Ganesha

Restaurant

Ganesha

(auch Ganpati; Vinayaka, Vighnesha):

Ganesha ist einer der wichtigsten und populärsten Götter im Hinduismus. Er ist der Sohn des Shiva und der Parvati und gilt als Zerstörer von Eitelkeit, Selbstsüchtigkeit und Stolz. Ganesha ist ein Glücksgott und wird bei vielen Anlässen, wie z.B. Hochzeiten, Reisen, Prüfungen usw., angerufen. Er wird im ganzen Land verehrt und erscheint in nahezu jedem Schrein. Er ist ein gnädiger und gütiger Gott, wird als sehr weise und humorvoll beschrieben und ist bekannt für seine Streiche. Es gibt unterschiedliche Mythen um die Geburt oder Entstehung Ganeshas. Die am weitesten verbreitete Legende besagt, dass Parvati, in Abwesenheit Shivas, einen Jungen aus Lehm und Wasser aus dem Ganges schuf. Sie nannte ihn Ganesha und er sollte den Eingang des Hauses bewachen. Als Shiva heimkehrte, verwehrte Ganesha ithm den Zutritt. Shiva geriet in Zorn und schlug dem Jungen den Kopf ab. Parvati fiel in tiefe Trauer um Ihren Sohn Ganesha. Shiva sandte daraufhin seine Truppen aus und befahl ihnen, den Kopf des ersten schlafenden Wesens zu bringen und sie kehrten mit dem Kopf eines Elefanten zurück. Shiva setzte den Elefantenkopf auf Ganeshas Körper und gab ihm das Leben zurück. Nun war er auch Shivas Sohn, der ihn zum Führer (Pati) seiner-Truppen machte. Daher auch der Name Ganapati (Gebieter der Schergen).

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen
Auch Party Service
Tel. : 0221 / 21 31 65
E-mail :ganeshacologne@gmail.com

Ganesha Restaurant
Händelstr. 26
50674 Köln
Tel.: 0221 / 21 31 65

Öffnungzeiten

Mo.	17.30 - 23.00 Uhr
Di-So.	12.00 - 15.00 Uhr
	17.30 - 23.00 Uhr
Warme Küche	12.00 - 14.30 Uhr
	17.30 - 22.30 Uhr

www.ganesha-restaurant.de

Auswahl an Flaschenweinen

- Weinkarte –

Weißweine

500	Grauburgunder; trocken, aromatisch und weich / *Deutschland*	17,90
501	Grillo; feine Frucht, leichte Säure / *Sizilien*	17,90
502	St. Chinan; Fruchtig, minralisch / *Südfrankreich*	18,90
503	Koonunga Hill; Chardonnay / *Australien*	25,90
504	Chateau Ninon; Entre Deux Mers, Souvignon, Semillion Grapefruitaromen / *Bordeaux*	18,90
505	Chardonny; fruchtbetont, saftig / *Chile*	17,90
506	Sauvignon; fruchtig, Aromen von Mango und Pfirsch / *Südafrika*	17,90

Rosé

510	Chateau Ninon; Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Erdbeeraromen / *Bordeaux*	17,90

Rotweine

516	Nero d Avola; *dunkel, beerig / Sizilien*	17,90
517	St.Shinan; *Kräftig, erdig / Südfrankreich*	18,90
518	Rioja 1 *Jahr Holzfass, erdig und würzig / Spanien*	21,90
519	Chateau Ninon; *Carbernet Sauvignon und Carbernet franc, elegant / Bordeaux*	20,90
520	Festzer, *Carbernet Sauvignon / Californien*	24.90
521	Carbernet Sauvignon; *fruchtig, saftig / Chile*	17,90
522	Allegranza; *Tempranillo, Heidelbeere / Spanien*	17,90

Spezialitäten auf besondere Empfehlung von Chef

Vegetarian specialities recommended by our head cook

Ganesha Thali (Änderung der Thali-Gerichte auf Anfrage) *7,1*

Vegetarische Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Dal (Linsen), Palak Paneer (Spinat mit Frischkäse) und Sabzi (gem. Gemüse), dazu Basmatireis, Naan, Raita (Joghurt) , Mixed Pickles und Nachtisch
Vegetarian plate with various specialties, Dal (Lentils) Palak Paneer (Spinach), Sabzi (mixed Vegetables) served with Basmati rice, naan, raita , mixed pickles and Dessert

99	Für 1 Person / For one	14,90
100	Für 2 Personen / For two	27,90

Taj Mahal Thali (Änderung der Thali-Gerichte auf Anfrage) *7,1*

Nicht-vegetarische Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Chicken Tikka Masala (Hühnerfleisch), Lammcurry und Dal (Linsen), dazu Basmatireis, Naan, Raita (Joghurt) , Mixed Pickles und Nachtisch
Nonvegetarian plate with various specialties, Chicken Tikka Masala, Lamb curry, Dal (Lentils) served with Basmati rice, naan, raita and mixed pickles and Dessert

101	Für 1 Person / For one	16,90
102	Für 2 Personen / For two	31,90

Menüs Menus

(nicht-vegetarisch/non-vegetarian)

Ganesha Platte (Änderung der Gerichte auf Anfrage) *1,7*

Mangosekt
Suppe, Samosa
Lamm Masala (Lammfleisch), Sabzi Jalfrezi (gem. Gemüse) Raita, Basmatireis, Salat
Tandoori Naan und Chutney, Nachspeise und Chai oder Kaffee
Soup, Samosa, Lamb Masala, Sabzi Jalfrezi, raita, basmati rice, tandoori naan and chutney, Salad dessert and chai or coffee

103 Für 2 Personen / For two	39,00
104 Für 4 Personen / For four	76,00

Sher-e-punjab Platte (Änderung der Gerichte auf Anfrage) *1,7*

Mangosekt
Suppe, Pakoras
Palak Paneer (Spinat mit Frischkäse), Chicken Tikka Masala, Raita, Basmatireis, Salat,
Tandoori Naan und Chutney, Nachspeise und Chai oder Kaffee
Soup, Pakoras, Palak Paneer, Chicken Tikka Masala, raita, basmati rice, salad, tandoori naan and chutneys, dessert and chai or coffee

105 Für 2 Personen / For two	39,00
106 Für 4 Personen / For four	76,00

Maharani Platte (Änderung der Gerichte auf Anfrage) *1,7*

Mangosekt
Mulligatawny-Suppe
Tandoori Chicken Tikka (gegrilltes Hühnerfleisch), Lamm Masala Ganesha,
Prawn Curry Masala, Raita, Basmatireis, Tandoori Naan und Chutney, Salat,
Nachspeise und Chai oder Kaffee
Mulligatawny soup, Tandoori Chicken Tikka, Lamb masala, Prawn curry masala, Salad, raita, basmati rice, tandoori naan and chutneys, dessert and chai or coffee

107 Für 2 Personen / For two	47,00
108 Für 4 Personen / For four	92,00

Suppen *Soups*

1 **Indische Dal** (Linsen) Suppe 3,90

3 **Vegetarische Suppe** 3,90

2 Tomaten Shorba 3,90

4 Mulligatwny Suppe 4,50

Salate

5 Tomatensalat 4,00

7 **Gemischer Salat** 4,50

6 **Gurkensalat** 4,00

Vorspeisen Starters

10 **Samosa** *1* 4,00
2 Teigtaschen mit würziger Füllung aus Kartoffeln und Gemüse, mit Chutney
2 stuffed pieces of potatoes and peas served with chutney

11 **Sabzi Pakoras** *1* 4,00
Gemüsestücke in Kichererbsenmehl gebacken, serviert mit Chutney
Pieces of vegetables fried in a dough of gram flour, served with chutney

12 **Paneer Pakoras** *1,7* 4,00
Frischer hausgemachter Rahmkäse im Teigmantel mit Chutney
Fresh homemade cottage cheese fried in a dough of gram flour, served with chutney

13 **Onion Bhujia** *1* 4,00
Zwiebelringe in einem Teig aus Kichererbsenmehl, knusprig Ausgebacken dazu Chutney
Onion rings fried crisp in a dough of gramflour,served with chutney

14 **Cocktail Kebab** 5,00
Würziges Lammhack gegrillt und serviert mit Chutney
Spicy minced lamb, grilled in tandoor, served with chutney

15 **Chicken Tikka** 5,00
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Chutney
Boneless grilled chicken with chutney

Gemischter Vorspeisenteller *mixed starter* *1,7*
veg or non-veg

17 2 Personen 12,00

18 4 Personen 22,00

Frische Brote aus dem Tandoor*

Fresh bread from Tandoor*

(* Tandoor: original indischer Tonofen / Tandoor: original Indian clay oven)

Als Vorspeisen oder Beilagen as starters or side dishes

20 **Kashmiri Naan** *1,8* 3,50
Fladenbrot mit Nüssen und Rosinen
Bread with nuts and raisins

21 **Garlic Naan** *1* 3,00
Fladenbrot mit frischem Knoblauch
Bread with fresh garlic

22 **Aloo Kolcha** **scharf/hot** *1* 3,00
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Chili und Gewürzen
Bread stuffed with potatoes, chili and Spices

23 **Paneer Naan** *1,7* 3,00
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse und Gewürzen
Bread stuffed with homemade cottage cheese and spices

24 **Keema Naan** *1* 3,00
Fladenbrot gefüllt mit frischem Lammhack und Gewürzen
Bread stuffed with minced lamb and spices

25 **Butter Naan** *1* 3,00

27 **Papadam** *1* 1,50
Knuspriger Fladen aus Bohnenmehl mit Chutneys
Crispy thin bread of bean flour with chutney

28 **Raita** 3,50
Gewürzter Joghurt , Gurken und Tomaten
Spiced curd with cucumbers / Tomatoes

29 **Anaras Raita** 4,50
Gewürzter Joghurt mit Ananas,Tomaten und Gurken

33 **Mango Chutney** 2,50

34 **Mixed Pickles** 2,50
Mixed pickles and onions

Spezialitäten aus dem Tandoor*

(Tandoor: original indischer Tonofen / Tandoor: original Indian clay-oven)
Die nachfolgenden Gerichte servieren wir auf Sizzler mit Naan und Chutney
The following dishes will be served on sizzler with Naan and chutney

36 **Chicken Tikka Tandoori** 7 — 13,50
Mariniertes Hühnerfleisch ohne Knochen am Spieß im Tandoor gegrillt
Marinated pieces of boneless chicken grilled on skewer in Tandoor

37 **Shahi Kebab** — 13,50
Würziges Lammhack mit Zwiebeln und Paprika, gegrillt im Tandoor
Spicy minced lamb with onions and capsicum, grilled in tandoor

38 **Lamb Tikka Mumbai** — 14,50
Zartes Lammfleisch gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch
Lamb pieces grilled with tomatoes capsicum, onions, ginger and garlic.

39 **"Ganesha" Grillplatte** 7 — 20,90
Eine Auswahl unserer köstlichen Tandoor-Spezialitäten vom
Hühnchen und Lamm
Variety of lamb, chicken specialties from the tandoor

Enten Gerichte **alle gerichte mit Basmati Reisbeilage**

66 **Ente Curry zartes** Entenfleisch in pikanter Currysoße 7 — 12,50

67 **Ente Massala** (scharf) zartes Entenfleisch in scharfer würziger Currysoße 7 — 12.90

68 **Ente Vindaloo** (Sehr scharf) zartes Entenfleisch mit Kartoffeln nach
südindischer Art in scharfer Soße 7 — 12.90

69 **Ente Saag** zartes Entenfleisch mit Spinat in pikanter Soße 7 — 12.90

Hühnchenspezialitäten *Chicken Specialties*

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All Dishes served with Basmati Reis

41	**Chicken Curry** 7 Hühnerfleisch in würziger Soße, ohne Knochen	9,50
42	**Chicken Vindaloo** sehr scharf/very hot 7 Hühnerfleisch, und Kartoffeln nach südindischer Art *Tender pieces of chicken,Potatoes prepared in South-Indian style*	10,90
43	**Butter Chicken** mild 7.5 Hühnerfleisch in würziger Sahnesoße *Tender pieces of boneless chicken in a rich, spicy cream gravy*	11,50
44	**Chicken Special** mild 7.8 Hühnerfleisch in würziger Sahnesoße mit Mandeln, Frischkäse und Kokosflocken *Boneless chicken in spicy cream gravy with almonds, cheese and grated coconut*	11,50
45	**Chicken Jalfrezi** 7 Gegrilltes Hühnerfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer spezialen Gewürzsoße *Boneless grilled chicken prepared with onions, tomatoes, capsicum in special spicy gravy*	12,50
46	**Chicken Tikka Masala** scharf / hot 7 Gegrilltes Hühnerfleisch in einer Spezialzubereitung mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesoße *Boneless grilled chicken in a special prepared in spicy gravy*	12,50
47	**Chicken Korma** sehr mild/very mild 7,5,8 Hühnerfleisch zubereitet in einer milden Sahnesoße mit gemahlenen Cashewnüssen und Kokosmilch *Chicken cooked in a mild cream gravy with ground cashewnuts and grated coconuts*	11,90
48	**Chicken Mango** 7 Zartes Hühnerfleisch in Mangocurry *Tender bonless chicken in mango curry*	11,90
49	**Chicken Madras** Sehr scharf /very hot 8, 7 Hühnerfleisch in würziger südindischer Currysoße *Chicken meat in spicy South-Indian curry sauce*	11,90
50	**Murgh Karahi** 7 zartes Hähnchen gekocht in kräftiger Currysauce, *Tender boneless chicken prepered in karahi with Currysauce*	12,50
51	**Chicken Saag Wala** 7 Hühnerfleisch, pikante Spinatzubereitung mit Ingwer, Zwiebeln,Knoblauch und Gewürzen *Chicken prepared in spicy spinach and spices*	11,90

Lammspezialitäten *Lamb Specialties*

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All Dishes served with Basmati Reis

54	**Lamm Curry "Ganesha"** 7 Saftiges Lammfleisch in pikanter Currysoße *Juicy pieces of lamb in spicy gravy*	10,50
55	**Lamm Vindaloo** sehr scharf / very hot 7 Lammfleisch, Kartoffeln zubereitet in einer exotischen, südindischen Gewürzmischung *Lamb,Potatoes prepared in exotic hot gravy with original South-Indian spices*	11,50
56	**Lamm Jalfrezi** 7 Lammfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer Spezialgewürzsoße *Lamb prepared with onions, tomatoes, capsicum in special gravy*	12,50
57	**Lamm Masala** scharf / hot 7 Lammfleisch in einer Spezialzubereitung aus Gewürzen und Sahnesoße *Lamb in a special preparation in spices and cream gravy*	12,50
58	**Lamm Korma** sehr mild / very mild 7,8,5 Lammfleisch zubereitet in einer milden Sahnesoße mit gernahlenen Cashewnüssen und Kokosraspeln *Lamb cooked in a mild cream-gravy with ground almonds and cashewnuts and grated coconuts*	12,50
59	**Gosht Handi** scharf / hot 7 Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Spezialgewürzen *Lamb with onions, tomatoes, ginger, garlic and special spices*	13,50
60	**Bhuna Ghost Hedrabadi** scharf / hot 7 Lammfleischstücke und Lammhack zubereitet mit Chili, Tomaten, Zimt u. spezial Gewürzsoße *Juicy pieces of lamb and minced Lamb, prepared with chili, tomatoes and onions in a special spicy gravy*	13,50
61	**Lamm Madras** sehr scharf / very hot 7,8 Lammfleisch nach südindischer Art in Currysoße *Lamb in South-Indian spicy curry sauce*	12,50
62	**Lamm Mango Mangalore** 7 Zartes Lammfleisch in Mangocurry nach Mangalorie-Art *Tender boneless lamb in mango curry of Mangalorean style*	12,90
63	**Lamm Saag Wala** 7 Zartes Lammfleisch in pikanter Spinatzubereitung mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen *Lamm prepared in spicy spinach and spices*	12,50
64	**Lamm Bhindi** 7 Lammfleisch mit Okraschoten in pikanter Currysoße *Lamm prepared with Ladyfinger in curry sauce*	12,50

Fischspezialitäten *Fish Specialties*

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All Dishes served with Basmati Reis

71 **Fish Curry Vindaloo** *sehr scharf / very hot 4,7* — 11,50
Fisch und Kartoffeln zubereitet in einer exotischen, scharfen Soße, nach original südindischer Art
Fish filet, potatoes prepared in exotic hot gravy with original South-Indian spices

72 **Fish Curry Masala** *scharf / hot 4,7* — 12,50
Rotbarschfilet nach nordindischer Art in einer Spezialzubereitung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili und Tomaten in würziger Sahnesoße
Fishfilet prepared with onions, ginger, garlic, chili, tomatoes and spices in cream gravy

73 **Fish Curry Madras** *sehr scharf / very hot 4,7,8* — 12,50
Fisch gekocht in einem sehr scharfen südindischen Curry
Fish filet cooked in a very hot South-Indian curry

74 **Goa Fish Curry** *mild 4,7,8* — 12,50
Fischcurry (Rotbarschfilet) nach Goa-Art, gekocht mit Ingwer,Tamarinde, Kokoscreme, Kokosraspeln und Sahne
Fish curry cooked in Goanese style with ginger, tamarind, coconut-cream, grated coconut and cream

75 **Jheenga Curry** *4,7* — 12,90
Jhinga, kleine Garnelen, gekocht in pikanter Currysoße
Jhinga, small Prawns, cooked in Currygravy

76 **Karahi Prawns Madras** *sehr scharf / very hot 4,7* — 14,50
Garnelen gekocht in einem sehr scharfen südindischen Curry
Prawns cooked in a very hot South-Indian curry

77 **Prawn Curry Goa** *mild 4,7,8* — 14,50
Garnelen gekocht mit Ingwer, Tamarinde, Kokoscreme, Kokosraspeln,Tomaten und Knoblauch, gewürzt nach Goa-Art
Prawns cooked in Goanese style with ginger, tamarind, coconut-cream, grated coconut and cream

78 **Prawn Curry Masala** *scharf / hot 4,7* — 14,50
Garnelen gekocht mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch mit Paprika in einem speziellen Gewürzcurry
Prawns cooked with ginger, onions, garlic and capsicum in a special Masala curry

79 **Prawn Jalfrezi** *4,7* — 14,50
Garnelen mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer gekocht in eigener Soße
Prawns cooked with tomatoes, onions, capsicum, garlic and ginger

Reisgericht mit Raita oder Currysoße

Rice dishes with raita or gravy

81 **Ganesha Vegetable Biryani** *5,8* 10,50
Reisgericht mit Gemüse, Frischkäse, Rosinen,
Nüssen, Zwiebeln und Gewürzen
Rice-dish with vegetables, raisins, onions, nuts and spices

82 **Navrattan Biryani** *5,8* 10,90
Spezielles Reisgericht mit Gemüse, Früchten, Champignons,
Frischkäse, Rosinen, Zwiebeln, Kokosraspeln u. Gewürzen
Special rice-dish with vegetable, fruits, mushrooms, cottage cheese,
raisins, onions, coconut and spices

83 **Chicken Biryani** *5,8* 12,90
Reisgericht mit Hühnerfleisch, Rosinen, Nüssen,
Zwiebeln,Gemüse und Gewürzen
Rice-dish with chicken, raisins, onions, vegetables, nuts and spices

84 **Ganesha Lamm Biryani** *5,8* 13,90
Reisgericht mit Lammfleisch, Rosinen,
Zwiebeln,Nüssen, Gemüse und Gewürzen
Rice-dish lamb, with raisins, onions, nuts, vegetables and spices

85 **Jheenga Biryani** *4,5,8* 12,90
Reisgericht mit kleinen Garnelen, Rosinen, Nüssen,
Zwiebeln, Gemüse und Gewürzen
Rice-dish with Prawns, Onion, Vegetables and nuts

86 **Prawn Biryani** *4,5,8* 15,50
Reisgericht mit Garnelen, Zwiebeln, Rosinen,
Gemüse, Mandeln und Gewürzen
Rice-dish with prawns, onions, raisins, vegetables, almonds and spices

Vegetarische Gerichte Vegetarian Dishes

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All Dishes served with Basmati Reis

87 **Sabzi Curry** *7* 8,90
Gemischtes frisches Gemüse, Frischkäse, gekocht mit Kräutern u. Gewürzen in Currysoße
Mixed fresh vegetables cooked with fine herbs, spices in curry gravy

88 **Vegetable Jalfrezi** *7* 9,50
Gemischtes frisches Gemüse, Frischkäse, zubereitet in einer Spezialgewürzsoße
Mixed fresh vegetables prepared in a special spicy gravy

89 **Dal Des Tages (Ganesha)** *7* 9,50
Linsengemüse gebraten mit Ingwer, Knoblauch u. Zwiebeln
Lentils fried with ginger, garlic and onions

90 **Palak Paneer** *7* 9,90
Würziger Spinat mit Frischkäsewürfeln
Spicy spinach with cubes of homemade cottage cheese

91 **Shahi Paneer** *7,5* 9,90
Hausgemachte Frischkäsestücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und gemahlenen Cashewnüssen in würziger Sahnesoße
Cheese with onions, garlic, tomatoes and ground cashewnuts in spicy cream gravy

92 **Aloo Chana Masala** *scharf/ hot* 9,50
Kichererbsen und Kartoffeln in kräftiger nordindischer Currysoße
Chickpeas and potatoes in spicy North-Indian gravy

93 **Mushroom Mattar Paneer** *7* 9,50
Champignons, Erbsen und Frischkäse in Currysoße
Mushrooms, peas and cottage cheese in curry gravy

94 **Navrattan Korma** *sehr mild / very mild 7,8,5* 10,50
Frisches Gemüse mit Champignons, Früchten, Frischkäse, Rosinen, Kokosraspeln und Gewürzen in einer speziellen Currysahnesoße
Vegetables with mushrooms, fruits, cheese, raisins, grated coconuts and spices in a special curry cream gravy

95 **Paneer Masala** *scharf / hot 7* 10,90
Hausgemachter Frischkäse in einer Spezialzubereitung in würziger Sahnesoße
Cheese in a special preparation with spices and cream gravy

96 **Bhindi Masala** *7* 10,90
Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln frischem Ingwer und Knoblauch
Fresh ladyfinger prepared with onions, tomatoes, garlic, spices

97 **Dilkhush Malai Kofta** *5,8,1,7* 10,90
Gemüseböllchen, mit Nüssen und Kokonuss in Sahnesoße
Vegetable bolls with nuts and coconut in cream gravy

Gemüsebeilagen

(kleine Portion nur zusammen mit Hauptgerichten)
Vegetable side dishes *(small portion only in combination with main dishes)*

807	**Sabzi Curry**	5,00
809	**Dhal**	5,00
900	**Palak Paneer**	5,00
902	**Chana Masala**	5,00
903	**Mush. Mattar Paneer**	5,00
905	**Paneer Masala**	5,00

Beilagen *Side dishes*

31	**Reis**	3,00
32	**Reis Peas Pulao** Gebratener Reis mit Erbsen und Gewürzen *Fried rice with peas and spices*	5,00
225	**Raita** Gewürzter Joghurt mit Gurken und Tomaten *Spiced curd with cucumbers / Tomatoes*	3,50
226	**Ananas Raita** Gewürzter Joghurt mit Ananas,Tomaten und Gurken	4,50
227	**Mango Chutney**	2,50
228	**Mixed Pickles** *Mixed pickles and onions*	2,50

Beilagen aus dem Tandoor

230	**Roti** *1*	2,00
231	**Naan** *1*	2,00
232	**Garlic Naan** *1*	3,00
233	**Aloo Kulcha** *1*	3,00
234	**Paneer Naan** *1,7*	3,00
235	**Keema Naan** *1*	3,00
236	**Kashmiri Naan** *1,8*	3,50
237	**Butter Naan** *1*	3,00

(Erklärung der Brote siehe Vorspeisen aus dem Tandoor)

Nachspeisen

Desserts

250	**Gulab Jamun**	4,50
251	**Gulab Jamun mit Vanilleeis**	5,00
252	**Gulab Jamun mit Vanilleeis und Amaretto**	5,50
253	**Vanilleeis (3 Kugeln)**	5,00
254	**Vanilleeis mit Mangomus**	5,00
255	Indisches Kulfi Ice	4,50

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unvertäglichkeiten hervorrufen können

1 Glutenhaltiges Getreide
4 Fisch
5 Cashewnüsse
7 Milch
8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten sie bestimmte Zutaten nicht wünschen, teilen sie uns das bitte bei der Bestellung mit.Wir gehen gerne auf ihre Wünsche ein.

Getränkespezialitäte

Warme Getränke

110	Orig. ind. Chai (Tee), gekocht mit Milch und Gewürzen		2,20
111	Orig. ind. Chai (Tee), gekocht mit Milch und Gewürzen, serviert mit Honig		2,30
112	Kaffee		2,50
113	Espresso		2,50
114	Schwarzer-, Pfefferminz-, Kamillen- und Grüner Tee		2,20
127	Frischer Ingwertee		2,50
128	Frischer Minztee		2,50
129	Heiße Zitrone		2,50

Lassi

116	Joghurtgetränk süß	0,25l	2,30
117	Joghurtgetränk salzig	0,25 l	2,30
118	Joghurtgetränk mit Mango	0,25 l	2,50

Alkoholische Getränke

Biere

119	Gaffel Kölsch v. Fass	0,3 l	2,30
120	Gaffel Kölsch v. Fass	0,5 l	3,60
121	Veltins Pils	0,33 l FL.	2,90
123	Malzbier	0,33 l FL.	2,90
124	Hefeweizen/Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l FL.	3,90
125	Clausthaler alkoholfrei	0,33 l FL.	2,90
126	Indisches Bier	0,33 l FL.	3,30

Spirituosen

130	Remy Martin 2 cl		3,50
131	Gin, Wodka 2 cl		3,00
132	Indian Rum (Old Monk)	2 cl	3,00
133	Grappa, Kirschwasser, Williams (Birnengeist)	2 cl	3,00
134	Fernet Branca / Jägermeister	2 cl	3,00
137	Mangoschnaps	2 cl	3,00
135	Whisky: Red Lable / Ballantines	4 cl	5,00
136	Whisky: Black Label/Chivas/Jack Daniels	4 cl	6,00

Aperitifs

Sekt

140	Sekt/Prosecco	0,1 l	3,50
141	Mangosekt	0,1 l	4,00
142	Mumm Dry Piccolo, Prosecco	0,2 l FL.	8,00
143	Mumm Dry / Prosecco	0,7 l FL.	18,00
144	Sherry Dry	5 cl	4,00
145	Sherry Medium	5 cl	4,00
146	Campari *	4 cl	4,00
147	Amaretto	4 cl	4,00
148	Martini Extra Dry	5 cl	4,00
149	Martini Bianco	5 cl	4,00

Longdrinks

152	Campari * Orange/Soda	0,2 l	5,50
153	Gin Tonic **	0,2 l	5,50
154	Wodka Tonic **	0,2 l	5,50
155	"Ganesha Special"	0,2 l	5,50

Offene Weine

	Rosé	**0,2l/ 0,5 l/ 1,0l**
160/61/62	Französischer Landwein Rosé, trocken	4,50/9,50/16,90
	Weißwein	
1163/64/65	Weißwein Deutsche QbA. Müller Thurgau, trocken	4,50/9,50/16,90
166/67/68	Weißwein Concha Chardonnay aus Chile	5,00/11,00/20,90
	Rotwein	
169/70/71	Rotwein Merlot französischer Landwein	4,50/9,50/16,90
172	Weinschorle	4,50

* mit Farbstoff ** chininhaltig

Alkoholfreie Getränke

175	Mineralwasser	0,25 l FL.	2,20
177	Mineralwaasser	0,75 l FL.	5,90
178	Wasser (ohne Kohlensäure)	0,25 l FL.	2,20
179	Wasser (ohne Kohlensäure)	0,75 l FL.	5,90
180	Coca Cola ***	0,2 l FL.	2,30
181	Coca Cola ***	0,5 l	4,00
182	Cola Zero	0,2 l	2,30
183	Cola Zero	0,5 l	4,00
184	Fanta, Sprite	0,2 l FL.	2,30
185	Spezi	0,2 l FL.	2,30
186	Apfelsaft	0,2 l	2,90
187	Apfelschorle	0,25 l FL.	2,30
188	Apfelschorle	0,5 l	4,00
189	Orangensaft	0,2 l	2,90
190	Mangosaft	0,2 l	2,90
191	Bitter Lemon	0,2 l	2,90
192	Ginger Ale	0,2 l	2,90
193	Tonic Water **	0,2 l	2,90
198	ViO BIO Zitrone-Limo, Rhabarber Schorle	0,3 l FL.	3,50
199	Gaffels Fassbrause Zitrone	0,33 l FL.	2,90

** chininhaltig

*** coffeinhaltig

Beliebte Gerichte */ Recommended Dishes*

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All Dishes served with Basmati Reis

36 **Chicken Tikka Tandoori** 7 — 13,50
Mariniertes Hühnerfleisch ohne Knochen am spieß im Tandoor gegrillt
Marinated pieces of boneless chicken grilled on skewer in Tandoor

43 **Butter Chicken** mild 7.5 — 11,50
Hühnerfleisch in würziger Sahnesoße
Tender pieces of boneless chicken in a rich, spicy cream gravy

46 **Chicken Tikka Masala** scharf / hot 7 — 12,50
Gegrilltes Hühnerfleisch in einer Spezialzubereitung mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesoße
Boneless grilled chicken in a special prepared in spicy gravy

47 **Chicken Korma** sehr mild/very mild 7,5,8 — 11,90
Hühnerfleisch zubereitet in einer milden Sahnesoße mit gemahlenen Cashewnüssen und Kokosmilch

57 **Lamm Masala** scharf / hot 7 — 12,50
Lammfleisch in einer Spezialzubereitung aus Gewürzen und Sahnesoße
Lamb in a special preparation in spices and cream gravy

59 **Gosht Handi** scharf / hot 7 — 13,50
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Spezialgewürzen
Lamb with onions, tomatoes, ginger, garlic and special spices

77 **Prawn Curry Goa** *mild 4,7* — 14,50
Garnelen gekocht mit Ingwer, Tamarinde, Kokoscreme, Kokosraspeln,Tomaten und Knoblauch, gewürzt nach Goa-Art

83 **Chicken Biryani** *5,8* — 12,90
Reisgericht mit Hühnerfleisch, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln,Gemüse und Gewürzen
Rice-dish with chicken, raisins, onions, vegetables, nuts and spices

97 **Dilkhush Malai Kofta** *5,8,1,7* — 10,90
Gemüseböllchen, mit Nüssen und Kokonuss in Sahnesoße
Vegetable bolls with nuts and coconut in cream gravy