



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.

alkoholfreie Getränke

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

Früchte & Erfrischen

14	Lychee-Fruchtsaftgetränk.....	0,3l..	3,00 €
15	Apfelsaft.....	0,3l..	3,00 €
16	Maracuja-Fruchtsaftgetränk	0,3l..	3,00 €
17	Mango-Fruchtsaftgetränk ^{3,1}	0,3l..	3,00 €
18	Orangensaft.....	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 €

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

inđische 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.....	0,3l.....	3,00 €
26	Namkeen Lassi salzig.....	0,3l.....	3,00 €
27	Mango Lassi.....	0,3l.....	3,50 €
28	Masala Lassi würzig	0,3l.....	3,00 €
29	Kokos Lassi	0,3l.....	3,50 €

warne getränke

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

biere

42	Helles.....	0,5l.....	3,50 €
43	Pils.....	0,33l.....	3,00 €
44	Dunkles Bier.....	0,5l.....	3,50 €
45	Dunkles Weizen.....	0,5l.....	3,50 €
46	Hefeweizen.....	0,5l.....	3,50 €
47	Leichtes Weizen.....	0,5l.....	3,50 €
48	Alkoholfreies Bier.....	0,5l.....	3,50 €
49	Alkoholfreies Weizen.....	0,5l.....	3,50 €
51	Radler ⁴	0,33l.....	3,50 €
52	Indisches Premium Lagerbier.....	0,33l.....	3,50 €
53	Colaweizen ^{3,11}	0,5l.....	3,50 €

longdrinks

54	Gin Tonic ¹⁰	37,5 % vol.....	4cl.....	5,50 €
55	Wodka Lemon ^{1,10}	37,5 % vol.....	4cl.....	5,50 €
56	Bacardi Cola ^{3,11}	38,0 % vol.....	4cl.....	5,50 €
57	Jackie Cola ^{3,11}	40,0 % vol.....	4cl.....	6,50 €

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 Phenylalaninquelle 11 mit Säuerungsmittel

aperitif & spirituosen

58	Glas Prosecco ¹¹	15 % vol	0,2l....	4,50 €
59	Campari ³	25 % vol	5cl....	4,50 €
	Maracuja, Lemon, Soda, Orangensaft			
60	Ramazotti	30 % vol	5cl....	4,50 €
61	Aperol ^{3, 10}	15 % vol	5cl....	5,50 €
	Maracuja, Lemon, Soda, Orangensaft			
62	Aperol Spritz ¹			5,50 €
	Prosecco, Aperol, Soda			
63	Grappa	40 % vol	2cl....	2,50 €
64	Sambuca.....	40 % vol	2cl....	2,50 €

indische spirituosen

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

Weine enthalten Sulfite

INDISCHE WEINE

- 76 Indischer Rotwein 0,2l... 5,00 € 0,75l.. 18,50 €
trocken
- 77 Indischer Weißwein 0,2l... 5,00 € 0,75l.. 18,50 €
trocken

ROTWEINE

- 78 Merlot..... 0,2l... 4,00 € 0,75l.. 15,50 €
Italien, halbtrocken
- 79 Dornfelder..... 0,2l... 4,50 € 0,75l.. 16,50 €
halbtrocken
- 80 Garda Classico..... 0,2l... 5,00 € 0,75l.. 18,00 €
Italien, trocken

WEISSWEINE

- 81 Pinot Grigio 0,2l... 4,00 € 0,75l.. 15,50 €
Italien, trocken
- 82 Riesling 0,2l... 4,50 € 0,75l.. 16,50 €
fruchtig, halbtrocken
- 83 Lugana 0,2l... 5,00 € 0,75l.. 18,00 €
Italien, trocken

Warme Vorspeisen

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

- 89 **Jheenga Suppe**^{B,D}..... 5,00 €
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen
Delicious lentil soup Mumbai style
- 90 **Dal Suppe** ..... 4,50 €
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern
Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs
- 91 **Tomaten Suppe**^G..... 4,00 €
Nach Art des Hauses
Tomato soup
- 92 **Malkatani Suppe**..... 5,00 €
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch
Hot soup with lentils, rice and chicken
- 93 **Chicken Suppe**..... 5,00 €
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**^G..... 5,50 €
Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl umhüllt und frittiert
Homemade cheese, coated with chickpea flour and deep fried

- 96 **Chicken Pakora** 5,50 €
 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**  5,00 €
 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 **Jheenga Pakora** ^{BND} 7,00 €
 Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt
 Prawns deep fried with chickpea flour
- 100 **Gemischte Pakora** ^G  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** ^G 6,50 €
 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** ^E  5,00 €
 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**^G..... 4,00 €
Joghurt mit Gurken fein gewürzt | Yogurt with cucumber, delicately spiced
- 151 **Mix Raita**^G..... 4,00 €
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten fein gewürzt
Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced
- 152 **Jeera Rice**..... 3,50 €
Basmati Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen gebraten
Fried Basmati rice with cumin and pea

इसालाट

- 153 **Tomatensalat**..... 3,50 €
Zwiebeln, Essig und Öl | Tomato salad with onions, vinegar and oil
- 154 **Salat Ganesha**^{BNG}..... 7,00 €
Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, Mais, Käse mit Joghurtdressing
Mixed salad with grilled prawns, cheese and corn in yoghurt-dressing
- 155 **Salat Indisch**^G..... 7,00 €
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais,
Zwiebeln und Joghurtdressing
Mixed salad with grilled chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and
onions in yogurt-dressing
- 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**  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**^G 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 2,50 €
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**^G 4,00 €
Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt | Flat bread with homemade cheese
- 112 **Namaste Naan**^G 4,00 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Käse
- 113 **Pishawari Naan**^{H1}  vegan möglich 4,00 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss
Flat bread filled with raisins and dried fruit
- 114 **Veggie Naan**  vegan möglich 4,00 €
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** ^G 15,00 €
Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor
- 116 **Chicken Tikka (Garlic) Tandoori** ^G 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** ^G 17,00 €
Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart
Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor
- 118 **Jheenga Tandoori** ^{G N} 19,50 €
Garnelen mariniert nach Art des Hauses und im Tandoor gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor
- 119 **Tandoori Mix Grill** ^{G D B} 18,50 €
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorispezialitäten (Lamm, Hähnchen, Garnelen)
Variety of Tandoor specialities (lamb, chicken and prawns)
- 120 **Haryali Malai Tikka Tandoori** ^G 15,50 €
Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt, in Spinat-, Minze- und Koriandersoße
Grilled chicken in a spinach, mint and koriander sauce
- 251 **Paneer Tikka Tandoori** ^G 14,90 €
Hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen
Gewürzen, gegrillt
Homemade fresh Indian cheese and Indian spices, grilled in Tandoor
- 252 **Vegetable Tandoori** ^G  14,50 €
Hausgemachter Käse, gemischtes Gemüse am Spieß gegrillt
Homemade cheese and fresh mixed vegetables with spices grilled

चवल हuhn

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet in Stücken)

All dishes served with basmati rice (chickenfilet boneless)

- 121 **Chicken Curry** ^G 12,00 €
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce | Chicken fillet in a mild curry sauce
- 122 **Chicken Karahi** ^G 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** ^G 13,00 €
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce
Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce
- 124 **Chicken Korma** ^{G H1 H4} 13,50 €
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** ^{G H} 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** ^G 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** ^{G H4} 13,50 €
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** 🍷 13,50 €
 Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce
 Chicken fillet with fresh pepper pods, chillies and onions in a sweet-hot sauce
- 129 **Chicken Madras** 🍷 13,00 €
 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** ^G 12,50 €
 Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
 Chicken fillet with fresh vegetables and spices
- 131 **Chicken Nilgiri** 🍷 ^G 13,00 €
 Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce (mittelscharf)
 Chicken with spinach, coconut milk, mint and curry
- 132 **Chicken Mango** ^G 13,00 €
 Hähnchenfleisch in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
 Chicken fillet in in mango-saffron-cashew-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** ^{G H4} 12,50 €
 Hähnchenfleisch in frischer Bananan-Safran-Cashewnuss-Sauce
 Tender chicken in banana-saffron-cashew-sauce, a noth-indian-speciallity
- 135 **Chicken Jalfrezi** 🍷 ^G 13,50 €
 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**^G..... 14,00 €
Lammfleisch in einer milden Currysauce | Lamb pieces in a mild curry sauce
- 137 **Lamm Korma**^{G H1}..... 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**..... 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
Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 141 **Lamm Vindaloo** 🌶️..... 14,50 €
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce
- 142 **Lamm Tikka Masala**^G..... 14,50 €
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** ^G 14,50 €
 Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
 Lamb pieces with fresh vegetables and spices
- 144 **Mix Karahi** ^G 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
- 146 **Lamm Dhansak** ^G 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
- 147 **Lamm Nilgiri** ^G 14,50 €
 Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Curry Sauce (mittelscharf)
 Lamb with spinach, coconut milk and mint in curry sauce
- 145 **Lamm Bhindi** 15,80 €
 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



vegetarisch

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

- 161 **Mixed Vegetables** ^G  11,80 €
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**  11,00 €
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Lentils prepared with roasted onions and garlic
- 163 **Gemüse Korma** ^{G H1 H4}  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** ^G  11,00 €
Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern
Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs
- 165 **Bombay Alu**  11,00 €
Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken
Fried potatoes with tomatoes, lemon grass, yoghurt and coconut flakes
- 166 **Palak Paneer** ^G 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** ^G 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
- 168 **Shahi Paneer** ^G 12,50 €
Hausgemachter Käse in feiner Gewürzmischung mit feiner Sauce
Homemade cheese in a delicious mixture of spices with delicate sauce
- 169 **Chilli Paneer** ^G  12,50 €
Hausgemachter Käse mit frischen Chillis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce
Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce

- 170 **Matter Paneer Aloo** ^G 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** ^G  11,00 €
 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** ^G  12,50 €
 Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
 Champignons fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 173 **Paneer Butter Masala** ^G 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
- 174 **Bhindi Masala** 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
- 175 **Vegetarian Kofta** ^{G H1 H4}  13,00 €
 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

- 178 **Fisch Karahi**^{B D G}..... 14,50 €
Fischfilet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, mit Gewürzen gekocht
Fish fillet with onions, pepper pods, Chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices
- 179 **Fisch Korma**^{B D G}..... 14,50 €
Ein besonders mildes Fischcurry gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen | Extra mild fish curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 180 **Fisch Curry**^{B D G}..... 14,00 €
Fischfilet in einer milden Currysauce | Fish fillet in a mild curry sauce
- 181 **Fisch Madras** 🌶️🌶️^{B D G}..... 14,50 €
Fischfilet in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons
Fish fillet in a mild curry sauce with champignons
- 182 **Jheenga Curry**^{B D G}..... 14,50 €
Garnelen in einer milden Currysauce | Prawns in a mild curry sauce
- 183 **Jheenga Palak**^{B D G}..... 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**^{B D G}..... 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** 🌶️^{B D G}..... 15,50 €
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** 🌶️🌶️^{B D G}..... 15,50 €
Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons
Prawns prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 187 **Jheenga Vindaloo** 🌶️🌶️^{B D G}..... 15,00 €
Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce | Prawns with potatoes in a hot curry sauce
- 188 **Jheenga Masala**^{B D G}..... 15,50 €
Garnelen in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Shrimp in a delicious oriental spices with green herbs sauce
- 189 **Jheenga Sabji**^{B D G}..... 15,50 €
Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen | Prawns prepared with mix vegetables
- 190 **Jheenga Mango**^{B, O, G, D}..... 15,50 €
Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce | Prawns in mango-saffron-cashew-sauce
- 191 **Jheenga Korma**^{B D G H1 H4}..... 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)

DESSERTS

- 300 **Indian Paradise**^{GH1}..... 4,00 €
Hausgemachte Mangocreme mit Sahne | Homemade mango cream
- 301 **Namaste Phirny**^{GH}..... 4,00 €
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom
Homemade sweet rice pudding with almonds and cardamom
- 302 **Gulab Jamun**^{GH}..... 4,00 €
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
Balls made from milk and cheese baked honey
- 303 **Mango Creme**^{GH}..... 4,00 €
mit Vanilleeis | Mango cream with vanille ice cream
- 304 **Chef Phirny**^{GH}..... 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 **Gebackene Banane**^{A1}..... 4,00 €
Mit Honig gebacken | Banana baked in honey



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** ^{OH} 12,50 €
Reis mit Hähnchenfleisch | Rice with chicken
- 221 **Lamm Biryani** ^{OH} 13,50 €
Reis mit Lammfleisch | Rice with Lamb
- 222 **Ganesha Biryani** ^{HBD} 14,50 €
Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Garnelen | Rice with chicken, lamb, prawns
- 223 **Gemüse Biryani** ^{H1 H4}  12,00 €
Reis mit verschiedenem Gemüse | Rice with vegetables

für unsere kleinen Gäste

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- 230 **Chicken Mango** ^G 8,00 €
Hähnchenfleisch mit Mango-Curry-Sahnesauce
- 231 **Chicken Korma** ^{G H1 H2} 8,00 €
Hähnchenfleisch mit Mandel-Curry-Sahnesauce
- 232 **Butter Chicken** ^{G H4} 8,00 €
Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
- 233 **Mix Vegetable** ^G 8,00 €
Frisches Gemüse mit Currysauce
- 234 **Vegetable Korma** ^{G H1 H4} 8,00 €
Gemüse mit Mandeln-Curry-Sahnesauce
- 235 **Chicken Tikka mit Pommes** ^G 8,00 €
Gegrillte Hähnchensticks mit Pommes
- 236 **Pommes** 4,00 €

मेनु

Für zwei Personen
For two People

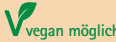
- Menü I -

- Vorspeise: **Gemischte Pakora und Papadam**^G
Mixed pakoras and papadams
- Hauptspeise: **Chicken Tikka Tandoori**^G
Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor
- Lamm Curry**^G
Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Basmatireis
Lamb in a mild curry sauce with rice
- Nachspeise: **Mangocreme** Mango creme^{G H1} 39,90 €

- Menü 2 -

- Vorspeise: **Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam**^{A1}
Dal Soup (lentil soup) and papadam
- Hauptspeise: **Jheenga Tandoori**^{D G B}
Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor
- Butter Chicken**^{G H1 H4}
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^{G H1} 41,90 €

- Menü 3 -

- Vorspeise: **Vegetarische Pakora und Papadam** 
Vegetable pakoras and papadams
- Hauptspeise: **Mix Vegetable**^G
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**^{G H1} 34,50 €
Rice pudding with almonds and cardamom

Telefonische
Vorbestellung
möglich!

lunch menu

Mittags Menü

Montag – Freitag 11.00 – 14.00 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**^G 7,00 €
Hühnerbrustfilet in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce
Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce
- 401 **Chicken Korma**^{G H1 H4} 7,50 €
Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce
Tender chicken in coconut-cream-sauce
- 402 **Chicken Sabzi**^G 7,50 €
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse
Tender chicken with various fresh vegetables
- 403 **Chicken Palak**^G 7,50 €
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art
Tender chicken with spinach a north-indian speciality
- 404 **Mango Chicken**^G 7,50 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce
- 405 **Banana Chicken**^{G H} 7,50 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in fresh banana-saffron-cashew-sauce

Spezialitäten vom Fisch | fish specials

- 406 **Fisch Curry**^D 7,50 €
Erliesener Fisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern
Delicate fish fried with ginger, onions and fresh herbs
- 407 **Fisch Mango**^{D G} 7,50 €
Seelschfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashew-Sauce
Coalfish-fillet with fresh mango in a mango-saffron-cashew-sauce
- 408 **Fisch Masala**^{D G} 7,50 €
Seelschfilet auf ostindische Art zubereitet
Coalfish-fillet in the east-indian-tradition
- 409 **Fisch Goa**^{D G} 7,50 €
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

Montag – Freitag 11.00 – 14.00 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** ^{O H1}  vegan möglich 7,50 €
Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison
Basmati rice with seasonal mixed vegetables
- 411 **Chicken Biryani** ^{H1} 7,50 €
Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
Basmati rice with fried chicken breast filet
- 412 **Lamm Biryani** ^{H1} 8,50 €
Basmati-Reis mit gebratenem Lammfilet
Basmati rice with fried lamb

Spezialitäten vom Lamm | lamb specials

- 413 **Lamm Curry** ^G 8,50 €
In milder Curry-Sauce gegart
Tender fried Lamb in piquant-curry-sauce
- 414 **Lamm Mango** ^G 8,50 €
Lammfleisch in Mango-Safran-Cashew-Sauce | lamb in mango-saffron-cashew-sauce
- 415 **Lamm Palak** ^G 8,50 €
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
- 416 **Lamm Madras** ^G  8,50 €
Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons
Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons

Telefonische
Vorbestellung
möglich!

lunch menu

Mittags Menü

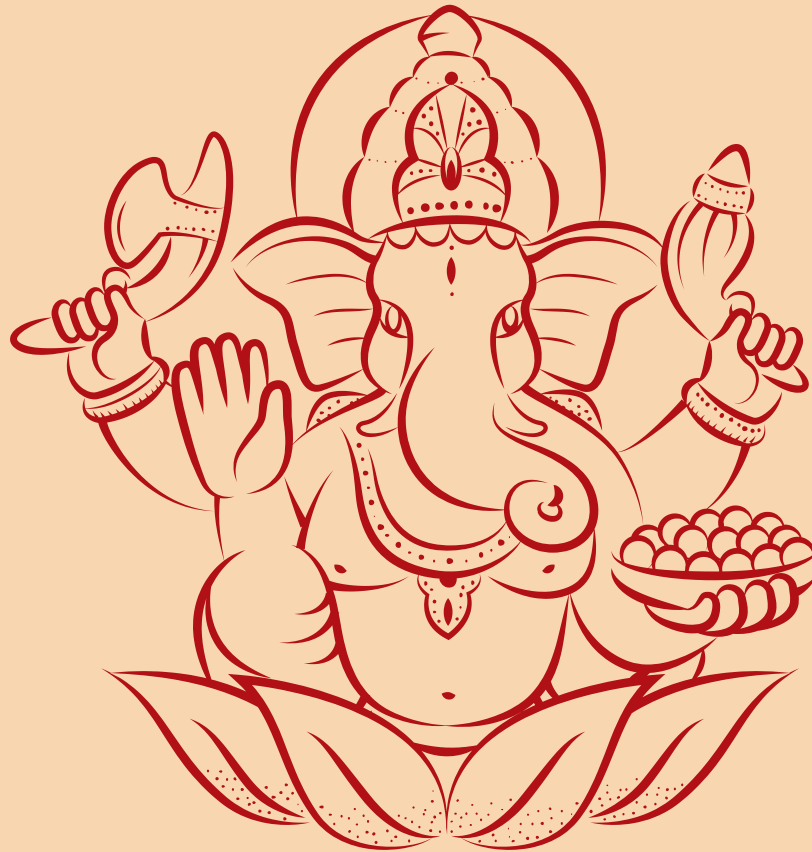
Montag – Freitag 11.00 – 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

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

All dishes with rice, salad and dessert.

Vegetarische Spezialitäten | vegetarian specials

- 417 **Karahi Mushroom** ^G  **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** ^G  **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** ^{G H1 H4}  **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** ^G 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** ^G  **vegan möglich** 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** ^G  **vegan möglich** 7,00 €
Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen
Yellow lentils cooked in butter with garlic tomatoes and spices
- 423 **Karahi Paneer** ^G 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** ^G  **vegan möglich** 7,00 €
Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt
Mixed fresh vegetables with spicy seasoning
- 425 **Chana Masala** ^G  **vegan möglich** 7,00 €
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.