



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
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

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.

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** 3,50 €
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern
Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs
- 91 **Tomaten Suppe** 3,50 €
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** 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** 8,50 €
 Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt
 Prawns deep fried with chickpea flour
- 100 **Gemischte Pakora**  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** 5,50 €
 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**  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** 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

इसालाट

- 153 **Tomatensalat** 4,50 €
Zwiebeln, Essig und Öl | Tomato salad with onions, vinegar and oil
- 154 **Salat Ganesha** 8,90 €
Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, Mais, Käse dazu Joghurtdressing dazu Naan Brot
Mixed salad with grilled prawns, cheese and corn in yoghurt-dressing with naan bread
- 155 **Salat Namaste** 7,50 €
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais,
Zwiebeln und Joghurtdressing dazu Naan Brot
Mixed salad with grilled chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and
onions in yogurt-dressing with naan bread
- 156 **Kleiner gemischter Salat als Beilage** 4,90 €
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** 4,00 €
Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch
Flat bread with Lamb and chicken minced meat
- 107 **Butter Naan**  2,70 €
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**  2,50 €
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig | Leavened Indian flat bread
- 110 **Garlic Naan**  3,00 €
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt | Flat bread flavoured with garlic
- 111 **Paneer Naan**  3,50 €
Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt | Flat bread with homemade cheese
- 112 **Namaste Naan**  3,50 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Käse
- 113 **Pishawari Naan**  3,50 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss
Flat bread filled with raisins and dried fruit
- 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** 14,80 €
Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor
- 116 **Chicken Tikka (Garlic) Tandoori**  15,20 €
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** 16,90 €
Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart
Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor
- 118 **Jhinga Tandoori** 19,90 €
Garnelen mariniert nach Art des Hauses und im Tandoor gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor
- 119 **Tandoori Mix Grill** 18,50 €
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorispezialitäten (Lamm, Hähnchen, Garnelen)
Variety of Tandoor specialities (lamb, chicken and prawns)
- 120 **Paneer Tikka Tandoori**  vegan möglich 13,90 €
Hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen
Gewürzen, gegrillt
Homemade fresh Indian cheese and Indian spices, grilled in Tandoor
- 251 **Seek Kebab Tandroori** 17,00 €
Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten
Ingwer und Koriander
Fresh minced lamb, grilled with garlic, tomatoes, ginger and koriander
- 252 **Haryali Malai Tikka Tandoori** 16,50 €
Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt, in Spinat-, Minze- und Koriandersoße
Grilled chicken in a spinach, mint and koriander sauce

चicken huhn

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet in Stücken)

All dishes served with basmati rice (chickenfilet boneless)

- 121 **Chicken Curry** 11,90 €
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce | Chicken fillet in a mild curry sauce
- 122 **Chicken Karahi** 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** 🌶️ 12,50 €
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce
Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce
- 124 **Chicken Korma** 12,90 €
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** 12,90 €
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** 12,50 €
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** 12,90 €
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** 🌶️ 12,70 €
 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** 🌶️🌶️ 12,50 €
 Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons (scharf)
 Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons (hot)
- 130 **Chicken Sabji** 12,50 €
 Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
 Chicken fillet with fresh vegetables and spices
- 131 **Chicken Nilgiri** 🌶️ 12,50 €
 Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce (mittelscharf)
 Chicken with spinach, coconut milk, mint and curry
- 132 **Chicken Mango** 12,80 €
 Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce | Chicken fillet in mango curry sauce
- 133 **Chicken Dhansak** 🌶️ 12,50 €
 Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen,
 Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce
 Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and
 medium hot curry sauce
- 134 **Banana Chicken** 12,50 €
 Hähnchenfleisch in frischer Bananan-Safran-Cashewnuss-Sauce
 Tender chicken in banana-saffron-cashew-sauce, a north-indian-speciality
- 135 **Chicken Jalfrezi** 🌶️🌶️ 12,50 €
 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** 13,50 €
Lammfleisch in einer milden Currysauce | Lamb pieces in a mild curry sauce
- 137 **Lamm Korma** 14,50 €
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** 14,50 €
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** 14,50 €
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 (scharf)
Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons (very hot)
- 141 **Lamm Vindaloo** 🌶️ 14,50 €
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce (scharf)
Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce (very hot)
- 142 **Lamm Tikka Masala** 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** 14,50 €
 Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
 Lamb pieces with fresh vegetables and spices
- 144 **Mix Karahi** 15,50 €
 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 Dhansak**  14,50 €
 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
- 146 **Lamm Nilgiri**  14,80 €
 Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Curry Sauce (mittelscharf)
 Lamb with spinach, coconut milk and mint in curry sauce
- 147 **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

thali

- 148 **Veggie Thali**  vegan möglich 29,00 €
 Drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Salat, Joghurt und Reis, dazu Naan Brot
- 149 **Ganesha Thali** 34,50 €
 Jeweils ein Hähnchen-, Lamm- und Garnelengericht mit Salat, Joghurt und
 Reis dazu Naan Brot

vegetarisch

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

- 161 **Mixed Vegetables**  vegan möglich 10,90 €
Frisches Gemüse oder frische Mango zubereitet mit frischem Koriander
und erlesenen Gewürzen nach nordindischer Art
Fresh vegetables or fresh mango prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style
- 162 **Tarka Dal**  vegan möglich 10,50 €
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Lentils prepared with roasted onions and garlic
- 163 **Gemüse Korma**  vegan möglich 11,90 €
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 10,90 €
Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern
Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs
- 166 **Palak Paneer**  vegan möglich 11,80 €
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices
- 167 **Karahi Paneer**  vegan möglich 12,10 €
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**  vegan möglich 12,20 €
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

Die Erde hat genug für jedermanns Bedürfnisse,
aber nicht für jedermanns Gier.

Mahatma Gandhi

- 170 **Matter Paneer Aloo** ✓ vegan möglich 11,90 €
 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** ✓ vegan möglich 10,50 €
 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 **Matter Mushroom** ✓ vegan möglich 10,50 €
 Champignons gebraten mit Erbsen, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
 Champignons fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 175 **Vegetarian Kofta** ✓ vegan möglich 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
- 176 **Bhindi Masala** ✓ vegan möglich 12,50 €
 Frisches Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen
 Kräutern und gemahlene Gewürzen
 Fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices
- 177 **Manchoorian Veg Chilli** ✓ vegan möglich 12,20 €
 Gemüsebällchen mit Paprika, Peperoni, mit roten Zwiebel an Soja-Chilli-Sauce
 Vegetable dumplings with pepper pods, chilli with red onions in hot soya-chilli-sauce



fiische und garnelen

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All dishes served with basmati rice

- 182 **Jheenga Curry** 14,50 €
Garnelen in einer milden Currysauce | Prawns in a mild curry sauce
- 183 **Jheenga Palak** 15,50 €
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** 15,50 €
Garnelen mit Paprika, Paperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern
und gemahlene Gewürzen
Prawns with pepper pods, chillies, ginger, garlic, onions, fresh herbs, ground spices
- 185 **Jheenga Chilli** 🌶️ 15,80 €
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** 🌶️🌶️ 15,50 €
Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons (scharf)
Prawns prepared in a spicy curry sauce with champignons (very hot)
- 187 **Jheenga Vindaloo** 🌶️🌶️ 15,40 €
Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce (scharf) | Prawns with potatoes
in a hot curry sauce
- 188 **Jheenga Masala** 15,80 €
Garnelen in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Shrimp in a delicious oriental spices with green herbs sauce
- 189 **Jheenga Sabji** 14,80 €
Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen | Prawns prepared with mix vegetables
- 190 **Jheenga Mango** 15,50 €
Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce | Prawns in mango-saffron-cashew-sauce
- 191 **Jheenga Korma** 15,90 €
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** 14,90 €
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** 🍷 14,20 €
Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Cruncy duck fillet with potatoes in a hot curry sauce
- 203 **Ente Korma** 14,20 €
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** 14,50 €
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** 14,20 €
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** 14,50 €
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** 13,90 €
Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Gewürzen
Cruncy duck fillet with fresh vegetables and spices
- 212 **Ente Dhansak** 🍷 14,20 €
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** 14,50 €
Knusprige Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Cruncy duck in mango-saffron-cashew-sauce

DESSERTS

- 300 **Indian Paradise** 3,50 €
Hausgemachte Mangocreame mit Sahne | Homemade mango cream
- 301 **Namaste Phirny**..... 3,50 €
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom
Homemade sweet rice pudding with almonds and cardamom
- 302 **Gulab Jamun** 3,50 €
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
Balls made from milk and cheese baked honey
- 303 **Mango Creme** 3,50 €
mit Vanilleeis | Mango cream with vanille ice cream
- 304 **Chef Phirny** 3,50 €
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 **Mango Kulfi**..... 4,50 €
Indische Eisspezialität mit Pistazien, Cashewkernen und Honig-Milch
Indian Icecream speciality made from cashew and pistachios
- 306 **Ras Malai** 5,50 €
Weiche und schwammige Hüttenkäse-Pastätchen in trockenen Früchten
mit Safran aromatisch serviert in cremiger Milchcreme
Soft and Spongy Cottagecheese-Patties in dry fruit laced safran flavoured creamy milk



मेनुएस्

Für zwei Personen | For two People

- Menü I -

- Vorspeise: **Gemischte Pakora und Papadam**
Mixed pakoras and papadams
- 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 creme **40,90 €**

- Menü 2 -

- Vorspeise: **Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam**
Dal Soup (lentil soup) and papadam
- Hauptspeise: **Jheenga Tandori**
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 **44,90 €**

- Menü 3 -

- Vorspeise: **Vegetarische Pakora und Papadam**
Vegetable pakoras 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 Mandeln und Kardamom**..... **34,50 €**
Rice pudding with almonds and cardamom

biryani रेईइ

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 | 12,90 € |
| | 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 | 11,50 € |
| | Reis mit verschiedenem Gemüse Rice with vegetables | |

für unsere kleinen Gäste

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 230 | Chicken Mango | 7,00 € |
| | Hähnchenfleisch mit Mango-Curry-Sahnesauce | |
| 231 | Chicken Korma | 7,00 € |
| | Hähnchenfleisch mit Mandel-Curry-Sahnesauce | |
| 232 | Butter Chicken | 7,50 € |
| | Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne,
Cashewkernen, Curry und Tomaten | |
| 233 | Mix Vegetable | 6,90 € |
| | Frisches Gemüse mit Currysauce | |
| 234 | Pommes | 2,90 € |
| 235 | Chicken Tikka mit Pommes | 6,50 € |
| | Gegrillte Hähnchensticks mit Pommes | |

Telefonische
Vorbestellung
möglich!

lunch menu

Mittags Menü

Montag – Freitag 11.00 – 15.00 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**..... 8,00 €
Hühnerbrustfilet in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce
Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce
- 401 **Chicken Korma** 8,00 €
Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce
Tender chicken in coconut-cream-sauce
- 402 **Chicken Sabzi** 8,00 €
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse
Tender chicken with various fresh vegetables
- 403 **Chicken Palak**..... 8,00 €
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art
Tender chicken with spinach a north-indian speciality
- 404 **Mango Chicken** 8,00 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce
- 405 **Banana Chicken** 8,00 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in fresh banana-saffron-cashew-sauce
- 406 **Chicken Jalfrezi** 🌶️..... 8,00 €
Hühnerfleischstücke mit 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

Spezialitäten von der Ente | duck specials

- 407 **Ente Butter** 8,50 €
Ente gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern
Delicate duck fried with ginger, onions and fresh herbs
- 408 **Ente Mango**..... 8,50 €
Ente mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Duck with fresh mango in a mango-saffron-cashew-sauce
- 409 **Ente Masala**..... 8,50 €
Ente auf ostindische Art zubereitet
Duck in the east-indian-tradition
- 410 **Ente Goa** 🌶️🌶️🌶️..... 8,50 €
Ente in Kokos-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art
Duck in coconut-sauce with fine spices in Goatradition

Telefonische
Vorbestellung
möglich!

lunch menu

Mittags Menü

Montag – Freitag 11.00 – 15.00 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 spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

- 411 **Gemüse Biryani**  vegan möglich 7,00 €
Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison
Basmati rice with seasonal mixed vegetables
- 412 **Chicken Biryani** 8,00 €
Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
Basmati rice with fried chicken breast filet

Spezialitäten vom Lamm | lamb specials

- 413 **Lamm Curry** 8,90 €
In milder Curry-Sauce gegart
Tender fried Lamb in piquant-curry-sauce
- 414 **Lamm Karahi** 8,90 €
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
- 415 **Lamm Sabji** 8,90 €
Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Lamb filet with fresh vegetables and spices
- 416 **Mango Lamm** 8,90 €
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender Lamb in mango-saffron-cashew-sauce

Telefonische
Vorbestellung
möglich!

lunch menu

Mittags Menü

Montag – Freitag 11.00 – 15.00 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**  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**  7,00 €
Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken
Fried potatoes with tomatoes, lemon grass, yoghurt and coconut flakes
- 419 **Gemüse Korma**  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**  7,00 €
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen, nach nordindischer Art
Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach North Indian Style
- 422 **Dal Channa**  6,90 €
Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen
Yellow lentils cooked in butter with garlic tomatoes and spices
- 423 **Karahi Paneer**  7,50 €
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**  7,00 €
Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt
Mixed fresh vegetables with spicy seasoning
- 425 **Chana Masala**  6,90 €
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
Chickpeas with fresh tomatoes and ginger

alkoholfreie Getränke

1	Tafelwasser (oder stilles Wasser).....	0,20l ...2,00 €	0,40l ... 3,00 €
2	Selters.....			0,75l ... 5,90 €
3	Coca Cola ^{4,7}	0,20l ...2,50 €	0,40l ... 3,50 €
4	Coca Cola Light ^{4,7}	0,20l ...2,50 €	0,40l ... 3,50 €
5	Fanta ⁴	0,20l ...2,50 €	0,40l ... 3,50 €
6	Sprite ¹	0,20l ...2,50 €	0,40l ... 3,50 €
7	Spezi ^{4,3,7}	0,20l ...2,50 €	0,40l ... 3,50 €

Säfte & Schorlen

8	Apfelsaft.....	0,20l ...2,80 €	0,40l ... 3,80 €
9	Orangensaft.....	0,20l ...2,80 €	0,40l ... 3,80 €
10	Mangonektar ^{3,1}	0,20l ...2,80 €	0,40l ... 3,80 €
11	Maracujanektar ^{3,1}	0,20l ...2,80 €	0,40l ... 3,80 €
12	Johannisbeernektar ^{3,1}	0,20l ...2,80 €	0,40l ... 3,80 €
13	Lycheennektar ^{3,1}	0,20l ...2,80 €	0,40l ... 3,80 €
14	Guavennektar ^{3,1}	0,20l ...2,80 €	0,40l ... 3,80 €
15	Cranberrynektar ^{3,1}	0,20l ...2,80 €	0,40l ... 3,80 €

alle Säfte & Nektare auch als Schorle 0,20l ...2,50 € 0,40l ... 3,50 €

Holunder- & Limonade

16	Holunder-Minze.....			0,40l ... 4,20 €
17	Erdbeere-Melone			0,40l ... 4,20 €
18	Mango-Lime.....			0,40l ... 4,20 €
19	Ingwer-Honig			0,40l ... 4,20 €

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

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)	0,40l	3,50 €
26	Namkeen Lassi (salzig)	0,40l	3,50 €
27	Mango Lassi	0,40l	3,50 €
28	Masala Lassi (würzig)	0,40l	3,50 €
29	Kokos Lassi	0,40l	3,50 €

Warme Getränke

30	Chai Latte	Tasse	3,00 €
31	Chai (indischer Gewürztee)	Kanne	3,50 €
32	Kahwa (Grüner Tee mit Kardamon).....	Tasse	3,00 €
33	Kaffee	Tasse	2,50 €
34	Espresso	Tasse	2,00 €
35	Cappuccino	Tasse	2,80 €
36	Latte Macchiato	Tasse	3,00 €
37	Milchkaffee	Tasse	3,00 €
38	Ingwer Tee mit Minze.....	Tasse	3,00 €
39	Jasmin Tee	Tasse	3,00 €
40	Jogi Tee (Ayurvedische Gewürzteesmischung)	Tasse	3,00 €

biere

42	Tucher Helles vom Fass.....	0,5l	3,50 €
43	Pils	0,33l	3,20 €
44	Tucher Hefeweizen vom Fass	0,5l	3,80 €
45	Tucher Dunkles Weizen.....	0,5l	3,80 €
46	Tucher Alkoholfreies Weizen	0,5l	3,80 €
47	Colaweizen	0,5l	3,50 €
48	Indisches Premium Lagerbier	0,33l	3,50 €
49	Radler.....	0,5l	3,40 €
51	Dunkles Bier	0,33l	3,50 €
50	Alkoholfreies Bier	0,33l	3,20 €



aperitif

55	Aperol Spritz ¹	0,40l	5,50 €
	Prosecco, Aperol, Soda		
56	Hugo.....	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	3,30 €
59	Flasche Prosecco ¹¹	0,70l	17,90 €

longdrinks

60	Ballantine´s ^{6,4}	4cl	7,80 €
	mit Cola, Apfelsaft oder Cranberrynektar		
61	Johnny Walker - Blacklabel ^{6,4}	4cl	7,80 €
	mit Cola, Apfelsaft oder Cranberrynektar		
62	Jim Beam - Double Oak ^{6,4}	4cl	7,80 €
	mit Cola, Apfelsaft oder Cranberrynektar		
63	Hendrick´s Tonic ^{7,8}	4cl	8,50 €
64	Absolut Bitter Lemon ^{7,8}	4cl	7,50 €

indische spirituoszen

65	Mangoschnaps.....	2cl	2,80 €
66	Mangolikör ^{4,6}	2cl	2,80 €
67	Kokosnuss-Schnaps.....	2cl	3,00 €
68	Indischer Rum Old Monk ⁴	2cl	3,20 €

WEINE

Weine enthalten Sulfite

Rotwein

- 70 Weingut Eherieder Mühle - Domina 0,2l 4,50 €
trocken, drucke Früchte, rund im Geschmack
- 71 Franconia - Schwarzriesling..... 0,2l 4,90 €
Himbeere, Kirsche & Cassis, weiche Tannine, trocken
- 72 Indischer Rotwein trocken..... 0,2l 5,20 €

Weißwein

- 74 Durbacher Riesling..... 0,2l 4,90 €
fruchtig, Zitrusanklänge, mineralisch, charakterstark
- 75 Weingut Eherieder Mühle - Müller-Thurgau..... 0,2l 4,50 €
fruchtig, wenig Säure, langanhaltender Geschmack
- 76 Indischer Weißwein trocken..... 0,2l 5,20 €

Roséwein

- 77 Weingut Eherieder Mühle - Rotling..... 0,2l 4,50 €
fruchtig, Anklänge von Erdbeere und Vanille

Rotwein Flasche

- 78 Juventa - Cuvée feinherb..... 0,75l 17,90 €
fruchtig mit schöner Würze, samtige Tannine, rund im Geschmack
- 79 Juventa - Spätburgunder 0,75l 17,90 €
ausdrucksstark, trocken, Kirsche und würzige Noten
- 80 Indischer Rotwein trocken..... 0,75l 14,90 €

Weißwein Flasche

- 81 Juventa - Chardonnay..... 0,75l 17,50 €
trocken, harmonische Säure, gelbe Früchte
- 82 Juventa - Scheurebe..... 0,75l 16,90 €
feine Frucht, saftig und spritzig mit tollem Süße-Säure-Spiel
- 83 Indischer Weißwein trocken..... 0,75l 14,90 €

Besondere Weine

- 84 Weingut Daniel Then Spätburgunder 0,75l 41,00 €
dunkle Beeren, langanhaltender Abgang im Holzfass ausgebaut
- 85 Weingut Daniel Then Weißburgunder 0,75l 38,50 €
trocken, reife Birnen und Quitten

Weinschorle

- 88 Rosé, Rot, Weiß..... 0,20l ... 3,90 € 0,40l ... 4,90 €



Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung | Stand 10.2017
Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.