

## Vegetarische Gerichte

145. 🌱 **Bhindi**..... 10,90 €  
Frisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen in schmackhafter Sauce gebraten
146. 🌱 **Palak Paneer** ..... 12,90 €  
Frischkäse<sup>L</sup> mit Spinat, Zwiebeln und Tomaten
147. 🌱 **Mixed Vegetables**..... 10,90 €  
verschiedene Gemüse mit Ingwer in Currysauce
148. 🌱 **Matter Paneer** ..... 11,90 €  
Frischkäse<sup>L</sup> mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt<sup>L</sup> und Gewürzen, in feiner Sauce gebraten
149. 🌱 **Alu Palak** ..... 10,90 €  
Kartoffeln mit frischem Blattspinat, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
150. 🌱 **Vegetable Mango Curry**..... 10,90 €  
Gemüse Curry aus verschiedenen Gemüsen in Sahnesauce<sup>L</sup>, mit frischen Mangostücken
151. 🌱 **Gemüse Korma**<sup>C</sup> ..... 10,90 €  
Gemüse in einer milden Currysauce mit Sahne<sup>L</sup>, Mandeln, Kokosnusspulver und Cashewnüssen
152. 🌱 **Shahi Paneer Masala**..... 11,90 €  
Frischkäse<sup>L</sup> mit Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt<sup>L</sup> und Gewürzen in feiner Sauce gebraten
153. 🌱 **Tarka Daal**..... 10,90 €  
Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch, in Butter geröstet
154. 🌱 **Bengen Bartha**..... 10,90 €  
Auberginen im Tandoor gegrillt und püriert, mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch gebraten
155. 🌱 **Alu Gobi** ..... 10,90 €  
Blumenkohl mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und feinen Kräutern, in würziger Sauce gebraten
156. 🌱 **Masala Aloo**..... 10,90 €  
Kartoffel Curry nach „Hausfrauenart“

## Fisch & Meeresfrüchte

157. **Machi Masala**..... 14,50 €  
Seelachsfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch, mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen zubereitet
158. **Fisch Vindaloo**<sup>G</sup> 🌶️ ..... 14,90 €  
Zanderfilet zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlenden, Granatapfelkernen, Chilis und Kartoffeln
159. **Shahi Prawn Masala** ..... 14,90 €  
Garnelen<sup>K</sup> mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
160. **Shahi Prawn Mango Curry**..... 14,90 €  
Garnelen<sup>K</sup> in frischer Sahnesauce<sup>L</sup> mit Mangostückchen
161. **Butter Jhinga**..... 14,90 €  
Garnelen<sup>K</sup> mit frischen Zwiebeln und Tomaten in Sahnesauce<sup>L</sup>, gegart mit aromatischen Gewürzen

162. **Jhinga Madras** 🌶️ ..... 14,90 €  
Garnelen<sup>K</sup> in scharfer Sauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons
163. **Jhinga Korma**<sup>B</sup> ..... 14,90 €  
Garnelen<sup>K</sup> in milder Joghurt-Sahnesauce<sup>L</sup>, mit Gewürzen, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen
164. **Jhinga Bhuna** 🌶️ ..... 14,90 €  
Mit Gewürzen gebratene Garnelen<sup>K</sup> in delikater Sauce

## Desserts

169. 🌱 **Mango Creme**..... 5,50 €  
Pürierte süße Mangos mit Schlagsahne<sup>L</sup> verfeinert
170. 🌱 **Mango Delight**..... 5,50 €  
Vanilleeis mit Mangoscheiben und Schlagsahne<sup>L</sup>

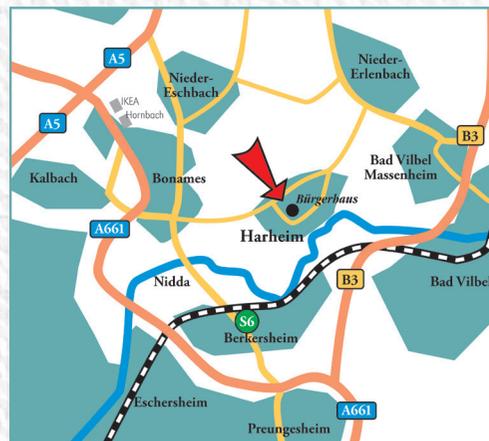
## Brot & Beilagen

171. 🌱 **Garlic Naan** ..... 3,00 €  
Weizen-Fladenbrot<sup>A</sup> mit Knoblauch, im Tandoor gebacken
172. 🌱 **Roti** Vollkorn-Fladenbrot<sup>A</sup> ..... 3,00 €
173. 🌱 **Naan** Weizenmehl-Brot<sup>A</sup> ..... 3,00 €
174. 🌱 **Chili Paneer Naan**..... 3,50 €  
Weizenmehl-Brot<sup>A</sup> mit grünem Chili und indischem Käse<sup>L</sup> im Tandoor gebacken
175. 🌱 **Minz Chutney**..... 2,50 €  
Köstlicher Joghurt-Minz-Chutney<sup>L</sup> mit Koriander
176. 🌱 **Raita**..... 2,50 €  
Joghurt<sup>L</sup> mit gehackten Zwiebeln, Gurken und feinen Gewürzen

## Legende

- 🌱 Vegetarische Gerichte  
🌶️ Scharf - diese Gerichte sind scharf gewürzt  
▲ Tandoor Spezialitäten

Tandoor ist ein Lehmofen in Form eines Bienenkorbs, der oben offen ist und mit Holzkohle beheizt wird. Der Tandoor ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges und ausgezeichnetes Aroma erzielt.



**Restaurant Perle**  
IM BÜRGERHAUS HARHEIM  
Indische Spezialitäten

## Öffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag von 11:30 Uhr – 14:30 Uhr  
und 17:00 Uhr – 23:00 Uhr  
Warme Küche: 12:00 Uhr – 14:30 Uhr  
und 17:00 Uhr – 22:30 Uhr

## Montag Ruhetag

**Restaurant Perle - Im Bürgerhaus Harheim**  
In den Schafgärten 21 · 60437 Frankfurt am Main  
Tel.: 06101 – 41595 · Fax: 06101 – 42748  
info@restaurant-perle.de · www.restaurant-perle.de

## Suppen

101. 🌱 **Mulligatawny** ..... 4,50 €  
Linsensuppe<sup>C</sup> nach indischer Art
102. **Yakbni** ..... 4,50 €  
Hühnersuppe indischer Art
103. 🌱 **Tomatensuppe** ..... 4,50 €  
mit feinen indischen Gewürzen

## Salate

104. 🌱 **Madras Salat** ..... 6,50 €  
knackiger Salat mit Paprika, Tomaten, Mais, Kraut, Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Frischkäse<sup>L</sup> und gewürztem Joghurt<sup>L</sup>
105. **Chicken Tikka Salat** ..... 7,50 €  
gemischter Salat nach Art des Hauses mit einem Hähnchenspieß

## Vorspeisen und kleine Gerichte

106. 🌱 **Samosa**<sup>A</sup> ..... 5,00 €  
frittierte, mit Gemüse gefüllte, dreieckige Pasteten mit Minzsauce
107. 🌱 **Pakorás** ..... 4,50 €  
mild gewürztes Gemüse in Kichererbsenteig gebacken
108. **Murgh Pakoras** ..... 6,50 €  
marinierte Hühnerbrust in Kichererbsenteig gebacken
109. 🌱 **Alu Pratha** ..... 4,50 €  
in Butter gebackenes Fladenbrot<sup>A</sup>, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln, dazu Minz-Chutney
110. 🌱 **Onion Bhaji** ..... 5,90 €  
Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken, dazu Minzsauce
111. **Keema Naan** ▲ ..... 5,50 €  
im Tandoor gebackenes Fladenbrot<sup>A</sup> mit saftigem, gewürztem Hackfleisch gefüllt, dazu Minz-Chutney
112. 🌱 **Paneer Pakoras** ..... 5,00 €  
Hausgemachter Frischkäse<sup>L</sup> in Kichererbsenteig gebacken
113. **Jhinga Pakora** ..... 10,50 €  
Mild gewürzte Garnelen in Kichererbsenteig gebacken, dazu Minzsauce
114. **Machi Pakora** ..... 9,50 €  
Mariniertes Seelachsfilet in Kichererbsenteig frittiert, dazu Minzsauce
115. **Gemischte Vorspeisenplatte** (für 1 Person) ..... 9,50 €  
Eine Auswahl verschiedener indischer Vorspeisen
116. 🌱 **Alu Channa Chaat** ..... 4,50 €  
Kartoffeln, Kichererbsen und gewürzter Joghurt<sup>L</sup>

## Frisches Geflügel

117. **Karabi Murgh**<sup>C</sup> ..... 12,90 €  
Hähnchenfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander im Karahi zubereitet
118. **Chicken Passanda**<sup>C</sup> ..... 12,90 €  
Hähnchenfilet in orientalischer Mandel-Kokossauce
119. **Channa Murgh**<sup>C</sup> ..... 12,90 €  
Hähnchenfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Kichererbsen
120. **Butter Chicken** (mild) ..... 12,90 €  
Hähnchenfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Sahne-Sauce<sup>L</sup>, verfeinert mit Butter
121. **Chicken Korma**<sup>B</sup> ein Gericht aus der königlichen ..... 12,90 €  
Moghul-Küche. Hähnchenfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne<sup>L</sup>, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen
122. **Chicken Vindaloo**<sup>C</sup> 🌶️ ..... 12,90 €  
gebratenes Hähnchenfilet zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen, Chilis und Kartoffeln
123. **Chicken Chili Masala** 🌶️ ..... 12,90 €  
Hähnchenfilet mit Zwiebeln und Ingwer gebraten, in einer speziellen roten Chilisaucе
124. ▲ **Tandoori Chicken Tikka Masala** 🌶️ ..... 12,90 €  
im Tandoor gebackenes Hähnchenfilet orientalisch gewürzt und in leicht scharfer Sauce gekocht
125. **Chicken Madras** 🌶️ ..... 12,90 €  
zartes Hähnchenfilet in scharfer Sauce mit Peperoni, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und frischen Champignons
126. **Palak Murgh** ..... 12,90 €  
Hähnchenfilet mit Zwiebeln und Tomaten mit frischem, gehacktem Spinat in aromatischer Gewürzmischung gegart
127. **Chicken Curry** 🌶️ ..... 12,90 €  
Hähnchenfilet in pikanter .Tomaten-Zwiebel-Ingwer-Currysauce
128. **Chicken Jalfrazie** ..... 12,90 €  
Hähnchenfilet zubereitet mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika und Karotten in Curry-Sauce
129. **Chicken Mango Curry** ..... 12,90 €  
Hähnchenfilet in Sahnesauce<sup>L</sup> mit frischem Mango

## Spezialitäten aus dem Tandoor

165. ▲ **Murgh Tikka** ..... 13,90 €  
zartes Hähnchenbrustfilet nach einer 24-stündigen Marinade im Tandoor gegart
166. ▲ **Tandoori Murgh** ..... 12,90 €  
mit speziellen Gewürzen marinierte Hähnchenkeule im Tandoor gegrillt
167. ▲ **Lamm Tikka** ..... 14,90 €  
mariniertes Lammfleisch aus der Keule, im Tandoor gegrillt

## Lamm Spezialitäten

130. **Lamm Korma**<sup>C</sup> ..... 13,90 €  
Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt<sup>L</sup> und Sahne<sup>L</sup>, mit Mandeln, Kokospulver und Cashewnüssen
131. **Lamm Madras** 🌶️ ..... 13,90 €  
Lammfleisch in scharfer Currysauce mit Peperoni, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Champignons
132. **Lamm Curry** 🌶️ ..... 13,90 €  
saftiges Lammfleisch in pikanter Currysauce
133. **Bengen Gosht** ..... 13,90 €  
Zartes Lammfleisch im Tandoor gegart, mit Aubergine und frischen Kräutern gewürzt
134. **Lamm Passanda** ..... 13,90 €  
Gebratenes Lammfleisch in einer exotisch-frischen Mandel-Kokos-Sahne-Sauce<sup>L</sup>
135. **Lamm Vindaloo** 🌶️ ..... 13,90 €  
Gebratenes Lammfleisch zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen, Chilis und Kartoffeln
136. ▲ **Tandoori Lamm Tikka Masala** ..... 13,90 €  
im Tandoor gebackenes Lammfleisch, orientalisch gewürzt in Currysauce
137. **Palak Gosht** ..... 13,90 €  
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, frischem gehacktem Spinat in aromatischer Gewürzmischung gegart
138. **Bhindi Gosht** ..... 13,90 €  
Lammfleisch mit frischem Okra, gewürfelten Tomaten und Zwiebeln in Currysauce
139. **Lamm Mango Curry** ..... 13,90 €  
zartes Lammfleisch in Sahnesauce<sup>L</sup> mit frischem Mango

## Reis-Gerichte

140. **Chicken Biryani**<sup>C</sup> ..... 12,90 €  
Hähnchenfilet mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen<sup>7,P</sup> verfeinert
142. **Lamm Biryani**<sup>C</sup> ..... 13,90 €  
Lammfleisch mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen<sup>7,P</sup> verfeinert
143. 🌱 **Vegetable Biryani**<sup>C</sup> ..... 10,50 €  
Gemüse mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen<sup>7,P</sup> verfeinert
144. **Garnelen Biryani**<sup>C</sup> ..... 13,50 €  
Shrimps und Gemüse mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Cashewnüssen & Rosinen<sup>7,P</sup> verfeinert