3,5}, gek. Kartoffel-Blumenkohlcurry, würzig-pikant und cremig **12,80**
- 43 **Shahi Paneer** hausgemachter Paneerkäse^{1,3,5,B} in würzigem Curry aus Mandeln^D, Sahne, Tomaten u. Zwiebeln **12,80**
- 44 **Palak Paneer** hausgemachter Paneerkäse^{1,3,5,B} in würzig-pikantem Spinatcurry, mit Ingwer & Koriander **12,80**
- 45 **Chana Masala** (scharf) pikantes Punjabi Curry aus Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Kartoffeln **12,80**
- 46 **Tarkari Navratna Korma** in Kokosmilch und getrockneten Früchten, gekochtes Gemüsecurry, mit Kokosraspeln und Mandeln^D **12,80**
- 47 **Paneer Tikka Masala** (scharf) hausgemachter indischer Käse^{1,3,5,B} mit Currysauce^{1,3,5,Bi} (scharf), Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Kümmel **14,80**
- 48 **Bhaji** (Mix Vegi) kurz gebratenes Gemüse mit indischen Gewürzen, Auberginen, Okraschoten und Blumenkohl **12,80**
- 49 **Malai Kopta** Käsebällchen von Kartoffeln und Paneerkäse^{1,3,5,B} in Sahnecurrysauce^{1,3,5,Bi} und Mandeln^D **12,80**

Spezialitäten mit Huhn

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. Wahlweise mild, mittelscharf od. scharf.

- 52 **Chicken Curry** Hähnchenfleisch mit Zwiebeln in Currysauce^{1,3,5,Bi} **13,80**
- 53 **Pista-Cream-Chicken Puri Spezial** Hähnchenbrust in einer cremigen Pistaziensauce mit exotischen Gewürzen **13,80**
- 54 **Chicken Madras** Hähnchenfilet in scharfer Kokoscremesauce^{1,3,5} **13,80**
- 55 **Chicken Puri Puri** Hähnchenfilet mit Pflaumen, Aprikosen, Äpfeln und Gemüse in milder Erdnusscurrysauce^{1,3,5,Bi} **13,80**
- 56 **Chicken Tikka Masala** (scharf) mariniertes Hähnchenfleisch^{1,2,3,5,i} mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Kümmel **17,90**
- 57 **Chicken Korma** in Kokosnuss-Sahne^{1,3,5} gegarte Hähnchenbrust mit Tomaten, Paprika und rotem Curry **13,80**
- 58 **Chicken Saag** zarte Hähnchenbrust gegart in einem Curry aus Spinat, Tomaten und Gewürzen **13,80**
- 59 **Chicken Daal** traditionelles Gericht aus roten und gelben Linsen, mit Huhn, Knoblauch, Chili und Koriander **13,80**



- 60 **Mango Chicken** Hähnchenbrust mit Mangofrüchten und Mandeln^D in delikater Kokosmilch-Karma-Sauce^{1,3,5}, mit Mandeln^D, Kardamom und Rosenwasser verfeinert **13,80**
- 61 **Maharani Butter Chicken** **13,80**
in Joghurt marinierte Hähnchenbrust, gekocht in einer indischen Ghee (Buttersauce^B) und Bockshornklee
- 62 **Chicken man Pasand** würzige Hähnchenbrust in cremiger Mandelsauce und Gewürzen **13,80**
- 63 **Bhindi Chicken** mit Tomaten, Knoblauch, Koriander, Okraschoten u. Zwiebeln gekochtes Hähnchencurry **13,80**
- 64 **Chicken Vindaloo** **13,80**
feurig-pikante Hähnchenbrust in einem Tomaten-Zwiebelcurry^{1,3,5,Bi}, Kartoffeln und Gewürzen verfeinert
- 65 **My Sweet Chicken** **13,80**
in einem Karamell-Curry gekochte Hähnchenbrust, würzig süß mit Paprika und Ananas⁶
- 66 **Chicken Tikka** in Knoblauch, Ingwer, Gewürzen und Joghurt marinierte Hähnchenbrust^{1,2,3,5,i} **18,80**
gegrillt und heiß serviert mit BBQ-Sauce und Kichererbsen-Curry
- 67 **Nawabi Chicken** **13,80**
Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt-Currysauce^{1,3,5,Bi}
- 68 **Chana Chicken** **13,80**
Hähnchenfleisch mit Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Currysauce^{1,3,5,Bi}
- 69 **Chicken Jalfrezi** **13,80**
Hähnchenfleisch mit versch. Gemüse in roter Currysauce^{1,3,5,Bi}



Spezialitäten vom Lamm

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. Wahlweise mild, mittelscharf od. scharf.

- 70 **Lamm Curry Lammfleisch** mit Zwiebeln in Currysauce^{1,3,5,Bi} **17,90**
- 71 **Lamm Masala** (mild/scharf) zartes Lammfleisch aus der Keule **17,90**
im würziger Masala-Curry aus Tomaten, Knoblauch und Chili
- 72 **Lamm Saag** **17,90**
Lammfleisch in einem schmackhaften Spinatcurry aus Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Chili
- 73 **Radjastani Lamm Curry** in Kokosnuss-Sahne^{1,3,5} mit Okraschoten gebraten, rotem Curry **17,90**
gekochtes Lammfleisch, würzig-pikant und cremig
- 74 **Lamm Korma** **17,90**
Lamm in milder Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln^D, geriebenem Paneerkäse^{1,3,5,B}, Mandeln^D und rotem Curry
- 75 **Lamm Curry a la Kashmiri** würzig-pikantes Lammfleisch in süßer Pflaumensauce und rotem Curry **17,90**
- 76 **Lamm Adrah Masala** (scharf) **17,90**
in einem würzig-scharfen Curry aus Tomaten, Knoblauch, Minze und Chili gekochtes Lammfleisch