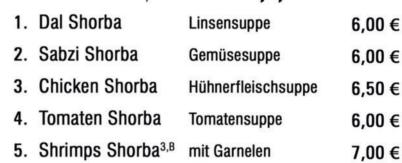


indische Suppen





Pakova Gerichte in Kichererbsenmehl frittiert A.G.C

10. Vegetarische Samosa	frittierte Pastete, gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen	8,00 €
11. Paneer Pakora	hausgemachter indischer Rahmkäse frittiert	6,50 €
12. Chicken Pakora	Hähnchenbrustfilet frittiert	7,00€
13. Fisch Pakora ^D	Fischfilet frittiert	7,00€
14. Jhinga Pakora ^B	Garnelen frittiert	10,00€
15. Vegetarisch Pakora Mix	frittiertes Mix Gemüse für 2. Persoen	12,00€

16. Mix Ganesha (alles) Gemischte Pakora mit kleinem Salat für 2 Pers. 14,00 €

DIPS

Tamarind süß sauer Sauce Minze in Joghurt

Chili Sauce

DIPS



Salate

20. F	Prown Salat ^B	indischer Salat mit 5 gegrillten Tiger-Riesengarnelen und Dressing	15,00 €
21. (Ganescha Salat ^{6,6}	gemischter Salat mit Paprika, Peperoni, Käse, Oliven und Hähnchenfleisch	14,00 €
22. (Chicken Salat ⁶	zartes Hähnchenbrustfilet Tandoori mit Masalasauce	14,00 €
23. (Chicken Paneer ^G	gemischter Salat mit hausgemachter indischem Rahmkäse und Salatdressing	14,00 €

24. Gemischter Salat ^G Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Möhren und hausgemachtem Salatdressing 9,00 €



Tanboori Brot frisch gebackenes indisches Brot A.C.G.



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	7,50 €
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	7,50€



VINDALOO mittelscharf bis sehr scharf mit Ingwer, Chilischoten. Nelken, Piment, Tomarind, Zimt, Koriander, Kurkuma Chicken **Beilage Basmati Reis** 55. Chicken Curry ^G 15,50 € zartes Hühnchenfleisch in Currysauce 16,00 € 56. Chicken Korma G,H zartes Hähnchenfleisch mit Früchten, Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, in cremigen Kormasauce 57. Chicken Mango ^G 16,00€ zartes Hühnchenfleisch in Mangosauce 58. Tikka Masala ^G 16,00€ mariniertes Hühnerfleisch in Masala Soße 59. Butter Chicken A,G 16,00€ saftige Tandoori Hähnchenstücke in cremiger Tomaten Sahne Sauce 60. Chicken Saag ^G 16,00 € eine kombination aus eingelegtem Hähnchenbrustfilet, mit Zwiebeln, Tomaten, Spinat, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen 61. Chicken Vindaloo 16,00€ zartes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch mit scharfer Vindalloo-Sauce 62. Chicken Krahi ^G zartes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, 17,00€ Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch 63. Murgh Neelgiri ⁶ 16,00€ Hähnchenbrustfilet mit Minze und Spinat u. Kokosmilch 64. Chicken Chili 🏂 16,00 € Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebel, Chilisauce Ente **Beilage Basmati Reis** 65. Ente Curry 17,00€ zartes Entenfleisch in Curry-Sauce 66. Ente Masala ^G zartes Entenfleisch in Masala-Sauce ost indische Art 18,00€ 67. Ente Vindaloo zartes Entenfleisch mit Kartoffeln, verfeinert 18,00€ mit Ingwer und Knoblauch mit scharfer Vindalloo-Sauce 68. Ente Mango ^G zartes Entenfleisch in einer Mongo-Safran-Cashew-Sauce 18,00€ 69. Ente Krahi ^G 18,50 € zartes Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch 70. Ganesha spezial ^G Ente, Brokkoli, Champignon und Masalasauce 18,50 € 71. Ente Korma G,H zartes Entenfleisch mit Früchten, Rosinen, 18,50 € Mandeln, Cashewkernen in cremiger Kormasauce SEHR SCHARF

		AND THE PROPERTY OF THE PROPER	W - 10 - 10
332			
			A COMPANY
	KORMA		No. of London
	Fleisch, Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,		
1/1	Nelken, Kardamon, Koriander, Piment, Kümmel, Chili, Rosinen Kokosmilch und Mandeln	4	-
3		C. T.	
	Fisch ^D Beilage Basmati Reis		
10 10 11	72. Fisch Curry ^G Fisch in Curry-Sauce	5,50 €	
111-8-1	73. Fisch Masala ^G Fisch in Masla-Sauce ost indische Art	7,00 €	
	74. Fisch Krahi ^G Fisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert 18 mit Ingwer und Knoblauch	8,00 €	
	75. Krahi Prown ^{B,G} Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, 19 Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch	9,00 €	
	76. Jhinga Mango ^G Garnelen mit Mangosauce	8,50 €	
	Lamm Beilage Basmati Reis		
	80. Lamm Curry ^G zarte Lammfleischstücken in Curry-Sauce	16,50 €	
	81. Lamm Mango 8,G saftige Lammbruststreifen mit Mango-Curry-Sauce	17,00 €	
	82. Lamm Korma ^{8,G,H,E} zarte Lammfleischstücken in einer milden Sahnesauce, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewkern	17,00 € nen	
	83. Rogan Josh zarte Lammfleischstücken in pikanter Rosan-Curry-Sauce	17,00 €	
	84. Lamm Madras G Lammfleischstücke mit Kokosraspeln nach Süd-Indischer-A	art 17,00 €	
	85. Mutton Saag ^G eine Kombination aus eingelegtem Lammfleisch, mit Zwieb Tomaten, Spinat, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürze		
	86. Lamm Vindaloo zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch mit scharfer Vindalloo-Sauce	17,00 €	
	87. Lamm Krahi ^G zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch in milder Curry-Sauce	18,00 €	
	88. Mutton Keema ^{G,H} gehacktes Lammfleisch mit Erbsen und Curry	18,00 €	
	Reiserf Anne Rasmati Reiserfanne mit		
	Reispfanne Basmati Reispfanne mit 90. Biryani gemischtes Gemüse	15,00 €	
///	91. Ghost Biryani H Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und gebratenem Lammflei	isch 17,00 €	
(6)	92. Hyderabadi spezial Rosinen, frittierten Zwiebeln, Ingwer, gebr. Hühnchen, Lamı	47.00.0	
miss	93. Prowns ^{B,H} Biryani Riesengarnelen und Mandeln	19,00 €	
YO	94. Tikka Biryani Hähnchenfleisch mariniert und gegrillt	16,00 €	
Mai	PIKANT PIKANT SCHARF SEI	HR SCHARF	







