

# Vorspeise

## indische Suppen



- |                                  |                    |        |
|----------------------------------|--------------------|--------|
| 1. Dal Shorba                    | Linsensuppe        | 6,00 € |
| 2. Sabzi Shorba                  | Gemüsesuppe        | 6,00 € |
| 3. Chicken Shorba                | Hühnerfleischsuppe | 6,50 € |
| 4. Tomaten Shorba                | Tomatensuppe       | 6,00 € |
| 5. Shrimps Shorba <sup>3,B</sup> | mit Garnelen       | 7,00 € |



## Pakora Gerichte in Kichererbsenmehl frittiert <sup>A,G,C</sup>

- |                                |  |         |
|--------------------------------|--|---------|
| 10. Vegetarische Samosa        | frittierte Pastete, gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen | 7,50 €  |
| 11. Paneer Pakora              | hausgemachter indischer Rahmkäse frittiert                   | 5,50 €  |
| 12. Chicken Pakora             | Hähnchenbrustfilet frittiert                                 | 6,50 €  |
| 13. Fisch Pakora <sup>D</sup>  | Fischfilet frittiert   | 6,50 €  |
| 14. Jhinga Pakora <sup>B</sup> | Garnelen frittiert   | 9,50 €  |
| 15. Vegetarisch Pakora Mix     | frittiertes Mix Gemüse für 2. Persoen                        | 11,00 € |
| 16. Mix Ganesha (alles)        | Gemischte Pakora mit kleinem Salat für 2 Pers.               | 13,00 € |

**DIPS**

Tamarind  
süß sauer Sauce

Minze  
in Joghurt

Chili Sauce  


**DIPS**

**GHEE**  
indische Form  
von Butterreinfett

## Salate

- |                                   |   |         |
|-----------------------------------|---|---------|
| 20. Prawn Salat <sup>B</sup>      | indischer Salat mit 5 gegrillten Tiger-Riesengarnelen und Dressing          | 15,00 € |
| 21. Ganescha Salat <sup>6,G</sup> | gemischter Salat mit Paprika, Peperoni, Käse, Oliven und Hähnchenfleisch    | 13,00 € |
| 22. Chicken Salat <sup>G</sup>    | zartes Hähnchenbrustfilet Tandoori mit Masalasaucе                          | 13,00 € |
| 23. Chicken Paneer <sup>G</sup>   | gemischter Salat mit hausgemachter indischem Rahmkäse und Salatdressing     | 13,00 € |
| 24. Gemischter Salat <sup>G</sup> | Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Möhren und hausgemachtem Salatdressing | 9,00 €  |



## Tandoori Brot

 frisch gebackenes indisches Brot <sup>A,C,G</sup>

- |                    |   |        |
|--------------------|---|--------|
| 29. Onion Naan     | mit Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern                  | 4,00 € |
| 30. Garlic Naan    | mit Knoblauch und indischen Kräutern                  | 3,50 € |
| 31. Aloo Prantha   | in Butter gebraten, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln  | 5,00 € |
| 32. Peshawari Naan | gefüllt mit Rahmkäse, Rosinen, Kokosraspeln und Honig | 7,00 € |
| 33. Roti           | Vollkorn mit Kräutern                                 | 2,50 € |
| 34. Naan           | Hefebrot mit Kräutern                                 | 3,00 € |
| 35. Butter Naan    | Hefeteigbrot gefüllt mit Butter                       | 3,50 € |
| 36. Bathura Kulcha | frittiertes Hefeteigbrot                              | 3,50 € |
| 37. Paneer Kulcha  | gefüllt mit Rahmkäse                                  | 7,00 € |



### MASALA-SAUCE

indische Gewürzmischung  
Geheimrezept u.a. Kurkuma,  
Ingwer, Knoblauch, Zimt,  
Muskat, Kümmel, Chili

## Vegetarische Spezialitäten

### Beilage Basmati Reis

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 39. Aloo Bengen<br>Mircha <sup>G</sup>  | Kartoffeln, Aubergine und Paprika<br>in Currysauce                       | 14,00 € |
| 40. Aloo Ghobi<br>Masala <sup>G</sup>   | Kartoffeln und Blumenkohl mit Joghurt &<br>exotischen Kräutern mariniert | 13,00 € |
| 41. Palak Kofta <sup>G</sup>  | panierter Käse mit Kartoffel, Mandelsauce, Spinat                        | 14,00 € |
| 42. Shahi Bhengan <sup>H,G</sup>  | gefüllte Aubergine mit Rahmkäse und Mandelsauce                          | 14,00 € |
| 43. Dal Makhni <sup>H</sup>   | schwarze Linsen in Butter gebraten                                       | 13,00 € |
| 44. Dal Ganesha <sup>H</sup>  | nordindische Linsen mit Knoblauch, Kreuzkümmel                           | 13,00 € |
| 45. Chana Masala <sup>H,G</sup>   | Kichererbsen in Currysauce   | 13,00 € |
| <u>PANEER <sup>G</sup> (hausgemachter indischer Rahmkäse)</u>   |  |         |
| 46. Chilli Paneer          | Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Chillisauce                           | 14,00 € |
| 47. Krahi Paneer <sup>G</sup>   | Rahmkäse mit frischem Gemüse in einer Currysauce                         | 15,00 € |
| 48. Matar Paneer <sup>G,H</sup>   | Rahmkäse mit grünen Erbsen in Currysauce                                 | 14,00 € |
| 49. Saag Paneer <sup>G</sup>  | Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln u. exotischen Gewürzen                     | 14,00 € |
| 50. Sahi Paneer <sup>G,E,H</sup>  | Rahmkäse mit Mandeln, Cashewkernen in Sahnesauce                         | 14,00 € |
| 51. Malai Kofta <sup>H,E</sup>  | Rahmkäse paniniert mit Kartoffel in Mandelsauce                          | 14,00 € |
| 52. Mix Subji <sup>G</sup>  | Rahmkäse mit gemischten Gemüse in Currysauce                             | 14,00 € |
| 53. Navratan Korma<br>Paneer <sup>G,H,E</sup>   | Rahmkäse mit cremigen Kormasauce, Mandeln<br>und Cashewkernen            | 14,00 € |
| 54. Jalfrezi <sup>G</sup>  | Rahmkäse mit gemischten Gemüse   | 15,00 € |



## VINDALOO

mittelscharf bis sehr scharf  
mit Ingwer, Chilischoten,  
Nelken, Piment, Tomarind,  
Zimt, Koriander, Kurkuma

## Chicken Beilage Basmati Reis

- |  |  |         |
|--|--|---------|
| 55. Chicken Curry <sup>G</sup>   | zartes Hühnchenfleisch in Currysauce   | 14,50 € |
| 56. Chicken Korma <sup>G,H</sup>   | zartes Hähnchenfleisch mit Früchten, Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, in cremigen Kormasauce                                  | 15,00 € |
| 57. Chicken Mango <sup>G</sup>   | zartes Hühnchenfleisch in Mangosauce   | 15,00 € |
| 58. Tikka Masala <sup>G</sup>  | mariniertes Hühnerfleisch in Masala Soße   | 15,00 € |
| 59. Butter Chicken <sup>A,G</sup>  | saftige Tandoori Hähnchenstücke in cremiger Tomaten Sahne Sauce  | 15,00 € |
| 60. Chicken Saag <sup>G</sup>  | eine kombination aus eingelegtem Hähnchenbrustfilet, mit Zwiebeln, Tomaten, Spinat, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen | 15,00 € |
| 61. Chicken Vindaloo  | zartes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch mit scharfer Vindaloo-Sauce                    | 15,00 € |
| 62. Chicken Krahi <sup>G</sup>   | zartes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch                                 | 16,00 € |
| 63. Murgh Neelgiri <sup>G</sup>  | Hähnchenbrustfilet mit Minze und Spinat u. Kokosmilch  | 15,00 € |
| 64. Chicken Chili     | Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebel, Chilisauce  | 15,00 € |

## Ente Beilage Basmati Reis

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 65. Ente Curry  | zartes Entenfleisch in Curry-Sauce  | 17,00 € |
| 66. Ente Masala <sup>G</sup>  | zartes Entenfleisch in Masala-Sauce ost indische Art  | 18,00 € |
| 67. Ente Vindaloo  | zartes Entenfleisch mit Kartoffeln, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch mit scharfer Vindaloo-Sauce | 18,00 € |
| 68. Ente Mango <sup>G</sup>   | zartes Entenfleisch in einer Mongo-Safran-Cashew-Sauce  | 18,00 € |
| 69. Ente Krahi <sup>G</sup>   | zartes Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch              | 18,50 € |
| 70. Ganesha spezial <sup>G</sup>  | Ente, Brokkoli, Champignon und Masalasauce  | 18,50 € |
| 71. Ente Korma <sup>G,H</sup>   | zartes Entenfleisch mit Früchten, Rosinen, Mandeln, Cashewkernen in cremiger Kormasauce             | 18,50 € |

 PIKANT

 SCHARF

 SEHR SCHARF

### KORMA

Fleisch, Gemüse geröstet mit  
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,  
Nelken, Kardamon, Koriander,  
Piment, Kümmel, Chili, Rosinen  
Kokosmilch und Mandeln

## Fisch<sup>D</sup> Beilage Basmati Reis

- |                                |   |         |
|--------------------------------|---|---------|
| 72. Fisch Curry <sup>G</sup>   | Fisch in Curry-Sauce  | 14,50 € |
| 73. Fisch Masala <sup>G</sup>  | Fisch in Masla-Sauce ost indische Art   | 16,50 € |
| 74. Fisch Krahi <sup>G</sup>   | Fisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch          | 18,00 € |
| 75. Krahi Prown <sup>B,G</sup> | Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch | 18,50 € |
| 76. Jhinga Mango <sup>G</sup>  | Garnelen mit Mangosauce   | 18,50 € |

## Lamm Beilage Basmati Reis

- |                                   |   |         |
|-----------------------------------|---|---------|
| 80. Lamm Curry <sup>G</sup>       | zarte Lammfleischstücken in Curry-Sauce   | 16,00 € |
| 81. Lamm Mango <sup>8,G</sup>     | saftige Lammb Bruststreifen mit Mango-Curry-Sauce   | 16,50 € |
| 82. Lamm Korma <sup>8,G,H,E</sup> | zarte Lammfleischstücken in einer milden Sahnesauce, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen           | 16,50 € |
| 83. Rogan Josh                    | zarte Lammfleischstücken in pikanter Rosan-Curry-Sauce  | 16,50 € |
| 84. Lamm Madras <sup>G</sup>      | Lammfleischstücke mit Kokosraspeln nach Süd-Indischer-Art   | 16,50 € |
| 85. Mutton Saag <sup>G</sup>      | eine Kombination aus eingelegtem Lammfleisch, mit Zwiebeln, Tomaten, Spinat, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen | 16,50 € |
| 86. Lamm Vindaloo                 | zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch mit scharfer Vindaloo-Sauce                    | 16,50 € |
| 87. Lamm Krahi <sup>G</sup>       | zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch in milder Curry-Sauce           | 18,00 € |
| 88. Mutton Keema <sup>G,H</sup>   | gehacktes Lammfleisch mit Erbsen und Curry  | 18,00 € |

## Reispfanne Basmati Reispfanne mit...

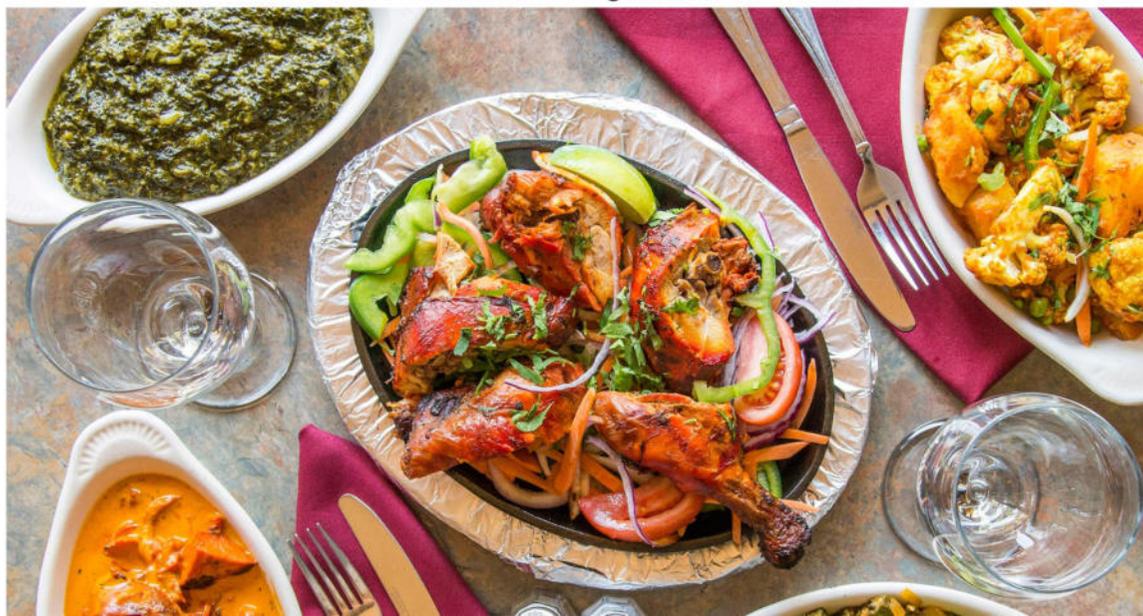
- |                                   |   |         |
|-----------------------------------|---|---------|
| 90. Biryani                       | gemischtes Gemüse   | 14,00 € |
| 91. Ghost Biryani <sup>H</sup>    | Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und gebratenem Lammfleisch   | 16,50 € |
| 92. Hyderabadi spezial            | Rosinen, frittierten Zwiebeln, Ingwer, gebr. Hühnchen, Lamm | 16,50 € |
| 93. Prowns <sup>B,H</sup> Biryani | Riesengarnelen und Mandeln                                  | 18,50 € |
| 94. Tikka Biryani                 | Hähnchenfleisch mariniert und gegrillt                      | 15,00 € |



# Grillplatte

## Beilage Basmati Reis

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 100. Vegetable Tandoori <sup>G</sup>        | hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt | 16,50 € |
| 101. Tandoori Chicken Tikka <sup>G</sup>    | Hähnchenbrustfilet mariniert Nordindischen Rezept   | 18,00 € |
| 102. Shahi Methi Malai Kabab <sup>H,G</sup> | Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Sahne, Cashewpastete, weißem Pfeffer, Kräuter u. Gewürzen                                  | 18,00 € |
| 103. Banjara Tikka Kabab <sup>G</sup>       | Hähnchenbrustfilet mariniert in einer Mischung von Minze, Koriander, Ingwer und Knoblauch   | 18,00 € |
| 104. Seekh Kabab <sup>G</sup>               | Gehacktes Lammfleisch, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, im Tandoori gegrillt  | 19,00 € |
| 105. Mutton Tikka <sup>G</sup>              | zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß  | 19,00 € |
| 106. Paneer Tikka <sup>G</sup>              | hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten im Tandoori knusprig gegrillt   | 16,50 € |
| 107. Prowns Tikka <sup>B,G</sup>            | Riesengarnelen mariniert in Joghurt knusprig gegrillt   | 23,00 € |
| 108. Fisch Tikka <sup>D,G</sup>             | Fischfilet in Joghurt mariniert, knusprig gegrillt  | 21,00 € |
| 109. Ganesha Platte <sup>G</sup>            | Zusammenstellung mit gegrilltem Lamm, Fisch, Hühnchen und Riesengarnelen  | 25,00 € |



## Thalis Single<sup>G</sup>

Verschiedene Gerichte auf einer Platte

120. Vegetable Thali	3 verschiedene Gemüse Gerichte mit Raita, Salat, Pappad und Basmati Reis	19,00 €
121. Spezial Thali	2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht mit Raita, Salat, Pappad und Basmati Reis	20,00 €
122. Fisch Thali	2 verschiedene Fischgerichte, 1 Gemüsegericht mit Raita, Salat, Pappad und Basmati Reis	21,00 €

## Beilagen

130. Raita <sup>G</sup>	indischer Joghurt mit gehackter Gurken	4,00 €
131. Achar	 eingelegte Mango´s indische Gewürze	1,50 €
132. Basmati Reis		2,50 €
133. Mango Chutney		3,50 €

## Dessert

140. Gulab. Jamun	frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup	6,00 €
141. Vanillieeis	mit Mangocreme	6,00 €
142. Phirni	indischer Milchreis mit Kokosflocken, Mandeln, Cardomon, Honig und Rosinen	6,00 €



## Kaffee

Kaffee	Tasse	3,00 €
Cappuccino	Tasse	3,50 €
Espresso		2,50 €
dopp. Espresso		3,50 €
Latte Macchiato	Glas	3,50 €
Indischer Tee	Kanne	3,00 €