

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 ^{3,B} | mit Garnelen | 7,00 € |



Pakora 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

GHEE
indische Form
von Butterreinfett

Salate

- | | | |
|-----------------------------------|---|---------|
| 20. Prown Salat ^B | indischer Salat mit 5 gegrillten Tiger-Riesengarnelen und Dressing | 15,00 € |
| 21. Ganescha Salat ^{6,G} | gemischter Salat mit Paprika, Peperoni, Käse, Oliven und Hähnchenfleisch | 14,00 € |
| 22. Chicken Salat ^G | zartes Hähnchenbrustfilet Tandoori mit Masalasaucе | 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 € |



Tandoori Brot ^{A.C.G.} frisch gebackenes indisches Brot



- | | | |
|--------------------|---|--------|
| 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 € |

MASALA-SAUCE

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

Vegetarische Spezialitäten

Beilage Basmati Reis

- | | | |
|--|--|---------|
| 39. Aloo Bengen
Mircha ^G | Kartoffeln, Aubergine und Paprika
in Currysauce | 15,00 € |
| 40. Aloo Ghobi
Masala ^G | Kartoffeln und Blumenkohl mit Joghurt &
exotischen Kräutern mariniert | 14,00 € |
| 41. Palak Kofta ^G | panierter Käse mit Kartoffel, Mandelsauce, Spinat | 15,00 € |
| 42. Shahi Bhengan ^{H,G} | gefüllte Aubergine mit Rahmkäse und Mandelsauce | 15,00 € |
| 43. Dal Makhni ^H | schwarze Linsen in Butter gebraten | 14,00 € |
| 44. Dal Ganesha ^H | nordindische Linsen mit Knoblauch, Kreuzkümmel | 14,00 € |
| 45. Chana Masala ^{H,G} | Kichererbsen in Currysauce | 14,00 € |
| <u>PANEER ^G (hausgemachter indischer Rahmkäse)</u> | | |
| 46. Chilli Paneer 🌶️🌶️ | Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Chillisauce | 15,00 € |
| 47. Krahi Paneer ^G | Rahmkäse mit frischem Gemüse in einer Currysauce | 16,00 € |
| 48. Matar Paneer ^{G,H} | Rahmkäse mit grünen Erbsen in Currysauce | 15,00 € |
| 49. Saag Paneer ^G | Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln u. exotischen Gewürzen | 15,00 € |
| 50. Sahi Paneer ^{G,E,H} | Rahmkäse mit Mandeln, Cashewkernen in Sahnesauce | 15,00 € |
| 51. Malai Kofta ^{H,E} | Rahmkäse paniert mit Kartoffel in Mandelsauce | 15,00 € |
| 52. Mix Subji ^G | Rahmkäse mit gemischten Gemüse in Currysauce | 15,00 € |
| 53. Navratan Korma
Paneer ^{G,H,E} | Rahmkäse mit cremigen Kormasauce, Mandeln
und Cashewkernen | 15,00 € |
| 54. Jalfrezi ^G 🌶️🌶️ | Rahmkäse mit gemischten Gemüse | 16,00 € |



VINDALOO

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

Chicken Beilage Basmati Reis

- | | | |
|--|--|---------|
| 55. Chicken Curry ^G | zartes Hühnchenfleisch in Currysauce | 15,50 € |
| 56. Chicken Korma ^{G,H} | zartes Hähnchenfleisch mit Früchten, Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, in cremigen Kormasauce | 16,00 € |
| 57. Chicken Mango ^G | zartes Hühnchenfleisch in Mangosauce | 16,00 € |
| 58. Tikka Masala ^G | mariniertes Hühnerfleisch in Masala Soße | 16,00 € |
| 59. Butter Chicken ^{A,G} | saftige Tandoori Hähnchenstücke in cremiger Tomaten Sahne Sauce | 16,00 € |
| 60. Chicken Saag ^G | eine kombination aus eingelegtem Hähnchenbrustfilet, mit Zwiebeln, Tomaten, Spinat, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen | 16,00 € |
| 61. Chicken Vindaloo  | zartes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch mit scharfer Vindaloo-Sauce | 16,00 € |
| 62. Chicken Krahi ^G | zartes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch | 17,00 € |
| 63. Murgh Neelgiri ^G | Hähnchenbrustfilet mit Minze und Spinat u. Kokosmilch | 16,00 € |
| 64. Chicken Chili  | Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebel, Chilisauce | 16,00 € |

Ente Beilage Basmati Reis

- | | | |
|---|---|---------|
| 65. Ente Curry | zartes Entenfleisch in Curry-Sauce | 17,00 € |
| 66. Ente Masala ^G | 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 ^G | zartes Entenfleisch in einer Mongo-Safran-Cashew-Sauce | 18,00 € |
| 69. Ente Krahi ^G | zartes Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch | 18,50 € |
| 70. Ganesha spezial ^G | Ente, Brokkoli, Champignon und Masalasauce | 18,50 € |
| 71. Ente Korma ^{G,H} | 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^D Beilage Basmati Reis

- | | | |
|--------------------------------|---|---------|
| 72. Fisch Curry ^G | Fisch in Curry-Sauce | 15,50 € |
| 73. Fisch Masala ^G | Fisch in Masla-Sauce ost indische Art | 17,00 € |
| 74. Fisch Krahi ^G | Fisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch | 18,00 € |
| 75. Krahi Prown ^{B,G} | Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch | 19,00 € |
| 76. Jhinga Mango ^G | Garnelen mit Mangosauce | 18,50 € |

Lamm Beilage Basmati Reis

- | | | |
|-----------------------------------|---|---------|
| 80. Lamm Curry ^G | zarte Lammfleischstücken in Curry-Sauce | 16,50 € |
| 81. Lamm Mango ^{B,G} | saftige Lammbreustreifen mit Mango-Curry-Sauce | 17,00 € |
| 82. Lamm Korma ^{B,G,H,E} | zarte Lammfleischstücken in einer milden Sahnesauce, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen | 17,00 € |
| 83. Rogan Josh | zarte Lammfleischstücken in pikanter Rosan-Curry-Sauce | 17,00 € |
| 84. Lamm Madras ^G | Lammfleischstücke mit Kokosraspeln nach Süd-Indischer-Art | 17,00 € |
| 85. Mutton Saag ^G | eine Kombination aus eingelegtem Lammfleisch, mit Zwiebeln, Tomaten, Spinat, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen | 17,00 € |
| 86. Lamm Vindaloo | zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch mit scharfer Vindaloo-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 € |

Reispfanne Basmati Reispfanne mit...

- | | | |
|-----------------------------------|---|---------|
| 90. Biryani | gemischtes Gemüse | 15,00 € |
| 91. Ghost Biryani ^H | Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und gebratenem Lammfleisch | 17,00 € |
| 92. Hyderabadi spezial | Rosinen, frittierten Zwiebeln, Ingwer, gebr. Hühnchen, Lamm | 17,00 € |
| 93. Prowns ^{B,H} Biryani | Riesengarnelen und Mandeln | 19,00 € |
| 94. Tikka Biryani | Hähnchenfleisch mariniert und gegrillt | 16,00 € |



PIKANT



SCHARF

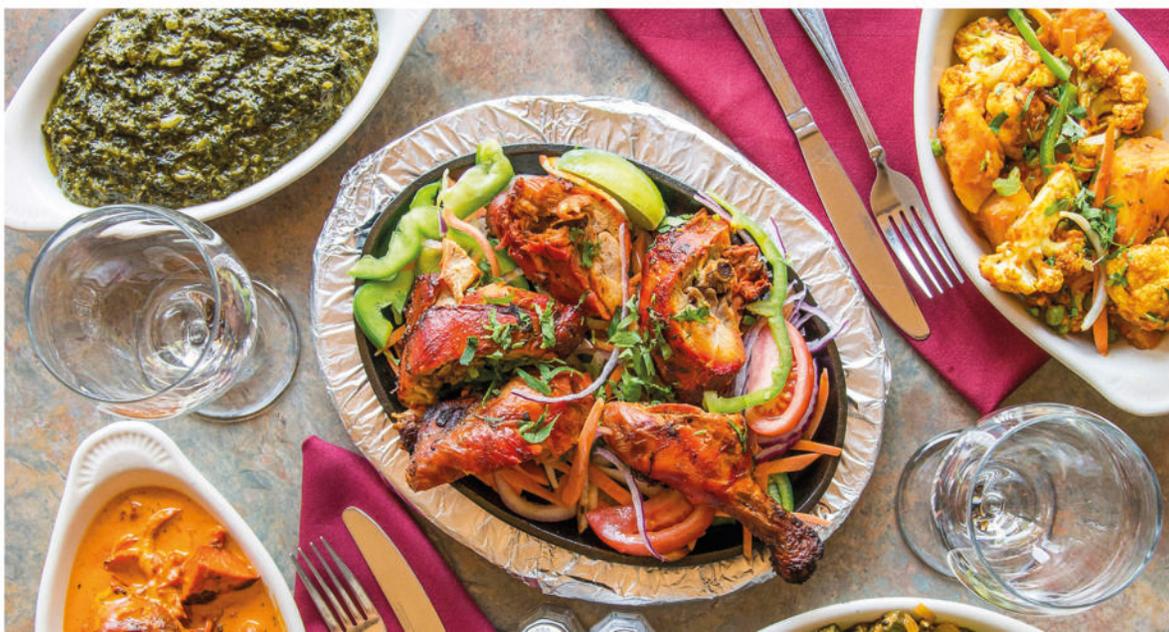


SEHR SCHARF

Grillplatte

Beilage Basmati Reis

- | | | |
|---|---|---------|
| 100. Vegetable Tandoori ^G | hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt | 17,50 € |
| 101. Tandoori Chicken Tikka ^G | Hähnchenbrustfilet mariniert Nordindischen Rezept | 19,00 € |
| 102. Shahi Methi Malai Kabab ^{H,G} | Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Sahne, Cashewpastete, weißem Pfeffer, Kräuter u. Gewürzen | 19,00 € |
| 103. Banjara Tikka Kabab ^G | Hähnchenbrustfilet mariniert in einer Mischung von Minze, Koriander, Ingwer und Knoblauch | 19,00 € |
| 104. Seekh Kabab ^G | Gehacktes Lammfleisch, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, im Tandoori gegrillt | 20,00 € |
| 106. Paneer Tikka ^G | hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten im Tandoori knusprig gegrillt | 17,50 € |
| 107. Prawns Tikka ^{B,G} | Riesengarnelen mariniert in Joghurt knusprig gegrillt | 24,00 € |
| 108. Fisch Tikka ^{D,G} | Fischfilet in Joghurt mariniert, knusprig gegrillt | 23,00 € |
| 109. Ganesha Platte ^G | Zusammenstellung mit gegrilltem Lamm, Fisch, Hühnchen und Riesengarnelen | 26,00 € |



Thalis Single^G

Verschiedene Gerichte auf einer Platte

- | | | |
|----------------------|---|---------|
| 120. Vegetable Thali | 3 verschiedene Gemüse Gerichte mit Raita, Salat und Basmati Reis | 20,00 € |
| 121. Spezial Thali | 2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht mit Raita, Salat und Basmati Reis | 21,00 € |
| 122. Fisch Thali | 2 verschiedene Fischgerichte, 1 Gemüsegericht mit Raita, Salat und Basmati Reis | 22,00 € |

Beilagen

- | | | |
|-------------------------|---|--------|
| 130. Raita ^G | 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 € |

Getränke

Bier vom Fass ^{AG}

200. Radeberger	0,3l	3,50
201. Radeberger	0,5l	5,00
204. Allgäuer Büble Weißbier ^{AW}	0,3l	4,00
205. Allgäuer Büble Weißbier ^{AW}	0,5l	6,00
206. Radler ³	0,3l	3,50
207. Radler ³	0,5l	5,00

Bier vom Fass ^{AG}

198. Indisches Bier vom Fass	0,3l	3,50
199. Indisches Bier vom Fass	0,5l	5,00

Flaschenbier

208. Radeberger alkoholfrei	0,5l	4,50
209. Allgäuer Büble Hefe Alkoholfrei	0,5l	4,50

Alkoholfrei

210. Wasser Naturell	0,25l	2,00
211. Wasser Naturell	0,75l	6,00
212. Wasser Medium	0,25l	2,00
213. Wasser Medium	0,75l	6,00
214. Wasser Classic	0,25l	2,00
215. Wasser Classic	0,75l	6,00
216. Pepsi ^{1,3}	0,2l	2,50
217. Pepsi ^{1,3}	0,4l	4,00
218. Sprite ³	0,2l	2,50
219. Sprite ³	0,4l	4,00
220. Fanta	0,2l	2,50
221. Fanta	0,4l	4,00
222. Tonic	0,2l	2,50
223. Bitter Lemon	0,2l	2,50
224. Ginger Ale ¹	0,2l	2,50
225. Red Bull ^{1,2,5}	0,25l	4,50

Indisch

226. Mango Lassi ⁶	0,3l	4,00
227. Punjabi Lassi ⁶ süß	0,3l	3,50
228. Punjabi Lassi salzig	0,3l	3,50

Soft

230. Orangesaft	0,2l	2,50
231. Orangesaft	0,4l	4,50
232. Apfelsaft	0,2l	2,50
233. Apfelsaft	0,4l	4,50
234. Tomatensaft	0,2l	2,50
235. Tomatensaft	0,4l	4,50
236. Kirschnektar	0,2l	2,50
237. Kirschnektar	0,4l	4,50
238. Bananennektar	0,2l	2,50
239. Bananennektar	0,4l	4,50
240. Kiba	0,2l	2,50
241. Kiba	0,4l	4,50
242. Mango Fruchtsaft	0,2l	2,50
243. Mango Fruchtsaft	0,4l	4,50
244. Litschi Fruchtsaft	0,2l	2,50
245. Litschi Fruchtsaft	0,4l	4,50
246. Guaven Fruchtsaft	0,2l	2,50
247. Guaven Fruchtsaft	0,4l	4,50