

APERITIF



270. Martini Bianco		4 cl	4,10
271. Martini Rosso		4 cl	4,10
272. Martini mit Mango Getränk ^{1,3}		4 cl	4,10
273. Campari ¹		4 cl	4,10
274. Campari Soda ¹		4 cl	4,10
275. Campari Orange ¹		4 cl	4,10
276. Campari mit Mango Getränk ^{1,3}		4 cl	4,40
277. Hugo		0,25l	6,10
278. Sherry (Trocken)		4 cl	4,40
279. Sherry (Medium)		4 cl	4,40
280. Ramazzotti (Likör)		4 cl	4,40
281. Sekt mit Mango Getränk ^{1,3}		0,1 l	4,40
282. Prosecco		0,1 l	4,40
283. Procecco mit Hibiskusblüte		0,1 l	5,40
284. Kir Vin blanc ¹	Weißwein mit Crème de Cassis	0,1 l	4,70
285. Kir ¹	Sekt mit Crème de Cassis	0,1 l	4,70
286. Aperol ¹ Mango ³ Spritz		0,25 l	5,90
287. Spritz Aperol ¹		0,25 l	5,90

LONGDRINKS



290. Wodka 0,4 cl	Mango oder Orange oder Bitter Lemon	0,2 l	4,80
291. Baccardi 0,4 cl	Cola ^{1,2} oder Soda oder Mango ³	0,2 l	4,80
292. Havana Club 0,4 cl	mit Cola ^{1,2}	0,2 l	4,80
293. Jacky 0,4 cl	mit Cola ^{1,2}	0,2 l	5,80
294. Gordon's Gin 0,4 cl	Orange oder Mango ³ oder Bitter Lemon	0,2 l	4,80
295. Indischer Rum 0,4 cl	Mit Mango ³	0,2 l	5,40
296. Ceylon Arrak 0,4 cl	aus der Kokosblüte mit Cola ^{1,2}	0,2 l	4,90

GANESHA MENÜ I



Für 2 Personen

59,90

Aperitif	Sekt mit Mango Fruchtsaftgetränk ^{16,17}
Papadam¹	Knuspriges Linsenmehlbrot
Dal Soup⁶	Linsensuppe nach Südindischer Art
Tandoor Mix^{3,6}	Zusammenstellung aus Chicken Tikka, Mutton Tikka, King Prawn
Butter Chicken^{6,14,15}	Hühnchen in besonderer Currysoße mit Sahne und Gewürzen
Karahi Ghosth Masala⁶	Zartes Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Basmati Reis	
Garlic Naan^{1,6,9}	Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch verfeinert im Tandoor gebacken
Mango Eis⁶ oder Kulfi^{6,8} oder Firni (Reispudding)^{6,8} oder Kaffee oder Schnaps	

GANESHA MENÜ II



Für 2 Personen

59,90

Aperitif	Sekt mit Mango Fruchtsaftgetränk ^{16,17}
Papadam¹	Knuspriges Linsenmehlbrot
Chicken Soup⁶	Hühnersuppe mit Sahne
Ganesha Platte	Zusammenstellung aus Paneer Pakora, ^{1,6} Chicken Tikka ⁶ und Pakora serviert mit Salat
Chicken Tikka Masala^{6,14,15}	Hühnchen in Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika und Tomaten gekocht
Dal Curry⁶	Kichererbsen mit Kartoffeln und Kokosmilch nach Ceylonesischer Art (scharf)
Basmati Reis	
Garlic Naan^{1,6,9}	Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch verfeinert im Tandoor gebacken
Mango Eis⁶ oder Kulfi^{6,8} oder Firni (Reispudding)^{6,8} oder Kaffee oder Schnaps	

GANESHA MENÜ III Ceylonische Spezialitäten



Für 2 Personen

59,90

Aperitif	Sekt mit Mango Fruchtsaftgetränk ^{16,17}
Papadam¹	Knuspriges Linsenmehlbrot
Curry Soup	Ceylonische Curry Suppe
Ganesha Platte	Zusammenstellung aus Frühlingsrollen, Onion Bahaj ¹ und Vadai serviert mit Salat
Paruppu Curry⁶	Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Schwarzem Pfeffer nach Ceylonischer Art
Ceylonisches Lamm Curry	Lammfleisch klein geschnitten mit grünen Chilis, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Curryblätter nach Ceylonischer Art (scharf)
Ceylonisches Jaffna Briyani⁹	Reis zubereitet mit Eier, Hähnchenschenkeln, Karotten und Erbsen (scharf)
Chili Naan^{1,6,9}	Weizenmehl mit grüner Chili ausgebacken
Mango Eis⁶ oder Kulfi^{6,8} oder Firni (Reispudding)^{6,8} oder Kaffee oder Schnaps	



Serviervorschlag



Serviervorschlag

GANESHA MENÜ IV Vegetarische Spezialitäten



Für 2 Personen

49,90

Aperitif	Sekt mit Mango Fruchtsaftgetränk ^{16,17}
Papadam¹	Knuspriges Linsenmehlbrot
Dal Soup⁶	Linsensuppe mit Sahne
Ganesha Platte	Zusammenstellung aus Paneer Pakora, ^{1,6} Samosa ^{1,6} und Onion Bahaj ¹ serviert mit Salat
Karahi Paneer⁶	Hausgemachter Käse mit grünen Chillis, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet
Vegetable Kofta^{6,15}	Gemüsebällchen mit Nüssen, Kokos und Sahnecurry
Basmati Reis	
Naan^{1,6,9}	Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl
Mango Eis⁶ oder Kulfi^{6,8} oder Firni (Reispudding)^{6,8} oder Kaffee oder Schnaps	

GANESHA MENÜ V Vegetarische Spezialitäten



Für 2 Personen

49,90

Aperitif	Sekt mit Mango Fruchtsaftgetränk ^{16,17}
Papadam¹	Knuspriges Linsenmehlbrot
Ceylonische Curry Soup	mit Zitrone und Reis (scharf)
Ganesha Vegan-Platte	Zusammenstellung aus Samosa ¹ , Pakora und Onion Bahaj ¹ serviert mit Salat
Veganes Ceylonisches Kathiri Curry	Auberginen mit Kartoffeln und Tomaten, Chili, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch, Curryblätter nach Ceylonischer Art (scharf)
Veganes Paruppu Curry	Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Schwarzem Pfeffer nach Ceylonischer Art
Basmati Reis	
Veganes Roti	Fladenbrot, aus Vollkornmehl im Tandoor ausgebacken
Kaffee oder Espresso oder Schnaps	

SUPPEN



01.	Ceylonische Curry Soup mit Zitrone und Reis (scharf)	4,10
02.	Tomato Cream Soup ^{1,6} Tomatencrèmesuppe mit Sahne	4,30
03.	Vegetable Soup ⁶ Gemüsesuppe mit Sahne	4,30
04.	Chicken Soup ⁶ Hühnersuppe mit Sahne	4,30
05.	Dal Soup ⁶ Linsensuppe mit Sahne ⁶	4,30
06.	Ral Soup ^{3,6} Garnelensuppe mit Sahne	4,40
07.	Rasam Soup Pfeffer, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Rote Chili, Tamarindensaft nach Ceylonischer Art (scharf)	4,40

VORSPEISEN



Serviert mit Salat und Soßen

08.	Papadam ^{1,6} Knuspriges Linsenbrot (2 Stück) mit Saucen	3,50
09.	Ceylonische Frühlingsrollen (2 Stück) ¹ Kartoffeln, Zwiebeln und mariniertes Lammfleisch (scharf)	6,60
10.	Samosa ^{1,6} mit gefüllte, dreieckige Pasteten Kartoffeln und Erbsen	6,60
11.	Pakora Gebackene Gemüsebällchen mit Kichererbsenmehl	6,60
12.	Ceylonische Vadai Frittierte Linsen mit Curryblättern, Zwiebeln und Chili gewürzt	5,90
13.	Onion Bahaj ¹ Zwiebelringe im Kichererbsenteig ausgebacken	6,40
14.	Chicken Tikka ⁶ Hähnchen mit Gewürzen in Joghurt eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt	7,40
15.	Tandoori Chicken ⁶ Marinierter Hähnchen-Schlegel in Joghurt eingelegt aus dem Tandoor Ofen	7,30
16.	Ceylonisches Omelett ⁹ Gebratene Eier mit Zwiebeln, Chili, Curryblätter	5,90
17.	Ganesha Vegetable Plate (Für 2 Personen) ^{1,6} Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Pakora, Onion Bahaj und Samosa	12,90
18.	Paneer Pakora ^{1,6} Hausgemachter Käse im Kichererbsenteig ausgebacken	6,40
19.	Ganesha Dips Dreier Dips Joghurt Minze /Mixed Pickel /Mango Chutney	2,20
20.	Ein Dip	1,00
21.	Ganesha Spezial ^{1,6} (Für 2 Personen) Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Pakora, Chicken Tikka und Onion Bahaj	13,90

SALAT



23.	Tomaten Salat ⁶ mit grünem Chili und Curryblättern	4,80
24.	Gemischter Salat ⁶	5,90
25.	Ganesha Salat ⁶ Gemischter Salat mit Hühnerbrust	8,90
26.	Raita Salat ⁶ mit Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Joghurt und Indischer Soße	3,40
27.	Ceylonesischer Thunfisch Salat ^{2,6} mit grüner Chili, Zwiebeln, Gewürzen und Joghurt Soße	6,60

TANDOOR SPEZIALITÄTEN



serviert mit Salat, Basmati Reis und Buttersoße ^{6, 14, 15}

28.	Tandoori Chicken ⁶ Hühnchenschlegel mariniert, im Tandoor Ofen gegrillt und mit Soße serviert	16,40
29.	Chicken Tikka ⁶ Hühnerfleischstreifen in Joghurt und Gewürzen eingelegt und gegrillt im Tandoor Ofen	16,90
30.	Mutton Tikka ⁶ Saftige Lammfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt und mit Soße serviert	17,90
32.	Tandoori King Prawn ^{3,6} Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt	19,90
33.	Ganesha Mix Grill ^{6,3} Zusammenstellung aus Tandoori Chicken, Mutton Tikka, Chicken Tikka und King Prawn mit Soße serviert	19,90
35.	Kanavai Grill ^{6,13} Tintenfisch mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen im Tandoor Ofen gegrillt nach Indischer Art	16,90
36.	Tikka Lachs ^{2,6} Lachs in Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln im Tandoor Ofen gegrillt	18,90

VEGETARISCHE TANDOOR SPEZIALITÄTEN



40.	Paneer Tikka ^{6,8} Hausgemachter Käse mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Joghurt Soße eingelegt und im Tandoor Ofen gegrillt	17,40
41.	Tandoori Aloo ^{6,8} Kartoffeln gefüllt mit hausgemachtem Käse und Nüssen, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Joghurt Soße eingelegt und im Tandoor Ofen gegrillt	16,40

MURGH CURRIES



Hühnerfleisch mit verschiedenen Currys, serviert mit Basmati Reis

- | | | |
|---|--|-------|
| 45. | Mango Chicken ^{6,14,15} | 14,90 |
| Hähnchenbrustfilet mit Mangopüree (Mango Pulp),
Sahne und Kardamom nach indischer Art | | |
| 46. | Ceylonesisches Kathiri Chicken ⁶ | 14,90 |
| Hühnerfleisch mit Auberginen und Kokosmilch, Hühnerfleisch mit Auberginen und Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf) | | |
| 47. | Chicken Bhindi ⁶ | 14,40 |
| Hähnchen mit frischen Okraschoten, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach Ceylonesischer Art (scharf) | | |
| 49. | Butter Chicken ^{6,14,15} | 14,90 |
| Hühnerfleisch zubereitet in einer hausgemachten Butter-Tomaten-Soße und mit traditionellen Gewürzen verfeinert | | |
| 50. | Chicken Jalfrazie ⁶ | 14,40 |
| Hühnerfleisch klein geschnitten mit Zwiebeln und frischem Gemüse | | |
| 51. | Chicken Curry | 13,40 |
| Hühnerfleisch mit verschiedenen Gewürzen zubereitet | | |
| 52. | Chicken Madras | 14,40 |
| Hühnerfleisch in scharfer Soße mit Tomaten und Zitronen | | |
| 53. | Chicken Korma ^{6,14,15} | 14,40 |
| Hähnchen mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert | | |
| 54. | Chicken Sagwala ⁶ | 14,40 |
| Hühnerfleisch mit Spinat nach Indischer Art | | |
| 55. | Chicken Vindaloo | 14,40 |
| Hähnchen in sehr scharfer Soße mit Kartoffeln zubereitet | | |
| 56. | Chicken Dal ⁶ | 14,90 |
| Hühnerfleisch mit Kichererbsen, Kokosmilch, Hühnerfleisch mit Kichererbsen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach Ceylonesischer Art (scharf) | | |
| 57. | Chicken Tikka Masala ^{6,14,15} | 14,90 |
| Hähnchen in Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gekocht | | |
| 58. | Ceylonesisches Chicken Curry ⁶ | 14,40 |
| Hühnerfleisch mit Chili, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf) | | |
| 59. | Karahi Chicken ⁶ | 14,90 |
| Hähnchen zubereitet mit grünem Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch nach Indischer Art | | |
| 60. | Ganesha Garlic Chicken ⁶ | 15,40 |
| Hähnchen zubereitet in Curry-Tomatensoße mit grünem Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch nach Indischer Art | | |

MUTTON CURRIES



Lammfleisch mit verschiedenen Currys, serviert mit Basmati Reis

61. Mutton Jalfrazie⁶	Zartes Lammfleisch geschnitten, mit Zwiebeln und frischem gemischtem Gemüse	15,90
62. Bhindi Ghosth⁶	Zarte Lammfleischstücke mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Gewürzen nach Indischer Art	15,90
63. Lamm Curry	Lamm in aromatisch-pikanter Currysoße	14,90
64. Lamm Korma^{6,14,15}	Lammfleischstücke mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert	14,90
65. Lamm Madras	Lammfleischstücke in scharfer Soße mit Tomaten und Zitronen	14,90
66. Lamm Vindaloo	Lammfleischstücke in sehr scharfer Soße mit Kartoffeln zubereitet (scharf)	15,90
67. Mutton Sagwala⁶	Lammfleischstücke mit Spinat und verschiedenen Gewürzen nach Indischer Art	15,90
68. Karahi Ghosth Masala⁶	Zartes Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	15,90
69. Bhuna Meat⁶	Lammfleisch mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln	14,90
70. Ceylonesisches Lamm Curry	Lammfleisch klein geschnitten mit grüner Chili, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)	14,90
71. Lamm Kathari⁶	Lammfleischstücke in sehr scharfer Soße mit Auberginen zubereitet (scharf)	15,70
72. Lamm Tikka Masala^{6,14,15}	Lammfleisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gekocht	15,90
72/1. Lamm Makhni^{6,14,15}	Lammfleischstücke zubereitet in einer hausgemachten Butter-Tomaten-Soße und mit traditionellen Gewürzen verfeinert	15,90
72/2. Lamm Dal⁶	Lamm mit Kichererbsen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach Ceylonesischer Art (scharf)	15,40



Serviervorschlag



Serviervorschlag

CEYLONESISCHE RIND-SPEZIALITÄTEN



serviert mit Basmati Reis

- | | | |
|-------|--|-------|
| 73. | Rind Curry ⁶ Rindfleisch mit roter Chili, Kokosmilch, Tomatenpüree, Ingwer und typischen Gewürzen (scharf) | 14,90 |
| 74. | Rind Vindaloo Rindfleisch mit Kartoffeln und Ceylonesischer Chilisoße (scharf) | 14,90 |
| 75. | Rind Jalfrazie ⁶ Rindfleisch mit frisch gemischtem Gemüse und Gewürzen | 15,40 |
| 76. | Rind Korma ^{6,14,15} Rindfleisch mit Mandeln, Kokosnuss, Kardamom und Sahne verfeinert | 14,90 |
| 77. | Rind Sagwala ⁶ Rindfleisch mit Spinat und verschiedenen Gewürzen nach Indischer Art | 15,40 |
| 78. | Rind Karahi ⁶ Rindfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | 15,20 |
| 78/1. | Rind Tikka Masala ^{6,14,15} Rindfleisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gekocht | 15,90 |

GANESHA REISSPEZIALITÄTEN



serviert mit Buttersoße

- | | | |
|-----|---|-------|
| 79. | Chicken Briyani ^{6,14,15} Basmati Reis mit Hühnerfleisch und Gewürzen nach Indischer Art | 14,90 |
| 80. | Mutton Briyani ^{6,14,15} Basmati Reis mit Lammfleisch und traditionellen Gewürzen zubereitet | 15,90 |
| 81. | Prawn Briyani ^{3,6,14,15} Basmati Reis zubereitet mit Garnelen und Gewürzen | 15,90 |
| 82. | Vegetable Briyani ^{6,14,15} Basmati Reis mit Gemüse nach Indischer Art | 13,90 |
| 83. | Ceylonesisches Jaffna Briyani ^{6,9} Reis zubereitet mit Eier, Lammfleisch, Hühnenschlegel, Erbsen und Karotten (scharf) | 18,90 |
| 84. | Mix Briyani ^{6,14,15} Basmati Reis mit Lamm- und Hühnerfleisch mit traditionellen Gewürzen zubereitet | 15,90 |

GANESHA REISSPEZIALITÄTEN



- | | | |
|-------|--|-------|
| 85. | Mutton Kothu Rotti ^{1,6,9} Fladenbrot in Streifen geschnitten mit gebratenem Lauch, Zwiebeln, grünem Chili, Eier und Lammfleischstücken vermischt (scharf) | 16,90 |
| 85/1. | Kothu Rotti ^{1,6,9} Fladenbrot in Streifen geschnitten mit gebratenem Lauch, Zwiebeln, grünen Chili und Eiern vermischt (scharf) | 14,90 |
| 86. | Ceylonesischer Muddai Curry ^{6,9} Eier mit roter Chili, Kokosmilch, Tomatenpüree, Ingwer und typischen Gewürzen (scharf) | 12,90 |

GANESHA FISCH SPEZIALITÄTEN



serviert mit Basmati Reis

87.	Fisch Lababdar ^{1,2,6}	Rotbarschfilet mit Tomaten, Sahne, Paprika und Gewürzen nach Indischer Art	15,90
88.	Fisch Karahi ^{1,2,6}	Fischfilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	15,90
90.	Ceylonesischer Kathiri Fisch ^{1,2,6}	Rotbarschfilet mit gebratenen Auberginen, Tomaten, rotes Chili, Tamarindensaft und Kokosmilch nach Ceylonesischer Art (scharf)	15,90
91.	Fisch Makhni ^{1,2,6,14,15}	Rotbarschfilet in besonderer Currysoße mit Sahne und Gewürzen	15,40
92.	Ceylonesisches Fisch Curry ^{1,2,6}	Rotbarschfilet mit Tomaten, Rote Chili, Tamarindensaft und Kokosmilch nach Ceylonesischer Art (scharf)	15,40
93.	Prawn Curry ^{3,6}	Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach Indischer Art	15,90
94.	Prawn Korma ^{3,6,14,15}	Garnelen mit Sahne, Mandeln und Gewürzen zubereitet	14,90
95.	Kanavai Curry ^{6,13}	Tintenfisch mit Roter Chili, Tamarindensaft, Zwiebeln und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)	14,90
96.	Ral Curry ^{6,13}	Garnelen mit gebratenen Auberginen und Kokosmilch, Tamarindensaft nach Ceylonesischer Art (scharf)	15,40
99.	Fisch Dal ^{1,2,6}	Rotbarschfilet mit Kichererbsen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach Ceylonesischer Art (scharf)	14,90



Serviervorschlag



Serviervorschlag

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN



serviert mit Basmati Reis

100. Ceylonesisches Kathiri Curry⁶	Auberginen mit Kartoffeln und Tomaten, Chili, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)	13,90
101. Bhindi Masala⁶	Okraschoten / Ladyfingers mit Zwiebeln nach Indischer Art	13,90
102. Shahi Paneer^{6,14,15}	Hausgemachter Käse in auserlesener Currysoße	13,90
103. Aloo Bengen⁶	Gebratene Aubergine mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten	12,90
104. Palak Paneer⁶	Hausgemachter Käse mit Spinat nach Indischer Art	13,90
105. Karahi Paneer⁶	Hausgemachter Käse mit grünem Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet	13,90
106. Palak Aloo⁶	Kartoffeln mit Spinat nach Indischer Art	12,90
107. Aloo Gobi⁶	Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen in würziger Soße gebraten	12,90
108. Dal Curry (Kichererbsen)⁶	Kichererbsen mit Kartoffeln und Kokosmilch nach Ceylonesischer Art (scharf)	13,20
110. Vegetable Kofta^{6,14,15}	Gemüsebällchen mit Nüssen, Kokos und Sahnecurry	13,40
111. Vegetable Jalfrazie⁶	Frisches Gemüse mit Zwiebeln und Gewürzen	12,90
112. Bharta⁶	Auberginen im Tandoor Ofen gegrillt, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten nach Indischer Art gekocht	12,70
113. Dal Makhini⁶	Schwarze Linsen in cremiger Buttersauce mit Gewürzen zubereitet	13,20
114. Matter Paneer^{6,14,15}	Hausgemachter Käse mit Erbsen nach Indischer Art	13,10
115. Palak Matter⁶	Spinat mit Erbsen und Gewürzen nach Indischer Art gekocht	12,80
116. Paruppu Curry⁶	Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Schwarzem Pfeffer nach Ceylonesischer Art	12,80
117. Aloo Matter⁶	Kartoffeln mit Erbsen nach Indischer Art	12,90
118. Ceylonesisches Vendi Curry⁶	Okraschoten mit Kartoffeln, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)	13,40
119. Palak Kofta^{6,8}	Gemüsebällchen mit Spinat	13,40
120. Dal Tarka	Gelbe Linsen mit Knoblauch, Chili, Korianderblätter und Gewürzen	12,90
121. Paneer Masala⁶	Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen zubereitet	13,90
123. Channa Masala⁶	Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika nach Indischer Art	13,90

BEILAGEN



129. Kheera Raita ⁶ Joghurt mit Gurken	3,40
130. Aloo Raita ⁶ Würzige Kartoffeln in Joghurt	3,40
131. Mixed Raita ⁶ Gewürzte Zwiebeln, Tomaten und Gurken in Joghurt	3,50

Vegetarische Beilagen (Werden nur mit den Hauptgerichten serviert)

Bestellen Sie typisch Indische Linsen, Gemüse oder Spinat als kleine Beilage zu Ihrem Hauptgericht!

Sprechen Sie uns an - wir beraten Sie gerne, welche Beilage optimal zu Ihrem gewählten Hauptgericht passt!

INDISCHES HAUSGEMACHTES FLADENBROT



(Fladenbrot als Vorspeise bitte extra bestellen)

136. Naan ^{1,6,9} Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken	3,30
137. Butter Naan ^{1,6,9} Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter im Tandoor gebacken	3,90
138. Garlic Naan ^{1,6,9} Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch verfeinert im Tandoor gebacken	3,90
139. Roti ⁶ Aus Vollkornmehl im Tandoor ausgebacken	2,90
140. Pahratha ^{1,6,9} Aus Weizenmehl ausgebacken	3,40
141. Aloo Pahratha ^{1,6,9} Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffeln gefüllt und ausgebacken	3,90
142. Cheese Naan ^{1,6,9} Aus Weizenmehl mit Käse gefüllt und ausgebacken	3,90
143. Chili Naan ^{1,6,9} Weizenmehl mit grüner Chili ausgebacken	3,60
144. Kokos Naan ^{1,6,9} Weizenmehl mit Kokosraspeln ausgebacken	3,90
146. Piswari Naan ^{1,6,8,9} Fladenbrot aus Weizenmehl mit Käse, Sultaninen und Kokosraspeln im Tandoor gebacken (süß)	3,90
147. Onion Naan ^{1,6,9} Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken mit Zwiebeln	3,90
148. Vegetable Naan ^{1,6,9} Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken mit verschiedenen Gemüsen	3,90

VEGANE SUPPEN



383. Tomato Soup ¹ Tomatensuppe	4,30
384. Rasam Soup Pfeffer, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Rote Chili, Tamarindensaft nach Ceylonesischer Art (scharf)	4,40
385. Ceylonesische Currysoup mit Zitrone und Reis (scharf)	4,30

VEGANE VORSPEISEN



(Fladenbrot als Vorspeise bitte extra bestellen)

386. Pakora Gebackene Gemüsebällchen mit Kichererbsenmehl	6,60
387. Onion Bahaj ¹ Zwiebelringe im Kichererbsenteig ausgebacken	6,40
388. Ceylonesische Vadai Frittierte Linsen mit Curryblätter, Zwiebeln und Chili gewürzt	5,90
389. Samosa ¹ (gefüllte dreieckige Pasteten) Kartoffeln und Erbsen	6,60
390. Ganesha Vegan Plate ¹ (2 Personen) Zusammenstellung aus Pakora, Onion Bahaj und Samosa ¹	12,90

VEGANE SPEZIALITÄTEN



serviert mit Basmati Reis

400. Ceylonesisches Kathiri Curry Auberginen mit Kartoffeln und Tomaten, Chili, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)	13,90
401. Palak Aloo Kartoffeln mit Spinat nach Indischer Art	13,90
402. Dal Curry Kichererbsen mit Kartoffeln und Kokosmilch nach Ceylonesischer Art (scharf)	13,90
403. Vegetable Jalfrazie verschiedene frische Gemüse mit auserlesenen Gewürzen zubereitet	13,90
404. Palak Matter Spinat mit Erbsen und Gewürzen nach Indischer Art gekocht	13,80
405. Paruppu Curry Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Schwarzem Pfeffer nach Ceylonesischer Art	13,80
406. Ceylonesisches Vendi Curry Okraschoten mit Kartoffeln, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)	12,90
407. Dal Tarka Gelbe Linsen mit Knoblauch, Chili, Korianderblätter und Gewürzen	12,90
411. Roti Aus Vollkornmehl im Tandoor ausgebacken	2,80

Alle Speisen können Sie nach Ihrem Wunsch mittelscharf oder scharf bestellen

Alle Preise in Euro

NACHSPEISEN - DESSERT



- | | |
|--|------|
| 260. Mangoeis ^{6,14,15} | 5,40 |
| Serviert mit Mango Püree und Mandeln | |
| 261. Kokosnusseis ^{6,14,15} | 5,40 |
| Serviert mit Mango Püree und Kokosraspeln | |
| 262. Kulfi ^{6,8,14,15} | 5,60 |
| Hausgemachtes Eis mit Kardamom, Mandeln und Kokosraspeln | |
| 263. Firni ^{6,8,14,15} | 5,40 |
| Indischer Reispudding mit Milch, Kardamom und Safran | |
| 264. Mango Cream ^{6,8,14,15} | 5,40 |
| Mit Mandeln, Sahne und Kokosraspeln | |



Servivorschlag



Servivorschlag

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



	0,2 l	0,33l	0,4 l
Pepsi Cola Light ^{1,2,6,7}	-	3,60	-
Pepsi Cola ^{1,2} (vom Fass)	2,90	-	3,90
Mirinda ^{1,3}	2,90	-	3,90
Spezi ^{1,2,3}	2,90	-	3,90
Sprite	2,90	-	3,90
Bitter Lemon (Schweppes) ^{5,7}	3,30	-	-
Ginger Ale (Schweppes) ^{1,5}	3,30	-	-
Wild Berry (Schweppes) ^{1,5}	3,30	-	-
Elephant Bay (Eistee) ^{5,7}	-	3,90	-

SÄFTE



	0,2 l	0,4 l
Maracujasaft ^{3,5} , Vaihinger (Nektar)	3,10 €	4,30
Johannisbeersaft ⁵ , Vaihinger (Nektar)	3,10 €	4,30
Apfelsaft ³ , Vaihinger	2,90 €	3,90
Orangensaft, Vaihinger	2,90 €	3,90
Mangofruchtsaft-Getränk ^{1,3}	3,20 €	4,40
Guavefruchtsaft-Getränk ^{1,3}	3,20 €	4,30
Litschifruchtsaft-Getränk ³	3,20 €	4,30
Alle Säfte auch als Schorle ^{3,5}	3,10 €	4,10

MINERALWASSER



		0,5 l	0,7 l
Teinacher Mineralwasser Medium	-	3,90	-
Teinacher Stilles Wasser	-	3,90	5,40
Teinacher Mineralwasser Classic	-	-	5,40

INDISCHE JOGHURT-GETRÄNKE



	0,2 l	0,4 l
Salziges Lassi ⁸	3,10	3,90
Mango Lassi ^{1,8}	3,10	3,90
Kokosnuss Lassi ⁸	3,10	3,90

BIERE



210. Dinkelacker Privat vom Fass	0,3 l	3,20
211. Dinkelacker Privat vom Fass	0,5 l	4,40
212. Dinkelacker CD Pils vom Fass	0,3 l	3,20
213. Dinkelacker CD Pils vom Fass	0,4 l	4,30
214. Sanwald Hefeweizen Hell	0,5 l	4,40
215. Sanwald Hefeweizen Dunkel	0,5 l	4,20
216. Sanwald Kristall Weizen	0,5 l	4,20
217. Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,20
218. Dinkelacker Alkoholfrei	0,3 l	3,60
219. Radler	0,3 l	3,30
220. Radler	0,5 l	4,20
221. Cola ^{1,2} Weizen	0,3 l	3,20
222. Cola ^{1,2} Weizen	0,5 l	4,20
223. Diesel ^{1,2}	0,3 l	3,20
224. Diesel ^{1,2}	0,5 l	4,20

INDISCHES BIER



King Fisher	0,33 l	3,90
Namaste	0,33 l	3,90

SEKT



324. Champagner (Veuve Clicquot)	1 Flasche	59,90
325. Prosecco (Spum.Berth.Brut) Trocken	1 Flasche	23,80
326. Prosecco	0,1 l	4,40

WARME GETRÄNKE



301. Ceylonesischer Schwarzer Tee	2,80
302. Grüner Tee	2,80
303. Fenchel Tee	2,80
304. Pfefferminz Tee	2,80
305. Kamillen Tee	2,80
306. Ingwer Tee	2,80
308. Kännchen Gewürz-Chai ⁸ (mit Milch, Ingwer, Kardamom)	3,70
309. Tasse Kaffee ²	3,20
310. Espresso ²	2,90
311. Doppelter Espresso ²	3,20
312. Cappuccino ^{2,8}	3,90
313. Latte Macchiato ^{2,8}	3,90

WHISKEY



	0,2 cl	0,4 cl
230. Johnnie Walker (Black Label) ¹	3,90	6,80
231. Johnnie Walker (Red Label) ¹	3,50	6,50
231. Chivas Regal ¹	3,90	6,80
232. Jack Daniels	3,50	6,50
233. Balentine	3,50	6,50

COGNAC (BRANNTWEIN)



236. Remy Martin V.S.O.P	0,2 cl	3,50
237. Hennessy V.S.	0,2 cl	3,20
238. Metaxa	0,2 cl	2,90

INDISCHE SPIRITUOSEN



241. Ceylon Arrak aus der Kokosblüte	2 cl	2,90
242. Mangoschnaps	2 cl	2,90
243. Mangolikör	2 cl	2,90
244. Old Monk - Rum	2 cl	2,90

SPIRITUOSEN



247. Ouzo	2 cl	2,70
248. Kirschwasser	2 cl	2,70
249. Obstler	2 cl	2,70
250. Jägermeister	2 cl	2,70
251. Ramazotti	2 cl	2,70
252. Absolut Vodka	2 cl	2,70
253. Havana Club Rum El Ron de Cuba	2 cl	2,70
254. Tequila (Sierra) weiß	2 cl	2,70
255. Tequila (Sierra) gold	2 cl	2,70
256. Bacardi Rum Carta Blanca	2 cl	2,70
257. Gordon's Gin	2 cl	2,90

OFFENE WEISSWEINE



Baden Württemberg

- 350.** Heilbronner Staufenberg Riesling Qba 0,25 l 5,70
Fruchtig, mit pikanter Säure (trocken)

Indien

- 351.** Sula 0,25 l 5,90
Der Nordindische (Mumbai) Wein ist fruchtig und aromatisch im Geschmack (trocken)

Italien

- 352.** Soave Classico (Ca Saletti) - V.Q.P.R.D 0,25 l 5,70
Dieser trockene Weißwein ist nach dem gleichnamigen Italienischen Ort Soave, östlich von Verona, Venetien benannt. Er ist säurearm und hat ein samtig-sanftes Aroma

Spanien

- 353.** Torres Vina Sol - Penedès DO 0,25 l 6,40
Weinbaugebiet ist Katalonien, Spanien (Weingut Miguel). Trockener, delikater und frischer Weißwein; besticht durch saftig frische Aromen wie Melone und Limette

OFFENE ROTWEINE



Baden Württemberg

- 355.** Haberschlechter Dachsberg Trollinger mit Lemberger Qba 0,25 l 5,70
Die Weingärtner aus Brackenheim sind mit Erzeugern aus Neipperg, Haberschlacht, Meimsheim und Botenheim in einer Genossenschaft vereinigt (trocken)

Frankreich

- 356.** Grand Vin de Bordeaux 0,25 l 5,70
Zarter, ausgewogener, kräftiger Wein (trocken). Weinbaugebiet Bordeaux, Südwestfrankreich

Spanien

- 357.** Banda Azul (Paternina) 0,25 l 6,10
Der Spanische Wein ist trocken, kraftvoll, eleganter Geschmack (aus La Riola)

Indien

- 358.** Sula 0,25 l 6,20
Der Nordindische (aus Mumbai) Wein ist fruchtig und aromatisch im Geschmack (trocken)

OFFENE ROTWEINE



Südafrika

- 359.** Nederburg Foundation Merlot 0,25 l 5,70
Dieser trockene Rotwein ist eine südafrikanische Spezialität mit pikant-fruchtigen Aromen. Passt zu würzigen Lamm- und Rindgerichten

Australien

- 360.** Lindeman's Bin 50 Shiraz 0,25 l 5,90
Der trockene Rotwein aus dem Weinbaugebiet Südost-Australien ist würzig. Ausgewogene Gerbsäure, passt hervorragend zu kräftigen Speisen wie dunklem Fleisch und Käse

Italien

- 361.** Chianti Classico - Le Ginestre D.O.C.G 0,25 l 5,90
aus der Toskana (trocken). Füllig am Gaumen, mit feinen Tanninen, weich und samtig; pass gut zu Gegrilltem und dunklen Fleischgerichten

OFFENE ROSEWEINE



Italien

- 362.** Rose - Bardolino Chiaretto Classico D.O.C 0,25 l 5,60
Der Italienische Wein ist trocken weich, fruchtig, frisch (aus Bardolino, Lazise und Affi)

Indien

- 363.** Sula 0,25 l 5,90
Der Nordindische (Mumbai) Wein ist trocken, weich, fruchtig, frisch
- Weinschorle Rot/Weiß/Rose 0,25 l 3,90
- Offene Weinsorte Rot/Weiß/Rose 0,1 l 3,00

WEISSWEIN FLASCHE



Baden Württemberg

- 365.** Heilbronner Staufenberg Riesling Qba 1,00 l 16,90
Fruchtig, mit pikanter Säure (trocken)
-

Indien

- 366.** Sula 0,75 l 16,90
Der Nordindische (Mumbai) Wein ist fruchtig & aromatisch im Geschmack (trocken)
-

Italien

- 367.** Soave Classico (Ca Saletti) - V.Q.P.R.D 0,75 l 15,90
Dieser trockene Weißwein ist nach dem gleichnamigen Italienischen Ort Soave östlich von Verona, Venetien benannt. Er ist säurearm und hat ein samtig-sanftes Aroma
-

Spanien

- 368.** Torres Vina Sol - Penedès DO 0,75 l 18,90
Weinbaugebiet ist Katalonien, Spanien (Weingut Miguel). Trockener, delikater und frischer Weißwein; besticht durch saftig frische Aromen wie Melone und Limette - passend zu Vorspeisen, Fisch und Reisgerichten
-

ROTWEIN FLASCHE



Frankreich

- 370.** Grand Vin De Bordeaux/Appellation Bordeaux Contröée 0,75 l 18,90
Zarter, ausgewogener, kräftiger Wein (trocken). Weinbaugebiet Bordeaux, Südwestfrankreich
-

Baden Württemberg

- 371.** Haberschlachter Dachsberg Trollinger mit Lemberger Qba 1,00 l 16,90
Die Weingärtner aus Brackenheim sind mit Erzeugern aus Neipperg, Haberschlacht, Meimsheim und Botenheim in einer Genossenschaft vereinigt (trocken)
-

Italien

- 372.** Chianti Classico - Le Ginestre D.O.C.G 0,75 l 18,90
aus der Toskana (trocken). Füllig am Gaumen, mit feinen Tanninen, weich und samtig; pass gut zu Ge grilltem und dunklen Fleischgerichten
-

Spanien

- 373.** Banda Azul (Paternina) 0,75 l 18,90
Der Spanische Wein ist trocken, kraftvoll, eleganter Geschmack (aus La Riola)
-

ROTWEIN FLASCHE



Indien

- 374. Sula** 0,75 l 18,90
Der Nordindische (Mumbai) Wein ist fruchtig & aromatisch im Geschmack (trocken)

Südafrika

- 375. Nederburg Foundation Merlot** 0,75 l 18,90
Dieser trockene Rotwein ist eine südafrikanische Spezialität mit pikant-fruchtigen Aromen. Passt zu würzigen Lamm- und Rindgerichten

Australien

- 376. Lindeman's Bin 50 Shiraz** 0,75 l 18,90
Der trockene Rotwein aus dem Weinbaugebiet Südost-Australien ist würzig. Ausgewogene Gerbsäure, passt hervorragend zu kräftigen Speisen wie dunklem Fleisch und Käse

ROSEWEIN FLASCHE



Italien

- 377. Rose - Bardolino Chiaretto Classico D.O.C** 0,75 l 18,90
Der Italienische Wein ist trocken, weich, fruchtig, frisch (aus Bordolino, Lazise und Affi)

Indien

- 378. Sula** 0,75 l 18,90
Der Nordindische (Mumbai) Wein ist trocken, weich, fruchtig, frisch Aromen. Passt zu würzigen Lamm- und Rindgerichten



Serviervorschlag

