



GANESHA

Indisches Restaurant

Bahnhofstr.11 • 91710 Gunzenhausen

Telefon 09831 / 57 470 57



09831 / 57 470 57

Öffnungszeiten

Montag – Samstag

von 11:30 – 14:30 Uhr

und 17:30 – 22:30 Uhr

Sonntag von 11:30 – 22:30 Uhr

www.ganeshagunzenhausen.de

Email: info@ganeshagunzenhausen.de



Herzlich Willkommen - Namaste

Wir möchten Sie in unserem Restaurant **Ganesha** herzlichst begrüßen und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des Großmoguls näher bringen. Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

Chili ist reich an Vitamin C. Fenchel (Bockshornklee) belebt die Leber, Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung. Koriander ist gut für die Nieren. Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind in der indischen Küche eng miteinander verbunden.

Im Restaurant **Ganesha** benutzen wir nur die feinsten und frische Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten. Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freunde unser Restaurant verlassen.

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt. Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein **Tandoor** (Holzkohle-Lehmofen) benutzt. Der Tandoor ist ein Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Oben drauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird das tellerförmige **Nan** (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den Curries, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Nanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße. Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu essen. Diese ist für „Schmutzarbeiten“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender faux pas ist es daher, die linke Hand beim Essen oder zum Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen **Curry**. Das Wort Curry ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kurt“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet werden, manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte Currygewürz. Ein Currygewürz schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.



Ganesha, der elefantenköpfige Gott im Hinduismus, ist der Sohn von Shiva und Parvati. Er ist der Beseitiger von Hindernissen, der Gott des Erfolgs und der Weisheit. Es gibt verschiedene Geschichten über seine Geburt und wie er seinen Elefantenkopf erhielt, wobei eine beliebte Geschichte besagt, dass Parvati ihn aus Lehm erschuf und ihn als Wächter ihres Hauses einsetzte.

Ganeshas Geburt und der Elefantenkopf:

Eine weit verbreitete Legende besagt, dass Parvati Ganesha aus Lehm und Gangeswasser erschuf, als Shiva nicht zu Hause war. Sie erschuf ihn, um ihn als Wächter ihres Hauses zu haben, und er wurde so zum Leben erweckt.

Als Shiva zurückkehrte, verwehrte Ganesha ihm den Eintritt, was zu einem Kampf führte, in dem Shiva Ganesha den Kopf abschlug.

Shiva bereute seine Tat und erweckte Ganesha wieder zum Leben, indem er ihn mit dem Kopf eines Elefanten ersetzte.

Andere Mythen:

Es gibt auch andere Mythen über die Geburt und den Elefantenkopf, die jedoch je Sekte variieren.



über die Geburt und den nach Region, Tradition und

Ganeshas Rolle und Symbolik:

Beseitiger von Hindernissen
Ganesha ist bekannt als der Beseitiger von Hindernissen, was bedeutet, dass er die Schwierigkeiten und Herausforderungen des Lebens überwindet.

Beseitiger von auftretenden Schwierigkeiten, dass er die Schwierigkeiten des Lebens überwindet.

Gott des Erfolgs:

Er wird als Gott des Erfolgs, der Weisheit und des Glücks angesehen.

Symbol der Intelligenz und Kreativität:

Ganeshas Reittier, die Ratte, symbolisiert seine Intelligenz und Geschicklichkeit.

Hüter der Schwelle:

Ganesha gilt als Hüter der Schwelle zwischen dem Bekannten und Unbekannten und steht somit für den Beginn von neuen Dingen und Übergänge.

Beschützer von Wissenschaft und Kunst:

Er ist auch der Beschützer von Wissenschaft, Musik und Kunst, und wird als Patron der Händler und Reisenden verehrt.



MASALA

die berühmteste Gewürzmischung aus Indien. Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten und roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce. *most famous spice mixture of India. Grinded spice mixture with tomatoes and red onions in an almond-Safran-sauce.*

JALFREZI

Scharf. Auf Bengalisch bedeuizet das Wort "Jhal" scharf. "Parjezi" ist ein Dialekt und heißt "frittieren bitte". Mariniertes Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Tomaten, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße nach indischer Art. - *Hot. Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper, garlic and ginger in a thick sauce, Indian style.*

VINDALOO

Mittelscharf bis sehr scharf. Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc. *mild hot to very hot. Vindaloo is a famous Indian dish with ginger, chili, cardamon clove, piment, tamarind, cinnamon, coriander, curcuma etc.*

NILGIRI

Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze, Spinat, verschiedene Kräuter und Kokosmilch. *Meat, fish or vegetable with corianderleaves, green chili, mint, spinach, with different herbs and coconutmilk.*

KORMA

Korma ist ein Mughlai-Gericht und bedeutet „geröstet“. Fleisch, Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen in Nußsoße, Kokosmilch und Mandeln.

Korma is a Mughlai dish and means "braised". Meat, Vegetable braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon, coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nutsauce with coconutmilk and almonds.

BHUNA

In Gewürzen trocken braten. Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Korianderpulver, frischem Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Garammasala *Bhuna means to fry in dry spices. Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onion, garlic, fresh coriander, coriander powder, cumin, chili and garammasala.*

DIPS

Tamarind Tamarind in Süß-Sauer-Soße, Minze frische grüne Minze in Joghurt, Achari eingelegte Obst-/Gemüse-Mischung püriert, in Joghurt, mittelscharf / *tamarind in a sweet-sour-sauce, mint -fresh green mint in yogurt, achari, pickled fruits/vegetables, mashed, in yogurt*



SUPPEN / soups

- | | | |
|----------|--|-------------|
| 1 | MULGATANY SHORBA ^J | 5,90 |
| | Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis
<i>lentil soup with chicken, curry and rice</i> | |
| 2 | DAL SHORBA ^J | 5,90 |
| | Indische Linsensuppe / <i>Indian lentil soup</i> | |
| 3 | SABZI SHORBA | 5,90 |
| | Indische Gemüsesuppe / <i>Indian vegetable soup</i> | |
| 4 | LACHSAN SHORBA | 5,90 |
| | Indische Knoblauchsuppe / <i>Indian garlic soup</i> | |
| 5 | TOMATEN SHORBA ^J | 5,90 |
| | Indische Tomatensuppe / <i>Indian tomato soup</i> | |
| 6 | LEMON CORIANDER CHICKEN SHORBA | 5,90 |
| | Indische Hühnerfleischsuppe mit Zitrone und Koriander
<i>Indian chicken soup with lemon and coriander</i> | |
| 7 | INDISCHE HUMMERCREME-SHORBA ^E | 7,50 |
| | Indische Hummercremesuppe mit Sherry / <i>Indian lobster soup with sherry</i> | |

SALATE / salads

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 10 | KLEINER GEMISCHTER SALAT | 5,50 |
| | als Beilage / <i>small mixed salad as side-dish</i> | |
| 11 | TOMATENSALAT | 6,50 |
| | mit Zwiebeln, Essig und Öl / <i>tomato-salad with onion, vinegar and oil</i> | |
| 12 | INDISCHER SALAT ^D | 11,90 |
| | mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing / <i>Indian salad with grilled chicken-breast strips, fresh mushrooms, corn, onions and home-made dressing</i> | |

Der Zweifel ist das
 Wartezimmer der Erkenntnis.
 Indische Weisheit.

WARME VORSPEISEN / warm starters

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- | | | |
|----|--|-------|
| 15 | MIXED VEGETABLE PAKORA   | 6,90 |
| | Frisches gemischtes Gemüse / <i>fresh mixed vegetable</i> | |
| 16 | ONION BHAJI   | 6,90 |
| | Zwiebel, geschnitten, kräftig gewürzt und frittiert / <i>fried onion-slices, spiced</i> | |
| 17 | PANEER PAKORA ^{4D}  | 6,90 |
| | Frischer hausgemachter Käse / <i>fresh home-made cheese</i> | |
| 18 | CHICKEN PAKORA ^{4H} | 6,50 |
| | Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl / <i>chicken-breast fillet in chickpea-batter</i> | |
| 19 | VEGETABLE SAMOSA ^{AH}   | 6,90 |
| | Zwei Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / <i>2 pastries filled with fresh vegetables</i> | |
| 20 | CHILI GOBI ⁴    | 7,90 |
| | Nordindische Blumenkohlspezialität mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, süß-sauer-scharf
<i>North Indian cauliflower speciality with peppers, onions, garlic and ginger, sweet-sour-hot</i> | |
| 21 | CHILI CHICKEN DRY  | 8,50 |
| | Nordindische Hühnchenspezialität mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, süß-sauer-scharf
<i>North Indian chicken speciality with peppers, onions, garlic and ginger, sweet-sour-hot</i> | |
| 22 | CHICKEN 65 ⁴ | 8,50 |
| | Hähnchenhappen in pikanter Teighülle frittiert - mit Senfkörnern, Curryblättern, mariniert mit Joghurt / <i>chicken-pieces fried in dough-coating-with mustard-seeds and curry-leaves, marinated with yogurt</i> | |
| 23 | GEMISCHTER VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER (für 2 Personen) ^{4HJ}   | 13,90 |
| | Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert
<i>fresh vegetable fried in chickpea-batter</i> | |
| 24 | TANDOORI-VORSPEISENTELLER (für 2 Personen) ^{4HJ} | 14,90 |
| | Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / <i>tender chicken marinated in different tasty sauces, grilled in charcoal-clayoven</i> | |
| 25 | EXTRA-3-DIP-SAUCE | 2,90 |



KALTE VORSPEISEN / cold starters

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- 30 **PAPPAD^J**   3,90
2 hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen
2 thin lentil-wafers with 3 different sauces
- 31 **ALU-CHANNA-CHAT^{4J}**   5,50
Kartoffel- und Kichererbsensalat nach nordindischer Art
potatoe- and chickpea salad in North-Indian style
- 32 **SAMOSA -RAGADA CHAT^{4H}**   7,50
Zwei Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt und Kichererbsensalat nach nordindischer Art
2 pastries filled with fresh vegetables and chickpea salad in North-Indian style
- 33 **MURGH CHANNA-CHAT^{4H}** 7,50
Hühnerfleisch mit Zwiebel, frischen Tomaten, Kichererbsen und hausgemachten Saucen
chicken with onions, tomatoes, chickpeas different home-made sauces
- 34 **KRABBen-COCKTAIL BOMBAY^{DAEL}** 7,90
mit kleinem Nan / *shrimps-cocktail with small nan*

Genieße die Freude, die Dir zuteil ward
und trage das Leid, das Dir zuteil ward.
Warte ruhig ab, was die Zeit bringt,
wie der Landmann es mit der Frucht tut
Indische Weisheit.



TANDOORI - KHAJANA

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet und im dampfend heißen Pfännchen auf Gemüse serviert. Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis./ Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay-oven from India and is served in a hot pan with vegetables. All Tandoori-dishes are served with best basmati-rice.

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 38 | PANEER TIKKA TANDOORI ^D  | 15,90 |
| | Marinierter hausgemachter Käse, gegrillt
<i>marinated homemade cheese, grilled</i> | |
| 39 | VEGETABLE TANDOORI ^D  | 14,90 |
| | Hausgemachter Käse und frisches Gemüse, am Spieß gegrillt
<i>homemade cheese, fresh vegetables, grilled on a pic</i> | |
| 40 | TANDOORI CHICKEN | 15,90 |
| | 2 Hühnerkeulen, mariniert nach einem berühmten indischem Rezept
<i>2 chicken-legs, marinated in exquisite North-India tradition</i> | |
| 41 | CHICKEN TIKKA | 16,90 |
| | Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / <i>tender marinated fillet of chicken, grilled</i> | |
| 42 | ACHARI MURGH TIKKA ^D  | 16,90 |
| | Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, Obst-/Gemüse-Marinade, traditionelle nordindische Art / <i>tender marinated chicken-pieces, grilled in a fruit-vegetable marinade, traditional North-Indian style, spicy</i> | |
| 43 | HARYALI MURGH TIKKA ² | 16,90 |
| | Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat, Minze, Koriandersauce
<i>tender marinated chicken in spinach, mint and coriander-sauce</i> | |
| 44 | LAMM SCHASCHLIK | 19,90 |
| | Zartes mariniertes Lammfleisch vom Spieß / <i>tender lamb fillet, marinated and grilled</i> | |
| 45 | MUTTON SHEEKH KABAB | 18,90 |
| | Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander / <i>fresh minced lamb, grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander</i> | |
| 46 | FISCH TIKKA ^{DF} | 17,90 |
| | Frisches Seelachsfilet, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt
<i>coalfish-fillet marinated in yogurt and psices, crispy grilled</i> | |
| 47 | TANDOORI KING PRAWN ^{DE} | 26,90 |
| | Riesengarnelen ohne Schale, in Joghurt und Gewürzen eingelegt
<i>king-prawns marinated in yogurt and spices, crispy grilled</i> | |
| 48 | MIX GRILL PLATTE ^{DEF} | 25,90 |
| | Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / <i>various Tandoori specialities</i> | |
| 49 | DUCK TANDOORI | 19,90 |
| | Zartes mariniertes Entenbrustfilet (mit Haut), im Holzkohle-Lehmofen gegrillt, frisches Gemüse
<i>tender duck-fillet (with skin), grilled in Tandoor clay-oven, fresh vegetables</i> | |

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis und würzige Saucen /
All Tandoori-dishes are served with best basmati-rice



CHICKEN - SPEZIALITÄTEN / chicken specialities

- 50 CHICKEN CURRY^B** **16,90**
 Zartes Hühnerfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Currysauce
tender chicken, North-Indian style, different spices, currysauce
- 51 CHICKEN KORMA²** **16,90**
 Zartes Hühnerfleisch in Cashewsauce, Kokosflocken oder gem. Mandeln, nach königl. Mogul-Art
tender chicken, cashew-sauce, coconut flakes or almonds, Royal Mogul style
- 52 CHICKEN TIKKA SABZI^B** **16,90**
 Zartes Hühnerfleischstücke aus dem Lehmofen mit verschied. frischen Gemüse und Masala-Sauce
tender chicken from the charcoal-clayoven with different vegetables and masala-sauce
- 53 CHICKEN JALFREZII^{4C}**  **16,90**
 Gegrilltes Hühnerfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - scharf
grilled chicken, with peppers, onions, tomatoes, green chili - hot
- 54 CHICKEN VINDALOO**  **16,90**
 Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen aus Goa -sehr scharf!
chicken with potatoes and special spices from Goa -very hot!
- 55 BUTTER CHICKEN^D** **16,90**
 Zartes Hühnerfleischfilet aus dem Lehmofen, in Butter-Tomatensauce
tender chicken-fillet from the charcoal-clayoven, in a butter-tomatoe-sauce
- 56 TANDOORI CHICKEN TIKKA MASALA** **16,90**
 Zartes Hühnerfleischfilet aus dem Lehmofen, in Masalasauce
tender chicken-fillet from the charcoal-clayoven, in masala-sauce
- 57 MURGH NILGIRI²**  **16,90**
 Hühnerfleisch mit Korianderblättern, orientalische Kräutersauce, Kokosmilch, grüner Chili, Minze, Spinat /
chicken with coriander-leaves, oriental herbsauce, coconutmilk, green chili, mint, spinach
- 58 CHICKEN SAAG** **16,90**
 Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat, auf berühmte nordindische Art
tender chicken with Indian spinach - in famous Indian style
- 59 MANGO CHICKEN^B** **16,90**
 Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-oder Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
tender chicken in a fresh mango- or banana-saffron-cashew-sauce
- 60 CHANA CHICKEN^B** **16,90**
 Zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce
tender chicken with chickpeas and curry-masala-sauce
- 61 CHICKEN MADRAS^B**  **16,90**
 Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sauce, m. Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und roter Chili -sehr scharf!
tender chicken in coconut-sauce, with onions, ginger, tomatoes and red chili -very hot!
- 62 KARAHİ MURGH^{4CD}** **16,90**
 Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysauce, mit frischem Ingwer, versch. Gemüse und Joghurt,
 in der Pfanne serviert / *grilled chicken in curry-sauce, with fresh ginger, different vegetables and yoghurt, served in a hot sizzler*

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / all dishes are served with best basmati-rice



LAMM - SPEZIALITÄTEN / lamb specialities

66	ROGAN JOSH	16,90
	Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce / <i>tender lamb in Rogan curry-sauce</i>	
67	LAMM KORMA^K	17,90
	Zartes Lammfleisch, Kokosflocken, in Mandel-Safran-Sauce <i>tender lamb, coconut-flakes, in almond-saffron-sauce</i>	
68	BHUNNA GHOSHT	17,90
	Gebratenes Lammfleisch, Tomaten, Röstzwiebeln - in kräftiger Sauce <i>tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce</i>	
69	SAAG GHOSHT	17,90
	Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat, nach berühmter nordindischer Art <i>tender lamb with spinach - in famous North-Indian style</i>	
70	MUTTON KHUMB WALA	17,90
	Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce <i>tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond-saffron-sauce</i>	
71	MUTTON VINDALOO 	17,90
	Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf! <i>tender lamb with potatoes and special spices of Goa -very hot!</i>	
72	MUTTON NILGIRI ^{1,2,3} 	17,90
	Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze u. lverschied. Kräutern, Kokosnuss-Milch / <i>tender lamb with coriander-leaves, green chili, mint and different herbs, coconut-milk</i>	
73	LAMM JALFREZI 	17,90
	Gegrilltes Lammfleisch in traditioneller nordindischer Art, in der Pfanne serviert <i>grilled lamb in traditional North-Indian style, served in a hot sizzler</i>	
74	LAMM BOTI MASALA	19,90
	Tandoori-Lammfilet in Masala-Sauce / <i>lamb fillet in masala-sauce</i>	
75	MANGO LAMM^K	17,90
	Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce <i>tender lamb in a fresh mango-saffron-cashewnut-sauce</i>	
76	KARAHÍ GHOSH	17,90
	Gebratenes Lammfleisch in Currysauce, mit Paprika, Zwiebelstücke, Joghurt - in der Pfanne serviert / <i>fried lamb in currysauce with capsicum, onion-pieces and yogurt, served in a hot sizzler</i>	
77	TAJ MAHAL TELLER	17,90
	Gegrilltes Hühner-/Lammfleisch, frisches Gemüse, ausgewählte Gewürze nach Geheimrezept unseres Chefs / <i>chicken and lamb, fresh vegetables, choice of spices</i>	
78	MUTTON KASHMIRI	17,90
	Zartes mariniertes Lammfleisch aus dem Holzkohle-Lehmofen, mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, nach Kashmir-Masala-Art zubereitet / <i>tender lamb from the tandoori, with fresh yogurt, peppers, onions and ginger, prepared in Kashmir-Masala-style</i>	

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice



ENTEN - SPEZIALITÄTEN / duck specialities

- 80 ENTE KHUMB WALA** 18,90
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / *crispy duck with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond-saffron-sauce*
- 81 ENTE JALFREZI**^{1,3} 18,90
Knuspriges Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - scharf
/ grilled duck with capsicum, onions, tomatoes, green chili - hot
- 82 KARAHİ ENTE**^D 18,90
Knuspriges Entenfleisch in Currysauce, Paprika, Zwiebelstücke, Joghurt - in der Pfanne serviert / *grilled duck in curry-sauce, capsicum, onions, jogurt- served in a hot sizzler*
- 83 MANGO ENTE**^B 18,90
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
grilled duck with fresh mango-saffron-cashewnut-sauce
- 84 ENTE KHATA MITHA**^B 18,90
Knuspriges Entenfleisch, süß-sauer, Tamarind-Sauce
tender duck, sweet-sour, tamarind-sauce
- 85 ENTE SPEZIAL**^{4C} 18,90
Knuspriges Entenfleisch mit frischem Gemüse und Spezial-Masala-Sauce
crispy duck with fresh vegetables and a special masala-sauce

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice

*Wer ist blind? ... Der die andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm? ... Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.
Wer ist arm? ... Der vom allzu heftigen Verlangen Gequälte.
Wer ist reich? ... Dessen Herz zufrieden ist.
Indische Weisheit.*



FISCH - SPEZIALITÄTEN / seafood specialities

- 92 **FISCH CURRY** ^{4CE} 16,90
Seelachsfilet in Currysauce mit feinen Gewürzen / *coalfish-fillet with fine spices*
- 93 **FISCH MANGO** ^{B,E} 16,90
Seelachsfilet in Mango-Cashewnuss-Sauce / *coalfish fillet in mango-cashewnut-sauce*
- 94 **FISCH MASALA** ^F 16,90
Seelachsfilet in kräftiger Masala-Sauce / *coalfish fillet in spicy masala-sauce*
- 95 **JHEENGA CURRY** ^{4CE} 23,90
Riesengarnelen ohne Schale in Currysauce mit feinen Gewürzen
king-prawns in currysauce, with fine spices
- 96 **JHEENGA MASALA** ^E 23,90
Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Sauce / *king-prawns in a spicy masala-sauce*
- 97 **JHEENGA KHUMB WALA** ^{EB} 23,90
Riesengarnelen ohne Schale mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / *king-prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond-saffron-sauce*
- 98 **JHEENGA JALFREZI** ^{1,3,E}  23,90
Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebel, Tomaten und grünem Chili, scharf
king-prawns with capsicum, onions, tomatoes and green chili - hot
- 99 **JHEENGA MANGO** ^{K,E} 23,90
Riesengarnelen ohne Schale in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
kings-prawns in a fresh mango-saffron-cashewnut-sauce

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice

*Nur der Unwissende wird böse,
der Weise versteht.
Indische Weisheit.*



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN / vegetarian specialities

Auf Wunsch können Sie alle Gerichte auch vegan bestellen.
On request, you can order all dishes as vegan.

- | | | |
|---|-------|--------------|
| 101 DAL MAKHNI^{JD} | | 13,90 |
| Indisches Nationalgericht: Linsen mit Butter nach nordindischer Art zubereitet
Traditional Indian National dish: lentils with butter, prepared in North Indian style | | |
| 102 BOMBAY ALU  | | 13,90 |
| Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce - sehr scharf!
<i>potatoes in spicy lemongrass-sauce - very hot!</i> | | |
| 103 CHANA MASALA^{4J} | | 13,90 |
| Kichererbsen in Curry, mit frischen Tomaten und Ingwer
<i>chickpeas in curry, with tomatoes and ginger</i> | | |
| 104 ALU GOBI^B | | 13,90 |
| Kartoffeln mit Blumenkohl, gewürfelten Tomaten und Zwiebeln/
<i>potatoes with cauliflower, tomatoe-cubes and onions</i> | | |
| 105 MIXED VEGETABLES JALFREZI^B  | | 14,90 |
| Verschiedene gemischte Gemüse in traditionell nordindischer Art, in der Pfanne serviert
<i>different mixed vegetables in traditional North-Indian style, served in a hot sizzler</i> | | |
| 106 MANGO MIXED VEGETABLES^{BD} | | 14,90 |
| Frisches gemischtes Gemüse, mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
<i>fresh mixed vegetables, with fresh mango-saffron-cashewsauce</i> | | |
| 107 PALAK PANEER^{4CD} | | 14,90 |
| Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse / <i>spinach with home-made cheese</i> | | |
| 108 SHAHI PANEER^D | | 14,90 |
| Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Mandel-Cashewnuss-Sauce, fein gewürzt
<i>home-made cheese, prepared in butter-tomatoe-sauce, finely seasoned</i> | | |
| 109 PANEER BUTTER MASALA | | 13,90 |
| Hausgemachter Käse mit Butter, Tomaten, Masalasauce
<i>home-made cheese with butter, tomatoes, masala-sauce</i> | | |
| 110 KARAHİ PANEER^{4CD} | | 14,90 |
| Frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysauce, in der Pfanne serviert
<i>fresh home-made cheese, grilled, in currysauce, served in a hot sizzler</i> | | |
| 111 KARAHİ MUSHROOM^D | | 14,90 |
| Frische gebratene Champignons in Currysauce, in der Pfanne serviert
<i>fresh fried mushrooms, in currysauce, served in a hot sizzler</i> | | |
| 112 BHINDI MASALA^D | | 15,90 |
| Frisches indisches Okragemüse mit Tomaten, Zwiebeln- in Currysauce
<i>fresh Indian okra with tomatoes, onions - in currysauce</i> | | |
| 113 VEG BHUNA KOFTA^D | | 15,90 |
| Gemüseklößchen in würziger Currysauce / <i>vegetable-dumplings in a spicy currysauce</i> | | |
| 114 BAINGAN MATTER BHARTA^B  | | 15,90 |
| Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt
<i>fresh eggplants, mashed with onions and tomatoes, spicy seasoned</i> | | |
| 115 MALAI KOFTA^{D,H} | | 15,90 |
| Kartoffel- und Käseklößchen in einer Safran-Mandel-Sahnesauce / <i>potato-cheese-dumplings in a saffron-almond-creams--sauce</i> | | |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis/ All dishes are served with best basmati-rice



REIS - SPEZIALITÄTEN / rice specialities

- 120 VEGETABLE BIRYANI**  **14,90**
mit frischem gemischtem Gemüse / *with fresh mixed vegetables*
- 122 CHICKEN TIKKA BIRYANI** ^{4BC} **16,90**
Hühnerfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen, mit Mandeln und Rosinen
chicken fillet from the charcoal-clayoven, with almonds and raisins
- 123 LAMM TIKKA BIRYANI** ^{4BC} **17,90**
Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen, mit Mandeln und Rosinen/
lamb-fillet from the charcoal-clayoven, with almonds and raisins
- 124 ENTE BIRYANI** ^{4BC} **19,90**
Entenfleisch aus dem Holzkohle-Lehmofen, mit Mandeln und Rosinen
tender duck from the charcoal-clayoven, with almonds and raisins
- 125 JHEENGA BIRYANI** ^{4BCE} **23,90**
Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / *king-prawns with almonds and raisins*

serviert mit Raita oder Curry-Sauce
served with raita or curry-sauce

*Das Lächeln, das Du ausendest,
kehrt zu Dir zurück.
Indische Weisheit.*



THALIS NACH ART DES HAUSES

- 130 VEGETABLE THALI** ^A  17,90
3 verschiedene Gemüsegerichte / 3 different vegetable dishes
- 131 TAJ MAHAL THALI** ^A19,90
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht / 2 different meat-dishes, 1 vegetable dish
- 132 FISCH THALI** ^{AF}19,90
2 verschiedene Fischgerichte, 1 Gemüsegericht / 3 different fish-dishes, 1 vegetable dish
- 133 VEGETABLE THALI (für 2 Personen)** ^A 36,90
6 verschiedene Gemüsegerichte / 6 different vegetable dishes
- 134 TAJ MAHAL THALI (für 2 Personen)** ^A38,90
4 verschiedene Fleischgerichte und 2 verschiedene Gemüsegerichte
4 different meat dishes and 2 different vegetable dishes
- 135 SPEZIAL-MENÜ (für 2 Personen)** ^A64,90
3-Gänge-Menue - lassen Sie sich überraschen! / special surprise-menu

Verschiedene Gerichte auf einem Teller - wir servieren Ihnen unsere Thalís auf original indischen Platten nach indischer Tradition und stellen Ihnen auch gerne Thalís für 2 Personen zusammen.

Various dishes on a plate - our thalis are served in the best Indian tradition on original Indian platters. We also offer you to prepare thalis for 2 persons to your request.

*Glück hilft manchmal, Arbeit immer!
Kümmerst Du Dich um ein Unglück drei Jahre nicht,
so wird es Dir zum Segen.
Weisheit der Brahmanen*



TANDOORI-BROT - SPEZIALITÄTEN

tandoori-bread - specialties

140	NAAN ^A	4,20
	Ovales Brot aus Hefeteig / <i>oval raised bread</i>	
141	BUTTER-NAAN ^{AD}	4,90
	Ovales Brot aus Hefeteig, gefüllt mit Butter / <i>oval raised bread filled with butter</i>	
142	ROTI ^A	4,20
	Flaches Vollkorn-Fladenbrot / <i>flat whole-meal bread</i>	
143	MINT PRANTHA ^{2,A}	4,90
	Vollkorn-Fladenbrot, gefüllt mit frischer Minze / <i>whole-meal bread stuffed with fresh mint</i>	
144	MASALA PRANTHA ^{2,A}	4,90
	Vollkorn-Brot mit frischem Ingwer, Chili und Knoblauch <i>whole-meal bread with ginger, chili and garlic</i>	
145	PANEER KULCHA ^{AD}	5,90
	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse <i>oval raised bread filled with home-made cheese</i>	
146	LACHSAN NAAN ^A	4,90
	Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch <i>oval raised bread filled with garlic</i>	
147	INGWER NAAN ^A	4,90
	Hefeteigbrot, gefüllt mit frischem Ingwer / <i>oval raised bread filled with fresh ginger</i>	
148	KEEMA KULCHA ^{AD}	6,90
	Hefeteigbrot, gefüllt mit Lammfleisch <i>oval raised bread filled with lamb</i>	
149	CHICKEN PESHWARI ^A	5,90
	Hefeteigbrot, gefüllt mit Hühnerfleisch und süßen Rosinen <i>oval raised bread filled with chicken and sweet raisins</i>	



BEILAGEN / side- dishes

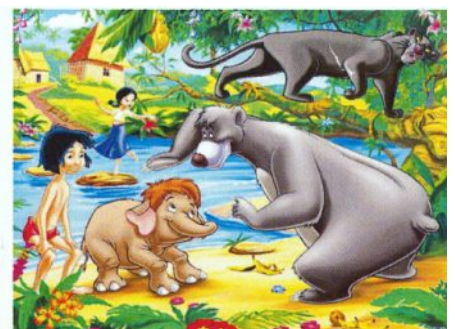
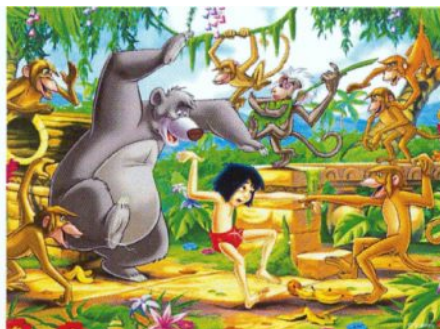
- | | |
|--|-------------|
| 151 PLAIN DAHI ^D | 3,80 |
| einfacher Joghurt / <i>plain yogurt</i> | |
| 152 MIX RAITA ^D | 5,90 |
| Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Spezialgewürzen
<i>yogurt with onions, tomatoes, cucumbers and special spices</i> | |
| 153 KHEERA KA RAITA ^D | 4,90 |
| Gurken-Joghurt / <i>yogurt with cucumber</i> | |
| 154 PULAO RICE | 6,90 |
| Basmati-Reis nach Moghul-Art zubereitet / <i>basmati-rice, prepared in Mogul style</i> | |
| 155 EXTRA PORTION REIS | 3,90 |
| Basmati-Reis / <i>basmati-rice, extra portion</i> | |

DESSERT

- | | |
|--|--------------|
| 160 MANGO-CREME ^D | 6,90 |
| mit Vanilleeis / <i>mango-cream with vanilla-icecream</i> | |
| 161 GAJAR HALWA ^{DBK} | 7,50 |
| Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert
<i>grated carrots with almonds and pistachios, topped with honey</i> | |
| 162 FIRNI ^{DBK} | 6,90 |
| Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen
<i>honey-milk with rice-flour, almonds, pistachios and nuts</i> | |
| 163 KULFI ^{DB} | 7,50 |
| Honigmilch mit Mandeln und Pistazien / <i>honey-milk with almonds and pistachios</i> | |
| 164 GULAB JAMUN ^D | 7,50 |
| Bällchen aus Milch und Quark, mit Mandeln und Pistazien
<i>balls made of milk and curd, with almonds and pistachios</i> | |
| 166 TAJ-MAHAL-TELLER (für 1 Person) ^D | 8,90 |
| Lassen Sie sich überraschen (3 verschiedene Köstlichkeiten)
<i>our special surprise for 1 person (3 different specialties)</i> | |
| 167 TAJ-MAHAL-TELLER für 2 Personen ^{DBK} | 12,90 |
| Lassen Sie sich überraschen (6 verschiedene Köstlichkeiten)
<i>our special surprise for 2 persons (6 different specialties)</i> | |

KINDERGERICHTE for our little guests

- | | | |
|---|-------|-------------|
| 171 CHICKEN NUGGETS | | 8,90 |
| Frittierte Hühnchenteile mit Pommes / <i>fried pieces of chicken with French fries</i> | | |
| 172 MOGLI MANGO ^K | | 9,90 |
| Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
<i>chicken in mango-saffron-cashewsauce</i> | | |
| 173 BALOO KORMA ^{K,D} | | 9,90 |
| Gemischtes Gemüse in Cashewnuss-Sauce / <i>mixed vegetables in cashewsauce</i> | | |
| 174 BAGHEERA BUTTER CHICKEN^D | | 9,90 |
| Hühnerfleischstücke in Butter-Tomaten-Sauce / <i>chicken in butter-tomatoe-sauce</i> | | |
| 175 POMMES FRITES | | 5,50 |
| große Portion / <i>large portion</i> | | |
| 176 CHICKEN-BURGER^D | | 9,90 |
| mit Pommes / <i>chicken-burger with french fries</i> | | |
| 177 VEGGIE-BURGER^D | | 8,90 |
| mit Pommes / <i>veggie-burger with french fries</i> | | |



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

alcohol-free beverages

201	Tafelwasser / <i>mineral water</i>	0,4l	3,50
202	Adelholzener Mineralwasser medium / <i>mineral water</i>	0,25l 3,20	0,75l 5,90
203	Adelholzener Mineralwasser natur / <i>mineral water still</i>	0,25l 3,20	0,75l 5,90
204	Spezi ^{2,8,11} (<i>Cola mix / Fanta mix</i>)	0,4l	4,50
205	Sprite ^{2,8}	0,4l	4,50
206	Fanta ^{2,8}	0,4l	4,50
207	Bitter Lemon ^{2,8,13}	0,4l	4,50
208	Tonic Water ^{2,8,13}	0,4l	4,50
209	Ginger Ale ^{2,8,13}	0,4l	4,50
210	Cola ^{2,8,11}	0,4l	4,50
211	Cola Light ^{2,8,11}	0,4l	4,50
212	Apfelsaft / <i>apple juice</i>	0,4l	4,90
213	Orangensaft / <i>orange juice</i>	0,4l	4,90
214	Schwarzer Johannisbeernektar 30% Fruchtanteil (mind.) / <i>black currant</i>	0,4l	4,90
215	Rhabarbernektar 55% Fruchtanteil (mind.) / <i>rubarb juice</i>	0,4l	4,90
216	Mangofruchtsaftgetränk 18% Mangomarkanteil *) / <i>mango juice</i>	0,4l	5,90
217	Lycheefruchtsaftgetränk 14% Lycheesaftanteil *) / <i>lychee juice</i>	0,4l	5,90
218	Guavenfruchtsaftgetränk 18% Guavenmarkanteil *) / <i>guava juice</i>	0,4l	5,90
219	Maracujanektar 25% Fruchtanteil (mind.) / <i>maracuja juice</i>	0,4l	5,90
220	Apfelsaftschorle / <i>apple juice mixed with mineral water (spritzer)</i>	0,4l	4,30
221	Orangensaftschorle / <i>orange juice mixed with mineral water (spritzer)</i>	0,4l	4,30
222	Johannisbeerschorle / <i>red currant juice mixed with mineral water (spritzer)</i>	0,4l	4,30
223	Mangoschorle / <i>mango juice mixed with mineral water (spritzer)</i>	0,4l	5,50
224	Lycheesaftschorle / <i>lychee juice mixed with mineral water (spritzer)</i>	0,4l	5,50
225	Rhabarber-Minze-Schorle <i>rubarb-mint juice mixed with mineral water (spritzer)</i>	0,4l	4,90
226	Guavensaftschorle / <i>guava juice mixed with mineral water (spritzer)</i>	0,4l	5,50
227	Maracujasaftschorle / <i>maracuja juice mixed with mineral water (spritzer)</i>	0,4l	4,90

*) enthält Säuerungsmittel (Apfelsäure), Aromen, Stabilisatoren. Antioxidationsmittel,



BIERE / beers

250	Landwehr-Bräu Pils ^{A(1)}	0,3l	4,10
251	Landwehr-Bräu Hell ^{A(1)} / beer light	0,5l	4,50
252	Gutmann Weizen Hell ^{A(2)} / wheat-beer light	0,5l	4,50
253	Gutmann Weizen alkoholfrei ^{A(2)} / wheat-beer alcohol-free	0,5l	4,50
254	Gutmann Weizen dunkel ^{A(2)} / wheat-beer dark	0,5l	4,50
255	Landwehr-Bräu Altfränkisch dunkel ^{A(1)} / dark beer (stout)	0,5l	4,50
256	Landwehr-Bräu dunkel alkoholfrei ^{A(1)} / dark beer alcohol-free	0,5l	4,50
257	Radler ^{A(1)} / Radler alkoholfrei (shandy) / shandy alcohol-free	0,5l	4,50
258	Russ ^{A(2, 2, 8)} / (wheat-beer mixed with Sprite)	0,5l	4,50
259	Cola Weizen ^{A(2, 2, 8, 11)} / (wheat-beer mixed with coke)	0,5l	4,50
260	Landwehr-Bräu Hell alkoholfrei ^{A(1)} / beer - alcohol-free	0,5l	4,50
261	Indisches Bier ^{A(1)} / Indian beer	0,33l	4,30

INDISCHE GETRÄNKE / Indian beverages

310	Salziges Lassi ^D / salty lassi	0,2l	3,50	0,4l	4,90
311	Süßes Lassi ^D / sweet lassi	0,2l	3,50	0,4l	4,90
312	Mango Lassi ^D	0,2l	3,90	0,4l	5,90
313	Maracuja Lassi ^D	0,2l	3,90	0,4l	5,90
314	Lychee Lassi ^D	0,25l	3,90	0,4l	5,90
315	Ananas-Kokos-Lassi ^D / pineapple-coconut-lassi	0,2l	3,90	0,4l	5,90
316	Rosé-Lassi ^D - rosé syrup lassi	0,2l	3,90	0,4l	5,90



WARME GETRÄNKE / warm beverages

320	Espresso ¹¹	2,90
321	Kaffee ¹¹	3,90
322	Cappuccino ¹¹	4,90
323	Doppelter Espresso ¹¹	4,20

TEE - SPEZIALITÄTEN / tea specialties

Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverstand. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus.

Drinking tea can become a ritual. Selecting fine tea-brands requires patience and expertise. We wish you calm and relaxed tea-times here in our house.

268	Tasse Chai - Indischer Haustee	3,50
	Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung. <i>This tea fascinates with its composition of our Indian spice-mixture.</i>	
269	Kännchen Chai - Indischer Haustee	6,50
270	Kännchen Diffloo Assam  Indien	5,90
	Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte, würziges blumig volles Aroma, dennoch ein feiner Spitzentee. / <i>An elegant malty plantation-tea of exquisite quality, spicy and flowery full aroma.</i>	
271	Kännchen Darjeeling Summer Gold  Indien	5,90
	Renommiertes Hochlandgewächs von außergewöhnlicher Qualität, ein sehr feiner milder, blumiger Tee / <i>A renowned highland-plant of extraordinary quality, a very fine, flowery tea</i>	
272	Kännchen Earl Grey - Ceylon-Sri Lanka	5,90
	Nuwara Eliya - über den Wolken schwebend, hocharomatischer zarterherber, spritziger Tee, wächst in Höhen über 2.000m / <i>Nuwara Eliya, floating above the clouds, high aromatic tea with a subtle pep - grows in regions higher than 2.000m.</i>	
273	Kännchen Jasmin Tee	5,90
	Chinesischer Tee mit original Jasminblüten verfeinert - eine vollendete Harmonie <i>Chinese Tea, refined with Original Jasmine flowers - a perfect harmony</i>	
274	Kännchen Grüner Tee	5,90
	Indischer Grüner Tee / <i>Indian green tea</i>	
275	Kännchen Ingwer Tee	5,90
	Ingwer-Tee mit frischer Zitrone / <i>ginger-tea with lemon</i>	
276	Kännchen Pfefferminz-Tee	5,90
	Pfefferminztee mit frischer Zitrone und frischer Minze / <i>peppermint-tea with fresh lemon and fresh mint</i>	

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.
Our tea is served with rock-candy, on request also with whipped cream.



APERITIFS

401	Glas Prosecco.....	0,1l	4,90
402	Aperol Spritz ²	0,25l	7,50
403	Prosecco Spritz Hugo ²	0,25l	7,50
404	Prosecco Spritz Mango ²	0,25l	7,50
408	Prosecco Spritz Lychee ²	0,25l	7,50
410	Gin Tonic ¹³		7,50
411	Wodka Lemon.....		6,50
413	Whisky Cola ^{2,8,11}		7,50
414	Campari Orange ²		5,90
415	Campari Soda ²		5,90
416	Martini Bianco.....		5,50
417	Martini Rosso.....		5,50
418	Martini Dry.....		5,50
419	Alkoholfrei (exotische Säftemischung aus Indien).....		5,50
420	Mangolikör hausgemacht 29%.....	2cl	3,50
421	Indischer Mangoschnaps 38%.....	2cl	4,50
422	Old Monk Rum 42%.....	2cl	5,50
423	Ramazzotti 30%.....	2cl	4,50
424	Averna Amaro Siciliano 29%.....	2cl	4,50
425	Fernet Branca 39%.....	2cl	4,50
426	Wodka Moskovskaya 40%.....	2cl	4,50
427	Williams Birne 40%.....	2cl	4,50
428	Remy Martin 42 %.....	2cl	6,90



WEISSWEINE / white wines

430 Riesling Classic	Deutschland, QW, säuerlich wuchtig.....0,2l..... 6,900,75l..... 21,90
431 Grüner Veltliner	Österreich, QW, säuerlich elegant.....0,2l..... 6,900,75l..... 22,90
432 Luganer	Italien, QW, saftig-würzig.....0,2l..... 7,900,75l..... 24,90
433 Indischer Weißwein	Indien, k.A.0,2l..... 7,900,75l..... 24,90
434 Weißweinschorle	0,2l..... 5,50
435 Chardonnay	Frankreich, QW., trocken, rund, süffig, harmonisch0,2l..... 6,900,75l..... 21,90
436 Gavi di Gavi	Italien, k.A., strahlgelb, komplex, elegant.....0,2l..... 7,900,75l..... 24,90

ROTWEINE / red wines

450 Merlot	Italien, k.A., weich, rund, leicht pflaumig0,2l..... 6,90 ...0,75l ... 21,90
451 Rioja	Spanien, QW, samtig und harmonisch0,2l..... 6,900,75l ... 21,90
452 Shiraz	Australien, k.A., kräftig-edel, fruchtig wie Kirsche0,2l..... 6,900,75l ... 21,90
453 Indischer Rotwein	Indien, k.A.0,2l..... 7,900,75l ... 24,90
454 Zweigelt	Österreich, k.A., rassig und herb0,2l..... 7,900,75l ... 24,90
455 Cabernet Sauvignon	Chile, Duft von Pflaumen, rote Beeren zart0,2l..... 7,900,75l ... 24,90
456 Rotweinschorle	0,2l..... 5,50

ROSÈWEINE / rosé wines

440 Rosé de Loire Frankreich, QW, fruchtig frisch, harmonisch.....0,2l.....**6,90**.....0,75l.....**21,90**

SCHAUMWEIN / sparkling wines

470 Carpené Malvolti Italien, Venezien Prosecco Frizzante.....0,2l.....**6,90**.....0,75l.....**21,90**

471 Carpené Malvolti Italien, Venezien Rosé Spumante Brut.....0,2l.....**7,90**.....0,75l.....**24,90**

CHAMPAGNER

460 Moët Chandon0,2l **19,90**0,75l **89,90**

WHISKY

480 Johnny Walker Black Label 40%.....4cl.....**6,90**

481 Chivas Regal 40%4cl.....**6,90**

482 Jack Daniels 40%4cl.....**6,90**



MITTAGSKARTE

MONTAG - FREITAG 11.30 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu jedem Menü servieren wir wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat

VEGETARISCH

M01 DAL TARKA ^{1,ABC,J}	8,90
Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit pflanzlichem Fett und traditionell zubereitet	
M02 CHANA MASALA ^{4,J} 	8,90
Kichererbsen in Curry, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer	
M03 ALU GOBI ^B 	8,90
Kartoffeln mit Blumenkohl, gewürfelten Tomaten und Zwiebeln	
M04 MIXED VEGETABLE JALFREZI   	8,90
Verschiedene gemischte Gemüse in traditionell nordind. Art	
M05 PANEER BUTTER MASALA	9,50
Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce	
M06 MANGO MIXED VEGETABLE ^{B,D}	9,50
Verschiedenes Gemüse mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
M07 PALAK PANEER ^{4,CD}	9,50
Spinat mit hausgemachtem Käse, mit Ingwer und Knoblauch	

CHICKEN

M15 CHANA CHICKEN	10,90
Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce	
M16 CHICKEN TIKKA MASALA ²	10,90
Zartes Hühnerfleisch vom Holzkohle-Lehmofen, in Masala-Sauce	
M17 KARAHÍ MURGH ^D	10,90
Zartes Hühnerfleisch, eingelegt in einer Sauce aus Obst und Gemüse	
M18 PUNJABI CHICKEN	10,90
Zartes Hühnerfleisch in nordindischer Currysauce	
M19 CHICKEN SABZI ²	10,90
Zartes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse, in Masala-Sauce	
M20 MANGO CHICKEN	10,90
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
M21 CHICKEN-KORMA	10,90
Zartes Hühnerfleisch in Cashewnuss-Sauce, mit Kokosflocken und Kokosnussmilch	

LAMM

M30 LAMM OKRA CURRY	11,90
Zartes Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse.	
M31 LAMM VINDALOO 	11,90
Lammfleisch kräftig gewürzt, nach Goa- Art - sehr scharf	
M32 LAMM CURRY	11,90
Lammfleisch in Currysauce	
M33 LAMM SABZI	11,90
Zartes Lammfleisch mit Gemüse, in frischer Currysauce	
M34 MANGO LAMM	11,90
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
M35 LAMM KORMA	11,90
Zartes Lammfleisch in Cashewnuss-Sauce, mit Kokosflocken und Kokosnussmilch	

MITTAGSKARTE

MONTAG - FREITAG 11.30 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu jedem Menü servieren wir wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat

ENTE

M40 ENTE BOMBAY CURRY	12,50
Zartes Entenfleisch in Currysauce	
M41 MANGO ENTE ^{1,3}	12,50
Zartes Entenfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
M42 ENTE VINDALOO 	12,50
Zartes Entenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf	
M43 ENTE TAJ MAHAL SPEZIAL	12,50
Knuspriges Entenfleisch, frisches Gemüse, Spezial-Masala-Sauce	

FISCH

M50 FISCH BADAMI ^{4,FC}	11,90
Seelachsfilet in Mandel-Safran-Sauce	
M51 FISCH MASALA ^F	11,90
Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet	
M52 JHEENGA CURRY ^{4CE}	13,90
Riesengarnelen ohne Schale in Currysauce mit feinen Gewürzen	

TANDOORI - HOLZKOHLE-LEHMOFEN

M56 MALAI KABAB ²	12,50
Zartes mariniertes Hühnerbrustfilet am Spieß vom Holzkohle-Lehmofofen mit würziger Sauce	
M57 CHICKEN TIKKA	12,50
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt	
M58 ACHARI CHICKEN TIKKA 	12,50
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, mit einer eingelegten Mischung nach traditioneller indischer Art, pikant	
M59 HARIYALLY MALAI KABAB 	12,50
Hähnchenbrustfilet mariniert in grüner Chilisauce, mit Minze und frischem Koriander (leicht scharf)	

BEILAGEN

M61 NAAN ^A frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofofen	3,50
M62 KHEERE KA RAITA Gurken-Joghurt ^D	3,50
M63 PAPPAD Zwei hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen ^D	3,90
M64 LACHSAN KULCHA oder ONION KULCHA ^{4,CD} Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln	4,20