



ROYAL INDIAN FOOD

गानेश

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 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

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Kartenzahlung erst ab 15 € akzeptieren.
The payments by card are only acceptable for more than 15 €.*

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.

ਬੀਰੋਹੋਰਿਏ ਫ਼ੁਟਰਾਂਕੇ

1	Tafelwasser (oder stilles Wasser still or sparkling).....	0,30l ... 2,50 €
2	Tafelwasser (oder stilles Wasser still or sparkling).....	0,40l ... 3,00 €
3	Selters (sprudel oder still still or sparkling)	0,75l ... 6,00 €
4	Coca Cola ^{4,7}	0,30l ...3,00 € 0,40l ... 3,50 €
5	Coca Cola Light ^{4,7}	0,30l ...3,00 € 0,40l ... 3,50 €
6	Fanta ⁴	0,30l ...3,00 € 0,40l ... 3,50 €
7	Sprite ¹	0,30l ...3,00 € 0,40l ... 3,50 €
8	Spezi ^{4,3,7}	0,30l ...3,00 € 0,40l ... 3,50 €
9	Bitter Lemon ^{4,3,8}	0,30l ...3,00 € 0,40l ... 4,00 €
10	Ginger Ale ^{4,3,8}	0,30l ...3,00 € 0,40l ... 4,00 €

ਭਾਂਡਿਏ ਫ਼ੁਟਰਾਂਕੇ

11	Apfelsaft.....	0,30l ...3,50 € 0,40l ... 4,00 €
12	Orangensaft.....	0,30l ...3,50 € 0,40l ... 4,00 €
13	Mangonektar ^{3,1}	0,30l ...3,50 € 0,40l ... 4,00 €
14	Maracujanektar ^{3,1}	0,30l ...3,50 € 0,40l ... 4,00 €
15	Johannisbeernektar ^{3,1}	0,30l ...3,50 € 0,40l ... 4,00 €
16	Lycheenektar ^{3,1}	0,30l ...3,50 € 0,40l ... 4,00 €
17	Guavennektar ^{3,1}	0,30l ...3,50 € 0,40l ... 4,00 €

alle Säfte & Nektare auch als Schorle 0,30l ...3,00 € 0,40l ... 3,50 €

*According to the hygiene standards Tap Water is not allowed to serve.
Gemäß den Hygienestandards dürfen wir kein Leitungswasser servieren.*

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
12 Phosphorsäure 13 Citronensäure 14 Ascorbinsäure 15 Gerstenmalz 16 Hopfen 17 Weizenmehl 18 Hefe 19 Stabilisator

Alkoholisch | alcoholic

cocktail

- 18 Desi Cooler^{7,8} 7,90 €
Gin, Minze, Gurken, Limetten, Tonic Water
- 19 Lychee Rose Mojito..... 7,90 €
Rum, Lychee, Minze Limetten, Rose Water
- 20 Pink Breeze..... 7,90 €
Rum, Erdbeeren, Ananas, Kokosmilch
- 21 Ganesha Colada^{7,8} 7,90 €
Gin, Kokos, Ananas, Orange, Creame
- 22 Sharabi Mango..... 7,90 €
Weißer- und Brauner Rum, Kokossirup, Mango, Ananas

Alkoholfrei | non-alcoholic

homemade lemonade

- 23 Holunder-Minze..... 5,50 €
Holunder, frische Minze, Limetten
- 24 Erdbeer-Melone 5,50 €
Erdbeeren, Melonen, Limetten
- 25 Mango-Lime..... 5,50 €
Frische Mango, Mangosirup, Limetten
- 26 Ingwer-Honig 5,50 €
Frische Ingwer, Ingwersirup, Honig, Limetten
- 27 Ganesha Special..... 5,90 €
Orange, Ananas, Maracuja, Limetten, Grenadine
- 28 Summer Special⁸ 5,90 €
Frische Minze, Limetten, Tonic Water, Gurken

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
12 Phosphorsäure 13 Citronensäure 14 Ascorbinsäure 15 Gerstenmalz 16 Hopfen 17 Weizenmehl 18 Hefe 19 Stabilisator

inḍische ṽḍḍḍḍ

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.

29	Meethi Lassi (süß sweet)	0,40l	3,50 €
30	Namkeen Lassi (salzig salty)	0,40l	3,50 €
31	Mango Lassi	0,40l	3,50 €
32	Masala Lassi (würzig cumin)	0,40l	3,50 €
33	Kokos Lassi (coconut)	0,40l	3,50 €

ṽḍḍḍḍ ḡḡḡḡḡḡ

34	Chai Latte	Tasse	3,00 €
35	Chai (indischer Gewürztee mit Milch)	Kanne	3,50 €
36	Kahwa (Grüner Tee mit Kardamon).....	Tasse	3,00 €
37	Kaffee	Tasse	2,50 €
38	Espresso	Tasse	2,00 €
39	Cappuccino	Tasse	2,80 €
40	Latte Macchiato	Tasse	3,00 €
41	Milchkaffee	Tasse	3,00 €
42	Ingwer Tee mit frischer Minze.....	Tasse	3,00 €
43	Jasmin Tee	Tasse	3,00 €
44	Jogi Tee (Ayurvedische Gewürzteesmischung)	Tasse	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
12 Phosphorsäure 13 Citronensäure 14 Ascorbinsäure 15 Gerstenmalz 16 Hopfen 17 Weizenmehl 18 Hefe 19 Stabilisator

biere

45	Tucher Helles ^{15,16,A}	0,5l	4,00 €
46	Pils ^{15,16,A}	0,33l	3,50 €
47	Tucher Hefeweizen ^{15,16,17,18,A}	0,5l	4,00 €
48	Tucher Dunkles Weizen (dark Wheat Beer) ^{15,16,18,A}	0,5l	4,00 €
49	Tucher Alkoholfreies Weizen (non-alcoholic) ^{15,16,17,A}	0,5l	4,00 €
50	Colaweizen ^{4,7,11,12,16,17,18,A}	0,5l	4,00 €
51	Indisches Bier (Kingfisher) ^{15,16,A}	0,33l	3,50 €
52	Radler ^{11,13,15,16,A}	0,5l	3,50 €
53	Alkoholfreies Bier (non-alcoholic) ^{15,16,A}	0,33l	3,50 €

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 Phenylalaninquele 11 mit Säuerungsmittel
12 Phosphorsäure 13 Citronensäure 14 Ascorbinsäure 15 Gerstenmalz 16 Hopfen 17 Weizenmehl 18 Hefe 19 Stabilisator

aperitif

55	Aperol Spritz ^{8, 4, 11}	0,40l	5,50 €
	Prosecco, Aperol, Soda		
56	Hugo ¹¹	0,40l	5,50 €
	Holundersirup, frische Minze, Limette, Prosecco		
57	Lillet Berry ^{1, 4}	0,40l	5,50 €
	Lillet Black, Schweppes Wild Berry		
58	Glas Prosecco ¹¹ (auch mit Mango)	0,10l	4,00 €
59	Flasche Prosecco ¹¹	0,70l	17,90 €

longdrinks

60	Jacky Cola ^{4, 7, 11, 12}	4cl	6,90 €
	Jack Daniel's mit Cola		
61	Johnny Walker - Blacklabel ^{4, 7}	4cl	7,80 €
	mit Cola oder Apfelsaft		
62	Gin Tonic ^{10, 11, 13, 8}	4cl	6,90 €
63	Absolut Lemon ^{3, 8, 11, 13, 14}	4cl	7,50 €

indische spirituosien

65	Mangoschnaps	2cl	3,00 €
66	Mangolikör ^{4, 6}	2cl	3,00 €
67	Kokosnuss-Schnaps	2cl	3,00 €
68	Indischer Rum Old Monk ⁴	2cl	3,20 €

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
12 Phosphorsäure 13 Citronensäure 14 Ascorbinsäure 15 Gerstenmalz 16 Hopfen 17 Weizenmehl 18 Hefe 19 Stabilisator

WEINE

Jahrgänge erfahren Sie beim Servicepersonal, Weine enthalten Sulfite

ROSÉWEINE

GLAS

FLASCHE

- 76 Lauffener Kirchenweinberg
Samtrot Rosé, Kabinett..... 0,2l... 4,50 € 0,75l.. 16,00 €
Rilling-Wein, Bad-Cannstatt, lachsrot,
feine Frucht, samtig weich

ROTWEINE

- 77 Haberschlachter Heuchelberg
Lemberger 0,2l... 4,50 € 0,75l.. 16,00 €
Rilling-Wein, Bad-Cannstatt, dunkelrot,
samt und Fülle, milder im Geschmack
- 79 Grandseigneur Pinot Noir 0,2l... 4,50 € 0,75l.. 16,00 €
Rilling-Wein, Bad-Cannstatt, dunkelrot,
Samt und Würze, kräftig im Geschmack
- 80 Indischer Rotwein 0,2l... 5,00 € 0,75l.. 19,50 €

WEISSWEINE

- 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..... 5,00 €
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** 4,50 €
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen
Delicious lentil soup Mumbai style
- 90 **Dal Suppe** ^{vegan möglich} 4,00 €
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern
Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs
- 91 **Tomaten Suppe** ^{vegan möglich} 4,00 €
Nach Art des Hauses
Tomato soup
- 92 **Malkatani Suppe** 4,50 €
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** ^{vegan möglich} 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** 6,00 €
Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl umhüllt und frittiert
Homemade cheese, coated with chickpea flour and deep fried



- 96 **Chicken Pakora** 6,00 €
 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** ^{vegan möglich} 4,50 €
 Frische frittierte Champignons mit Kichererbsenmehl umhüllt
 Fresh deep fried champignons, marinated in spices and coated with chickpea flour
- 98 **Onion Ringe** ^{vegan möglich} 4,50 €
 Frittierte Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl umhüllt
 Sliced and spicy seasoned onions, coated with chickpea flour
- 99 **Jhinga Pakora** 8,50 €
 Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt
 Prawns deep fried with chickpea flour
- 100 **Gemischte Pakora** ^{vegan möglich} 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** 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** ^{vegan möglich} 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

बेिलगएन

- 150 **Kheera Raita** 3,50 €
Joghurt mit Gurken fein gewürzt | Yogurt with cucumber, delicately spiced
- 151 **Mix Raita** 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

इसललतः

Dressing Auswahl: Hausgemachtes Dressing oder Essig-Öl
Dressing Selection: homemade dressing or vinegar and oil

- 153 **Tomatensalat** 4,00 €
Zwiebeln, Essig und Öl | Tomato salad with onions, vinegar and oil
- 154 **Salat Ganesha** 8,00 €
Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, Mais, Käse
Mixed salad with grilled prawns, cheese and corn
- 155 **Salat Namaste** 8,00 €
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais,
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

bröte

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

- 105 **Papadam** ^{✓ vegan möglich} 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** ^{✓ vegan möglich} 3,00 €
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter
Flat bread with butter
- 108 **Tandoori Roti** ^{✓ vegan möglich} 2,50 €
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl | Leavened Indian flat bread
- 109 **Naan** ^{✓ vegan möglich} 2,70 €
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig | Leavened Indian flat bread
- 110 **Garlic Naan** ^{✓ vegan möglich} 3,50 €
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt | Flat bread flavoured with garlic
- 111 **Paneer Naan** 4,00 €
Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt | Flat bread with homemade cheese
- 112 **Namaste Naan** 4,00 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Käse
- 113 **Ingwer Naan** ^{✓ vegan möglich} 3,00 €
Indisches Fladenbrot mit Ingwer gefüllt
Flat bread with ginger
- 114 **Veggie Naan** ^{✓ vegan möglich} 3,50 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse | Flat bread filled with vegetables
- 160 **Chili Naan** ^{✓ vegan möglich} 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** 15,00 €
Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor
- 116 **Chicken Tikka (Garlic) Tandoori** 🍷 16,00 €
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** 18,00 €
Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart
Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor
- 118 **Jheenga Tandoori** 20,00 €
Garnelen mariniert nach Art des Hauses und im Tandoor gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor
- 119 **Tandoori Mix Grill** 19,50 €
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorispezialitäten (Lamm, Hähnchen, Garnelen)
Variety of Tandoor specialities (lamb, chicken and prawns)
- 251 **Paneer Tikka Tandoori** 15,00 €
Hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen
Gewürzen, gegrillt
Homemade fresh Indian cheese and Indian spices, grilled in Tandoor



चल हuhn

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet in Stücken)

All dishes served with basmati rice (chickenfilet boneless)

- 121 **Chicken Curry** 12,00 €
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce | Chicken fillet in a mild curry sauce
- 122 **Chicken Karahi** 13,00 €
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** 🍴 13,00 €
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce
Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce
- 124 **Chicken Korma** 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** 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** 13,00 €
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** 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** 🌶️ 13,00 €
 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** 🌶️🌶️ 13,00 €
 Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons
 Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 130 **Chicken Sabji** 13,00 €
 Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
 Chicken fillet with fresh vegetables and spices
- 131 **Chicken Nilgiri** 🌶️ 13,00 €
 Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce
 Chicken with spinach, coconut milk, mint and curry
- 132 **Chicken Mango** 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** 13,00 €
 Hähnchenfleisch in frischer Bananan-Safran-Cashewnuss-Sauce
 Tender chicken in banana-saffron-cashew-sauce, a north-indian-speciality
- 135 **Chicken Jalfrezi** 🌶️🌶️ 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 वलल

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

- 136 **Lamm Curry** 14,00 €
Lammfleisch in einer milden Currysauce | Lamb pieces in a mild curry sauce
- 137 **Lamm Korma** 15,00 €
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** 15,00 €
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** 15,00 €
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** 🌶️ 15,00 €
Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons
Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 141 **Lamm Vindaloo** 🌶️ 15,00 €
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce
- 142 **Lamm Tikka Masala** 15,00 €
Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern
Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skillfully seasoned with oriental herbs

Nur der Unwissende wird böse,
der Weise versteht

Indische Weisheit

- 143 **Lamm Sabji** 14,50 €
Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Lamb pieces with fresh vegetables and spices
- 144 **Mix Karahi** 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** 15,00 €
Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen
und einer mittelscharfen Currysauce
Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and
medium hot curry sauce
- 147 **Lamm Nilgiri** 15,00 €
Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Curry Sauce (mittelscharf)
Lamb with spinach, coconut milk and mint in curry sauce



वेgetarिश्च

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All dishes served with basmati rice

- 161 **Mixed Vegetables**  *vegan möglich* 12,00 €
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**  *vegan möglich* 12,00 €
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Lentis prepared with roasted onions and garlic
- 163 **Gemüse Korma**  *vegan möglich* 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**  *vegan möglich* 12,00 €
Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern
Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs
- 166 **Palak Paneer** 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** 13,00 €
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**  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** 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**.....  12,00 €
 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**.....  12,00 €
 Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
 Champignons fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 174 **Bhindi Masala**..... 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**.....  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



Fiische und Garnelen

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

- 180 **Fisch Curry** 15,00 €
Fischfilet in einer milden Currysauce | Fish fillet in a mild curry sauce
- 181 **Fisch Madras** 🌶️🌶️ 15,00 €
Fischfilet in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons
Fish fillet in a mild curry sauce with champignons
- 182 **Jheenga Curry** 15,00 €
Garnelen in einer milden Currysauce | Prawns in a mild curry sauce
- 183 **Jheenga Palak** 16,00 €
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** 16,00 €
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** 🌶️ 16,00 €
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** 🌶️🌶️ 16,00 €
Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons
Prawns prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 187 **Jheenga Vindaloo** 🌶️🌶️ 16,00 €
Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce | Prawns with potatoes
in a hot curry sauce
- 188 **Jheenga Masala** 16,00 €
Garnelen in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Shrimp in a delicious oriental spices with green herbs sauce
- 189 **Jheenga Sabji** 15,00 €
Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen | Prawns prepared with mix vegetables
- 190 **Jheenga Mango** 16,00 €
Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce | Prawns in mango-saffron-cashew-sauce
- 191 **Jheenga Korma** 16,00 €
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)

वेपुके इपेटावाइ

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All dishes served with basmati rice

- 201 **Ente Karahi** 15,50 €
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** 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** 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**..... 15,00 €
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**..... 15,00 €
Knusprige Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Cruncy duck in mango-saffron-cashew-sauce

वेड्डेर्टइ

- 300 **Indian Paradise** 4,00 €
Hausgemachte Mangocreame mit Sahne | Homemade mango cream
- 301 **Namaste Phirny** 4,00 €
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom
Homemade sweet rice pudding with almonds and cardamom
- 302 **Gulab Jamun** 4,00 €
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
Balls made from milk and cheese baked honey
- 303 **Mango Creme** 4,00 €
mit Vanilleeis | Mango cream with vanille ice cream
- 304 **Chef Phirny** 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** 3,00 €



biryani रेई

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 | 13,00 € |
| | Reis mit Hähnchenfleisch Rice with chicken | |
| 221 | Lamm Biryani | 14,50 € |
| | Reis mit Lammfleisch Rice with Lamb | |
| 222 | Ganesha Biryani | 15,50 € |
| | Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Garnelen Rice with chicken, lamb, prawns | |
| 223 | Gemüse Biryani  | 12,00 € |
| | Reis mit verschiedenem Gemüse Rice with vegetables | |

für unsere beliebten Gäste

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 234 | Chicken Nuggets mit Pommes | 6,00 € |
| | Hähnchennuggets mit Pommes Chicken Nuggets with fries | |
| | Pommes | 3,00 € |

मेनुएड्

Für zwei Personen For two People

- Menü I -

- Vorspeise: **Gemischte Pakora** wie Nr. 100
Mixed pakoras
- Hauptspeise: **Chicken Tikka Tandoori**
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** Mango creme45,00 €

- Menü 2 -

- Vorspeise: **Dal Suppe (Linsensuppe)** wie Nr. 90
Dal Soup (lentil soup)
- Hauptspeise: **Jheenga Tandoori**
Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor
- Butter Chicken**
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 46,00 €

- Menü 3 -

- Vorspeise: **Vegetarische Pakora** wie Nr. 100  *vegan möglich*
Vegetable pakoras
- Hauptspeise: **Mix Vegetable**  *vegan möglich*
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**  *vegan möglich*
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch mit Reis
Lentils prepared with roasted onions and garlic
- Nachspeise: **Reispudding Mandeln und Kardamom**..... 37,00 €
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 und kleinem Salat serviert.

All dishes with rice and salad.

Spezialitäten vom Huhn | chicken specials

- 400 **Chicken Curry** 7,00 €
Hühnerbrustfilet in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce
Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce
- 401 **Chicken Korma** 7,00 €
Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce
Tender chicken in coconut-cream-sauce
- 402 **Chicken Sabzi** 7,00 €
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse
Tender chicken with various fresh vegetables
- 403 **Chicken Palak** 7,00 €
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art
Tender chicken with spinach a north-indian speciality
- 404 **Mango Chicken** 7,00 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce
- 405 **Banana Chicken** 7,00 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in fresh banana-saffron-cashew-sauce

Spezialitäten vom Fisch | fish specials

- 406 **Fisch Curry** 7,00 €
Erliesener Fisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern
Delicate fish fried with ginger, onions and fresh herbs
- 407 **Fisch Mango** 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** 7,00 €
Fischfilet auf ostindische Art zubereitet
Coalfish-fillet in the east-indian-tradition
- 409 **Fisch Goa** 7,00 €
Fisch in Kokos-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art
fish in coconut-sauce with fine spices in Goatraddition

Telefonische
Vorbereitung
möglich!

lunch menu

Mittags Menü

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


Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert.

All dishes with rice and salad.

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 pieces. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

- 410 **Gemüse Biryani**  7,00 €
Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison
Basmati rice with seasonal mixed vegetables
- 411 **Chicken Biryani** 7,00 €
Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
Basmati rice with fried chicken breast filet

Spezialitäten vom Lamm | lamb specials

- 413 **Lamm Curry** 8,00 €
In milder Curry-Sauce gegart
Tender fried Lamb in piquant-curry-sauce
- 414 **Lamm Karahi** 8,00 €
Lammfleisch mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,
frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Pieces of lamb and pepper pods, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes,
fresh herbs and ground spices
- 415 **Lamm Sabji** 8,00 €
Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Lamb filet with fresh vegetables and spices
- 416 **Mango Lamm** 8,00 €
Zartes Lamm in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender lamb in mango-saffron-cashew-sauce

Telefonische
Vorbereitung
möglich!

lunch menu

Mittags Menü

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

Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert.

All dishes with rice and salad.

Vegetarische Spezialitäten | vegetarian specials

- 417 **Karahi Mushroom** ^{✓vegan möglich} 7,00 €
Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, und frischen Kräutern
Champignons fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 418 **Bombay Alu** ^{✓vegan möglich} 7,00 €
Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken
Fried potatoes with tomatoes, lemon grass, yoghurt and coconut flakes
- 419 **Gemüse Korma** ^{✓vegan möglich} 7,00 €
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** 7,00 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
Homemade cheese with peas, onions, tomatoes and spices in delicate sauce
- 421 **Aloo Palak** ^{✓vegan möglich} 7,00 €
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat
und Gewürzen, nach nordindischer Art
Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spinach North Indian Style
- 422 **Dal Channa** ^{✓vegan möglich} 6,50 €
Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen
Yellow lentils cooked in butter with garlic tomatoes and spices
- 423 **Karahi Paneer** 7,00 €
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** ^{✓vegan möglich} 7,00 €
Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt
Mixed fresh vegetables with spicy seasoning
- 425 **Chana Masala** ^{✓vegan möglich} 7,00 €
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
Chickpeas with fresh tomatoes and ginger



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 07.2019

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

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Guten Appetit!

