



ROYAL INDIAN FOOD

# गानेशना

TANDOORI RESTAURANT



# 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  
"Mughl" Küche näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir  
Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte wer-  
den 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



# indische Gewürze

## und ihre Wirkung

### Bockshornkleesamen

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

### Chili

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

### Fenchel

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

### Ingwer

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

### Kardamon

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

### Knoblauch

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

### Koriander

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

### Kreuzkümmel

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

# alkoholfreie Getränke

1	Tafelwasser.....	0,3l..	2,00 €
2	Tafelwasser.....	0,4l..	2,50 €
3	Mineralwsser .....	0,75l..	5,50 €
4	Coca Cola <sup>4,7</sup> .....	0,4l..	3,00 €
5	Coca Cola Light <sup>4,7</sup> .....	0,4l..	3,00 €
6	Fanta <sup>4</sup> .....	0,4l..	3,00 €
7	Sprite <sup>1</sup> .....	0,4l..	3,00 €
8	Spezi <sup>4,3,7</sup> .....	0,4l..	3,00 €
9	Bitter Lemon <sup>4,3,8</sup> .....	0,2l..	2,50 €
10	Ginger Ale <sup>4,3,8</sup> .....	0,2l..	2,50 €

# Früchte & Schorlen

12	Johannisbeersaft.....	0,3l..	3,00 €
13	Guaven-Fruchtsaftgetränk.....	0,3l..	3,00 €
14	Lychee-Fruchtsaftgetränk.....	0,3l..	3,00 €
15	Apfelsaft.....	0,3l..	3,00 €
16	Maracuja-Fruchtsaftgetränk.....	0,3l..	3,00 €
17	Mango-Fruchtsaftgetränk <sup>3,1</sup> .....	0,3l..	3,00 €
18	Orangen-Fruchtsaftgetränk.....	0,3l..	3,00 €
19	Maracuja-Fruchtsaftschorle.....	0,4l..	3,00 €
20	Mango-Fruchtsaftschorle.....	0,4l..	3,00 €
21	Apfelsaftschorle.....	0,4l..	3,00 €
22	Lychee-Fruchtsaftschorle.....	0,4l..	3,00 €
23	Guaven-Fruchtsaftschorle.....	0,4l..	3,00 €
24	Johannisbeersaftschorle.....	0,4l..	3,00 €

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

# indische 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.

25	Meethi Lassi süß.....	0,4l.....	3,00 €
26	Namkeen Lassi salzig.....	0,4l.....	3,00 €
27	Mango Lassi.....	0,4l.....	3,50 €
28	Masala Lassi würzig .....	0,4l.....	3,00 €
29	Kokos Lassi .....	0,4l.....	3,50 €

# Warme Getränke

30	Chai Latte .....	3,00 €
32	Chai (indischer Gewürztee).....	3,00 €
33	Kahwa (Grüner Tee mit Kardamon) .....	3,00 €
34	Kaffee <sup>7</sup> .....	2,50 €
35	Espresso <sup>7</sup> .....	2,00 €
36	Cappuccino <sup>7</sup> .....	2,80 €
37	Latte Macchiato <sup>7</sup> .....	2,80 €
38	Milchkaffee <sup>7</sup> .....	2,80 €
39	Ingwer Tee.....	2,80 €
40	Jasmin Tee.....	2,80 €
41	Jogi Tee (Ayurvedische Gewürzteesmischung) .....	2,80 €

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



# biere

42	Helles vom Fass .....	0,5l.....	3,50 €
43	Pils .....	0,33l.....	3,00 €
44	Hefeweizen vom Fass .....	0,5l.....	3,50 €
45	Dunkles Weizen .....	0,5l.....	3,50 €
46	Alkoholfreies Weizen.....	0,5l.....	3,50 €
47	Colaweizen <sup>3, 11</sup> .....	0,5l.....	3,50 €
48	Indisches Premium Lagerbier.....	0,33l.....	3,50 €
49	Radler <sup>4</sup> .....	0,33l.....	3,50 €
50	Alkoholfreies.....	0,33l.....	3,00 €

# longdrinks

52	Gin Tonic <sup>10</sup> .....	4cl .....	6,90 €
53	Wodka Lemon <sup>1, 10</sup> .....	4cl .....	5,90 €
54	Bacardi Cola <sup>3, 11</sup> .....	4cl .....	5,90 €
55	Jackie Cola <sup>3, 11</sup> .....	4cl .....	6,50 €
56	Johnnie Walker Black Label <sup>10</sup> .....	4cl .....	7,90 €

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

## aperitif & spirituosen

57	Glas Prosecco <sup>11</sup> .....	0,2l....	4,00 €
58	Campari <sup>3</sup> .....	5cl....	4,90 €
	Maracuja, Lemon, Soda, Orangensaft		
59	Aperol Spritz <sup>1</sup> .....		5,50 €
	Prosecco, Aperol, Soda		
60	Flasche Prosecco .....	0,75l..	19,90 €
61	Jägermeister .....	2cl....	2,50 €
62	Grappa .....	2cl....	2,50 €
63	Wodka.....	2cl....	2,50 €
64	Ouzo.....	2cl....	2,50 €
65	Sambuca.....	2cl....	2,50 €
66	Ramazotti .....	2cl....	2,50 €

## indische spirituosen

71	Lycheeschnaps .....	2cl....	3,00 €
72	Mangoschnaps .....	2cl....	3,00 €
73	Mangolikör <sup>4,6</sup> .....	2cl....	3,00 €
74	Kokosnuss-Schnaps .....	2cl....	3,00 €
75	Indischer Rum Old Monk <sup>4</sup> .....	2cl....	3,00 €

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

# WEINE

Jahrgänge erfahren Sie beim Servicepersonal, Weine enthalten Sulfite

## ROSÉWEINE

GLAS

FLASCHE

- 76 Lauffener Kirchenweinberg  
Samtrot Rosé, Kabinett..... 0,2l... 4,00 € ..... 0,75l.. 15,50 €  
Rilling-Wein, Bad-Cannstatt, lachsrot,  
feine Frucht, samtig weich

## ROTWEINE

- 77 Haberschlachter Heuchelberg  
Lemberger ..... 0,2l... 4,00 € ..... 0,75l.. 15,90 €  
Rilling-Wein, Bad-Cannstatt, dunkelrot,  
samt und Fülle, milder im Geschmack
- 78 Grandseigneur Samtrot mit  
Lemberger ..... 0,2l... 4,50 € ..... 0,75l.. 16,00 €  
Rilling-Wein, Bad-Cannstatt, granatrot,  
edle Blume, Samt und Reichtum im Ausdruck
- 79 Grandseigneur Pinot Noir ..... 0,2l... 4,50 € ..... 0,75l.. 15,90 €  
Rilling-Wein, Bad-Cannstatt, dunkelrot,  
Samt und Würze, kräftig im Geschmack
- 80 Indischer Rotwein ..... 0,2l... 5,00 € ..... 0,75l.. 19,50 €

## WEISSWEINE

- 81 Grandseigneur Rivaner, Kabinett ..... 0,2l... 4,50 € ..... 0,75l.. 16,00 €  
Rilling-Wein, Bad-Cannstatt,  
fruchtig mit feinem Bouquet
- 82 Grandseigneur Riesling  
Kabinett, trocken ..... 0,2l... 4,50 € ..... 0,75l.. 16,00 €  
Rilling-Wein, Bad-Cannstatt,  
leicht, feiner Duft, Angenehme Säure
- 83 Grauer Burgunder, trocken..... 0,2l... 4,50 € ..... 0,75l.. 16,00 €  
Remstalkellerei, knackig trocken  
mit frischer Säure
- 84 Indischer Weißwein ..... 0,2l... 5,00 € ..... 0,75l.. 19,50 €
- 85 Weinschorle..... 0,2l... 3,90 € ..... 0,4l.... 4,90 €  
rot, weiß oder rosé



# Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Dips serviert.  
All starters are served with three different dips.

- 89 **Jhinga Suppe**<sup>BD</sup> ..... 4,50 €  
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen  
Delicious lentil soup Mumbai style
- 90 **Dal Suppe**<sup>Vegan möglich</sup> ..... 4,00 €  
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern  
Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs
- 91 **Tomaten Suppe**<sup>G</sup> <sup>Vegan möglich</sup> ..... 4,00 €  
Nach Art des Hauses  
Tomato soup
- 92 **Malkatani Suppe** ..... 4,00 €  
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch  
Hot soup with lentils, rice and chicken
- 93 **Chicken Suppe** ..... 4,50 €  
Hühnersuppe nach Art des Hauses  
Chicken soup
- 94 **Vegetable Pakora** ..... 4,50 €  
Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert  
Deep fried vegetables, marinated in spices and coated with chickpea flour
- 95 **Paneer Pakora**<sup>G</sup> ..... 5,50 €  
Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl umhüllt und frittiert  
Homemade cheese, coated with chickpea flour and deep fried

- 96 **Chicken Pakora** ..... 5,00 €  
 Frittiertes Hähnchenfleisch mit Kichererbsenmehl umhüllt  
 und mit Gewürzen mariniert  
 Deep fried chunks of boneless chicken, marinated in spices  
 and coated with chickpea flour
- 97 **Mushroom Pakora**  ..... 4,50 €  
 Frische frittierte Champignons mit Kichererbsenmehl umhüllt  
 Fresh deep fried champignons, marinated in spices and coated with chickpea flour
- 98 **Onion Ringe**  ..... 4,50 €  
 Frittierte Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl umhüllt  
 Sliced and spicy seasoned onions, coated with chickpea flour
- 99 **Jhinga Pakora** <sup>BND</sup> ..... 7,50 €  
 Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt  
 Prawns deep fried with chickpea flour
- 100 **Gemischte Pakora** <sup>G</sup>  ..... 10,50 €  
 Gemüse, Paneer und Hähnchenfleisch Pakora, sowie Zwiebelringe (für zwei Personen)  
 Vegetables, Paneer, Onion Bhajia and boneless chicken pieces (for two persons)
- 101 **Chicken Tikka** <sup>G</sup> ..... 6,00 €  
 Köstliches Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert und am Spieß in Tandoor gegrillt  
 Delicious chicken fillet, marinated in yogurt and grilled on a spit in the Tandoor oven
- 102 **Vegetable Samosa** <sup>E</sup>  ..... 4,50 €  
 Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne und Gewürze in Kichererbsenmehl ausgebacken  
 und mit Blätterteig umhüllt (zwei Stück)  
 Pastry of assorted vegetables, fried in chickpea batter (two pieces)

Wer ist blind ? – Der eine andere Welt nicht sehen kann.

Wer ist stumm ? – Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.

Wer ist arm ? – Der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.

Wer ist reich ? – Dessen Herz zufrieden ist.

Indische Weisheit

# beilagen

- 150 **Kheera Raita**<sup>G</sup>..... 3,50 €  
Joghurt mit Gurken fein gewürzt | Yogurt with cucumber, delicately spiced
- 151 **Mix Raita**<sup>G</sup>..... 3,50 €  
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten fein gewürzt  
Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced
- 152 **Jeera Rice**..... 3,00 €  
Basmati Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen gebraten  
Fried Basmati rice with cumin and pea

# इसालाट

- 153 **Tomatensalat**..... 4,00 €  
Zwiebeln, Essig und Öl | Tomato salad with onions, vinegar and oil
- 154 **Salat Ganesha**<sup>BNG</sup>..... 7,90 €  
Gemischter Salat mit gegrillten Shrimps, Mais, Tomaten, Gurken, Käse  
Mixed salad with grilled shrimps, cheese and corn
- 155 **Salat Indisch**<sup>G</sup>..... 7,90 €  
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais,  
Tomaten, Gurken, Zwiebeln  
Mixed salad with grilled chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions
- 156 **Kleiner gemischter Salat als Beilage**..... 4,50 €  
small mixed salad as side dish

Nur der Unwissende wird böse,  
der Weise versteht

Indische Weisheit



# bröte

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen.  
Freshly baked bread from the charcoal-clay oven.

- 105 **Papadam**  ..... 2,00 €  
Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips  
Two flat breads made from lentil flour with tree dips
- 106 **Keema Naan** ..... 4,50 €  
Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch  
Flat bread with Lamb and chicken minced meat
- 107 **Butter Naan** <sup>G</sup>  ..... 3,00 €  
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter  
Flat bread with butter
- 108 **Tandoori Roti**  ..... 2,50 €  
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl | Leavened Indian flat bread
- 109 **Naan**  ..... 2,70 €  
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig | Leavened Indian flat bread
- 110 **Garlic Naan**  ..... 3,50 €  
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt | Flat bread flavoured with garlic
- 111 **Paneer Naan** <sup>G</sup> ..... 3,50 €  
Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt | Flat bread with homemade cheese
- 112 **Namaste Naan** <sup>G</sup> ..... 3,50 €  
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Käse
- 113 **Ingwer Naan** <sup>H1</sup>  ..... 3,00 €  
Indisches Fladenbrot mit Ingwer gefüllt  
Flat bread with singer
- 114 **Veggie Naan**  ..... 3,50 €  
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse | Flat bread filled with vegetables
- 160 **Chili Naan**  ..... 3,00 €  
Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt | Flat bread flavoured with chili

# 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.

Die 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 and rice and sauce

- 115 **Chicken Tikka Tandoori** <sup>G</sup> ..... 15,00 €  
Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt  
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor
- 116 **Chicken Tikka (Garlic) Tandoori** <sup>G</sup> ..... 15,50 €  
Hähnchenbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt  
mit scharfer Sauce  
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with garlic spice sauce
- 117 **Lamm Tikka Tandoori** <sup>G</sup> ..... 17,50 €  
Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart  
Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor
- 118 **Jheenga Tandoori** <sup>G N</sup> ..... 19,90 €  
Garnelen mariniert nach Art des Hauses und im Tandoor gegrillt  
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor
- 119 **Tandoori Mix Grill** <sup>G D B</sup> ..... 19,00 €  
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorispezialitäten (Lamm, Hähnchen, Garnelen)  
Variety of Tandoor specialities (lamb, chicken and prawns)
- 251 **Paneer Tikka Tandoori** <sup>G</sup> ..... 14,50 €  
Hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen  
Gewürzen, gegrillt  
Homemade fresh Indian cheese and Indian spices, grilled in Tandoor

# चicken huhn

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet in Stücken)

All dishes served with basmati rice (chickenfilet boneless)

- 121 **Chicken Curry** <sup>G</sup> ..... 12,00 €  
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce | Chicken fillet in a mild curry sauce
- 122 **Chicken Karahi** <sup>G</sup> ..... 12,50 €  
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht  
Chicken fillet with onions, pepper pods, Chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices
- 123 **Chicken Vindaloo** <sup>G</sup> ..... 12,50 €  
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce  
Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce
- 124 **Chicken Korma** <sup>G H1 H4</sup> ..... 13,00 €  
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)  
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 125 **Chicken Tikka Masala** <sup>G H</sup> ..... 13,00 €  
Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern  
Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs
- 126 **Chicken Palak** <sup>G</sup> ..... 12,90 €  
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>G H4</sup> ..... 13,00 €  
Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten  
Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry-cream-sauce with tomatoes



- 128 **Chili Chicken** 🌶️ ..... 12,90 €  
 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** 🌶️🌶️ ..... 12,80 €  
 Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons  
 Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 130 **Chicken Sabji** <sup>G</sup> ..... 13,00 €  
 Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen  
 Chicken fillet with fresh vegetables and spices
- 131 **Chicken Nilgiri** 🌶️ <sup>G</sup> ..... 13,00 €  
 Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce  
 Chicken with spinach, coconut milk, mint and curry
- 132 **Chicken Mango** <sup>G</sup> ..... 13,00 €  
 Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce | Chicken fillet in mango curry sauce
- 133 **Chicken Dhansak** 🌶️ ..... 13,00 €  
 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  
 medium hot curry sauce
- 134 **Banana Chicken** <sup>G H4</sup> ..... 13,00 €  
 Hähnchenfleisch in frischer Bananan-Safran-Cashewnuss-Sauce  
 Tender chicken in banana-saffron-cashew-sauce, a north-indian-speciality
- 135 **Chicken Jalfrezi** 🌶️🌶️ <sup>G</sup> ..... 13,00 €  
 Hühnerfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten,  
 Zwiebeln und grünem Chili gebraten  
 Tender chicken pieces marinated with fresh ground spices and sauted with tomatoes,  
 green chilli and onions

**Sind die Kinder klein, müssen wir ihnen helfen Wurzeln zu fassen.**

**Sind sie aber groß, müssen wir ihnen Flügel schenken.**

Indische Weisheit

# रतल लालल

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All dishes served with basmati rice

- 136 **Lamm Curry**<sup>G</sup>..... 13,80 €  
Lammfleisch in einer milden Currysauce | Lamb pieces in a mild curry sauce
- 137 **Lamm Korma**<sup>G H1</sup>..... 14,90 €  
Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)  
Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and fine spices (very mild)
- 138 **Lamm Karahi** ..... 14,70 €  
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen  
Lamb pieces fried with onions, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 139 **Lamm Palak**..... 14,70 €  
Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat; nach Nordindischer Art  
Lamb pieces prepared with roasted onions, garlic, ginger and spinach, North Indian Style
- 140 **Lamm Madras** 🌶️..... 14,50 €  
Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons  
Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 141 **Lamm Vindaloo** 🌶️..... 14,80 €  
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce  
Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce
- 142 **Lamm Tikka Masala**<sup>G</sup>..... 14,90 €  
Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern  
Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs

- 143 **Lamm Sabji** <sup>G</sup> ..... 14,50 €  
 Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen  
 Lamb pieces with fresh vegetables and spices
- 144 **Mix Karahi** <sup>G</sup> ..... 15,00 €  
 Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,  
 frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen  
 Pieces of lamb and chicken, pepper pods, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes,  
 fresh herbs and ground spices
- 145 **Lamm Bhindi** ..... 15,00 €  
 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>G</sup> ..... 14,90 €  
 Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen  
 und einer mittelscharfen Currysauce  
 Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and  
 medium hot curry sauce
- 147 **Lamm Nilgiri** <sup>G</sup> ..... 15,00 €  
 Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Curry Sauce (mittelscharf)  
 Lamb with spinach, coconut milk and mint in curry sauce





# vegetarisch

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert  
All dishes served with basmati rice

- 161 **Mixed Vegetables** <sup>G</sup>  ..... 11,50 €  
Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen  
nach nordindischer Art  
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style
- 162 **Tarka Dal**  ..... 11,00 €  
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch  
Lentils prepared with roasted onions and garlic
- 163 **Gemüse Korma** <sup>G H1 H4</sup>  ..... 12,00 €  
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)
- 164 **Chana Masala** <sup>G</sup>  ..... 11,50 €  
Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern  
Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs
- 166 **Palak Paneer** <sup>G</sup> ..... 12,50 €  
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen  
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices
- 167 **Karahi Paneer** <sup>G</sup> ..... 12,50 €  
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer,  
Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen  
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes,  
fresh herbs and ground spices
- 169 **Chilli Paneer** <sup>G</sup>  ..... 12,50 €  
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** <sup>G</sup> ..... 12,00 €  
 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** <sup>G</sup>  ..... 11,50 €  
 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** <sup>G</sup>  ..... 11,00 €  
 Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern  
 Champignons fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 174 **Bhindi Masala** <sup>G</sup> ..... 12,50 €  
 Frisches Okra-Gemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frische gemahlene Gewürze  
 Fresh Okra-Pods in mild Currysauce with tomatoes, ginger and spices
- 175 **Vegetarian Kofta** <sup>G H1 H4</sup>  ..... 12,50 €  
 Gemüsebällchen 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





# fiſche und garnelen

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All dishes served with basmati rice

- 180 **Fisch Curry** <sup>BDG</sup> ..... 14,70 €  
Fischfilet in einer milden Currysauce | Fish fillet in a mild curry sauce
- 181 **Fisch Madras** <sup>BDG</sup> ..... 14,50 €  
Fischfilet in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons  
Fish fillet in a mild curry sauce with champignons
- 182 **Jheenga Curry** <sup>BDG</sup> ..... 14,70 €  
Garnelen in einer milden Currysauce | Prawns in a mild curry sauce
- 183 **Jheenga Palak** <sup>BDG</sup> ..... 15,60 €  
Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, Spinat nach nordindischer Art  
Prawns prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices, spinach, North Indian Style
- 184 **Jheenga Karahi** <sup>BDG</sup> ..... 15,80 €  
Garnelen mit Paprika, Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern  
und gemahlene Gewürzen  
Prawns with pepper pods, chillies, ginger, garlic, onions, fresh herbs, ground spices
- 185 **Jheenga Chilli** <sup>BDG</sup> ..... 15,90 €  
Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln, in einer süß-scharfen Sauce  
Prawns with fresh pepper pods and chillies in a sweet-hot sauce
- 186 **Jheenga Madras** <sup>BDG</sup> ..... 15,80 €  
Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons  
Prawns prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 187 **Jheenga Vindaloo** <sup>BDG</sup> ..... 15,70 €  
Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce | Prawns with potatoes  
in a hot curry sauce
- 188 **Jheenga Masala** <sup>BDG</sup> ..... 15,80 €  
Garnelen in einer köstlich orientalisches gewürzten Sauce mit grünen Kräutern  
Shrimp in a delicious oriental spices with green herbs sauce
- 189 **Jheenga Sabji** <sup>BDG</sup> ..... 15,00 €  
Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen | Prawns prepared with mix vegetables
- 190 **Jheenga Mango** <sup>B, O, G, D</sup> ..... 15,50 €  
Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce | Prawns in mango-saffron-cashew-sauce
- 191 **Jheenga Korma** <sup>BDG H1 H4</sup> ..... 15,50 €  
Garnelen gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss  
und feinen Gewürzen | Prawns cooked in a tasty curry sauce made of cream,  
almonds, coconut and delicate spices (very mild)



# वेचके इस्पेशलइ

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All dishes served with basmati rice

- 201 **Ente Karahi** ..... 15,20 €  
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht  
Cruncy duck fillet with onions, pepper pods, chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices
- 202 **Ente Vindaloo**  ..... 15,00 €  
Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce  
Cruncy duck fillet with potatoes in a hot curry sauce
- 203 **Ente Korma** <sup>G, H</sup> ..... 15,00 €  
Knusprige Ente gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)  
Extra mild cruncy duck cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 204 **Ente Tikka Masala** ..... 15,50 €  
Knusprige Ente in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern  
Cruncy duck fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs
- 205 **Ente Palak** ..... 15,00 €  
Knusprige Ente zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art  
Cruncy duck fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian Style
- 206 **Ente Butter** <sup>G, H</sup> ..... 15,50 €  
Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten  
Grilled cruncy duck fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes
- 209 **Ente Sabji** ..... 14,50 €  
Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Gewürzen  
Cruncy duck fillet with fresh vegetables and spices
- 212 **Ente Dhansak**  ..... 15,00 €  
Knusprige Ente zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce  
Cruncy duck fillet prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and medium hot curry sauce
- 213 **Ente Mango** <sup>G</sup> ..... 15,00 €  
Knusprige Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce  
Cruncy duck in mango-saffron-cashew-sauce

# DESSERTS

- 300 **Indian Paradise**<sup>GH1</sup> ..... 4,00 €  
Hausgemachte Mangocreme mit Sahne | Homemade mango cream
- 301 **Namaste Phirny**<sup>GH</sup> ..... 4,00 €  
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom  
Homemade sweet rice pudding with almonds and cardamom
- 302 **Gulab Jamun**<sup>GH</sup> ..... 4,00 €  
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken  
Balls made from milk and cheese baked honey
- 303 **Mango Creme**<sup>GH</sup> ..... 4,00 €  
mit Vanilleeis | Mango cream with vanilla ice cream
- 304 **Chef Phirny**<sup>GH</sup> ..... 4,00 €  
Hausgemachter süßer Reispudding mit heißer Gulab Jamun (Bällchen aus Milch und Quark)  
Homemade sweet rice pudding with hot Hulab (milk balls out and curd)
- 305 **Vanille Eis** ..... 2,80 €



# biryani રદૈડ

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

Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita serviert.

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice, raisins, almonds, roasted onions and special varieties of spices.

Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

- 220 **Chicken Biryani** <sup>OH</sup> ..... 12,90 €  
Reis mit Hähnchenfleisch | Rice with chicken
- 221 **Lamm Biryani** <sup>OH</sup> ..... 14,50 €  
Reis mit Lammfleisch | Rice with Lamb
- 222 **Ganesha Biryani** <sup>HB D</sup> ..... 15,50 €  
Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Garnelen | Rice with chicken, lamb, prawns
- 223 **Gemüse Biryani** <sup>H1 H4</sup>  ..... 12,00 €  
Reis mit verschiedenem Gemüse | Rice with vegetables

## પૂરુ અડરુડ રોડોનુ ઘુડુડ

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- 230 **Chicken Mango** <sup>G</sup> ..... 7,00 €  
Hähnchenfleisch mit Mango-Curry-Sahnesauce
- 231 **Chicken Korma** <sup>G H1 H2</sup> ..... 7,00 €  
Hähnchenfleisch mit Mandel-Curry-Sahnesauce
- 232 **Butter Chicken** <sup>G H4</sup> ..... 7,50 €  
Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
- 233 **Mix Vegetable** <sup>G</sup> ..... 6,90 €  
Frisches Gemüse mit Currysauce
- 234 **Pommes** ..... 3,00 €



# मेनु

Für zwei Personen  
For two People

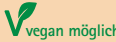
## - Menü I -

- Vorspeise: **Gemischte Pakora und Papadam**<sup>G</sup>  
Mixed pakoras and papadams
- Hauptspeise: **Chicken Tikka Tandoori**<sup>G</sup>  
Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan  
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor
- Lamm Curry**<sup>G</sup>  
Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Basmatireis  
Lamb in a mild curry sauce with rice
- Nachspeise: **Mangocreme** Mango creme<sup>G H1</sup> ..... 44,90 €

## - Menü 2 -

- Vorspeise: **Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam**<sup>A1</sup>  
Dal Soup (lentil soup) and papadam
- Hauptspeise: **Jheenga Tandoori**<sup>D G B</sup>  
Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan  
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor
- Butter Chicken**<sup>G H1 H4</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** Mango creme<sup>G H1</sup> ..... 46,90 €

## - Menü 3 -

- Vorspeise: **Vegetarische Pakora und Papadam**   
Vegetable pakoras and papadams
- Hauptspeise: **Mix Vegetable**<sup>G</sup>  
frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und Naan  
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 Mandeln und Kardamom**<sup>G H1</sup> ..... 36,90 €  
Rice pudding with almonds and cardamom

Telefonische  
Vorbestellung  
möglich!

# lunch menu

## Mittags Menü

Dienstag – Freitag 11.00 – 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

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

All dishes with rice, salad and dessert.

### Spezialitäten vom Huhn | chicken specials

- 400 **Chicken Curry**<sup>G</sup> ..... 6,90 €  
Hühnerbrustfilet in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce  
Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce
- 401 **Chicken Korma**<sup>G H1 H4</sup> ..... 6,90 €  
Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce  
Tender chicken in coconut-cream-sauce
- 402 **Chicken Sabzi**<sup>G</sup> ..... 6,90 €  
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse  
Tender chicken with various fresh vegetables
- 403 **Chicken Palak**<sup>G</sup> ..... 6,90 €  
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art  
Tender chicken with spinach a north-indian speciality
- 404 **Mango Chicken**<sup>G</sup> ..... 6,90 €  
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce  
Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce
- 405 **Banana Chicken**<sup>G H</sup> ..... 6,90 €  
Zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce  
Tender chicken in fresh banana-saffron-cashew-sauce

### Spezialitäten vom Fisch | fish specials

- 406 **Fisch Curry**<sup>D</sup> ..... 6,90 €  
Erliesener Fisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern  
Delicate fish fried with ginger, onions and fresh herbs
- 407 **Fisch Mango**<sup>D G</sup> ..... 7,00 €  
Fischfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce  
Coalfish-fillet with fresh mango in a mango-saffron-cashew-sauce
- 408 **Fisch Masala**<sup>D G</sup> ..... 7,00 €  
Fischfilet auf ostindische Art zubereitet  
Coalfish-fillet in the east-indian-tradition
- 409 **Fisch Goa**<sup>D G</sup> ..... 7,00 €  
Fisch in Kokos-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art  
fish in coconut-sauce with fine spices in Goatradition

Telefonische  
Vorbestellung  
möglich!

# lunch menu

## Mittags Menü

Dienstag – Freitag 11.00 – 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)


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

All dishes with rice, salad and dessert.

### Biryani Reis | rice specials

Mit gebratenem Basmati-Reis, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.  
Dazu wird wahlweise Curry-Soße oder Gurken-Raita serviert.

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

- 410 **Gemüse Biryani** <sup>O H1</sup>  **vegan möglich** ..... 6,50 €  
Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison  
Basmati rice with seasonal mixed vegetables
- 411 **Chicken Biryani** <sup>H1</sup> ..... 6,90 €  
Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet  
Basmati rice with fried chicken breast filet

### Spezialitäten vom Lamm | lamb specials

- 413 **Lamm Curry** <sup>G</sup> ..... 7,50 €  
In milder Curry-Sauce gegart  
Tender fried Lamb in piquant-curry-sauce
- 414 **Lamm Karahi** <sup>G</sup> ..... 7,50 €  
Lammfleisch mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,  
frischen Kräutern und gemahlten Gewürzen  
Pieces of lamb and pepper pods, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes,  
fresh herbs and ground spices
- 415 **Lamm Sabji** <sup>G</sup> ..... 7,50 €  
Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen  
Lamb filet with fresh vegetables and spices
- 416 **Mango Lamm** <sup>G</sup> ..... 7,50 €  
Zartes Lamm in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce  
Tender lamb in mango-saffron-cashew-sauce



Telefonische  
Vorbestellung  
möglich!

# lunch menu

## Mittags Menü

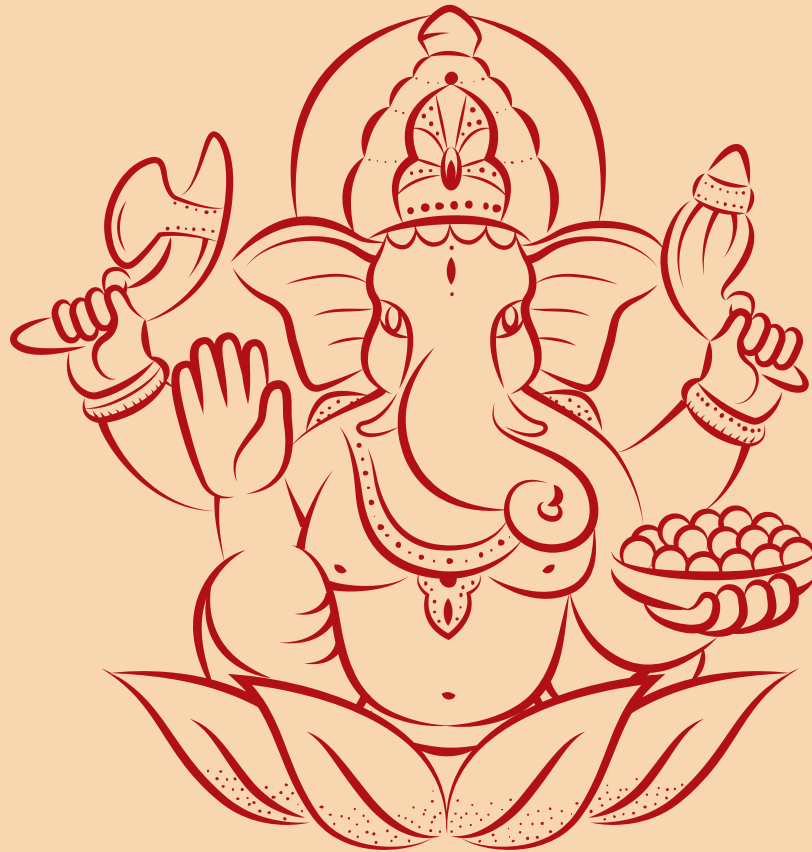
Dienstag – Freitag 11.00 – 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

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

All dishes with rice, salad and dessert.

### Vegetarische Spezialitäten | vegetarian specials

- 417 **Karahi Mushroom** <sup>G</sup>  **vegan möglich** ..... 6,50 €  
Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, und frischen Kräutern  
Champignons fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 418 **Bombay Alu** <sup>G</sup>  **vegan möglich** ..... 6,50 €  
Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken  
Fried potatoes with tomatoes, lemon grass, yoghurt and coconut flakes
- 419 **Gemüse Korma** <sup>G H1 H4</sup>  **vegan möglich** ..... 6,50 €  
Frisches Gemüse gekocht in schmackhafter Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)  
Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 420 **Matter Paneer Aloo** <sup>G</sup> ..... 6,50 €  
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen  
Homemade cheese with peas, onions, tomatoes and spices in delicate sauce
- 421 **Aloo Palak** <sup>G</sup>  **vegan möglich** ..... 6,50 €  
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen, nach nordindischer Art  
Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach North Indian Style
- 422 **Dal Channa** <sup>G</sup>  **vegan möglich** ..... 5,90 €  
Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen  
Yellow lentils cooked in butter with garlic tomatoes and spices
- 423 **Karahi Paneer** <sup>G</sup> ..... 6,90 €  
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce in der Pfanne serviert  
Fresh homemade cheese fried in curry-sauce, served in a pan
- 424 **Mixed Vegetables** <sup>G</sup>  **vegan möglich** ..... 6,50 €  
Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt  
Mixed fresh vegetables with spicy seasoning
- 425 **Chana Masala** <sup>G</sup>  **vegan möglich** ..... 6,50 €  
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer  
Chickpeas with fresh tomatoes and ginger



Allergenkennzeichnung:

A1 Weizen	E Erdnüsse	H7 Pistazien
A2 Roggen	F Sojabohnen	H8 Macadamia-Queenslandnüsse
A3 Gerste	G Milch	I Sellerie
A4 Hafer	H1 Mandeln	J Senf
A5 Dinkel	H2 Haselnüsse	K Sesamsamen
A6 Khorasan-Weizen	H3 Walnüsse	L Schwefeldioxid und Sulfite
B Krebstiere	H4 Kaschunüsse	M Lupinen
C Eier	H5 Pecannüsse	N Weichtiere
D Fische	H6 Paranüsse	

1. mit Süßstoff: enthält eine Phenylalaninquelle 2. koffeinhaltig 3. mit Farbstoff  
4. enthält Säuerungsmittel 5. enthält Antioxidationsmittel 6. chininhaltig

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung  
Stand 12.2017

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen übernehmen wir keine Haftung.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.