Royal Indian Food

GANESHA

TANDOORI RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN IM

GANESHA

„Um Vergangenes soll man nicht trauern,
an Zukünftiges nicht denken,
Weise leben in der Gegenwart.“

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen
und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische
Küche näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir Sie ein wenig mit
unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte werden
täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet.
Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über
36 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Koch auf den europäischen
Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne
scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf
oder original indisch scharf zu bestellen.

Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten.
Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas
unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit!

Ihr GANESHA Restaurant Team

Unsere typisch indischen Zutaten und ihr Nutzen für den Menschen

Bockshorn Kleesamen — Entzündungshemmend: beugt Abszessen, Blähungen und Geschwüren vor, ist blutreinigend und heilt Nierenblutungen.

Chili — Beruhigt Herz und Kreislauf: enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen.

Okragemüse — Die Okra ist eine aus Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zu der Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb

Fenchel — Verdauungsfördernd: beugt Blasensteine, Krämpfe, Bauchschmerzen und Blähungen vor

Garam Masala — Vielseitige Gewürzmischung (ca. 16. Gewürze): kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.

Ingwer — Appetitanregend: wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.

Kardamon — Reich an Vitamin A, B und C: hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.

Knoblauch — Reich an Vitamin A, B und C: fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche

Koriander — Verdauungsfördernd: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt.

Kreuzkümmel — Verdauungsfördernd: hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.

Kurkuma — Verdauungsfördernd: regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten

Nelken — Keimtötend und schmerzstillend: gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.

Pfeffer — Appetitanregend: beruhigt besonders die Magenwände.

Safran — Krampflösend: hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.

Zimt — Stresshemmend: wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt den Verdauungsprozess.Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen-und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

Alkoholfreie Getränke

1	Tafelwasser	0,33 l	2,50 €
2	Tafelwasser	0,40 l	2,80 €
3	Bio Labertaler Mineralwasser (still)	0,50 l	4,00 €
4	Bio Labertaler Mineralwasser (medium)	0,50 l	4,00 €
5	Bio Labertaler Mineralwasser (still)	0,75 l	5,50 €
6	Bio Labertaler Mineralwasser (medium)	0,75 l	5,50 €
7	Sprite[3,11]	0,40 l	3,50 €
8	Spezi[4,6,7]	0,40 l	3,50 €
9	Coca-Cola [4,7]	0,40 l	3,50 €
10	Coca-Cola-Light[3,4,7]	0,40 l	3,50 €
11	Fanta[3,4]	0,40 l	3,50 €
12	Ginger Ale [8,11]	0,20 l	3,00 €
13	Bitter Lemon[8]	0,20 l	3,00 €
14	Tonic Water [8,11]	0,20 l	3,00 €

Säfte und Schorlen

15	Lychee- Fruchtsaftgetränk	0,30 l	3,50 €
16	Apfelsaft	0,30 l	3,50 €
17	Maracuja- Fruchtsaftgetränk	0,30 l	3,50 €
18	Mango- Fruchtsaftgetränk	0,30 l	3,50 €
19	Maracuja-Fruchtsaftschorle	0,40 l	3,50 €
20	Mango- Fruchtsaftschorle	0,40 l	3,50 €
21	Apfelsaftschorle	0,40 l	3,50 €
22	Lychee- Fruchtsaftschorle	0,40 l	3,50 €
23	Johannisbeernektarschorle	0,40 l	3,50 €
24	Orangensaftschorle	0,40 l	3,50 €

Die Liste der gekennzeichneten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe Finden Sie auf der vorletzten Seite.

Indische Lassis

alkoholfrei

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk.
Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es - im Gegensatz zu anderen Getränken – die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht.

25	Ananas Lassi (süß)[G,6]	0,30 l	3,50 €
26	Namkeen Lassi (salzig)[G]	0,30 l	3,50 €
27	Mango Lassi [G,6]	0,30 l	3,50 €
28	Masala Lassi (Würzig)[G]	0,30 l	3,50 €
29	Kokosnuss Lassi [G,6]	0,30 l	3,50 €

Spezial Tee´s

Mit „Chai“ (Indischer Haustee) bezeichnet man einen indischen Gewürztee aus Milch, schwarzem Tee und Gewürzen, vor allem Kardamom, der gesüßt getrunken wird. Viele indische Familien haben ihr eigenes wohlbehütetes Rezept für den Tee. Probieren Sie doch mal unsere Gewürzmischung!

30	Chai (indischer HausTee)[G.6]	Tasse	3,50 €
31	Chai Latte [G]	Tasse	3,50 €
32	Kahwa (Grüner Tee mit Kardamom)	Tasse	3,00 €
33	Ingwer Tee (Ginger Tee)	Tasse	3,00 €
34	Jasmine Tee (Jasmine Leaves)	Tasse	3,00 €
35	Yogi Tee (Immunität) An Ayurvedic Herbal Mixture	Tasse	3,50 €

Kaffee´s

Unser Kaffee wird immer frisch gemahlen und erst bei Bestellung gebrüht.

37	Espresso Einfach [7]	Tasse	2,50 €
38	Milchkaffee [7,G]	Tasse	3,00 €
39	Kaffee[7]	Tasse	3,00 €
40	Cappuccino[G,7]	Tasse	3,50 €
41	Doppelespresso[7]	Tasse	3,50 €

Biere (Naabecker Brauerei)

0,33 ..... 0,5 l

42	Bier vom Fass [A2]/ *Beer of Barrel*	3,80 €
43	Pils [A2]	3,00 €
44	Hefeweizen [A.A2]	3,80 €
45	Dunkles Weizen [A.A2]	3,80 €
46	Colaweizen [3,4,7,10 A.A2]	3,80 €
47	Alkoholfreies Weizen [A.A2]	3,80 €
48	Indisches Premium Lagerbier [A2]	3,80 €
49	Radler [3,11.A2]	3,80 €
50	Alkoholfreies [A2]	3,80 €
51	Leichtes Weizen [A.A2]	3,80 €
52	Kristallweizen [A.A2]	3,80 €

Longdrinks

Auf Wunsch erhalten Sie Ihren Longdrink entweder mit Coca-Cola oder Sodawater.

53	Bombay Sapphire Gin	37,5% vol.	0,2l	6,00 €
54	Black Label Whisky (12 years old)	40.0% vol.	0,2l	6,50 €
55	Jack Daniels whisky (10 years old)	40,0% vol.	0,2l	6,00 €
56	Glenfiddich single malt Scotch Whisky (12 years old)	40,0% vol.	0,2l	7,50 €

Aperitifs

58	Glas Prosecco	15% vol.	0,20 l	4,50 €
59	Glas Prosecco (mit Mango)		0,20 l	4,50 €
61	Hugo Prosecco	6,9% vol.	0,20 l	4,50 €
62	Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)		0,20 l	5,50 €

Sekt / Sparkling Wein

63	Prosecco (Valdobbiadene) Ein frischer, angenehm weicher, lebhafter und harmonisch Im Bukett intensive und charakteristisch	Flasche	0,75 l	25,50 €
64	Champagne (Möet Chandon) Besticht durch seine leichte Fruchtigkeit, sein erführerissches Aroma und seine überzeugende Reife, ist vollmundig in Geschmack und dezent im Abgang.	Flasche	0,75 l	65,50 €

Spirituosen

65	Jägermeister	35% vol.	2 cl	2,50 €
66	Sambuca	40% vol.	2 cl	2,50 €
67	Williams Birne	40% vol.	2 cl	2,50 €
68	Rémy Martin (VSOP)	40% vol.	2 cl	4,50 €
69	Ramazotti	30% vol.	2 cl	3,50 €
70	Monkey 47 (Schwarzwald dry Gin)	47% vol.	2 cl	8,00 €

Indische Spirituosen

71	Mangoschnaps	40% vol.	2 cl	3,00 €
72	Mango Likör[4]	24% vol.	2 cl	3,00 €
73	Kokosnuss-Schnaps	40% vol.	2 cl	3,00 €
74	indischer Rum (Old Monk)[4]	42.8% vol.	2 cl	4,00 €

Offene Weine

Wir haben unser Weinsortiment aktualisiert und besonderen Wert darauf gelegt, dass die ausgesuchten Weine gut mit unseren indischen Speisen harmonieren. Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich.

Weißweine

75 „Grover“ Savignon blanc (Indischer Qualitätswein, trocken) [L] --0,20 l .....5,50 €

76 Silvaner (Franken, Trocken) [L]----------0,20 l .....5,00 €

78 Pinot Grigio Italien(trocken)[L]----------0,25 l .....5,00 €

Rotweine

81 „Grover“ Cabernet Shiraz (Indischer Qualitätswein, (trocken)[L] --0,20 l .....6,00 €

82 Primitivo Puglia Italien (trocken)[L] ----------0,20 l .....5,50 €

84 Merlot [L](Italien trocken) ----------0,25 l .....5,50 €

Weinschorlen

85 Weißweinschorle (sauer)[L]----------0,25 l .....4,50 €

86 Rotweinschorle (sauer)[L] ----------0,25 l .....4,50 €

87 Roseschorle (sauer)[L]----------0,25 l ..... 4,50 €

Rose

79 Mateus (lieblich)[L]----------0,2 l .....5,50 €

80 Grover (indischer Qualitätswein, trocken)----------0,2 l .....6,00 €

Flaschenweine

Weißweine

501 **Grover Sauvignon Blanc vin Blanc** (India)[L] ..... 0,75 l .....19,00 €
Erfrischend -intensive blumige Aromen mit intensivem
Fruchtaroma -perfekt zu Fisch oder gegrilltem Fleisch

504 **Grauburgunder, Weingut Metzger** (Deutschland) [L] 0,75 l .....23,00 €
Trocken,leicht,frisch, harmonisch

505 **Pinot Grigio** (Italien) [L] ----------0,75 l .....21,00 €
trocken, frisch

Rosé

508 Mateus (lieblich)[L]----------0,75 l .....18,00 €

509 „Grover“ Rosé (indischer Qualitätswein, trocken) [L]--------0,75 l .....21,00 €

Special-Rotweine

510 **Grover Cabernet Shiraz vin Rouge** (India) [L]..... 0,75 l .....20,00 €
Kräftig strukturierte -zarte Gewürzaromen –
perfekt zu: Grillfleisch, Kebabs und leicht Gewürzten Speisen.

512 **Barolo** (Norditalien) [L]..... 0,75l .....28,50 €
Geruch: intensiv und charakteristisch,
Geschmack: trocken, voll, harmonisch

513 **Merlot** (Terre Siciliane, Italien) [L] ----------0,75 l .....20,00 €
trocken, harmonisch

514 **Primitivo** (Puglia Italien) [L] ----------0,75 l .....20,00 €
trocken

Starters / Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert
All appetizers are served with three different delicious dips

Vegetarisch / Vegetarian

90 **Papadam** ..... 3,00 €
Knuspriges Brot aus Linsenmehl
Crispy bread made from lentil flour

91 **Vegetable Pakoras** ..... 5,50 €
verschiedene Gemüse in Kichererbsen Mehl und Gewürzen gewendet und frittier
variety of vegetables battered and deep-fried

92 **Vegetable Samosa** [A] ..... 5,50 €
knuspriges Gebäck (Teigtaschen) mit Kartoffeln, Erbsen, frischen Kräutern und Gewürzen (Hausmischung) gefüllt
crispy dumplings stuffed with Potatoes, green Peas, fresh herbs and home-made spices

93 **Mushroom Pakoras** ..... 6,00 €
Frische Champignons in Kichererbsen Mehl und Gewürzen gewendet und frittiert
fresh Champignons with gram flour and deep fried

94 **Paneer Pakoras** [G.] ..... 6,50 €
Hausgemachte Frischkäsestücke in Kichererbsen Mehl und Gewürzen gewendet und frittiert */home-made cottage Cheese with gram flour and deep fried*

Nicht-Vegetarisch / Non-Vegetarian

96 **Chicken Pakoras** ..... 6,00 €
Hähnchenbruststücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert
Pieces of Chicken with spicy gram flour and deep fried

98 **Malai Tikka Tandoori**[G.H.] (aus Lehmofen) ..... 7,00 €
Marinierte Hähnchenbrust mit Cashewnuss-Paste, gegrillt im Lehm Ofen.
Chicken breast marinated in Cashew paste roasted in Tandoor oven

99 **Jheenga Pakoras**[B] ..... 8,50 €
Delikate Garnelen in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert
Shrimps with gram flour and deep fried

100 **Non-Vegetarian Mix Starter** [A.O.G.] ..... 8,00 €
Eine Komposition aus vegetarischen und nicht vegetarischen Vorspeisenspezialiäten
A plate of assorted vegetarian and non-vegetarian Starter's delicacy

Platters für 2 Personen

102 **Vegetarian Chef Platter** [A] (möglich) ..... 11,00 €
Eine köstliche Komposition aus verschiedenen vegetarischen Vorspeisenspezialitäten
A Platter of assorted Vegetarian Starters delicacy

103 **Mix Chef Platter** [A.B.] ..... 13,00 €
Eine köstliche Komposition aus vegetarischen und nicht vegetarischen Vorspeisenspezialitäten
Mixed Platter of assorted Vegetarian and Non-Vegetarian Starters delilcacy

Platters für 4 Personen

201 **Vegetarian Chef Platter** [A] (✓möglich)..... 21,00 €
Eine köstliche Komposition aus verschiedenen vegetarischen Vorspeisenspezialitäten
A Platter of assorted Vegetarian Starters delicacy

202 **Mix Chef Platter** [A.B.] ..... 24,00 €
Eine köstliche Komposition aus vegetarischen und nicht vegetarischen Vorspeisenspezialitäten
Mixed Platter of assorted Vegetarian and Non-Vegetarian Starters delilcacy

Suppe / Soups

190 **Dal Suppe** [O.G.2] (✓möglich)..... 4,50 €
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern
Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs

191 **Tomaten suppe** [O.G.2] (✓möglich) ..... 4,50 €
Nach Art des Hauses / Tomato soup

192 **Malkatani Suppe** [O.G.2] ..... 5,50 €
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchfleisch /Hot & Spicysoup with lentil reis and chicken

193 **Chicken Suppe** [O.G.2] ..... 5,50 €
Hühnersuppe nach Art des Hauses / Chicken soup prepared according to the type of house

194 **Jheenga Suppe** [B.O.G.2] ..... 6,50 €
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Garnelen / Hot & Spicysoup with lentil, reis and Shrimps

Knackige Salate / Salad

Wahlweise mit indisch gewürztem Dressing [J,6] oder Essig und Öl (süß)

154 **Beilagensalat (gemischter Salat)** ..... 4,50 €
Frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Mais
Fresh salad with tomatoes, cucumbers, capsicum, onions and sweetcorn

155 **Tomaten Salat**..... 5,00 €
Frische Tomaten mit Zwiebeln, Essig und Öl /*Tomato salad with onions, vinegar and oil*

156 **Indischer Chicken Salat (groß)** ..... 9,00 €
Exotischer Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet (gegrillt im Lehmofen)
Exotic salad with grilled chicken breast fillet (grilled in Tandoor oven)

157 **Ganesha Jheenga Salat (groß)**[B]..... 11,50 €
Exotischer Salat mit köstlichen Riesengarnelen (auf dem Spieß gegrillt im Lehmofen)
Exotic salad with delicious giant prawns (grilled on the spit in a Tandoor oven)

Indische Brote / Indian breads

Unsere köstlichen vegetarischen Brotspezialitäten kommen
frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen mit drei Dips serviert

106 **Keema Naan (Non veg)** A.G. ..... 5,00 €
Fladenbrot gefüllt mit Hähnchenfleisch und feinen Gewürzen
Indian flat bread stuffed with chicken and spices.

107 **Butter Naan** A.G ..... 3,50 €
Indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert. / Flat bread with butter

108 **Tandoori Roti** A ..... 2,50 €
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl. /
Indian flat bread made from wholemeal flour.

109 **Naan** A, G ..... 2,50 €
Knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig. /
Crusty indian flat bread made from dough.

110 **Garlic Naan** A.G. ..... 3,00 €
Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert. /
Delicious indian flat bread flavoured with garlic.

111 **Paneer Naan** A.G.O ..... 4,50 €
Mit köstlichem Frischkäse gefülltes indisches Fladenbrot.
Indian flat bread stuffed with delicious fresh cottage cheese.

112 **Mix Naan** A.G.O ..... 4,50 €
Indisches Fladenbrot, gefüllt mit delikaten Kartoffeln, Zwiebeln und Frischkäse.
Indian flat bread stuffed with delicious potatoes, onions and paneer

113 **Pishawari Naan** A.G.H ..... 4,50 €
Mit Rosinen, Mandeln und Kokosnussraspeln gefülltes Naan-Brot
Indian flat bread stuffed with aromatic raisins, almonds and grated coconut.

114 **Aaloo Naan** A.G.O ..... 4,50 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffel / *Flat bread stuffed with Potatoes*

160 **Chili Naan** A.G. ..... 3,50 €
Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt / *Flat bread flavoured with chili*

104 **Methi Kräuter Naan** A.G. ..... 3,50 €
Indisches Fladenbrot mit Bockshornkleeblätter und grünen Kräutern
Indian flat bread with fenugreek leave s and green herbs

Tandoori Khajana

Der Tandoor wurde im 16. Jhd. erfunden. Er ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonderen aromatischen Geschmack verleiht. Speziell aus Indien importiert, wird er mit Holzkohle befeuert. Alle Tandoori Gerichte werden nach dem alten Stil der Mogul-Könige zubereitet. Alle Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegart.

These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from india

Alle Gerichte werden mit Naan, Reis und Soße serviert

Tandoori is served with Naan bread, rice and sauce

115 **Chicken Tikka Tandoori** 4,G.O. ---------- 16,00 €
Hähnchenbruststücke am Spieß im Tandooriofen gegrillt.
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor oven.

116 **Chicken Tikka (Garlic)** 4,G,O. ---------- 16,50 €
Im Tandoor Ofen am Spieß gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke mit einer delikaten scharfen Knoblauchsoße und Galic Naan.
Grilled chicken breast pieces with a delicate sharp garlic sauce and Garlic Bread.

117 **Lamm Tikka Tandoori** 4,G,O. ---------- 19,00 €
Herrlich mariniertes Lammfleisch am Spieß im Tandooriofen gegrillt.
Delightfully marinated lamb grilled on a spit in the Tandoor oven.

118 **Jheenga Tandoori** 4,B,G,O, ---------- 19,50 €
Fein marinierte Riesengarnelen nach Art des Hauses im Tandooriofen gegrillt.
Our home-style marinated prawns grilled in the Tandoor oven.

119 **Tandoori Mix Grill** 4,B,G,O ---------- 19,00 €
Eine Zusammenstellung aus unseren köstlichen Spezialitäten, mit Hähnchenbrust-Filetstücken, Lammfleisch und Garnelen.
A compilation of our delicious specialties with chicken breast pieces, lamb and prawns.

120 **Haryali Malai Tikka** 4,G,O,H ---------- 16,50 €
Zartes marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, gegrillt, in Spinat, Minze und Grünen Kräutern.
Grilled chicken-breast peaces in a spinach, mint and green herbs

251 **Paneer Tikka** 4,G,O,H ---------- 16,50 €
Unser köstlicher Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten am Spieß im Tandooriofen gegrillt.
Our delicious homemade cheese with capsicum grilled on a spit in the Tandoor oven.

Extras und Beilagen / Extra and Side Dishes

149 **Bombay Potatoes** (√ möglich)---------- 4,50 €
Marinierte, gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Kräutern, nach
Art des Hauses. Marinated, fried Poatoes with Cumin and herbs

150 **Kheera Raita** G, O ---------- 4,50 €
Kalter Joghurt mit Gurken und fein gewürzt. / *Cold Yoghurt with Cucumbber and spicy*

151 **Mixed Raita** G, O ---------- 4,50 €
Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Kartoffeln
Delicately spiced yogurt with onions, cucumber, tomatoes and potatoes

152 **Mixed Veg** G, O (√ möglich)---------- 4,50 €
Gebratenes gemischtes Gemüse mit Kräutern
Roasted mixed vegetables with herbs

Chicken specials

Eine Anmerkung zum indischen Curry:
Curry kommt von südindischem Wort „Kari“, welches übersetzt Soße bedeutet.
Wir servieren Ihnen eine Kreation aus Hähnchenfleisch mit verschiedenen Currys.

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

121 **Chicken Curry** [O,G.] ..... 13,00 €
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce */ Chicken fillet in a mild curry sauce*

122 **Chicken Krahi** [O.G.] ..... 13,50 €
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht
Chicken fillet with onions, pepper pods, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices

123 **Chicken Vindaloo** [O.] ..... 13,50 €
Köstliches Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in einer scharfen Currysoße.
Delicious chicken breast fillets with potatoes in a spicy curry sauce

124 **Chicken Korma** [6,O,G,H](mild)..... 13,50 €
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)

125 **Chicken Tikka Masala** [O,G,H] ..... 13,50 €
nach24 stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillte Hähnchenbruststücke zubereitet in einer delikaten Masalasoße und grünen Kräutern
After 24-hour marinade on a skewer in Tandoor, grilled chicken breast pieces prepared in a delicious masala sauce and green herbs

126 **Chicken Palak**[O,G,] ..... 13,50 €
Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat.
Delightfully marinated chicken breast fillets with roasted onions, ginger, garlic and spinach. - North Indian Style -

127 **Butter Chicken (Mild)**[4,O,G,H] ..... 13,50 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfiletstücke in einer reichhaltigen, cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen
Grilled chicken breast fillet pieces in a rich, creamy sauce of cream, Tomatoes and curry with cashew nuts and fine spices

128 **Chilli Chicken** [4,G] ..... 13,50 €
Köstlich marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Currysoße.
Delicious marinated chicken breast fillets cooked with fresh capsicum, hot pepper and onions in a sweet and spicy currysauce

129 **Chicken Madras** [O] **(sehr scharf)** ..... 13,50 €

Zartes Hähnchenfleisch nach „Südindischer Art“, mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomatencurrysoße zubereitet.

Delicate „South Indian “chicken meat, with fried onions, Mushrooms, coconut and ginger in a very sharp tomato curry sauce

130 **Chicken Sabji** [O,G.] ..... 13,50 €

Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und feinen Gewürzen

Chicken fillet with fresh vegetables and spices

131 **Chicken Nilgiri (Pikant)** [O,G] ..... 13,50 €

Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet mit Spinat in einer leckeren Kokosmilch-Currysoße und mit Minze verfeinert.

Chicken breast fillet cooked with spinach in a delicious coconut milk curry sauce and flavored with mint.

132 **Chicken Mango (Mild)** [6,O,G,H] ..... 13,50 €

Köstlich marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße.

Delicious marinated chicken breast fillets in a mango curry sauce.

133 **Chicken Dhansak** [O,G.] ..... 13,50 €

Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce

Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and spicy curry sauce

134 **Mix Krahi** [O,G,] ..... 15,50 €

Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen

Pieces of lamb and chicken, pepper pods, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices

135 **Chicken Jalfrezi** [O,G] ..... 13,50 €

Gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke in einer pikant indisch gewürzten Soße mit Tomaten, grünem Paprika, Ingwer und Zwiebeln.

Chicken breast fillets in a strong indian spiced sauce with tomatos, green Peppers, ginger and onions.

136 **Chicken-al-Goa (Mild)** [6,O,G,H] ..... 14,00 €

Hähnchenbrustfiletstücke mit Ananas, Kokonuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen.

Chicken breast fillet with pineapple, coconut,a tasty cream sauce, Tomatoes, cashew nuts and fine spices.

Spezialitäten Vom Lamm / Lamb Specials

Wir verwenden für unsere Gerichte Lammfilet oder Lammfleisch aus der Keule das in kleine Stücke geschnitten wird.

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

221 **Lamm Curry** [O,G.] ..... 15,00 €
Lammfleisch in einer milden Currysauce / *Lamb pieces in a mild curry sauce*

222 **Lamm Karahi** [O,G] ..... 16,00 €
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Lamb pieces fried with onions, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices

223 **Lamm Vindaloo** [O,G] ..... 16,00 €
Köstliches Lammfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in einer scharfen Currysoße.
Delicious Lamb breast fillets with potatoes in a spicy currysauce.

225 **Lamm Tikka Masala** [4,O,G,H] ..... 16,00 €
Lammfleisch zubereitet in einer delikaten orientalischen Gewürzsoße mit grünen Kräutern
Lamb cooked in a delicate oriental spice sauce with green herbs

226 **Lamm Palak** [O,G] ..... 16,00 €
Lammfleisch nach traditionellen Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen.
Lamb cooked with traditional cheese, pot-roasted with spinach und delicate spices.

229 **Lamm Madras** [O,G] (sehr scharf) ..... 16,00 €
Zartes Lammfleisch nach „Südindischer Art“, mit gebratenen Zwiebeln, Champignons,Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomatensoße zubereitet.
Delicate „South Indian“Lamb meat, with fried onions, Mushrooms, coconut and ginger in a spicy tomato sauce.

231 **Lamm Nilgiri** (Pikant) [O,G] ..... 16,00 €
Lammfleisch, zubereitet mit Spinat in einer leckeren Kokosmilch-Currysoße und mit Minze verfeinert.
Lamb with spinach in a delicious coconut milk curry sauce and flavored with mint.

233 **Lamm Dhansak** [O,G] ..... 16,00 €
Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce
Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and spicy curry sauce

236 **Lamm-al-Goa** (Mild) [6,O,G,H] ..... 16,00 €
Lammfleisch mit Ananas, Kokosnuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen.
Lamb fillet with pineapple, coconut,a tasty cream sauce, Tomatoes, cashew nuts and fine spices

244 **Mix Krahi** [O,G] ..... 15,50 €
Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Pieces of lamb and chicken, pepper pods, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices

245 **Lamm Bhindi** [O,G] ..... 16,00 €
Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarian Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

161 **Mix Vegetable** O,G (✓möglich) ---------- 12,00 €
Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes gemischtes Gemüse und erlesene Gewürze.
Delicious prepared with mixed vegetables. - North Indian Style -and exquisite spices.

162 **Tarka Dal** O,G (✓möglich) ---------- 12,00 €
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln in Butter, Ingwer, Knoblauch
und frischem Koriander
Lentils prepared with roasted onions in butter, ginger, garlic and fresh coriander

163 **Vegetable Korma** (mild) 6,O,G,H ---------- 13,00 €
Frische Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten
mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss Paste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds,cashews,
coconut and delicate spices (very mild)

164 **Chana Masala** O,G (✓möglich) ---------- 12,00 €
Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala-Soße und Kräuter
Chickpeas in a delicate Indian masala sauce and herbs

165 **Bhindi Masala** O,G (✓möglich) ---------- 13,50 €
Frische Okragemüse, Erbsen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen
Kräutern und gemahlenen Gewürzen (Nach Art des Hauses)
Fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices

166 **Palak Paneer** O,G ---------- 13,00 €
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit
Spinat und feinen Gewürzen
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices

167 **Karahi Paneer** O, G ---------- 13,00 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer,
Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods,
ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices

168 **Paneer Butter Masala (mild)** [6,O,G,H] ..... 14,00 €
Hausgemachter Indischer Käse in einer reichhaltigen cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen
Homemade cheese in a rich, creamy sauce of cream tomatoes and curry with cashew nuts and fine spices

169 **Chilli Paneer** [O,G] ..... 13,00 €
Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce
Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce

170 **Matter Paneer Aloo** [O,G] ..... 12,50 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce

171 **Aloo Palak** [O,G] ..... 12,00 €
Herrlich zubereitete Kartoffeln nach nordindischer Art, mit Spinat und feinen Gewürzen
Finely prepared potatoes of the North Indian type, with spinach and fine spices

172 **Karahi Mushroom** [O,G] (✓möglich) ..... 13,00 €
Frische Champignons gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht
Fresh Champignons fried with onions, pepper pods, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices

175 **Vegetarian Kofta** [O,G,H,A] (✓möglich) ..... 13,00 €
Gemüseböllchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen gebraten (Kochkunst aus Neu Delhi)
Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices

176 **Paneer Korma** [6,O,G,H] (mild) ..... 13,50 €
Hausgemachter indischer Käse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss Paste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds,cashews, coconut and delicate spices (very mild)

177 **Mix Madras** [6,O,G,H] (sehr scharf) ..... 13,50 €
Gemischtes Gemüse nach südindischer Art mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokusnuss und Ingwer in scharfer Soße zubereitet
South Indian style mixed vegetables with fried onions, mushrooms, coconut and ginger prepared in a spicy sauce (very spicy)

Fisch and Kingprawn Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

425 **Salmon Masala** O,G.D ..... 16,00 €
Lachsfilet, zubereitet in einer delikaten orientalischen Soße und grüne Kräuter.
Salmon fillets in a delicious sauce of oriental herbs

429 **Salmon Madras (scharf)** O,G,D ..... 16,00 €
Lachsfilet nach „südindischer Art“ mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Kokosnuss, zubereitet in einer scharfen Tomatencurrysoße
Salmon fillet „South Indian style “with fried onions, mushrooms and Coconut, prepared in a spicy tomato curry sauce

521 **Jheenga Curry** B,O,G,H,6 ..... 16,00 €
Garnelen, zubereitet in einer milden Currysauce)
Delicious, marinated prawns in a curry sauce.

522 **Jheenga Karahi** O,G,B ..... 16,00 €
Garnelen mit Paprika, Paperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Prawns with pepper pods, chillies, ginger, garlic, onions, fresh herbs, ground spices

523 **Jheenga Vindaloo** O,G,B ..... 16,00 €
Köstliche Garnelen mit Kartoffeln, zubereitet in einer sehr scharfen Currysoße.
Prawns with potatoes in a spicy curry sauce.

524 **Jheenga Korma(Mild)** B,O,G,H,6 ..... 16,00 €
Riesengarnelen ohne Kopf und Schale, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Cashewnuss, Kokosnuss und feinen Gewürzen
King-Prawns without heads and shells and cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)

525 **Jheenga Masala** O,G,H,B ..... 16,00 €
Garnelen in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Prawns in a delicious oriental spices with green herbs sauce

526 **Jheenga Palak** O,G,B ..... 16,00 €
Gebratene Riesengarnelen nach nordindischer Art, mit Spinat und feinen Gewürzen
Fried prawns of the North Indian type, with spinach and fine spices

528 **Jheenga Chilli** O,G,B ..... 16,00 €
Garnelen, zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße.
Prawns cooked with fresh capsicum, hot pepper and onions in a sweet and spicy sauce

529 **Jheenga Madras** O,G,B. ..... 16,00 €
Garnelen nach „südindischer Art“, mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokosnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomatensoße zubereitet. / *Delicate „South Indian“ prawns, with fried onions, Mushrooms, coconut and ginger in a spicy tomato sauce.*

532 **Jheenga Mango (Mild)** B,O,G,H,6 ..... 16,00 €
Garnelen, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße. (sehr mild)
Delicious, marinated prawns in a mango curry sauce.

Spezialitäten von der Ente
Duck Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

322 **Ente Karahi** O,C,A ..... 15,50 €
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen
Crunchy duck fillet with onions, pepper pods, ginger, garlic and tomatoes, with ground spices

323 **Ente Vindaloo** O,C,A ..... 15,50 €
Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Crunchy duck fillet with potatoes in a spicy curry sauce

324 **Ente Korma (Mild)** O,C,G,H,A,6 ..... 15,50 €
Knusprige Ente mit einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild crunchy duck with a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)

325 **Ente Tikka Masala** O,C,G,H,A ..... 15,50 €
Knusprige Ente mit einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Crunchy duck fillet in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs

327 **Ente Butter (Mild)** O,C,G,A ..... 15,50 €
Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewnuss, Curry und Tomaten
Crunchy duck fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes

329 **Ente Madras (sehr scharf)** O,G ..... 15,50 €
Knusprige Ente nach südindischer Art, mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Kokusnuss und Ingwer in einer sehr scharfen Tomatensauce zubereitet
Crunchy duck fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes

330 **Ente Sabji (pikant)** O,C,G,A ..... 15,50 €
Knusprige Entenfilletstücke in Süß/Sauer Chillisoße mit frischem Gemüse
Crunchy duck fillet in sweet-sour souce with fresh vegetables

332 **Ente Mango** O,C,G,A ..... 15,50 €
Knusprige Ente, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße. (sehr mild)
Delicious crunchy duck in a mango curry sauce.

336 **Enta-al-Goa** O,C,G,A ..... 15,50 €
Knusprige Ente mit Ananas, Kokonuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten, Cashewnüssen und feinen Gewürzen.
Crunchy duck fillet with pineapple, coconut,a tasty cream sauce, Tomatoes, cashew nuts and fine spices.

Biryani Reis

Gebratener Basmati-Reis mit Röstzwiebeln, Rosinen, Cashewnuss und spezielle Biryani-Gewürze. Dazu wird wahlweise Currysauce oder Joghurt-Raita serviert.

Roasted Basmati Rice with Roasted Onions, Raisins, Cashews and special Biryani spices. Curry sauce or yogurt raita is served.

300 **Chicken Biryani** O,H ..... 13,00 €
Reis mit Hähnchenfleisch, angerichtet mit gemischtem Gemüse.
Rice with chicken breast fillets and mixed vegetables.

301 **Lamm Biryani** O,H ..... 15,50 €
Köstlicher Reis mit Lammfleisch, angerichtet mit gemischtem Gemüse.
Rice with delicious lamb meat and mixed vegetables.

302 **Mix Biryani** O,B,H ..... 16,00 €
Reis, angerichtet mit einer reichhaltigen Mischung aus Lamm- und Hähnchenfleisch, Garnelen sowie gemischtem Gemüse.
Rice served with delicious lamb meat, chicken breast fillets, prawns and vegetables.

Für unsere kleinen Gäste

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

304 **Chicken Mango (Mild)** 6,O,G,H .....9,00 €
Hächnchenbrust-Filetstücke in einer Mango-Curry-Sahnesoße.
Chicken breast fillets in a delicious mango-curry-cream sauce.

305 **Chicken Korma (Mild)** 6,O,G,H ..... 9,00 €
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)

306 **Chicken Nuggets** A,C ..... 7,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup-Mayonnaise.
Chicken Nuggets with french fries and Ketchup-Mayonnaise.

307 **Pommes Frites** ..... 4,50 €
Frittiert. Wie man sie gerne hat. / *French fries.*

Desserts

310 **Alphonso Mango Cream** 6,G,H ..... 4,00 €
Hausgemachtes Dessert aus süßen indischen „Alphonso Mangos“ & Sahne mit Kokosraspeln
Homemade dessert from sweet indian „Alphonso mangos “and cream with desiccated coconut

312 **Gulab Jamun** 6,G,H ..... 4,00 €
In Honig gebackene süße Bällchen aus Milch und Quark
Sweet dumplings made of milk and curd, backed in honey

313 **Indian Paradise** 6,G,H ..... 4,00 €
Hausgemachte „Alphonso“Mangocreme mit Vanilleeis
Homemade Mangocream with vanille ice cream

314 **Vanilleeis (vegan)** 6,H ..... 3,50 €
Vanille ice cream

Menüs
Für zwei Personen / For two people

-Menü- 1- (nicht vegetarisch / non Vegetarian)

Vorspeise: **Non Veg mix Starter und Papadam**
Nonveg mix starter

Hauptspeise: **Chicken Tikka Tandoori** O,G,4
Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor

und **Lamm Curry** O.
Lammfleish in einer Milden Currysoße/*Lamb in a mild Curry sauce*

Mit Basmatireis, Naanbrot und Tandoori-soße

Nachspeise: **Indian Paradies** 6,G,H
Hausgemachte Alphonso Mangoscream6,G,H.....47,00 €
Homemade Alphanso Mango cream

-Menü- 2- (nicht vegetarisch / non Vegetarian)

Vorspeise: **2 x Dal Suppe (Linsen Suppe) und Papadam**
2 x Dal soup (lentil soup)

Hauptspeise: **Jheenga Tandoori** B,O,G,4
Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor

und **Butter Chicken** 6,O,G,H
gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen, Sahne-Curry und Tomaten-Sauce
Grilled chicken filet simmered in a curry sauce with tomatoes

Mit Basmatireis, Naanbrot und Tandoori-soße

Nachspeise: **Indian Paradies** 6,G,H
Hausgemachte Alphonso Mangoscream6,G,H.....50,00 €
Homemade Alphanso Mango cream

-Menü- 3- (vegetarisch / Vegetarian)

Vorspeise: **Vegetarian mix Starter und PapadamA.G**
vegeterian mix starter

Hauptspeise: **Vegetable Korma** 6,O,G,H
Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds,cashews, coconut and delicate spices (very mild)

und **Tarka Dal** O
Gelbe Linsen zubereitet mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Knoblauch,Ingwer und feinen Gewürzen
Yellow lentils prepared with buttered onions and garlic, ginger and fine spices

Mit Basmatireis, Naanbrot

Nachspeise: **Indian Paradies** 6,G,H
Hausgemachte Alphonso Mangoscream6,G,H.....40,00 €
Homemade Alphonso Mango cream

Mittags-Menüs

Dienstag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)
Alle Gerichte werden mit kleinem Salat und Reis serviert
Served with small salad and rice

721 **Chicken Curry** O,G. ..... 8,50 €
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce */ Chicken fillet in a mild curry sauce*

723 **Chicken Vindaloo**.O ..... 8,50€
Köstliches Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in einer scharfen Currysoße.
Delicious chicken breast fillets with potatoes in a spicy curry sauce

724 **Chicken Korma** 6,O,G,H(mild)..... 8,50€
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)

730 **Chicken Sabji** O,G. ..... 8,50 €
Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und feinen Gewürzen
Chicken fillet with fresh vegetables and spices

726 **Chicken Palak**O,G, ... 8,50 €
Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat.
Delightfully marinated chicken breast fillets with roasted onions, ginger, garlic and spinach. - North Indian Style –

732 **Chicken Mango (Mild)** 6,O,G,H ..... 8,50 €
Köstlich marinierte Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet in einer Mango-Curry-Sahnesoße.
Delicious marinated chicken breast fillets in a mango curry sauce

701 **Vegetable Korma** (Mild) 6,O,G,H---------- 8,00 €
Frische Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss Paste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds,cashews, coconut and delicate spices (very mild)

702 **Palak Paneer** O,G---------- 8,00 €
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices

703 **Tarka Dal** O,G (✓möglich) ---------- 8,00 €
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln in Butter, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
Lentils prepared with roasted onions in butter, ginger, garlic and fresh coriander

704 **Mix Vegetable** O,G (✓möglich) ---------- 8,00 €
Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes gemischtes Gemüse und erlesene Gewürze.
Delicious prepared with mixed vegetables. - North Indian Style -and exquisite spices

705 **Chana Masala** O,G (✓möglich) ---------- 8,00 €
Kichererbsen in einer delikaten indischen Masala-Soße und Kräuter
Chickpeas in a delicate Indian masala sauce and herbs

706 **Paneer Korma** 6,O,G,H (Mild)..... 8,50 €
Hausgemachter indischer Käse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnuss Paste und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds,cashews, coconut and delicate spices (very mild)

Alle Mittags-Menüs zum Mitnehmen sind ohne Salat.

alle mittags Menüs zum Mitnehmen sind ohne Salad •

Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe:

1: mit Konservierungsstoff • 2: mit Geschmacksverstärker • 3: mit Antioxidationsmittel
4: mit Fabstoff • 5: mit Phosphat • 6: mit Süßungsmittel • 7: koffeinhaltig • 8: chininhaltig
9: geschwärzt • 10: enthält Phenylalaninquelle • 11: mit Säuerungsmittel

Allergenen:

A:glutenhaltiges Getreide (A: Weizen, A1: Roggen)
B: Krebstiere und krebstierezeugnisse • C: Eier & Eierzeugnisse • D: Fisch & Fischzeugnisse E: Erdnüsse & Erdnüssezeugnisse • F: Soja & Sojazeugnisse • G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) & Zeugnisse H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie) & Schalenfrüchtezeugnisse • I: Sellerie & Selleriezeugnisse J: Senf und Senf Zeugnisse • K: Sesamsamen L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l • M: Lupinen N: Weichtiere und zeugnisse • O: Unsere Gewürzmischung bestehend aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach!)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung • Stand 05.2021
Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.