



Ganesha Restaurant

mit asiatischer Atmosphäre
Indische und ceylonische Spezialitäten
und Tandoori Holzkohle Grill

Lembergstr. 19 • 70186 Stuttgart-Ost
(Ecke Wagenburgstraße)

Tel.: 0711 / 4687981 über 21 Jahre

www.Ganesha.de
ganesharestaurant@hotmail.com

Speisekarte zum Selbstabholen
und Liefern



ganesharestaurant_stuttgart



**SCHNELLE BESTELLUNG ÜBER
WHATS APP**

**UNTER 0152 12856567
UNSER EIGENER LIEFERSERVICE**

**spart Zeit und Geld!
Mindestbestellwert 15,00 €
in Stuttgart Ost**

**Stuttgart Süd, West und Nord
ab 20,00 €
Weitere Orte auf Anfrage**

MITTAGSANGEBOTE auf der Rückseite

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag .. 11.30 - 14.30 und 17.30 - 22.30 Uhr
Sonn- und Feiertage 12.00 - 22.30 Uhr
Lieferung 11.30 - 14.00 und 17.30 - 22.00 Uhr • Kein Ruhetag

WIR BEDANKEN UNS FÜR IHRE BESTELLUNG UND
WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN AP LP

Alle mit Basmati-Reis, dekoriert mit frischem Koriander

100	Ceylonisches Kathiri Curry ⁶ (scharf) Auberginen, Kartoffeln, Tomaten, Chili, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch und Curryblätter nach ceylonischer Art	10,80	11,80
101	Bhindi Masala ⁶ Okraschoten mit Zwiebeln und Paprika nach indischer Art	11,90	12,90
102	Shahi Paneer ⁶ hausgemachter Käse mit leckerer Currysoße	10,80	11,80
103	Aloo Bengen ⁶ gebratene Aubergine und Paprika mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten	10,30	11,30
104	Palak Paneer ⁶ hausgemachter Käse mit Spinat nach indischer Art	10,80	11,80
105	Karahi Paneer ⁶ hausgemachter Käse mit grünem Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch	11,30	12,30
106	Palak Aloo ⁶ Kartoffeln mit Spinat nach indischer Art	10,30	11,30
107	Aloo Gobi ⁶ gebratener Blumenkohl, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, feinen Gewürzen in würziger Soße	10,30	11,30
108	Dal Curry ⁶ (scharf) Kichererbsen mit Kartoffeln und Kokosmilch nach ceylonischer Art	10,30	11,30
109	Cheese Chili ^{1,6,9,18} (scharf) paniertes hausgemachter Käse mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer	11,30	12,30
110	Vegetable Kofta ^{6,14,15} Gemüsebällchen mit Nüssen, Kokos und Sahnecurry	11,30	12,30
111	Vegetable Jalfrezi ⁶ frisches Gemüse mit Zwiebeln und Gewürzen	10,60	11,60
112	Bharta ⁶ Auberginen im Tandoor-Ofen gegrillt, püriert mit Zwiebeln und Tomaten nach ind. Art gekocht	10,50	11,50
113	Dal Makhni ⁶ schwarze Linsen in cremiger Buttersoße und Gewürzen	10,30	11,30
114	Matter Paneer ^{6,14,15} hausgemachter Käse mit Erbsen nach indischer Art	10,40	11,40
115	Palak Matter ⁶ Spinat mit Erbsen und Gewürzen nach indischer Art	10,30	11,30
116	Paruppu Curry ⁶ gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und schwarzem Pfeffer nach ceylonischer Art	10,20	11,20
117	Aloo Matter ⁶ Kartoffeln mit Erbsen nach ind. Art	10,30	11,30
118	Ceylonisches Vendi Curry (scharf) Okraschoten mit Kartoffeln, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch und Curryblätter nach ceyloni. Art	10,90	11,90
119	Palak Kofta ^{6,8} Gemüsebällchen mit Spinat	11,40	12,40
120	Dal Tarka gelbe Linsen mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Tomaten, Korianderblätter und Gewürzen	11,40	12,40
121	Paneer Masala ⁶ hausgemachter Käse, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen	11,40	12,40
123	Channa Masala ⁶ Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika nach indischer Art	11,40	12,40

BEILAGEN AP LP

129	Kheera Raita ⁶ Joghurt mit Gurken	3,40	3,90
130	Aloo Raita ⁶ Würzige Kartoffeln in Joghurt	3,40	3,90
131	Mixed Raita ⁶ gewürzte Zwiebeln, Tomaten und Gurken in Joghurt	3,40	3,90

INDISCHES HAUSGEMACHTES FLADENBROT¹ (1 GETREIDEPRODUKT GLUTENHALTIG) AP LP

136	Naan ^{1,6,9} Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoori gebacken	2,60	3,10
137	Butter Naan ^{1,6,9} Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter im Tandoori gebacken	3,40	3,90
138	Garlic Naan ^{1,6} Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch verfeinert im Tandoori gebacken	3,40	3,90
139	Roti ^{1,6} aus Vollkornmehl im Tandoori ausgebacken	2,50	2,90
140	Pahratha ^{1,6,9} aus Weizenmehl im Tandoori ausgebacken	2,90	3,40

141	Aloo Pahratha ^{1,6,9} Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffeln gefüllt und ausgebacken	3,40	3,90
142	Cheese Naan ^{1,6,9} aus Weizenmehl mit Käse gefüllt und ausgebacken	3,40	3,90
143	Chili Naan ^{1,6} Weizenmehl mit grünem Chili ausgebacken	2,90	3,40
144	Kokos Naan ^{1,6,9} Weizenmehl mit Kokosraspeln ausgebacken	2,90	3,40
146	Piswari Naan ^{1,6,8,9} Fladenbrot aus Weizenmehl mit Käse, Sultaninen und Kokosraspeln im Tandoori gebacken (süß)	3,40	3,90
147	Onion Naan ^{1,6,9} Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoori gebacken mit Zwiebeln	3,40	3,90
148	Vegetable Naan ^{1,6,9} Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoori gebacken mit verschiedenem Gemüse	3,60	4,10

NACHTISCH / DESSERT

263	Firni ^{6,8,14,15} Indischer Reispudding mit Milch, Kardamom und Safran	4,40	4,90
264	Mango Cream ^{6,8,14,15} mit Mandeln, Sahne und Kokosraspeln	5,10	5,60

VEGANE GERICHTE

Vegane Suppen		AP	LP
383	Tomato Soup Tomatensuppe	3,70	3,90
384	Rasam Soup scharf Pfeffer, Koriander, Ingwer, Knoblauch, roter Chili, Tamarindensaft nach ceylonischer Art	3,70	3,90
385	Ceylonische Curry Soup scharf mit Zitrone und Reis	3,70	3,90
Vegane Vorspeisen mit frischem Koriander (Fladenbrot als Vorspeise bitte extra bestellen)		AP	LP
386	Pakora Gebackene Gemüsebällchen mit Kichererbsen	5,10	6,10
387	Onion Bahaj ¹ Zwiebelringe im Kichererbsenteig ausgebacken	5,10	6,50
388	Ceylonische Vadai Frittierte Linsen mit Curryblätter, Zwiebeln und Curry gewürzt	5,10	6,10
389	Samosa ¹ gefüllte dreieckige Pastete mit Kartoffeln und Erbsen	5,10	6,10
390	Ganesha Veganer Plate ⁶ für 2 Personen Zusammenstellung aus Pakora, Onion Bahaj und Samosa ¹	9,90	10,90

Vegane Spezialitäten		AP	LP
Alle mit Basmati-Reis, dekoriert mit frischem Koriander			
400	Ceylonisches Kathiri Curry (scharf) Auberginen, Kartoffeln, Tomaten, Chili, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch und Curryblätter nach ceylonischer Art	11,30	12,30
401	Palak Aloo Kartoffeln mit Spinat nach ind. Art	11,30	12,30
402	Dal Curry (scharf) Kichererbsen mit Kartoffeln und Kokosmilch nach ceylonischer Art	11,60	12,60
403	Vegetable Jalfrezi verschiedenes frisches Gemüse mit Gewürzen	11,30	12,30
404	Palak Matter Spinat mit Erbsen und Gewürzen nach indischer Art	10,90	11,90
405	Paruppu Curry gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, schwarzem Pfeffer nach ceylonischer Art	10,80	11,80
406	Ceylonisches Vendi Curry (scharf) Okraschoten mit Kartoffeln, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch und Curryblätter nach ceylonischer Art	11,40	12,40
407	Dal Tarka gelbe Linsen mit Knoblauch, Chili, Korianderblättern, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	11,30	12,30
411	Roti aus Vollkornmehl ¹ im Tandoori ausgebacken	2,50	2,90

INDISCHE JOGHURT-GETRÄNKE Preis

198	Mango Lassi ⁶	0,5 l	3,50
199	Kokosnuss Lassi ⁶	0,5 l	3,50
200	Lassi ⁶ salzig	0,5 l	3,50

Andere Getränkesorten auf Anfrage!

MITTAGSANGEBOTE alle mit Basmati Reis und einem Beilagensalat

Mittagskarte von Montag bis Freitag, außer an Feiertagen,
von 11.30 bis 14.30 Uhr

	AP	LP
M1	Chicken Sagwala ⁶ Hühnerfleisch mit Spinat nach indischer Art	7,40 8,90
M2	Butter Chicken ^{6,14,15} Hühnerfleisch in spezieller Currysoße mit Sahne und Gewürzen	7,40 8,90
M3	Chicken Korma ^{6,14,15} Hühnerfleisch mit Mandeln, Kokosnuss, Kardamom und Sahne	7,40 8,90
M4	Ceylonisches Chicken Curry ⁶ , scharf Hühnerfleisch mit rotem Chili, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter nach ceylonischer Art	7,40 8,90
M5	Chicken Jalfrezi ⁶ klein geschnittenes Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse	7,40 8,90
M6	Rind Karahi ⁶ Rindfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürze nach indischer Art	8,40 9,90
M7	Mutton Sagwala ⁶ Lammfleischstücke mit Spinat und verschiedenen Gewürzen nach indischer Art	8,90 10,40
M8	Rind Curry ⁶ scharf Rindfleisch mit rotem Chili, Kokosmilch, Tomatenpüree, Ingwer und typischen Gewürzen	8,40 9,90
M9	Lamm Korma ^{6,14,15} Lammfleischstücke mit Mandeln, Kokosmilch, Kardamom mit Sahne verfeinert	8,90 10,40

Fisch Spezialitäten AP LP

M10	Fisch Makhni ^{6,14,15} Rotbarschfilet in spezieller Currysoße, Sahne und Gewürzen	8,90	10,40
M11	Fisch Lababdar ⁶ Rotbarschfilet mit Tomaten, Paprika und Gewürzen nach indischer Art	8,90	10,40
M12	Ceylonisches Fischcurry ⁶ scharf Rotbarschfilet mit rotem Chili, Tamarindensaft und Kokosmilch nach ceylonischer Art	8,90	10,40

Vegetarische Gerichte AP LP

Alle mit Basmati-Reis und einem Beilagensalat

M13	Aloo Matter ⁶ Kartoffeln mit Erbsen nach ind. Art	6,90	7,90
M14	Shahi Paneer ^{6,14,15} hausgemachter Käse in auserlesener Currysoße	7,40	7,90
M15	Palak Paneer ⁶ hausgemachter Käse mit Spinat	7,40	8,90
M16	Ceylonisches Kathiri Curry scharf ⁶ Auberginen, Kartoffeln, Tomaten, Chili, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch, Curryblätter nach ceylonischer Art	7,10	8,50
M17	Aloo Bengen ⁶ gebratene Auberginen, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	6,90	8,40
M18	Palak Aloo ⁶ Kartoffeln mit Spinat nach indischer Art	6,90	8,40
M19	Paruppu Curry ⁶ gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und schwarzem Pfeffer nach ceylonischer Art	6,90	8,40
M20	Dal Curry scharf ⁶ Kichererbsen, Kartoffeln, Kokosmilch nach ceylonischer Art	7,10	8,50

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

1 = Getreideprodukte (Glutenhaltig) • 2 = Fisch • 3 = Krebstiere • 4 = Schwefeldioxid und Sulfite • 5 = Sellerie
• 6 = Milch und Lactose • 7 = Sesam • 8 = Schalenfrüchte • 9 = Eier • 10 = Lupinen • 11 = Senf • 12 = Soja
• 13 = Weichtiere • 14 = Mandeln • 15 = Kokosnussraspeln • 16 = Farbstoff • 17 = Antioxidationsmittel
• 18 = Meisstärke

Weitere Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.