



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	18,90
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	22,90
79 Lamm Madras (scharf) Lammfleisch in scharfer Kokosnuss-Cremesauce ^{1,3,5}	18,90
80 Lamm Tikka Masala (scharf) mariniertes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln	20,90
81 Lamm Puri Puri Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen, Äpfeln, Paprika, Zwiebeln und Gemüse in milder Erdnuss-Currysauce ^{1,3,5,bi}	19,90
82 Lamm Jalfrezi Lammfleisch mit versch. Gemüse in roter Currysauce ^{1,3,5,bi}	18,90
83 Lamm Butter mariniertes Lammfleisch gekocht in einer indischen Ghee (Buttersauce) und Bockshornklee	18,90

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, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Koriander	16,90
87 Bakkara Adrah Korma würzig-scharfes Rindfleisch-Curry, mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Minze und Gewürzen	16,90
88 Bhuna Bakkara gebratenes Rindfleisch-Curry aus Tomaten, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Chili, Ingwer und Gewürzen	16,90
89 Sweet Chili Bakkara gebratenes Rindfleisch mit Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer, Honig u. Gewürzen	16,90
90 Bakkara Garlic Korma gebr. Rindfleisch mit Sahne, Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer u. Gewürzen	16,90
91 Mango Bakkara gebratenes Rindfleisch-Curry mit Mango, Chili und Gewürzen	16,90
92 Bakkarat Jalfrezi Rindfleisch mit versch. Gemüse in Currysauce	16,90
93 Bakkara Saag Rindfleisch in einem schmackhaftem Spinatcurry aus Zwiebeln, Knoblauch und Koriander	16,90

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, Paprika, Zwiebeln, Chili, Ingwer und Gewürzen	17,90
97 Jheenga Korma gebratene Garnelen in einem Kokosnuss-Curry ^{1,3,5} mit Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen	17,90
98 Jheenga Vindaloo oder Fisch Vindaloo (Fischfilet sehr scharf)	17,90
gebratene Garnelen in einem Curry aus Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen	
99 Fisch Punjabi Masala Fischfilet mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in pikanter Spezialsauce	17,90
100 Bangladeshi Fishcurry mit Fischfilet und Garnelen mit Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen	17,90
101 Jheenga Madras Garnelen in Kokosnuss-Sauce ^{1,3,5} , Chili, Ingwer und Gewürzen	17,90
102 Scampi Jalfrezi Garnelen mit versch. Gemüse in roter Currysauce	17,90



Biryani

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

110 Chicken Biryani ^{1,3,5,bi} mit Hähnchenfleisch	15,90
111 Lamm Biryani ^{1,3,5,bi} mit Lammfleisch	18,90
112 Vegetable Biryani ^{1,3,5,bi} mit versch. Gemüse	14,90
113 Scampi Biryani ^{1,3,5,bi} mit Garnelen	17,90

Nachtisch

118 Indische Karotten Halwa mit Ghee, Milch, Mandeln ^p und Cashewnüssen ^p	4,90
119 Gulab Jamun süße Milchbällchen aus Milchpulver, in Rosenwasser-Zuckersirup	4,90
120 Kardamom Kulfi hausgemachtes indisches Milcheis mit Kardamom auf Mangospiegel	4,90
121 Cinamon Kulfi hausgemachtes indisches Milcheis mit Zimt auf Mongospiegel	4,90
122 Indischer Milchreis mit Pflaumen und Mandeln ^p	4,90
123 Sweet Ploh Reis Reis mit Mandeln ^D , Cashewnüssen ^p , Rosinen und Rosenwasser-Zuckersirup	4,90
124 Mango Kulfi Hausgemachtes indisches Milcheis mit Mango auf Mango Pulp	4,90
125 Pistachian Kulfi Hausgemachtes indisches Milcheis mit Mango auf Mango-Pulp	4,50



Getränke

Cola ^{1,3,5} , Fanta ^{1,3,5} , Sprite , Cola ^{1,3,5} , Zero , Cola light ^{1,3,5}	1,0l	4,50
Mango Lassi	1,0l	10,90
Weißwein oder Rotwein	0,75l	10,90
Hefeweizen hell , dunkel, alkoholfrei	0,5l	4,50
Indisches Bier	0,33l	4,50



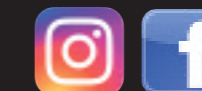
Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Phosphate, 5) Farbstoffe, 6) Süßungsmittel, 7) koffeinhaltig, 8) Phenylalaninquelle, 9) geschwärzt - **Allergene:** A) enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen), B) enthält Milch einschließlich Laktose, C) enthält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

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
☎ 0174-908 73 29
oder 0176-84 40 52 04



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 11,90
Hähnchengerichte 11,90
Lamm- und Rindgerichte 14,90
* außer Tikka-Gerichte



Wir kochen aus Leidenschaft!

Suppen

- 131 **Fisch Shorba** 5,90
Fischsuppe nach südindischer Art mit Garnelen, Zitronengras, rotem Curry und Knoblauch
- 132 **Murgha Shorba** 5,90
würzig feine Hühnersuppe mit Gemüse, Chili und Kokosnuss-Sahne
- 133 **Daal Shorba** 5,90
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 & Mango Chutney
- 2 **Indische Chicken Pakora**^{2,A} frittierte Hähnchenbrust im Kichererbsenteig mit Joghurt-Minze & BBQ-Dip 7,90
- 3 **Indische Paneer Pakora**^{2,A} frittiertes indischer Käse^{1,3,5,B} im Kichererbsenteig mit Chili & Bananen-Dip 7,90
- 4 **Indische Onion Pakora**^{2,A} frittierte Zwiebelringe im Kichererbsenteig mit Chili & BBQ-Dip 7,90
- 5 **Indische Ghobi Pakora**^{2,A} frittiertes Blumenkohl im Kichererbsenteig, mit Joghurt-Minze & BBQ-Dip 7,90
- 6 **Mix-Veggi Pakora**^{2,A} frittiert im Kichererbsenteig mit Joghurt-Minze & BBQ-Dip 7,90
- 7 **Indische Samosas** zwei Stück mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen gefüllte & frittierte Teigtaschen, mit Salatgarnitur 7,90
- 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 Manchurlan Bällchen** mit süßer-, scharfer- oder Sojasauce (vegan) 9,90
- 10 **Chicken Kebab** Hähnchenfleisch, serviert mit Salatbeilage, BBQ, Minze und Chilisauce 9,90
- 11 **Cheese Chili (indischer Käse)** Weißkohl, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Sweet-Chili-Soja-Sauce 14,90

Joghurt / Raitas

- 13 **Dahi**^h Naturjoghurt 2,00
- 13a **Kheera Ka Raita**^h gewürzter Naturjoghurt mit Zwiebeln und Gurkenstückchen 4,50
- 14 **Boondi Raita**^h gewürzter Naturjoghurt mit frittierten Kichererbsen-Bällchen 4,50
- 15 **Mix Raita**^h gewürzter Naturjoghurt mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken 4,50

Indisches Brot

- 20 **Naan**^A mit geklärter Butter^B oder mit Knobi 3,50
- 21 **Rotti** klassisches Fladenbrot^A aus Weizenbrot^K 3,50
- 22 **Knoblauch Rotti** klassisches Fladenbrot^A aus Weizenbrot^K 3,50
- 23 **Puri Brot** indisches frittiertes Ballonbrot aus Weizenmehl^A 3,50



Wenn Sie die Butter weglassen, sind alle Brote vegan

Salat

- 28 **Hara Bhara Salat** versch. Blattsalate der Saisonklein 4,90groß 7,80
mit Gurke, Paprika, Tomaten, Zwiebeln.
Angemacht mit süßlich-würzigem indischen Senfdressing
- 29 **Tikka Salat** mit Chicken 14,90
- 30 **Garnelen Salat** mit Garnelen 16,90

Kindergerichte

- 31 **Nuggets** (6 Stück) mit Pommes 8,50
- 32 **Hähnchenschnitzel** (1 Stück) mit Pommes 9,90

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, Karotten, Knoblauch und rotem Chili verfeinert 14,90
- 38 **Bhindi Bhaji** feine Okraschoten gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Koriander und Chili 14,90
- 39 **Matter Peneer** würziges Curry aus indischem Käse^{1,3,5,B}, Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer u. Koriander 14,90
- 40 **Mughlay Saag** ein mildes und schmackhaftes Spinatcurry, mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen verfeinert 14,90
- 41 **Daal Makhani** indisch/pakistanisches Linsengericht in Butter^B und Gewürzen geschwenkt 14,90
- 42 **Aloo Ghobi Masala** (scharf) in Kokosnuss-Sahne^{1,3,5}, gek. Kartoffel-Blumenkohlcurry, würzig-pikant und cremig 14,90
- 43 **Shahi Paneer** hausgemachter Paneerkäse^{1,3,5,B} in würzigem Curry aus Mandeln^D, Sahne, Tomaten u. Zwiebeln 15,90
- 44 **Palak Paneer** hausgemachter Paneerkäse^{1,3,5,B} in würzig-pikantem Spinatcurry, mit Ingwer & Koriander 14,90
- 45 **Chana Masala** (scharf) pikantes Punjabi Curry aus Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Kartoffeln 14,90
- 46 **Tarkari Navratna Korma** in Kokosmilch und getrockneten Früchten, gekochtes Gemüsecurry, mit Kokosraspeln und Mandeln^D 15,90
- 47 **Paneer Tikka Masala** (scharf) hausgemachter indischer Käse^{1,3,5,B} mit Currysauce^{1,3,5,Bi} (scharf), Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Paprika 17,90
- 48 **Bhaji** (Mix Vegi) kurz gebratenes gemixtes Gemüse mit indischen Gewürzen, Auberginen, Okraschoten und Blumenkohl 14,90
- 49 **Malai Kopta** Käseballchen von Kartoffeln und Paneerkäse^{1,3,5,B} in Sahnecurrysauce^{1,3,5,Bi} und Mandeln^D 14,90

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} 15,90
- 53 **Pista-Cream-Chicken Puri Spezial** Hähnchenbrust in einer cremigen Pistaziensauce mit exotischen Gewürzen 15,90
- 54 **Chicken Madras** Hähnchenfilet in scharfer Kokoscremesauce^{1,3,5} 15,90
- 55 **Chicken Puri Puri** Hähnchenfilet mit Pflaumen, Aprikosen, Äpfeln und Gemüse in milder Erdnusscurrysauce^{1,3,5,Bi} 16,90
- 56 **Chicken Tikka Masala** (scharf) mariniertes Hähnchenfleisch^{1,2,3,5,1} mit Ingwer, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Kümmel 19,90
- 57 **Chicken Korma** in Kokosnuss-Sahne^{1,3,5} gegarte Hähnchenbrust mit Tomaten, Karotten, Paprika und rotem Curry 15,90
- 58 **Chicken Saag** zarte Hähnchenbrust gegart in einem Curry aus Spinat, Tomaten und Gewürzen 15,90
- 59 **Chicken Daal** traditionelles Gericht aus roten und gelben Linsen, mit Huhn, Knoblauch, Chili und Koriander 15,90



- 60 **Mango Chicken** Hähnchenbrust mit Mangofrüchten in delikater Kokosmilch-Sauce^{1,3,5} und Kardamom 15,90
- 61 **Maharani Butter Chicken** 15,90
in Joghurt marinierte Hähnchenbrust, gekocht in einer indischen Ghee (Buttersauce^B) und Bockshornklee
- 62 **Chicken man Pasand** würzige Hähnchenbrust in cremiger Mandelsauce und Gewürzen 15,90
- 63 **Bhindi Chicken** mit Tomaten, Knoblauch, Koriander, Okraschoten u. Zwiebeln gekochtes Hähnchencurry 15,90
- 64 **Chicken Vindaloo** 15,90
feurig-pikante Hähnchenbrust in einem Tomaten-Zwiebelcurry^{1,3,5,Bi}, Kartoffeln und Gewürzen verfeinert
- 65 **My Sweet Chicken** 15,90
in einem Karamell-Curry gekochte Hähnchenbrust, würzig süß mit Paprika und Ananas⁶
- 66 **Chicken Tikka** in Knoblauch, Ingwer, Gewürzen und Joghurt marinierte Hähnchenbrust^{1,2,3,5,1} 20,90
gegrillt und heiß serviert mit BBQ-Sauce und Kichererbsen-Curry
- 67 **Nawabi Chicken** 15,90
Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt-Currysauce^{1,3,5,Bi}
- 68 **Chana Chicken** 15,90
Hähnchenfleisch mit Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Currysauce^{1,3,5,Bi}
- 69 **Chicken Jalfrezi** 15,90
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} 18,90
- 71 **Lamm Masala** (mild/scharf) zartes Lammfleisch aus der Keule 18,90
im würziger Masala-Curry aus Tomaten, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch und Chili
- 72 **Lamm Saag** 18,90
Lammfleisch in einem schmackhaften Spinatcurry aus Zwiebeln, Knoblauch und Koriander
- 73 **Radjastani Lamm Curry** in Kokosmilch-Sauce^{1,3,5} mit Okraschoten gebraten, Knoblauch, Paprika, Karotten, rotem Curry, 18,90
gekochtes Lammfleisch, würzig-pikant und cremig
- 74 **Lamm Korma** 18,90
Lamm in milder Sauce aus Gewürzen, Sahne, geriebenem Paneerkäse^{1,3,5,B} Paprika, Karotten und rotem Curry
- 75 **Lamm Curry a la Kashmiri** würzig-pikantes Lammfleisch in süßer Pflaumensauce, Paprika, Zwiebeln und Okraschoten 18,90
- 76 **Lamm Adrah Masala** (scharf) 18,90
in einem würzig-scharfen Curry aus Tomaten, Knoblauch, Minze und Chili gekochtes Lammfleisch