

RESTAURANT MENU

*Restaurant*  
**GANESHA**



Royal Indian Food

**GANESHA**

Tandoori Indian Restaurant

# Herzlich willkommen in GANESHA



Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische „Mughl“ 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 Chef 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 **दुर्गादेव**-Team

# Indische Gewürze

und deren Wirkung

## ଅତକ୍ଷତାମୂଳକହରାମୂଳ

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre. Blutreinigend und heilt Nierenblutungen

## ତହିଳି

Beruhigend für Herz und Kreislauf. Enthält Vitamin C und B. Verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

## ମହାତୀ

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasenstein, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

## ମୁକୁତ

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

## ମୁରାଧରାମୂଳ

Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Erkältung und Heiserkeit.

## ମୁତୁରାମୂଳ

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

## ମୁତୁରାମୂଳ

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

## ମୁତୁରାମୂଳ

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

## ଅତକ୍ଷତାମୂଳକହରାମୂଳ

Neben einigen Gerichten finden Sie folgende Symbole/Kennzeichnung:

🌶️ leicht scharf    🌶️🌶️ scharf    🌶️🌶️🌶️ sehr scharf

**Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)**

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Änderungen sind nicht möglich!

## Biryani Reis rice specials

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.

\*Wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice, almonds, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yogurt.

- |   |      |
|---|------|
| <b>400 VEGETABLE BIRYANI</b> <sup>e</sup> .....   | 6,00 |
| Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison<br>Basmati rice with seasonal mixed vegetables  |      |
| <b>401 CHICKEN BIRYANI</b> <sup>e</sup> .....   | 7,80 |
| Basmati-Reis mit Gemüse und gebratenem Hähnchenbrustfilet<br>Basmati rice with fried chicken breast filet   |      |
| <b>402 Fish BIRYANI</b> <sup>e,f</sup> .....  | 8,00 |
| Basmati-Reis mit Gemüse und Fischfilet (in Kichererbsenmehl gewendet<br>und in Öl frittiert)<br>Basmati rice with fried fish filet (deep fried in chickpea flour) |      |
| <b>403 PANEER BIRYANI</b> <sup>m</sup> .....  | 8,00 |
| Basmati-Reis mit hausgemachtem Käse<br>Basmati rice with homemade cheese  |      |



*Chicken  
Biryani*

Basmati Reis mit Gemüse  
und gebratenem  
Hähnchenbrustfilet

7,80

PREIS GILT NUR  
IM MITTAGSMENÜ

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf,  
scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

**Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)**

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Änderungen sind nicht möglich!

## Spezialitäten vom Huhn mit Reis chicken specials with rice

<b>409 CHICKEN CURRY<sup>m</sup></b> .....	7,50
Hühnerbrustfilet in einer speziellen, mit Joghurt angerichteten Currysauce Curry-Sauce Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce	
<b>410 CHICKEN KORMA<sup>m</sup></b> .....	8,00
Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) Tender chicken cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)	
<b>411 CHICKEN SABZI</b> .....	8,00
Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit einem Schuss Sahne und Gewürzen Chicken with fresh vegetables in a delicate curry sauce with a dash of cream and spices	
<b>412 CHICKEN SAAG</b> .....	8,00
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art Tender chicken with spinach, a north-indian speciality	
<b>413 MANGO CHICKEN<sup>e</sup></b> .....	8,00
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Sauce mit Cashewnüssen Tender chicken in fresh mango-saffron-sauce with cashews	
<b>414 BANANA CHICKEN<sup>e</sup></b> .....	8,00
Zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Sauce mit Cashewnüssen Tender chicken in fresh banana-saffron-sauce with cashews	
<b>415 CHICKEN JALFREZI</b>  .....	8,00
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili Spicy chicken with paprika, onions, tomatoes and green chili	

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf,  
scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

**Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)**

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Änderungen sind nicht möglich!

## Spezialitäten vom Fisch mit Reis fish specials with rice

- |  |      |
|--|------|
| <b>419 FISH CURRY</b> .....  | 7,50 |
| Erlesener Fisch, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern<br>Fish-filets fried with ginger, onions and fresh herbs                                |      |
| <b>420 FISH MANGO</b> <sup>e,f</sup> .....   | 8,00 |
| Fischfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce<br>Fish-filets in fresh Mango in a mango-saffron-cashew-sauce                                 |      |
| <b>421 FISH MASALA</b> .....   | 8,00 |
| Fischfilet nach ostindischer Art (in orientalisch gewürzter Sauce mit Kräutern)<br>Fish-filets in the east-indian tradition (in a sauce with oriental herbs) |      |
| <b>422 FISH GOA</b> <sup>e,4</sup>  .....                                 | 8,00 |
| Fischfilet in Kokos-Sauce mit ausgew. Gewürzen nach Goa-Art, sehr scharf<br>Fish-filets in coconut-sauce with fine spices in Goatraddition, very hot         |      |



**8,00**  
PREIS GILT NUR  
IM MITTAGSMENU

*Fish  
Goa*

Fischfilet in Kokos-Sauce mit  
ausgew. Gewürzen nach Goa-Art,  
sehr scharf

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf,  
scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

**Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)**

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Änderungen sind nicht möglich!

## Vegetarische Spezialitäten mit Reis Vegetarian specialties with rice

- |  |      |
|--|------|
| <b>423 GEMÜSE CURRY</b> .....  | 6,00 |
| Frische Champignons, Erbsen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln mit orientalischen Saucen                           |      |
| Fresh mushrooms, peas, ginger, garlic, tomatoes and onions with an oriental sauce  |      |
| <b>424 DAL CHANNA</b> .....  | 7,50 |
| Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen   |      |
| Yellow lentils cooked in butter with garlic, tomatoes and spices   |      |
| <b>425 KARAHI PANEER<sup>m</sup></b> .....   | 8,00 |
| Hausgemachter Käse, gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen |      |
| Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices                  |      |
| <b>426 RAJMA CURRY</b> .....   | 7,50 |
| Kidneybohnen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen   |      |
| Kidney beans cooked in butter with garlic, tomatoes and spices   |      |
| <b>427 CHANA MASALA</b> .....  | 7,50 |
| Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer  |      |
| Chickpeas with fresh tomatoes and ginger   |      |
| <b>428 VEGETABLE KORMA</b> .....   | 8,00 |
| frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)              |      |
| Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)                             |      |
| <b>429 PALAK PANEER</b> .....  | 8,00 |
| Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen                                  |      |
| Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach & delicate spices  |      |

## Alkoholfreie Getränke soft drinks

---

1 MINERALWASSER .....	0,25L	2,60
2 MINERALWASSER .....	0,75L	6,50
	0,20L	0,40L
3 COCA-COLA <sup>0,9</sup> .....	2,90	4,30
4 COCA-COLA ZERO <sup>0,9</sup> .....	2,90	4,30
5 FANTA <sup>0</sup> .....	2,90	4,30
6 SPRITE .....	2,90	4,30
7 SPEZI <sup>0,9</sup> .....	2,90	4,30
8 BITTER LEMON <sup>3,10</sup> .....	2,90	4,30
9 GINGER ALE <sup>0</sup> .....	2,90	4,30

## Säfte und Schorlen juices and spritzers

---

14 LYCHEE-FRUCHTSAFTGETRÄNK .....	0,40L	4,80
15 APFELSAFT .....	0,40L	4,80
16 MARACUJA-FRUCHTSAFTGETRÄNK .....	0,40L	4,80
17 MANGO-FRUCHTSAFTGETRÄNK .....	0,40L	4,80
18 ORANGENSAFT .....	0,40L	4,80
19 MARACUJA-FRUCHTSAFTSCHORLE .....	0,40L	4,50
20 MANGO-FRUCHTSAFTSCHORLE .....	0,40L	4,50
21 APFELSAFTSCHORLE .....	0,40L	4,50
22 LYCHEE-FRUCHTSAFTSCHORLE .....	0,40L	4,50
23 KIRSCHSCHORLE .....	0,40L	4,50
24 KIBA .....	0,40L	4,80



## Indische Lassi indian lassi

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.

<b>25 ROSE LASSI</b> (süß) .....	0,30L	4,50
<b>26 BANANEN LASSI</b> (süß) .....	0,30L	4,50
<b>27 MANGO LASSI</b> (süß) .....	0,30L	4,50
<b>28 MASALA LASSI</b> (würzig) .....	0,30L	4,50
<b>29 KOKOSNUSS LASSI</b> (süß) .....	0,30L	4,50

## warme Getränke warm drinks

<b>30 CHAI LATTE</b> .....	TASSE	3,90
<b>31 CHAI</b> (indischer Gewürztee) .....	TASSE	3,90
<b>32 KAFFEE</b> 9 .....	TASSE	3,00
<b>33 ESPRESSO</b> 9 .....	TASSE	2,70
<b>34 CAPPUCINO</b> 9 .....	TASSE	3,50
<b>35 LATTE MACCHIATO</b> 9 .....	TASSE	3,90
<b>36 MILCHKAFFEE</b> 9 .....	TASSE	3,80
<b>37 INGWER TEE</b> .....	TASSE	3,30
<b>38 JASMINE TEE</b> .....	TASSE	3,30
<b>39 JOGI TEE</b> (Ayurvedische Gewürzteesmischung) .....	TASSE	3,30
<b>40 GRÜNER TEE</b> .....	TASSE	3,30

## Biere beers

---

<b>43 LAGER</b> .....	0,50L	4,80
<b>44 PILS</b> .....	0,50L	4,80
<b>45 DUNKLES BIER</b> .....	0,50L	4,80
<b>46 DUNKLES WEIZEN</b> .....	0,50L	4,90
<b>47 HEFEWEIZEN</b> .....	0,50L	4,90
<b>48 DIESEL</b> .....	0,50L	4,80
<b>49 ALKOHOLFREIES BIER</b> .....	0,33L	4,20
<b>50 ALKOHOLFREIES WEIZEN</b> .....	0,50L	4,90
<b>51 RADLER</b> .....	0,50L	4,80
<b>52 INDISCHES PREMIUM LAGERBIER</b> .....	0,33L	4,50

## Longdrinks

---

<b>53 GIN TONIC</b> <sup>10</sup> 37,5% vol .....	4 CL	6,90
<b>54 WODKA LEMON</b> <sup>3,10</sup> 37,5% vol .....	4 CL	6,90
<b>55 BACARDI COLA</b> <sup>0,9</sup> 38,0% vol .....	4 CL	7,00
<b>56 JACKY COLA</b> <sup>0,9</sup> 40,0% vol .....	4 CL	7,00
<b>57 HAVANNA COLA</b> <sup>0,9</sup> 40,0% vol .....	4 CL	6,90

## Alkoholfreie Cocktails non-alcoholic cocktails

---

<b>710 STRAWBERRY KISS</b> .....	0,4L	6,50
Erdbeersirup, Kokosnusssirup, Ananassaft, Sahne		
<b>711 TROPICAL MONSOON</b> .....	0,4L	6,50
Vanillesirup, Melonensirup, Lime Juice, Ananassaft, Pfirsichsaft		
<b>712 MOSQUITO</b> .....	0,4L	6,50
Frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Tonic Water		

## Aperitifs

---

<b>58 GLAS PROSECCO</b> 15% vol .....	0,20L	3,90
<b>59 CAMPARI</b> <sup>0</sup> (Maracuja, Lemon, Soda, Orangensaft) 25% vol .....	5 CL	5,50
<b>60 MARTINI</b> (Bianco oder Rosso) 15% vol .....	5 CL	4,50
<b>61 SHERRY</b> (Medium oder Dry) 16% vol .....	5 CL	4,00
<b>62 RAMAZOTTI</b> 30% vol .....	5 CL	4,00
<b>63 APEROL SPRITZ</b> <sup>0,10</sup> (Prosecco, Aperol, Soda) .....	0,20L	6,90

## Spirituosen

---

<b>65 JÄGERMEISTER</b> 35% vol .....	2 CL	3,00
<b>66 GRAPPA</b> 40% vol .....	2 CL	3,00
<b>67 WILLIAMS BIRNE</b> 40,0% vol .....	2 CL	3,00
<b>68 WODKA</b> 40,0% vol .....	2 CL	3,00
<b>69 OUZO</b> 38,0% vol .....	2 CL	3,00
<b>70 SAMBUCA</b> 40,0% vol .....	2 CL	3,00

## Indische Spirituosen

---

<b>71 MANGOSCHNAPS</b> .....	2 CL	3,00
<b>72 MANGOLIKÖR</b> .....	2 CL	3,00
<b>73 KOKOSNUSS-SCHNAPS</b> .....	2 CL	3,00
<b>74 INDISCHER RUM</b> .....	2 CL	3,00

Wir bieten Ihnen weitere Spirituosen auf Anfrage an!

## Indische Weine indian wines

---

<b>75</b>	<b>INDISCHER ROTWEIN</b> (trocken) .....	0,20L	6,50
<b>76</b>	<b>INDISCHER ROTWEIN</b> (trocken) .....	0,75L	21,50
<b>77</b>	<b>INDISCHER WEISSWEIN</b> (trocken) .....	0,20L	6,50
<b>78</b>	<b>INDISCHER WEISSWEIN</b> (trocken) .....	0,75L	21,50

## Rotweine red wine

---

<b>79</b>	<b>MERLOT</b> (trocken) .....		
<b>80</b>	<b>BARDOLINO</b> (halbtrocken) .....	0,25L	6,50
<b>81</b>	<b>LAMBRUSCO</b> (lieblich) .....	0,25L	6,50
<b>82</b>	<b>CHIANTI</b> (trocken) .....	0,25L	6,50

## Weißweine white wine

---

<b>83</b>	<b>RIESLING</b> (feinherb) .....	0,25L	6,50
<b>84</b>	<b>PINOT GRIGIO</b> (trocken).....	0,25L	6,50
<b>85</b>	<b>FRASCATI</b> (trocken).....	0,25L	6,50
<b>86</b>	<b>ROSÉ</b> (trocken).....	0,25L	6,50
<b>87</b>	<b>FRIZZANTINO</b> (lieblich).....	0,25L	6,50

## warme Vorspeisen warm starters

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen  
schmackhaften Dips gereicht  
All warm appetizers come with three different tasty dips

- |            |  |       |
|------------|--|-------|
| <b>95</b>  | <b>VEGETABLE PAKORAS</b> <sup>w</sup> .....  | 7,00  |
|            | Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert<br>Pakoras with fresh vegetables in chickpea flour and deep-fried in oil  |       |
| <b>96</b>  | <b>VEGETABLE SAMOSA</b> <sup>w</sup> .....   | 6,50  |
|            | 2 Gemüsetaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Gewürzen<br>2 Samosas with vegetables, peas, potatoes and spices  |       |
| <b>97</b>  | <b>MUSHROOM PAKORAS</b> <sup>w</sup> .....   | 6,50  |
|            | Frische Champignons in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert<br>Pakoras with fresh mushrooms, deep fried in chickpea flour   |       |
| <b>98</b>  | <b>SPICY ONION BHAJ</b> <sup>w,4</sup>  .....   | 6,50  |
|            | Zwiebelringe mit Gewürzgurken in Kichererbsenmehl gewendet<br>und in Öl frittiert<br>Onion rings with gram flour and spices, deep fried in chickpea flour                                      |       |
| <b>99</b>  | <b>PANEER PAKORAS</b> <sup>w</sup> .....   | 8,50  |
|            | Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert<br>Pakoras with homemade cheese, deep fried in chickpea flour  |       |
| <b>100</b> | <b>CHICKEN PAKORAS</b> <sup>w</sup> .....  | 8,50  |
|            | Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert<br>Pakoras with tender chicken, deep fried in chickpea flour   |       |
| <b>101</b> | <b>FISH PAKORAS</b> <sup>w,k,f</sup> .....   | 8,50  |
|            | Fisch der Saison in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert<br>Pakoras with seasonal fish, deep fried in chickpea flour  |       |
| <b>102</b> | <b>JHINGA PAKORAS</b> <sup>w,f,w</sup> .....   | 9,90  |
|            | Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt<br>Prawns deep fried with chickpea flour in chickpea flour  |       |
| <b>103</b> | <b>GEMISCHTER VORSPEISENTELLER</b> <sup>w,f,w1</sup> .....   | 13,00 |
|            | <b>FÜR 2 PERSONEN</b><br>Eine bunte Kombination einiger Pakoras, kann gerne auch vegetarisch<br>bestellt werden<br>Various appetizers of pakoras for 2 persons, can also be ordered vegetarian |       |



*Vegetable Samosa*

2 Gemüsetaschen gefüllt mit  
Erbsen, Kartoffeln und Gewürzen

**6,50**

## Suppen soups

- 89 DAL SOUP** ..... 4,50  
Indische Linsensuppe (Gelbe Linsen) nach südindischer Art  
Indian yellow lentil soup, south indian style
- 90 TOMATO SOUP** ..... 4,50  
Exotische Tomatensuppe, verfeinert mit einem Schuss Sahne  
Exotic tomato soup, refined with a dash of cream
- 91 VEGETABLE SOUP** ..... 4,90  
Indische Gemüsesuppe  
Indian vegetable soup
- 92 CHICKEN SOUP** ..... 5,80  
Hühnerfleischsuppe  
Chicken soup
- 93 JHINGA SOUP** <sup>m,w1,4</sup> ..... 5,90  
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen  
Delicious lentil soup Mumbai style
- 94 MALKANTANI SOUP** <sup>4</sup> ..... 5,80  
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch  
Hot soup with lentils, rice and chicken



4,50

*Dal  
Soup*

Indische Linsensuppe nach  
südindischer Art

## Beilagen side dishes

---

- 150 KHEERA RAITA <sup>m</sup>** ..... 3,60  
Joghurt mit Gurken fein gewürzt  
Yogurt with cucumber, delicately spiced
- 151 MIX RAITA <sup>m</sup>** ..... 4,00  
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und fein gewürzt  
Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced
- 152 JEERA RICE** ..... 3,50  
Basmati-Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen gebraten  
Fried Basmati rice with cumin and pea


## frische knackige Salate fresh crispy salads

---

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert (Hausrezept)

- 153 TOMATENSALAT** ..... 6,00  
Zwiebeln, Essig und Öl  
Onions, vinegar and oil
- 154 SALAT GANESHA <sup>w1,m</sup>** ..... 8,90  
Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais  
Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn
- 155 SALAT INDISCH <sup>m</sup>** ..... 8,90  
Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons,  
Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing  
Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and  
onions in yogurt-dressing
- 156 KLEINER GEMISCHTER SALAT ALS BEILAGE** ..... 6,50  
small mixed salad as side dish

## indische Brote indian breads

- 105 PAPADAM** <sup>m</sup> ..... 3,00  
2 Knusprige Brote aus Linsennmehl mit drei Dips  
Two flat breads made from lentil flour with three dips
- 106 KEEMA NAAN** <sup>m</sup> ..... 6,00  
Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch (garniert mit Salat)  
Flat bread with Lamb and chicken minced meat
- 107 BUTTER NAAN** <sup>m1,w,m</sup> ..... 3,50  
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter  
Flat bread with butter
- 108 TONDOORI ROTI** ..... 3,00  
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl  
Leavened Indian flat bread
- 109 NAAN** <sup>m1,e1</sup> ..... 3,00  
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig.  
Leavened Indian flat bread
- 110 GARLIC NAAN** <sup>m1,e1</sup> ..... 3,50  
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt  
Flat bread flavoured with garlic
- 111 PARNEER NAAN** <sup>m1,e1,m</sup> ..... 6,00  
Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt (garniert mit Salat)  
Flat bread with homemade cheese
- 112 Namaste Naan** <sup>m1,e1,w</sup> ..... 6,00  
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und  
hausgem. Käse (garniert mit Salat)  
Flat bread filled with potatoes, onions and homemade cheese
- 113 PISHAWARI NAAN** <sup>m1,e1,w</sup> ..... 5,50  
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und  
Kokosnussraspeln (garniert mit Salat)  
Flat bread filled with raisins, almonds and coconut flakes
- 114 VEGGIE NAAN** <sup>m1,e1,w</sup> ..... 5,50  
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse (garniert mit Salat)  
Flat bread filled with vegetables
- 160 CHILI NAAN** <sup>m1,e1,w</sup>  ..... 3,50  
Indisches Fladenbrot mit frischer Chili gewürzt.  
Flat bread flavoured with fresh chili



## Spezialitäten aus dem Tandoor specialities from the tandoor

Der Tandoor ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen und wird speziell aus Indien importiert. Alle Tandoori Gerichte werden im hauseigenen traditionellen Lehmofen dem „Tandoori“ gegrillt. Dabei verleiht Ihnen die Bio-Kokosnussskohle ein spezielles, leicht rauchiges Aroma. Zu allen Gerichte reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nord-Indien und Naan Brot. Dazu wird Currysauce serviert. Alle Gerichte werden auf einer heißen Platte serviert.

All tandoori breads and dishes are grilles in the traditional clay oven, the „Tandoori“  
The organic coconut coal gives them a special, slightly smoky flavour. All dishes are served with basmati rice from North India and Naan bread. Served on a hot plate with curry sauce.

- |   |       |
|---|-------|
| <b>115 CHICKEN TIKKA TANDOORI</b> <sup>m</sup> .....  | 17,50 |
| Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt<br>Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor   |       |
| <b>116 CHICKEN TIKKA (GARLIC)</b> <sup>m,4</sup> .....  | 17,90 |
| Hühnerbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt<br>mit scharfer Sauce<br>Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with garlic spicy sauce |       |
| <b>117 LAMM TIKKA TANDOORI</b> <sup>m</sup> .....   | 19,90 |
| Lammfleisch am Spieß an Tandoor gegart<br>Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor   |       |
| <b>118 JHINGA TANDOORI</b> <sup>m</sup> .....   | 20,50 |
| geschälte Garnelen mariniert und nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt<br>House special marinated prawns, grilled in the Tandoor                                      |       |
| <b>119 TANDOORI MIX GRILL</b> <sup>w</sup> .....  | 21,90 |
| Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten<br>(Hühnchen, Lamm und geschälte Garnelen)<br>Variety of Tandoori specialities (chicken, lamb and prawns)       |       |
| <b>120 PANNER TIKKA</b> <sup>m,4</sup> .....  | 18,90 |
| Hausgemachter frischer Käse, mariniert in Joghurt und in<br>zahlreichen Gewürzen gegrillt<br>homemade fresh cheese, marinated in yogurt and numeros spices, grilled     |       |



*Chicken Tikka  
Tandoori*

Hühnerbruststücke im  
Tandoor am Spieß gegrillt

**17,50**

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

## Spezialitäten vom Huhn chicken specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert (Hähnchenfilet in Stücken)  
All dishes are served with basmati rice and Naan bread (chicken fillet in pieces)

- 121 CHICKEN CURRY<sup>m</sup>** ..... 13,90  
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce  
Chicken fillet in a mild curry sauce
- 122 CHICKEN KARAHÍ<sup>e</sup>** ..... 15,50  
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<sup>e,4</sup>** ..... 15,50  
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce  
Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce
- 124 CHICKEN KORMA<sup>m,e</sup>** ..... 15,50  
Ein besonders mildes Hähnchencurry gekocht in einer schmackhaften  
Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen  
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream,  
almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 125 CHICKEN TIKKA MASALA** ..... 15,90  
Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce  
mit grünen Kräutern  
Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green  
oriental herbs
- 126 CHICKEN PALAK** ..... 15,90  
Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,  
Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art  
Chicken fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and  
spinach, North Indian style
- 127 BUTTER CHICKEN<sup>m,e</sup>** ..... 15,90  
Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen,  
Curry und Tomaten  
Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes  
with delicious spices

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder  
sehr scharf (Indian Style) bestellen!

## Spezialitäten vom Huhn chicken specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert (Hähnchenfilet in Stücken)  
All dishes are served with basmati rice and Naan bread (chicken fillet in pieces)

- 128 CHILI CHICKEN** <sup>m,4</sup>  ..... 15,50  
Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce  
Chicken fillet with fresh pepper pods, chillies and onions in a sweet-hot sauce
- 129 CHICKEN MADRAS** <sup>m,4,e</sup>   ..... 15,50  
Hähnchenfleisch mit Curryblättern in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons  
Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 130 CHICKEN SABJI** ..... 15,50  
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce  
Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce
- 131 CHICKEN NILGIRI** <sup>m,0,4</sup>   ..... 15,50  
Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce mit Mandeln garniert  
Chicken with spinach, coconut milk, mint and curry garnished with almonds
- 132 CHICKEN MANGO** ..... 15,50  
Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce  
Chicken fillet in mango curry sauce
- 133 CHICKEN DHANSAK** <sup>4</sup>   ..... 15,50  
Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce  
Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of yellow lentils, spices and medium hot curry sauce
- 134 BANANA CHICKEN** <sup>m</sup> ..... 14,90  
Hähnchenfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce  
Tender chicken in banana-saffron-cashew sauce, a north-Indian speciality, hot
- 135 CHICKEN JALFREZI** <sup>m</sup>   ..... 15,50  
gebratenes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli  
fried chicken with bell pepper, onions, tomatoes and green chili

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

## Spezialitäten vom Lamm lamb specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert  
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- 136 LAMM CURRY** ..... 15,90  
Lammfleisch in milder Currysauce  
Lamb pieces in a mild curry sauce
- 137 LAMM KORMA** ..... 16,90  
Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften  
Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen  
Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream,  
almonds, coconut and fine spices
- 138 LAMM KARAHİ** ..... 16,90  
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer,  
Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen  
Lamb pieces fried with onions, pepper pods, ginger, tomatoes,  
fresh herbs and ground spices
- 139 LAMM PALAK** ..... 16,90  
Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch,  
Ingwer, Spinat; nach nordindischer Art gegart  
Lamb pieces prepared with roasted, onions, garlic, ginger and spinach,  
North Indian style
- 140 LAMM MADRAS** <sup>e,m,4</sup>  ..... 16,90  
Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und  
frischen Champignons  
Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 141 LAMM VINDALOO** <sup>4</sup>  ..... 16,90  
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce  
Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce
- 142 LAMM TIKKA MASALA** ..... 16,90  
Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce  
mit Kräutern  
Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder  
sehr scharf (Indian Style) bestellen!

## Spezialitäten vom Lamm lamb specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert  
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- 143 LAMM SABJI** ..... 16,90  
Lammfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce  
mit einem Schuss Sahne und Gewürzen  
Lamb pieces with fresh vegetables and spices with a dash of cream
- 144 MIX KARAH** ..... 16,90  
Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch,  
Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen  
Pieces of lamb and chicken, pepper pods, ginger, onions, garlic, tomatoes,  
fresh herbs and ground spices
- 145 LAMM BHINDI** ..... 16,90  
Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch,  
Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen  
Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with  
tomatoes, ginger, onions and spices
- 146 LAMM DHANSAK** <sup>4</sup> ..... 16,90  
Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben  
Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce  
Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of yellow lentils,  
spices and medium hot curry sauce
- 147 LAMM NILGIRI** <sup>0,e,4</sup> ..... 16,90  
Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Currysauce  
mit Mandeln garniert  
Lamb with spinach, coconut milk and mint in a curry sauce garnished  
with almonds

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder  
sehr scharf (Indian Style) bestellen!

## vegetarische und vegane Spezialitäten vegetarian and vegan specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert  
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- |  |       |
|--|-------|
| <b>161 MIX VEGETABLE</b> .....   | 13,00 |
| Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen, nach nordindischer Art<br>Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style   |       |
| <b>162 TARKA DAL</b> .....   | 13,90 |
| Gelbe Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten<br>Yellow lentils prepared with roasted onions and garlic, ginger and tomatoes  |       |
| <b>163 VEGETABLE KORMA</b> <sup>e</sup> .....  | 14,50 |
| Frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)<br>Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)                        |       |
| <b>164 CHANA MASALA</b> .....  | 13,90 |
| Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern<br>Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs  |       |
| <b>165 RAJMA CURRY</b> <sup>m</sup> .....  | 13,90 |
| Kidneybohnen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen<br>Kidney beans cooked in butter with garlic, tomatoes and spices   |       |
| <b>166 PALAK PANEER</b> <sup>m</sup> .....   | 15,50 |
| Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen<br>Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach & delicate spices   |       |
| <b>167 KARAHI PANEER</b> <sup>m</sup> .....  | 15,50 |
| Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen<br>Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices |       |

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

## vegetarische und vegane Spezialitäten vegetarian and vegan specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert  
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- 168 SHAHI PANEER** ..... 15,50  
Hausgemachter Käse in feiner Gewürzmischung mit feiner Soße  
Homemade cheese in a delicious mixture of spices with delicate sauce
- 169 CHILI PANEER** <sup>m,4</sup> 🌶️ ..... 14,90  
Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce  
Homemade cheese with fresh chillies, pepper Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce
- 170 MATTER PANEER ALOO** ..... 13,90  
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** ..... 12,90  
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen; nach nordindischer Art  
Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style
- 172 KARAHI MUSHROOM** ..... 13,90  
Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern  
Mushrooms fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 173 PANEER BUTTER MASALA** <sup>m</sup> ..... 15,00  
Hausgemachter Käse in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern  
Homemade cheese in a deliciously spiced oriental Masala sauce with green herbs
- 174 DAL MAKHANI** ..... 14,00  
Schwarze Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten - eine Nacht lang langsam über dem Lehmofen gegart, abgeschmeckt mit indischer Butter  
Black lentils with garlic, fresh ginger and tomatoes - slowly cooked
- 175 BHINDI MASALA** ..... 15,00  
frisches Orangengemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenden Gewürzen  
fresh orange vegetables, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

## Fisch und Garnelen fish & prawn specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert.  
All dishes are served with basmati rice and Naan bread.

- 180 FISCH CURRY** ..... 14,90  
Fischfilet in einer milden Currysauce.  
Fish filet in a mild curry sauce
- 181 FISCH MADRAS** <sup>m,f,4</sup> ..... 15,60  
Fischfilet in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons  
Fish filet in a mild curry sauce with mushrooms
- 182 FISH MANGO** ..... 16,90  
Fischfilet in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce.  
Fish filet in mango-saffron-cashew-sauce
- 183 FISH MASALA** <sup>w1</sup> ..... 16,90  
Fischfilet in einer köstlich oriental. gewürzen Sauce mit grünen Kräutern  
Fish filet in a delicious oriental spices with green herbs sauce
- 184 JHEENGA CURRY** <sup>w1</sup> ..... 17,50  
Garnelen in einer milden Currysauce.  
Prawns in a mild curry sauce
- 185 JHEENGA PALAK** ..... 17,50  
Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat  
nach nordind. Art  
Prawns prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach,  
North Indian style
- 186 JHEENGA CHILLI** <sup>w1,4</sup> ..... 17,50  
Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln; in süß-scharfer Sauce  
Prawns with fresh pepper pods and chillies in a sweet-hot sauce
- 187 JHEENGA MADRAS** <sup>w1,4</sup> ..... 17,50  
Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch, Champignons  
Prawns prepared in a spicy curry sauce with mushrooms
- 188 JHEENGA MASALA** <sup>w1</sup> ..... 17,50  
Garnelen in einer köstlich oriental. gewürzen Sauce mit grünen Kräutern  
Prawns in a delicious oriental spices with green herbs sauce
- 189 JHEENGA SABJI** <sup>w1</sup> ..... 17,50  
Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen.  
Prawns prepared with mix vegetables
- 190 JHEENGA MANGO** <sup>w1,e</sup> ..... 17,50  
Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce.  
Prawns in mango-saffron-cashew-sauce

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder  
sehr scharf (Indian Style) bestellen!



## BYRANI REIS

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.  
Wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice, almonds, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

- |   |       |
|---|-------|
| <b>220 VEGETABLE BIRYANI</b> <sup>e</sup>   | 13,90 |
| Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison<br>Basmati rice with seasonal mixed vegetables  |       |
| <b>221 CHICKEN BIRYANI</b> <sup>m</sup>   | 14,90 |
| Basmati-Reis mit Gemüse und gebratenem Hähnchenbrustfilet<br>Basmati rice with fried chicken breast filet                                     |       |
| <b>222 LAMB BIRYANI</b>   | 15,90 |
| Basmati-Reis mit gebratenem Lammfleisch<br>Basmati rice with fried lamb   |       |
| <b>223 PRAWN BIRYANI</b>  | 16,90 |
| Basmati-Reis mit gebratenen Riesengarnelen<br>Basmati rice with fried king prawns   |       |
| <b>224 NAMASTE BIRYANI</b>  | 16,90 |
| Basmati-Reis mit gebratenem Lammfleisch, Hähnchenfleisch & Garnelen<br>Basmati rice with chicken breast filet, fried lamb & fried king prawns |       |
| <b>225 PANEER BIRYANI</b>   | 18,70 |
| Basmati-Reis mit Gemüse & hausgemachten Käse<br>Basmati rice with vegetables & homemade cheese  |       |



*Prawn Biryani*

Basmati-Reis mit  
gebratenen Riesengarnelen

16,90

## für unsere kleinen Gäste for our little guests

---

<b>500 CHICKEN KORMA</b> <sup>e,m</sup> .....	9,00
Hähnchenfleisch in einer cremigen Kokosnusssahnesauce Chicken fillet in a creamy mango coconutsauce	
<b>501 BUTTER CHICKEN</b> <sup>e,m</sup> .....	9,00
Hähnchenfleisch in einer cremigen Sahnesauce Chicken fillet in a creamy tomato-currysauce	
<b>502 MANGO CHICKEN</b> <sup>e,m</sup> .....	9,00
Hähnchenfleisch in Mango curry Sahnesauce Chicken fillet in a creamy mango currysauce	
<b>503 CHICKEN CURRY</b> <sup>m</sup> .....	8,50
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce Chicken fillet in a mild curry sauce	
<b>504 POMMES FRITES</b> .....	3,50
French fries	
<b>505 CHICKEN NUGGETS</b> .....	6,90
4 Nuggets serviert mit Pommes 4 nuggets with french fries	

## Desserts

---

<b>300 INDIAN PARADISE</b> <sup>m</sup> .....	4,00
Hausgemachte Mangocreme mit Sahne Homemade mango cream	
<b>301 NAMASTE PHIRNY</b> <sup>m,s</sup> .....	4,00
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom Homemade sweet rice pudding with almonds and Cardamom	
<b>302 GULAB JAMUN</b> <sup>mw,m,m</sup> .....	4,50
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken Balls made from milk and cheese baked in honey	
<b>303 MANGO CREME</b> <sup>m</sup> .....	4,60
mit Vanilleeis Mango cream with vanilla ice cream	
<b>304 GEBACKENE BANANE</b> .....	5,60
mit Honig gebacken baked in honey	
<b>305 APFELKRÄNZCHEN</b> .....	5,60
gebackene Apfeltaler mit Vanilleeis baked apple coins with vanilla ice cream	

## Menüs für 2 Personen for 2 persons

---

### Menü 1

40,90

#### Vorspeise:

Gemischte Pakora und Papadam mit Dips  
Mixed pakoras and papadams with dips

#### Hauptspeise:

##### Chicken Tikka Tandoori <sup>m</sup>

Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan  
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor

##### Lamm Curry

Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Basmatireis  
Lamb in a mild curry sauce with rice

#### Nachspeise:

Mangocreme m | Mango creme

---

### Menü 2

41,90

#### Vorspeise:

Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam  
Dal Soup (lentil soup) and papadam

#### Hauptspeise:

##### Jheenga Tandoori <sup>w</sup>

Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan  
House special marinated prawns, grilled in the Tand

##### Butter Chicken <sup>m,e</sup>

gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen,  
Sahne-Curry und Tomaten-Sauce mit Basmatireis  
Grilled chicken filet simmered in a curry sauce with tomatoes

#### Nachspeise:

Mangocreme m | Mango creme

---

### Menü 3

40,00

#### Vorspeise:

Vegetarischer Vorspeisenteller und Papadam  
Vegetable starter plate and papadams

#### Hauptspeise:

##### Mix Vegetable

frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und  
erlesenen Gewürzen mit Naan; nach nordindischer Art  
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices

##### Tarka Dal

Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch mit Reis  
Lentils prepared with roasted onions and garlic

#### Nachspeise:

Reispudding m,s Mandeln und Kardamom  
Rice pudding with almonds and cardamom

# VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH!



[www.ganesha-gotha.de](http://www.ganesha-gotha.de)

#### Zusatzstoffe:

0 = mit Farbstoff, 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Nitritpökelsalz,  
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt,  
6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmitteln, 8 = mit Phosphat, 9 = coffeinhaltig, 10 = chininhaltig

#### Allergene:

w = Weizen, c = Cashew, k = Krebstiere, f = Fisch, e = Erdnüsse, s = Soja, w1 = Weichtiere,  
e1 = Eier, m = Milch, m1 = Mehl

Für das Einpacken von Speisen erheben wir eine Gebühr für Verpackungsmaterialien von 0,50 €!