Ganesha

Restaurant

Seit 1987



Ganesha

(auch Ganpati; Vinayaka, Vighnesha):

Ganesha ist einer der wichtigsten und populärsten Götter im Hinduismus. Er ist der Sohn des Shiva und der Parvati und gilt als Zerstörer von Eitelkeit, Selbstsüchtigkeit und Stolz. Ganesha ist ein Glücksgott und wird bei vielen Anlässen, wie z.B. Hochzeiten, Reisen, Prüfungen usw., angerufen. Er wird im ganzen Land verehrt und erscheint in nahezu jedem Schrein. Er ist ein gnädiger und gütiger Gott, wird als sehr weise und humorvoll beschrieben und ist bekannt für seine Streiche. Es gibt unterschiedliche Mythen um die Geburt oder Entstehung Ganeshas. Die am weitesten verbreitete Legende besagt, dass Parvati, in Abwesenheit Shivas, einen Jungen aus Lehm und Wasser aus dem Ganges schuf. Sie nannte ihn Ganesha und er sollte den Eingang des Hauses bewachen. Als Shiva heimkehrte, verwehrte Ganesha ihm den Zutritt. Shiva geriet in Zorn und schlug dem Jungen den Kopf ab. Parvati fiel in tiefe Trauer um Ihren Sohn Ganesha. Shiva sandte daraufhin seine Truppen aus und befahl Ihnen, den Kopf des ersten schlafenden Wesens zu bringen und sie kehrten mit dem Kopf eines Elefanten zurück. Shiva setzte den Elefantenkopf auf Ganeshas Körper und gab ihm das Leben zurück. Nun war er auch Shivas Sohn, der ihn zum Führer (Pati) seiner-Truppen machte. Daher auch der Name Ganapati (Gebieter der Schergen).

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen
Auch Party Service
Tel. : 0221 / 21 31 65
E-mail : ganeshacologne@gmail.com

Ganesha Restaurant
Händelstr. 26
50674 Köln
Tel.: 0221 / 21 31 65

Öffnungzeiten

Mo.	17.30 - 23.00 Uhr
Di-So.	12.00 - 15.00 Uhr
	17.30 - 23.00 Uhr
Warme Küche	12.00 - 14.30 Uhr
	17.30 - 22.30 Uhr

Suppen Soups

1 Indische Dal (Linsen) Suppe 4,50

4 Mulligatwny Suppe 5,00
Eine Spezielie ind. Currysuppe mit Hühnerfleisch und Reiseinlage
A special Indian curry soup with chicken and rice

Salate

5 Tomatensalat 7 4,50

6 Gurkensalat 7 4,50

7 Gemischter Salat 7 5,00

Vorspeisen Starters

10 Samosa 1 4,50
2 Teigtaschen mit würziger Füllung aus Kartoffeln und Gemüse, mit Chutney
2 stuffed pieces of potatoes and peas served with chutney

11 Sabzi Pakoras 1 4,50
Gemüsestücke in Kichererbsenmehl gebacken, serviert mit Chutney
Pieces of vegetables fried in a dough of gram flour, served with chutney

12 Paneer Pakoras 1,7 4,50
Frischer hausgemachter Rahmkäse im Teigmantel mit Chutney
Fresh homemade cottage cheese fried in a dough of gram flour, served with chutney

13 Onion Bhujia 1 4,50
Zwiebelringe in einem Teig aus Kichererbsenmehl, knusprig ausgebacken dazu Chutney
Onion rings fried crisp in a dough of gramflour,served with chutney

14 Cocktail Kebab 5,90
Würziges Lammhack gegrillt und serviert mit Chutney
Spicy minced lamb, grilled in tandoor, served with chutney

15 Chicken Tikka 5,90
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Chutney
Boneless grilled chicken with chutney

***Gemischter Vorspeisenteller** mixed starter 1,7*

17	*2 Personen*	*14,50*
18	*4 Personen*	*26,90*





Tandoori Brote

Frische Brote aus dem Tandoor*

Fresh bread from Tandoor*
(* Tandoor: original indischer Tonofen / Tandoor: original Indian clay oven)
Als Vorspeisen oder Beilagen as starters or side dishes

20 **Kashmiri Naan** *1,8* 4,00
Fladenbrot mit Nüssen und Rosinen
Bread with nuts and raisins

21 **Garlic Naan** *1* 3,50
Fladenbrot mit frischem Knoblauch
Bread with fresh garlic

22 **Aloo Kulcha** **scharf/hot** *1* 3,50
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Chili und Gewürzen
Bread stuffed with potatoes, chili and Spices

23 **Paneer Naan** *1,7* 3,90
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse und Gewürzen
Bread stuffed with homemade cottage cheese and spices

24 **Keema Naan** *1* 3,90
Fladenbrot gefüllt mit frischem Lammhack und Gewürzen
Bread stuffed with minced lamb and spices

25 **Butter Naan** *1* 3,50

26 **Naan** 2,80

27 **Papadam** *2* Stuck *1* 2,50
Knuspriger Fladen aus Bohnenmehl mit Chutneys
Crispy thin bread of bean flour with chutney

28 **Raita** *7* 3,50
Gewürzter Joghurt , Gurken und Tomaten
Spiced curd with cucumbers / Tomatoes

33 **Mango Chutney** 3,00

34 **Mixed Pickles** 3,00
Mixed pickles and onions

Spezialitäten aus dem Tandoor*

(Tandoor: original indischer Tonofen / Tandoor: original Indian clay-oven)
Die nachfolgenden Gerichte servieren wir auf Sizzler mit Naan und Chutney
The following dishes will be served on sizzler with Naan and chutney

36 **Chicken Tikka Tandoori** 7 — 14,90
Mariniertes Hühnerfleisch ohne Knochen am Spieß im Tandoor gegrillt
Marinated pieces of boneless chicken grilled on skewer in Tandoor

37 **Shahi Kebab** — 14,90
Würziges Lammhack mit Zwiebeln und Paprika, gegrillt im Tandoor
Spicy minced lamb with onions and capsicum, grilled in tandoor

38 **Lamb Tikka Mumbai** — 16,90
Zartes Lammfleisch gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch
Lamb pieces grilled with tomatoes capsicum, onions, ginger and garlic.

39 **"Ganesha" Grillplatte** 7 — 22,90
Eine Auswahl unserer köstlichen Tandoor-Spezialitäten vom
Hühnchen und Lamm
Variety of lamb, chicken specialties from the tandoor

40 **Veg Paneer Tikka (Cheese) Mumbai** 7 — 14,90
Frischkäse gegrillt und gebraten mit Tomaten Zwiebeln,
Ingwer, Paprika, und Knoblauch





Chicken Specialties

Hühnchenspezialitäten *Chicken Specialties*

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati Reis

41 **Chicken Curry** 7 — 12,50
Hühnerfleisch in würziger Soße, ohne Knochen
Tender pieces of boneless chicken in a rich spice gravy

42 **Chicken Vindaloo** sehr scharf/very hot 7 — 13,50
Hühnerfleisch, und Kartoffeln nach südindischer Art
Tender pieces of chicken,Potatoes prepared in South-Indian style

43 **Butter Chicken** mild 7.5 — 13,90
Hühnerfleisch in würziger Sahnesoße
Tender pieces of boneless chicken in a rich, spicy cream gravy

44 **Chicken Special** mild 7.8 — 13,90
Hühnerfleisch in würziger Sahnesoße mit Mandeln, Frischkäse und Kokosflocken
Boneless chicken in spicy cream gravy with almonds, cheese and grated coconut

45 **Chicken Jalfrezi** 7 — 13,90
Gegrilltes Hühnerfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten
und Paprika in einer spezialen Gewürzsoße
Boneless grilled chicken prepared with onions, tomatoes, capsicum in special spicy gravy

46 **Chicken Tikka Masala** scharf / hot 7 — 14,50
Gegrilltes Hühnerfleisch in einer Spezialzubereitung mit Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesoße
Boneless grilled chicken in a special prepared in spicy gravy

47 **Chicken Korma** sehr mild/very mild 7,5,8 — 13,90
Hühnerfleisch zubereitet in einer milden Sahnesoße mit gemahlenen
Cashewnüssen und Kokosmilch
Chicken cooked in a mild cream gravy with ground cashewnuts and grated coconuts

48 **Chicken Mango** 7 — 13,90
Zartes Hühnerfleisch in Mangocurry
Tender boneless chicken in mango curry

49 **Chicken Madras** Sehr scharf /very hot 8, 7 — 13,90
Hühnerfleisch in würziger südindischer Currysoße
Chicken boneless in spicy South-Indian curry sauce

50 **Murgh Karahi** 7 — 13,90
zartes Hähnchen gekocht in kräftiger Currysauce,
Tender boneless chicken prepered in karahi with Currysauce

51 **Chicken Saag Wala** 7 — 13,90
Hühnerfleisch in pikanter Spinatzubereitung mit Ingwer,
Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
Chicken prepared in spicy spinach and spices

52 **Chicken Dansak** 7 — 13,90
Hühnerfleisch mit gelbe Linsen in pikanter süß-saur curry soße
Chicken cooked with yellow daal in sweet and sour sauce

53 **Chilli Chicken** *Sehr Sehr scharf (very hot)* — 13,90
Frittiertes Hühnerfleisch mit Chilli, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in süß-saur soße

Lammspezialitäten *Lamb Specialties*

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati Reis

54	**Lamm Curry "Ganesha"** 7 Saftiges Lammfleisch in pikanter Currysoße *Juicy pieces of lamb in spicy gravy*	13,90
55	**Lamm Vindaloo** sehr scharf / very hot 7 Lammfleisch, Kartoffeln zubereitet in einer exotischen, südindischen Gewürzmischung *Lamb,Potatoes prepared in exotic hot gravy with original South-Indian spices*	13,90
56	**Lamm Jalfrezi** 7 Lammfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer Spezialgewürzsoße *Lamb prepared with onions, tomatoes, capsicum in special gravy*	14,90
57	**Lamm Masala** scharf / hot 7 Lammfleisch in einer Spezialzubereitung aus Gewürzen und Sahnesoße *Lamb in a special preparation with spices and cream gravy*	15,50
58	**Lamm Korma** sehr mild / very mild 7,8,5 Lammfleisch zubereitet in einer milden Sahnesoße mit gemahlenen Cashewnüssen und Kokosraspeln *Lamb cooked in a mild cream-gravy with ground almonds and cashewnuts and grated coconuts*	14,90
59	**Gosht Handi** scharf / hot 7 Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Spezialgewürzen *Lamb with onions, tomatoes, ginger, garlic and special spices*	15,50
60	**Bhuna Ghost Hedrabadi** scharf / hot 7 Lammfleischstücke und Lammhack zubereitet mit Chili, Tomaten, Zimt u. spezial Gewürzsoße *Juicy pieces of lamb and minced Lamb, prepared with chili, tomatoes and onions in a special spicy gravy*	15,50
61	**Lamm Madras** sehr scharf / very hot 7,8 Lammfleisch nach südindischer Art in Currysoße *Lamb in South-Indian spicy curry sauce*	14,90
62	**Lamm Mango Mangalore** 7 Zartes Lammfleisch in Mangocurry nach Mangalorie-Art *Tender boneless lamb in mango curry of Mangalorean style*	14,90
63	**Lamm Saag Wala** 7 Zartes Lammfleisch in pikanter Spinatzubereitung mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen *Lamm prepared in spicy spinach and spices*	14,90
64	**Lamm Dansak** 7 Lamm fleisch mit gelbe Linsen in pikanter süß-saur soße *Lamm prepared with yellow daal in sweet and sour sauce*	14,90





Fish Specialties

Fischspezialitäten *Fish Specialties*

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati Reis

71 **Fish Curry Vindaloo** *sehr scharf / very hot 4,7* — 13,90
Fisch und Kartoffeln zubereitet in einer exotischen, scharfen Soße, nach original südindischer Art
Fish filet, potatoes prepared in exotic hot gravy with original South-Indian spices

72 **Fish Curry Masala** *scharf / hot 4,7* — 14,50
Rotbarschfilet nach nordindischer Art in einer Spezialzubereitung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili und Tomaten in würziger Sahnesoße
Fishfilet prepared with onions, ginger, garlic, chili, tomatoes and spices in cream gravy

73 **Fish Curry Madras** *sehr scharf / very hot 4,7,8* — 13,90
Fisch gekocht in einem sehr scharfen südindischen Curry
Fish filet cooked in a very hot South-Indian curry

74 **Goa Fish Curry** *mild 4,7,8* — 14,50
Fischcurry (Rotbarschfilet) nach Goa-Art, gekocht mit Ingwer,Tamarinde, Kokoscreme, Kokosraspeln und Sahne
Fish curry cooked in Goanese style with ginger, tamarind, coconut-cream, grated coconut and cream

76 **Karahi Prawns Madras** *sehr scharf / very hot 4,7* — 16,90
Garnelen gekocht in einem sehr scharfen südindischen Curry
Prawns cooked in a very hot South-Indian curry

77 **Prawn Curry Goa** *mild 4,7,8* — 16,90
Garnelen gekocht mit Ingwer, Tamarinde, Kokoscreme, Kokosraspeln,Tomaten und Knoblauch, gewürzt nach Goa-Art
Prawns cooked in Goanese style with ginger, tamarind, coconut-cream and grated coconut and cream

78 **Prawn Curry Masala** *scharf / hot 4,7* — 16,90
Garnelen gekocht mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in einem speziellen Gewürzcurry
Prawns cooked with ginger, onions, garlic and capsicum in a special Masala curry

79 **Prawn Jalfrezi** *4,7* — 16,90
Garnelen mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer gekocht in eigener Soße
Prawns cooked with tomatoes, onions, capsicum, garlic and ginger

Reisgericht mit Raita oder Currysoße

Rice dishes with raita or gravy

81 **Ganesha Vegetable Biryani** *5,8,7* 12,50
Reisgericht mit Gemüse, Frischkäse, Rosinen,
Nüssen, Zwiebeln und Gewürzen
Rice-dish with vegetables, raisins, onions, nuts and spices

82 **Navrattan Biryani** *5,8,7* 12,90
Spezielles Reisgericht mit Gemüse, Früchten, Champignons,
Frischkäse, Rosinen, Zwiebeln, Kokosraspeln u. Gewürzen
Special rice-dish with vegetable, fruits, mushrooms, cottage cheese,
raisins, onions, coconut and spices

83 **Chicken Biryani** *5,8,7* 14,90
Reisgericht mit Hühnerfleisch, Rosinen, Nüssen,
Zwiebeln,Gemüse und Gewürzen
Rice-dish with chicken, raisins, onions, vegetables, nuts and spices

84 **Ganesha Lamm Biryani** *5,8,7* 16,50
Reisgericht mit Lammfleisch, Rosinen,
Zwiebeln,Nüssen, Gemüse und Gewürzen
Rice-dish lamb, with raisins, onions, nuts, vegetables and spices

85 **Prawn Biryani** *4,5,8,7* 16,90
Reisgericht mit Garnelen, Zwiebeln, Rosinen,
Gemüse, Mandeln und Gewürzen
Rice-dish with prawns, onions, raisins, vegetables, almonds and spices





Vegetarian Dishes

Vegetarische Gerichte Vegetarian Dishes

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati Reis

87 **Sabzi Curry** *7* 11,50
Gemischtes frisches Gemüse, Frischkäse, gekocht mit Kräutern u. Gewürzen in Currysoße
Mixed fresh vegetables cooked with fine herbs, spices in curry gravy

88 **Vegetable Jalfrezi** *7* 11,90
Gemischtes frisches Gemüse, Frischkäse, zubereitet in einer Spezialgewürzsoße
Mixed fresh vegetables prepared in a special spicy gravy

89 **Dal Des Tages (Ganesha)** *7* 11,90
Linsengemüse gebraten mit Ingwer, Knoblauch u. Zwiebeln
Lentils fried with ginger, garlic and onions

90 **Palak Paneer** *7* 11,90
Würziger Spinat mit Frischkäsewürfeln
Spicy spinach with cubes of homemade cottage cheese

91 **Shahi Paneer** *7,5* 11,90
Hausgemachte Frischkäsestücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und gemahlenen Cashewnüssen in würziger Sahnesoße
Cheese with onions, garlic, tomatoes and ground cashewnuts in spicy cream gravy

92 **Aloo Chana Masala** *scharf/ hot* 11,90
Kichererbsen und Kartoffeln in kräftiger nordindischer Currysoße
Chickpeas and potatoes in spicy North-Indian gravy

93 **Mushroom Mattar Paneer** *7* 11,90
Champignons, Erbsen und Frischkäse in Currysoße
Mushrooms, peas and cottage cheese in curry gravy

94 **Navrattan Korma** *sehr mild / very mild 7,8,5* 12,90
Frisches Gemüse mit Champignons, Früchten, Frischkäse, Rosinen, Kokosraspeln und Gewürzen in einer speziellen Currysahnesoße
Vegetables with mushrooms, fruits, cheese, raisins, grated coconuts and spices in a special curry cream gravy

95 **Paneer Masala** *scharf / hot 7* 12,90
Hausgemachter Frischkäse in einer Spezialzubereitung in würziger Sahnesoße
Cheese in a special preparation with spices and cream gravy

96 **Bhindi Masala** *7* 12,90
Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln frischem Ingwer und Knoblauch
Fresh ladyfinger prepared with onions, tomatoes, garlic, spices

97 **Dilkhush Malai Kofta** *5,8,1,7* 12,90
Gemüsebällchen, mit Nüssen und Kokonuss in Sahnesoße
Vegetable bolls with nuts and coconut in cream gravy



Vegetarian Dishes

Vegan Vegetarische Gerischte

Alle Gerichte mit Reisbeilage/All dishes served with rice

210 **Yellow Daal / Daal Tarka** 11,90
Gelbe Linsen mit div, Gewürzen gekocht (mittelscharf)
Yellow Daal cooked with Indian speices

211 **Vegetable Jalfrezi** 11,90
Gemischtes frisches Gemüse, zubereitet in einer Spezialgewürzsoße
Mixed fresh vegetables prepared in a special spicy gravy

212 **Dansak Subzi Curry** 11,90
Gelbe Linsen und Gemüse süß-saur & leicht scharf
Yellow lentil sauce with vegetables sweet and sour slighly spicy

213 **Palak Allu** 11,90
Würziger Spinat mit Kartoffeln in Curryoße
Spicy Spinach with potatoes in curry gravy

214 **Bhindi Masala** 12,90
Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln
frischem Ingwer und Knoblauch
Fresh ladyfinger prepared with onions, tomatoes, garlic, spices

215 **Maschroom Aloo Matter** 11,90
Champignons, Erbsen und Kartoffeln in Currysoße
Mushrooms, peas and potatoes in curry gravy

216 **Allu Chana Masala** 11,90
Kichererbsen und Kartoffeln in kräftiger nordindischer Currysoße
Chickpeas and potatoes in spicy North-Indian gravy

217 **Allu Gobi Masala** 11,90
Blumenkohl, Kartoffeln pikant gebraten
Caulflower cooked in a piquant curry sauce

218 **Dansak Allu Gobi** 11,90
Blumenkohl und Kartoffeln mit Gelbe Linsen in süß-saur Soße pikant
Caulflower cooked with Yellow Daal in sweet and sour sauce

219 **Ganesha Vegetable Biryani** 5,8 12,50
Reisgericht mit Gemüse, Rosinen, Nüssen,
Zwiebeln und Gewürzen und Currysoße
Rice-dish with vegetables, raisins, onions, nuts and spices and gravy

220 **Navrattan Biryani** 5,8 12,90
Spezielles Reisgericht mit Gemüse, Früchten, Champignons,
Rosinen, Zwiebeln, Kokosraspeln u. Gewürzen und Currysoße
Special rice-dish with vegetable, fruits, mushrooms, raisins,
onions, coconut and spices and gravy

Spezialitäten auf besonderer Empfehlung vom Chef

Vegetarian specialities recommended by our head cook

Ganesha Thali (Änderung der Thali-Gerichte auf Anfrage) *7,1*

Vegetarische Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Dal (Linsen), Palak Paneer (Spinat mit Frischkäse) und Sabzi (gem. Gemüse), dazu Basmatireis, Naan, Raita (Joghurt) , Mixed Pickles und Nachtisch

Vegetarian plate with various specialties, Dal (Lentils) Palak Paneer (Spinach), Sabzi (mixed Vegetables) served with basmati rice, naan, raita, mixed pickles and dessert

99	Für 1 Person / For one	16,90
100	Für 2 Personen / For two	32,90

Taj Mahal Thali (Änderung der Thali-Gerichte auf Anfrage) *7,1*

Nicht-vegetarische Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Chicken Tikka Masala (Hühnerfleisch), Lammcurry und Dal (Linsen), dazu Basmatireis, Naan, Raita (Joghurt) , Mixed Pickles und Nachtisch

Nonvegetarian plate with various specialties, Chicken Tikka Masala, Lamb curry, Dal (Lentils) served with basmati rice, naan, raita and mixed pickles and dessert

101	Für 1 Person / For one	18,90
102	Für 2 Personen / For two	36,00





Menüs Menus

(nicht-vegetarisch/non-vegetarian)

Ganesha Platte (Änderung der Gerichte auf Anfrage) *1,7*

Mangosekt
Suppe, Samosa
Lamm Masala (Lammfleisch), Sabzi Jalfrezi (gem. Gemüse), Raita, Basmatireis, Salat
Tandoori Naan und Chutney, Nachspeise
Soup, Samosa, Lamb Masala, Sabzi Jalfrezi, raita, basmati rice, tandoori naan and chutney, salad dessert

103 Für 2 Personen / For two	42,90
104 Für 4 Personen / For four	83,90

Sher-e-punjab Platte (Änderung der Gerichte auf Anfrage) *1,7*

Mangosekt
Suppe, Pakoras
Palak Paneer (Spinat mit Frischkäse), Chicken Tikka Masala, Raita, Basmatireis, Salat,
Tandoori Naan und Chutney, Nachspeise
Soup, Pakoras, Palak Paneer, Chicken Tikka Masala, raita, basmati rice, salad, tandoori naan and chutneys

105 Für 2 Personen / For two	42,90
106 Für 4 Personen / For four	83,90

Maharani Platte (Änderung der Gerichte auf Anfrage) *1,7*

Mangosekt
Mulligatawny-Suppe
Tandoori Chicken Tikka (gegrilltes Hühnerfleisch), Lamm Masala Ganesha,
Prawn Curry Masala, Raita, Basmatireis, Tandoori Naan und Chutney, Salat,
Nachspeise
Mulligatawny soup, Tandoori Chicken Tikka, Lamb masala, Prawn curry masala, Salad, raita, basmati rice, tandoori naan and chutneys, dessert

107 Für 2 Personen / For two	50,00
108 Für 4 Personen / For four	98,00

Gemüsebeilagen

(kleine Portion nur zusammen mit Hauptgerichten)
Vegetable side dishes *(small portion only in combination with main dishes)*

807	**Sabzi Curry** *7*	5,60	902	**Chana Masala**	5,60
809	**Daal** *7*	5,60	903	**Mush. Mattar Paneer** *7*	5,60
900	**Palak Paneer** *7*	5,60	905	**Paneer Masala** *7*	5,60

Beilagen *Side dishes*

31	**Reis**	5,00	227	**Mango Chutney**	3,00
32	**Reis Peas Pulao** Gebratener Reis mit Erbsen und Gewürzen *Fried rice with peas and spices*	6,50	228	**Mixed Pickles** *Mixed pickles and onions*	3,00
225	**Raita** *7* Gewürzter Joghurt mit Gurken und Tomaten *Spiced curd with cucumbers / Tomatoes*	3,50			

Beilagen aus dem Tandoor

230	**Roti** *1*	2,80	234	**Paneer Naan** *1,7*	3,90
231	**Naan** *1*	2,80	235	**Keema Naan** *1*	3,90
232	**Garlic Naan** *1*	3,50	236	**Kashmiri Naan** *1,8*	4,00
233	**Aloo Kulcha** *1*	3,50	237	**Butter Naan** *1*	3,50

(Erklärung der Brote siehe Vorspeisen aus dem Tandoor)





Desserts

Nachspeisen

Desserts

250	**Gulab Jamun** *7*	5,00
251	**Gulab Jamun mit Vanilleeis** *1, 7*	6,00
252	**Gulab Jamun mit Vanilleeis und Amaretto** *7*	6,50
253	**Vanilleeis (3 Kugeln)** *7*	6,00
254	**Vanilleeis mit Mangomus** *7*	6,00
255	**Indisches Kulfi Eis** *7, 8*	6,00

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unvertäglichkeiten hervorrufen können

1 Glutenhaltiges Getreide
4 Fisch
5 Cashewnüsse
7 Milch
8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten Sie bestimmte Zutaten nicht wünschen, teilen Sie uns das bitte bei der Bestellung mit.Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein.



Beliebte Gerichte */ Recommended Dishes*

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati rice

36 **Chicken Tikka Tandoori** 7 — 14,90
Mariniertes Hühnerfleisch ohne Knochen am Spieß im Tandoor gegrillt
Marinated pieces of boneless chicken grilled on skewer in Tandoor

43 **Butter Chicken** mild 7.5 — 13,90
Hühnerfleisch in würziger Sahnesoße
Tender pieces of boneless chicken in a rich, spicy cream gravy

46 **Chicken Tikka Masala** scharf / hot 7 — 14,50
Gegrilltes Hühnerfleisch in einer Spezialzubereitung mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesoße
Boneless grilled chicken special prepared in a spicy gravy

47 **Chicken Korma** sehr mild/very mild 7,5,8 — 13,90
Hühnerfleisch zubereitet in einer milden Sahnesoße mit gemahlenen Cashewnüssen und Kokosmilch

57 **Lamm Masala** scharf / hot 7 — 15,50
Lammfleisch in einer Spezialzubereitung aus Gewürzen und Sahnesoße
Lamb in a special preparation in spices and cream gravy

59 **Gosht Handi** scharf / hot 7 — 15,50
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Spezialgewürzen
Lamb with onions, tomatoes, ginger, garlic and special spices

77 **Prawn Curry Goa** *mild 4,7* — 16,90
Garnelen gekocht mit Ingwer, Tamarinde, Kokoscreme, Kokosraspeln,Tomaten und Knoblauch, gewürzt nach Goa-Art
Prawns cooked in Goanese style with ginger, tamarind, coconut-cream and grated coconut and cream

83 **Chicken Biryani** *5,8* — 14,90
Reisgericht mit Hühnerfleisch, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln,Gemüse und Gewürzen
Rice-dish with chicken, raisins, onions, vegetables, nuts and spices

97 **Dilkhush Malai Kofta** *5,8,1,7* — 12,90
Gemüseböllchen, mit Nüssen und Kokosnuss in Sahnesoße
Vegetable bolls with nuts and coconut in cream gravy