



Royal Indian Food

# GANESHA

Tandoori Indian Restaurant



# Herzlich willkommen in GANESHA



Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische „Mughl“ Küche näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über 36 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Chef auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen. Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten.

**Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.**

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und einen guten Appetit!

Ihr **दुर्गाशुभ**-Team

# Indische Gewürze

und deren Bedeutung

## Entzündungshemmend

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre. Blutreinigend und heilt Nierenblutungen

## Chili

Beruhigend für Herz und Kreislauf. Enthält Vitamin C und B. Verhindert Arterienverkalkung und Thrombosebildung.

## Fenchel

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasenstein, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

## Ingwer

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

## Mundgeruch

Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Erkältung und Heiserkeit.

## Herzgefäße

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

## Magenregler

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

## Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

## Scharfsüßholz

Neben einigen Gerichten finden Sie folgende Symbole/Kennzeichnung:

🌶 leicht scharf    🌶🌶 scharf    🌶🌶🌶 sehr scharf

# મિત્લરહુસમજનું

Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis und Nachtisch serviert. Served with ,  
rice and dessert.



## બિરયાની મજાસ / રિસ સ્પેશિયલ્સ

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.

\*Wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice, almonds, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>400</b> | <b>VEGETABLE BIRYANI</b> <sup>e</sup> .....   | <b>7,00 €</b> |
|            | Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison<br><i>Basmati rice with seasonal mixed vegetables</i>   |               |
| <b>401</b> | <b>CHICKEN BIRYANI</b> <sup>e</sup> .....   | <b>8,50 €</b> |
|            | Basmati-Reis mit Gemüse und gebratenem Hähnchenbrustfilet<br><i>Basmati rice with fried chicken breast filet</i>  |               |
| <b>402</b> | <b>FISH BIRYANI</b> <sup>e,f</sup> .....  | <b>8,90 €</b> |
|            | Basmati-Reis mit Gemüse und Fischfilet (in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert)<br><i>Basmati rice with fried fish filet (deep fried in chickpea flour)</i> |               |
| <b>403</b> | <b>PANEER BIRYANI</b> .....   | <b>8,90 €</b> |
|            | Basmati-Reis mit hausgemachtem Käse<br><i>Basmati rice with homemade cheese</i>   |               |

## સ્પેશિયલિટીઝ વાજ સ્વશ્વેન મિત મજાસ / પોર્ક સ્પેશિયલ્સ વીથ રિસ

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>405</b> | <b>PORK CURRY</b> <sup>m</sup> .....   | <b>8,00 €</b> |
|            | Schweinelachs in aromatischer Currysoße<br><i>Pork in aromatic curry-sauce</i>   |               |
| <b>406</b> | <b>PORK SABZI</b> .....  | <b>8,90 €</b> |
|            | Zartes Schweinefleisch mit frischem Gemüse<br><i>Tender pork with various fresh vegetables</i>   |               |
| <b>407</b> | <b>PORK JALFREZI</b> .....   | <b>8,90 €</b> |
|            | Gebratenes Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili<br><i>Spicy pork meat with sweet pepper, onions, tomatoes and green chili</i> |               |
| <b>408</b> | <b>PORK VINDALOO</b> .....   | <b>8,90 €</b> |
|            | Schweinefleisch mit Spezialgewürzen aus Goa<br><i>Pork in a special blend of spices from Goa</i>   |               |





# ਸ਼ਿਵਕੁੰਡਲੀ

Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis und Nachtisch serviert. *Served with rice and dessert.*

Änderungen sind nicht möglich!

## ਸ਼ੇਖਰਲੀਕੇਰੀ ਵੇਰੀ ਫਿਸ਼ ਨਿਥ ਰਾਇ / fish specials with rice

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>419 FISH CURRY</b> .....  | <b>8,50 €</b> |
| Erlesener Fisch, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern<br><i>Fish-filets fried with ginger, onions and fresh herbs</i>   |               |
| <b>420 FISH MANGO</b> <sup>e,f</sup> .....   | <b>8,90 €</b> |
| Fischfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce<br><i>Fish-filets in fresh Mango in a mango-saffron-cashew-sauce</i>  |               |
| <b>421 FISH MASALA</b> .....   | <b>8,90 €</b> |
| Fischfilet nach ostindischer Art (in orientalisch gewürzter Sauce mit Kräutern)<br><i>Fish-filets in the east-indian tradition (in a sauce with oriental herbs)</i>  |               |
| <b>422 FISH GOA</b> <sup>e,4</sup>   ..... | <b>8,90 €</b> |
| Fischfilet in Kokos-Sauce mit ausgew. Gewürzen nach Goa-Art, sehr scharf<br><i>Fish-filets in coconut-sauce with fine spices in Goatraddition, very hot</i>  |               |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# मिठबहुसर्जेनु

Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis und Nachtisch serviert.

*Served with rice and dessert.*

Änderungen sind nicht möglich!

## वेदुतबुरिस्टररु स्पेसिअलितीतुनु म्मि सुतुसि

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>423</b> | <b>GEMÜSE CURRY</b> .....  | <b>7,00 €</b> |
|            | Frische Champignons, Erbsen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln mit orientalischen Saucen<br><i>Fresh mushrooms, peas, ginger, garlic, tomatoes and onions with an oriental sauce</i>   |               |
| <b>424</b> | <b>DAL CHANNA</b> .....  | <b>8,50 €</b> |
|            | Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen<br><i>Yellow lentils cooked in butter with garlic, tomatoes and spices</i>  |               |
| <b>425</b> | <b>KARAHI PANEER</b> <sup>m</sup> .....  | <b>8,90 €</b> |
|            | Hausgemachter Käse, gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen<br><i>Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i> |               |
| <b>426</b> | <b>RAMJA CURRY</b> .....   | <b>8,00 €</b> |
|            | Kidneybohnen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürze<br><i>Kidney beans cooked in butter with garlic, tomatoes and spices</i>   |               |
| <b>427</b> | <b>CHANA MASALA</b> .....  | <b>8,50 €</b> |
|            | Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer<br><i>Chickpeas with fresh tomatoes and ginger</i>   |               |
| <b>428</b> | <b>VEGETABLE KORMA</b> .....   | <b>8,90 €</b> |
|            | frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)<br><i>Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)</i>                         |               |
| <b>429</b> | <b>PALAK PANEER</b> .....  | <b>8,90 €</b> |
|            | Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen<br><i>Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach &amp; delicate spices</i>  |               |

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# Warme Vorspeisen

## Warm starters



Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips gereicht

All warm appetizers come with three different tasty dips

- 95 VEGETABLE PAKORAS <sup>w</sup> ..... 8,00 €**  
Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert  
*Pakoras with fresh vegetables in chickpea flour and deep-fried in oil*
- 96 VEGETABLE SAMOSA <sup>w</sup> ..... 7,00 €**  
2 Gemüsetaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Gewürzen  
*2 Samosas with vegetables, peas, potatoes and spices*
- 97 MUSHROOM PAKORAS <sup>w</sup> ..... 7,00 €**  
Frische Champignons in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert  
*Pakoras with fresh mushrooms, deep fried in chickpea flour*
- 98 SPICY ONION BHAJ <sup>w,4</sup>  ..... 7,50 €**  
Zwiebelringe mit Gewürzgurken in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert  
*Onion rings with gram flour and spices, deep fried in chickpea flour*
- 99 PANEER PAKORAS <sup>w</sup> ..... 9,50 €**  
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert  
*Pakoras with homemade cheese, deep fried in chickpea flour*
- 100 CHICKEN PAKORAS <sup>w</sup> ..... 9,50 €**  
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert  
*Pakoras with tender chicken, deep fried in chickpea flour*
- 101 FISH PAKORAS <sup>w,k,f</sup> ..... 9,50 €**  
Fisch der Saison in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert  
*Pakoras with seasonal fish, deep fried in chickpea flour*
- 102 JHINGA PAKORAS <sup>w,f,w1</sup> ..... 10,50 €**  
Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt  
*Prawns deep fried with chickpea flour in chickpea flour*
- 103 GEMISCHTER VORSPEISENTELLER <sup>w,f,w1</sup> FÜR 2 PERSONEN ..... 14,50 €**  
Eine bunte Kombination einiger Pakoras, kann gerne auch vegetarisch bestellt werden  
*Various appetizers of pakoras for 2 persons, can also be ordered vegetarian*

# suppen soups

- 89 DAL SOUP** ..... **5,50 €**  
Indische Linsensuppe (Gelbe Linsen) nach südindischer Art  
*Indian yellow lentil soup, south indian style*
- 90 TOMATO SOUP** ..... **5,50 €**  
Exotische Tomatensuppe, verfeinert mit einem Schuss Sahne
- 91 VEGETABLE SOUP** ..... **5,50 €**  
Indische Gemüsesuppe
- 92 CHICKEN SOUP** ..... **6,80 €**  
Hühnerfleischsuppe
- 93 JHINGA SOUP** <sup>m,w1,4</sup> ..... **6,90 €**  
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen  
*Delicious lentil soup Mumbai style*
- 94 MALKANTANI SOUP** <sup>4</sup> ..... **6,80 €**  
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch  
*Hot soup with lentils, rice and chicken*



# ਭਵਿਕਰੁਣ

ਸਿੱਖ ਚੀਜ਼ੇ

- 150 KHEERA RAITA <sup>m</sup>** ..... **3,60 €**  
Joghurt mit Gurken fein gewürzt  
*Yogurt with cucumber, delicately spiced*
- 151 MIX RAITA <sup>m</sup>** ..... **4,00 €**  
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und fein gewürzt  
*Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced*
- 152 JEERA RICE** ..... **3,50 €**  
Basmati-Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen gebraten  
*Fried Basmati rice with cumin and pea*

## ਫਰਿਸ਼ੇ ਫਾਜ਼ਾਕੀਊ ਸਲਾਟ

ਫਰਿਸ਼ੇ ਫਰਿਸ਼ੀ ਸਲਾਟ

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert (Hausrezept)

- 153 TOMATENSALAT** ..... **7,50 €**  
Zwiebeln, Essig und Öl  
*Onions, vinegar and oil*
- 154 SALAT GANESHA <sup>w1,m</sup>** ..... **10,50 €**  
Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais  
*Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn*
- 155 SALAT INDISCH <sup>m</sup>** ..... **10,50 €**  
Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons,  
Mais, Zwiebeln und Joghurdressing  
*Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions in yogurt-dressing*
- 156 KLEINER GEMISCHTER SALAT ALS BEILAGE** ..... **7,50 €**  
*small mixed salad as side dish*

# Indische Brote

## Indian breads



- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>105</b> | <b>PAPADAM</b> <sup>m1</sup>   | <b>3,00 €</b> |
|            | 2 Knusprige Brote aus Linsenmehl mit drei Dips <sup>0</sup><br><i>Two flat breads made from lentil flour with three dips</i>                                       |               |
| <b>106</b> | <b>KEEMA NAAN</b> <sup>m1</sup>  | <b>6,50 €</b> |
|            | Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch (garniert mit Salat)<br><i>Flat bread with Lamb and chicken minced meat</i>                                   |               |
| <b>107</b> | <b>BUTTER NAAN</b> <sup>m1,w,m</sup>   | <b>3,50 €</b> |
|            | Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter. <i>Flat bread with butter</i>   |               |
| <b>108</b> | <b>TONDOORI ROTI</b>   | <b>3,00 €</b> |
|            | Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl. <i>Leavened Indian flat bread</i>   |               |
| <b>109</b> | <b>NAAN</b> <sup>m1,e1</sup>   | <b>3,00 €</b> |
|            | Indisches Fladenbrot aus Hefeteig. <i>Leavened Indian flat bread</i>   |               |
| <b>110</b> | <b>GARLIC NAAN</b> <sup>m1,e1</sup>  | <b>3,50 €</b> |
|            | Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt. <i>Flat bread flavoured with garlic</i>  |               |
| <b>111</b> | <b>PARNEER NAAN</b> <sup>m1,e1,m</sup>   | <b>7,00 €</b> |
|            | Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt (garniert mit Salat)<br><i>Flat bread with homemade cheese</i>   |               |
| <b>112</b> | <b>NAMASTE NAAN</b> <sup>m1,e1,w</sup>   | <b>7,00 €</b> |
|            | Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgem. Käse (garniert mit Salat)<br><i>Flat bread filled with potatoes, onions and homemade cheese</i> |               |
| <b>113</b> | <b>PISHAWARI NAAN</b> <sup>m1,e1,w</sup>   | <b>7,00 €</b> |
|            | Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnusss Raspeln (garniert mit Salat)<br><i>Flat bread filled with raisins, almonds and coconut flakes</i> |               |
| <b>114</b> | <b>VEGGIE NAAN</b> <sup>m1,e1,w</sup>  | <b>6,50 €</b> |
|            | Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse (garniert mit Salat). <i>Flat bread filled with vegetables</i>   |               |
| <b>160</b> | <b>CHILI NAAN</b> <sup>m1,e1,w</sup> 🌶️🌶️  | <b>4,50 €</b> |
|            | Indisches Fladenbrot mit frischer Chili gewürzt. <i>Flat bread flavoured with fresh chili</i>  |               |

# Spezialitäten aus ଦ୍ରାଞ୍ଚି ଟାନ୍ଦୂରୀ

## Specialities from the Tandoori



Der Tandoor ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen und wird speziell aus Indien importiert. Alle Tandoori Gerichte werden im hauseigenen traditionellen Lehmofen dem „Tandoori“ gegrillt. Dabei verleiht Ihnen die Bio-Kokosnusskohle ein spezielles, leicht rauchiges Aroma. Zu allen Gerichte reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nord-Indien und Naan Brot. Dazu wird Currysauce serviert. Alle Gerichte werden auf einer heißen Platte serviert.

*All tandoori breads and dishes are grilles in the traditional clay oven, the „Tandoori“  
The organic coconut coal gives them a special, slightly smoky flavour. All dishes are served with basmati rice from North India and Naan bread. Served on a hot plate with curry sauce.*

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>115</b> | <b>CHICKEN TIKKA TANDOORI</b> <sup>m</sup> .....  | <b>18,50 €</b> |
|            | Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt<br><i>Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor</i>  |                |
| <b>116</b> | <b>CHICKEN TIKKA (GARLIC)</b> <sup>m,4</sup>  .....                                      | <b>18,90 €</b> |
|            | Hühnerbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt mit scharfer Sauce<br><i>Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with garlic spicy sauce</i> |                |
| <b>117</b> | <b>LAMM TIKKA TANDOORI</b> <sup>m</sup> .....   | <b>21,90 €</b> |
|            | Lammfleisch am Spieß an Tandoor gegart<br><i>Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor</i>  |                |
| <b>118</b> | <b>JHINGA TANDOORI</b> <sup>m</sup> .....   | <b>21,50 €</b> |
|            | geschälte Garnelen mariniert und nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt<br><i>House special marinated prawns, grilled in the Tandoor</i>                                   |                |
| <b>119</b> | <b>TANDOORI MIX GRILL</b> <sup>w</sup> .....  | <b>23,90 €</b> |
|            | Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten<br>(Hühnchen, Lamm und geschälte Garnelen)<br><i>Variety of Tandoori specialties (chicken, lamb and prawns)</i>     |                |
| <b>120</b> | <b>PANEER TIKKA</b> <sup>m, 4</sup> .....   | <b>18,90 €</b> |
|            | hausgemachter frischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen gegrillt<br><i>homemade fresh cheese, marinated in yogurt and numerous spices, grilled</i>       |                |

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder  
sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# Spezialitäten વર્ગી ખુબી chicken specials







Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert (Hähnchenfilet in Stücken)  
*All dishes are served with basmati rice and Naan bread (chicken fillet in pieces)*

- 121 CHICKEN CURRY <sup>m</sup>** ..... **14,90 €**  
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce  
*Chicken fillet in a mild curry sauce*
- 122 CHICKEN KARAHI <sup>e</sup>** ..... **16,50 €**  
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch  
und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht  
*Chicken fillet with onions, pepper pods, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices*
- 123 CHICKEN VINDALOO <sup>e,4</sup> 🌶️🌶️** ..... **16,50 €**  
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce  
*Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce*
- 124 CHICKEN KORMA <sup>m,e</sup>** ..... **16,50 €**  
Ein besonders mildes Hähnchencurry gekocht in einer schmackhaften  
Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen  
*Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)*
- 125 CHICKEN TIKKA MASALA** ..... **16,90 €**  
Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern  
*Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs*
- 126 CHICKEN PALAK** ..... **16,90 €**  
Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,  
Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art  
*Chicken fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style*
- 127 BUTTER CHICKEN <sup>m,e</sup>** ..... **16,90 €**  
Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten  
*Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes with delicious spices*

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder  
sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# Spezialitäten von Nuh Chicken specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert (Hähnchenfilet in Stücken)  
*All dishes are served with basmati rice and Naan bread (chicken fillet in pieces)*

- 128 CHILI CHICKEN** <sup>m,4</sup>  ..... **16,50 €**  
Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce  
*Chicken fillet with fresh pepper pods, chillies and onions in a sweet-hot sauce*
- 129 CHICKEN MADRAS** <sup>m,4,e</sup>  ..... **16,50 €**  
Hähnchenfleisch mit Curryblättern in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons  
*Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons*
- 130 CHICKEN SABJI** ..... **16,50 €**  
Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce  
mit einem Schuss Sahne und Gewürzen  
*Chicken fillet with fresh vegetables and spices with a dash of cream*
- 131 CHICKEN NILGIRI** <sup>m,0,4</sup>  ..... **16,50 €**  
Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce mit Mandeln garniert  
*Chicken with spinach, coconut milk, mint and curry garnished with almonds*
- 132 CHICKEN MANGO** ..... **16,90 €**  
Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce  
*Chicken fillet in mango curry sauce*
- 133 CHICKEN DHANSAK** <sup>4</sup>  ..... **16,50 €**  
Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben  
Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce  
*Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of yellow lentils,  
spices and medium hot curry sauce*
- 134 BANANA CHICKEN** <sup>m</sup> ..... **16,50 €**  
Hähnchenfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce  
*Tender chicken in banana-saffron-cashew sauce*
- 135 CHICKEN ZALFREZI** <sup>m</sup> ..... **16,90 €**  
gebratenes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli  
*fried chicken with bell pepper, onions, tomatoes and green chili*

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder  
sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# ਸ਼ੇਖਰਲਿਟੈਰੇਜ ਵਰਜ਼ ਲਾਜ਼ਿਕ ਲਾਜ਼ਿਕ ਸ਼ੇਖਰਲਿਟੈਰੇਜ

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert  
*All dishes are served with basmati rice and Naan bread*

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>136</b> | <b>LAMM CURRY</b> .....  | <b>17,50 €</b> |
|            | Lammfleisch in milder Currysauce<br><i>Lamb pieces in a mild curry sauce</i>   |                |
| <b>137</b> | <b>LAMM KORMA</b> .....  | <b>18,90 €</b> |
|            | Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften<br>Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen<br><i>Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream,<br/>almonds, coconut and fine spices</i> |                |
| <b>138</b> | <b>LAMM KARAHI</b> .....   | <b>18,90 €</b> |
|            | Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer,<br>Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen<br><i>Lamb pieces fried with onions, pepper pods, ginger, tomatoes,<br/>fresh herbs and ground spices</i>                               |                |
| <b>139</b> | <b>LAMM PALAK</b> .....  | <b>18,90 €</b> |
|            | Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch,<br>Ingwer, Spinat; nach nordindischer Art gegart<br><i>Lamb pieces prepared with roasted, onions, garlic, ginger and spinach, North Indian style</i>                                  |                |
| <b>140</b> | <b>LAMM MADRAS</b> <sup>e,m,4</sup>  .....  | <b>18,90 €</b> |
|            | Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons<br><i>Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons</i>  |                |
| <b>141</b> | <b>LAMM VINDALOO</b> <sup>4</sup>  .....  | <b>18,90 €</b> |
|            | Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce<br><i>Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce</i>   |                |
| <b>142</b> | <b>LAMM TIKKA MASALA</b> .....   | <b>18,90 €</b> |
|            | Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisches gewürzten Sauce mit Kräutern<br><i>Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs</i>  |                |

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder  
sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# Spezialitäten von Laffaj

## Laffaj Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert  
*All dishes are served with basmati rice and Naan bread*

- 143 LAMM SABJI** ..... **18,90 €**  
Lammfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit einem Schuss Sahne und Gewürzen  
*Lamb pieces with fresh vegetables and spices with a dash of cream*
- 144 MIX KARAHI** ..... **18,90 €**  
Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen  
*Pieces of lamb and chicken, pepper pods, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices*
- 145 LAMM BHINDI** ..... **18,90 €**  
Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen  
*Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices*
- 146 LAMM DHANSAK** <sup>4</sup> 🌶️ ..... **18,90 €**  
Lammfleisch zubereitet in einer außergewöhnlichen Kombination aus gelben Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce  
*Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of yellow lentils, spices and medium hot curry sauce*
- 147 LAMM NILGIRI** <sup>0,e,4</sup> 🌶️ ..... **18,90 €**  
Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Currysauce mit Mandeln garniert  
*Lamb with spinach, coconut milk and mint in a curry sauce garnished with almonds*



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

# वेदुतारिस्ते ँद वेदुनर स्फेडललतते

## वेदुतारलन ँद वेदुनर स्फेडलस

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert  
*All dishes are served with basmati rice and Naan bread*

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>161</b> | <b>MIX VEGETABLE</b> .....   | <b>14,00 €</b> |
|            | Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen;<br>nach nordindischer Art<br><i>Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style</i>   |                |
| <b>162</b> | <b>TARKA DAL</b> .....   | <b>14,50 €</b> |
|            | Gelbe Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten<br><i>Yellow lentils prepared with roasted onions and garlic, ginger and tomatoes</i>   |                |
| <b>163</b> | <b>VEGETABLE KORMA<sup>e</sup></b> .....   | <b>14,90 €</b> |
|            | Frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln,<br>Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)<br><i>Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)</i>                            |                |
| <b>164</b> | <b>CHANA MASALA</b> .....  | <b>14,50 €</b> |
|            | Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern<br><i>Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs</i>   |                |
| <b>165</b> | <b>RAMJA CURRY</b> .....   | <b>14,50 €</b> |
|            | Kidneybohnen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürze<br><i>Kidney beans cooked in butter with garlic, tomatoes and spices</i>   |                |
| <b>166</b> | <b>PALAK PANEER<sup>m</sup></b> .....  | <b>16,50 €</b> |
|            | Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen<br><i>Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach &amp; delicate spices</i>  |                |
| <b>167</b> | <b>KARAHI PANEER<sup>m</sup></b> .....   | <b>16,50 €</b> |
|            | Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten,<br>frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen<br><i>Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger,<br/>tomatoes, fresh herbs and ground spices</i> |                |

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder  
sehr scharf (Indian Style) bestellen!



# फिश- und Garnelen

## फिश & प्रोवाण स्पेशल्स

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert.  
*All dishes are served with basmati rice and Naan bread*

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>180</b> | <b>FISCH CURRY</b> .....   | <b>15,50 €</b> |
|            | Fischfilet in einer milden Currysauce.<br><i>Fish filet in a mild curry sauce</i>  |                |
| <b>181</b> | <b>FISCH MADRAS</b> <sup>m,f,4</sup>  .....   | <b>16,50 €</b> |
|            | Fischfilet in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons<br><i>Fish filet in a mild curry sauce with mushrooms</i>   |                |
| <b>182</b> | <b>FISH MANGO</b> .....  | <b>17,90 €</b> |
|            | Fischfilet in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce.<br><i>Fish filet in mango-saffron-cashew-sauce</i>   |                |
| <b>183</b> | <b>FISH MASALA</b> <sup>w1</sup> .....   | <b>17,90 €</b> |
|            | Fischfilet in einer köstlich oriental. gewürzen Sauce mit grünen Kräutern<br><i>Fish filet in a delicious oriental spices with green herbs sauce</i>   |                |
| <b>184</b> | <b>JHEENGA CURRY</b> <sup>w1</sup> .....   | <b>18,50 €</b> |
|            | Garnelen in einer milden Currysauce.<br><i>Prawns in a mild curry sauce</i>  |                |
| <b>185</b> | <b>JHEENGA PALAK</b> .....   | <b>18,90 €</b> |
|            | Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordind. Art<br><i>Prawns prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style</i> |                |
| <b>186</b> | <b>JHEENGA CHILLI</b> <sup>w1,4</sup>  .....  | <b>18,90 €</b> |
|            | Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln; in süß-scharfer Sauce<br><i>Prawns with fresh pepper pods and chillies in a sweet-hot sauce</i>   |                |
| <b>187</b> | <b>JHEENGA MADRAS</b> <sup>w1,4</sup>  .....  | <b>18,90 €</b> |
|            | Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch, Champignons<br><i>Prawns prepared in a spicy curry sauce with mushrooms</i>  |                |
| <b>188</b> | <b>JHEENGA MASALA</b> <sup>w1</sup> .....  | <b>18,90 €</b> |
|            | Garnelen in einer köstlich oriental. gewürzen Sauce mit grünen Kräutern<br><i>Prawns in a delicious oriental spices with green herbs sauce</i>   |                |
| <b>189</b> | <b>JHEENGA SABJI</b> <sup>w1</sup> .....   | <b>18,90 €</b> |
|            | Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen.<br><i>Prawns prepared with mix vegetables</i>   |                |
| <b>190</b> | <b>JHEENGA MANGO</b> <sup>w1,e</sup> .....   | <b>18,90 €</b> |
|            | Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce.<br><i>Prawns in mango-saffron-cashew-sauce</i>   |                |

# Spezialitäten vom Schwein

## Pork specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert.

*All dishes are served with basmati rice and Naan bread.*

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>200</b> | <b>PORK CURRY</b> .....   | <b>14,50 €</b> |
|            | Schweinefleisch in einer milden Currysauce.<br><i>Pork fillet in a mild curry-sauce</i>   |                |
| <b>201</b> | <b>PORK KARAHI</b> .....  | <b>15,90 €</b> |
|            | Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika, Pepperoni, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen<br><i>Pork fillet with onions, pepper pods, chillies, ginger, garlic, tomatoes and ground spices</i>                    |                |
| <b>202</b> | <b>PORK VINDALOO</b> <sup>w1,4</sup>  .....  | <b>15,90 €</b> |
|            | Schweinefleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce.<br><i>Pork fillet with potatoes in a hot currysauce</i>  |                |
| <b>203</b> | <b>PORK KORMA</b> .....   | <b>15,90 €</b> |
|            | Mildes Schweinecurry in einer Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Gewürzen (sehr mild)<br><i>Mild pork curry in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and spices (very mild)</i>                |                |
| <b>204</b> | <b>PORK TIKKA MASALA</b> .....  | <b>15,90 €</b> |
|            | Schweinefleisch gegrillt in einer köstlich orientalisches gewürzten Sauce mit grünen Kräutern<br><i>Pork fillet grilled in a delicious sauce, skillfully seasoned with green oriental herbs</i>                   |                |
| <b>205</b> | <b>PORK PALAK</b> .....   | <b>15,90 €</b> |
|            | Schweinefleisch mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat<br><i>Pork fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices an spinach</i>   |                |
| <b>206</b> | <b>BUTTER PORK</b> .....  | <b>15,50 €</b> |
|            | Gegrilltes Schweinefleisch in einer cremigen Currysauce mit Cashewkernen und Tomaten<br><i>Grilled Pork fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes</i>   |                |
| <b>207</b> | <b>PORK MADRAS</b> <sup>m,f,4</sup>   ..... | <b>15,90 €</b> |
|            | Schweinefleisch mit Curryblättern in einer pikanten Kokossauce mit Champignons<br><i>Pork fillet prepared in a spicy cocos curry sauce with champignons</i>   |                |
| <b>208</b> | <b>PORK SABJI</b> .....   | <b>15,50 €</b> |
|            | Schweinbefleisch mit frischen Gemüse und Gewürzen. <i>Pork fillet with vegetables and spices</i>  |                |
| <b>209</b> | <b>PORK NILGIRI</b> <sup>4</sup>  .....  | <b>15,60 €</b> |
|            | Schweinefleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce. <i>Pork fillet with cocos, mint and curry</i>   |                |
| <b>210</b> | <b>PORK MANGO</b> .....   | <b>15,50 €</b> |
|            | Schweinbefleisch in Mango-Curry-Sauce.<br><i>Pork fillet in mango curry sauce</i>   |                |
| <b>211</b> | <b>PORK DHANSAK</b> <sup>w1,4</sup>  .....   | <b>15,90 €</b> |
|            | Schweinefleisch in milder Currysauce mit Linsen und Gewürzen.<br><i>Pork fillet in a mild curry sauce with lentils and spices</i>   |                |

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>500</b>	<b>CHICKEN KORMA</b> <sup>e,m</sup>	<b>10,00 €</b>
	Hähnchenfleisch in einer cremigen Kokosnusssahnesauce <i>Chicken fillet in a creamy mango coconutsauce</i>	
<b>501</b>	<b>BUTTER CHICKEN</b> <sup>e,m</sup>	<b>10,00 €</b>
	Hähnchenfleisch in einer cremigen Sahnesauce <i>Chicken fillet in a creamy tomato-currysauce</i>	
<b>502</b>	<b>MANGO CHICKEN</b> <sup>e,m</sup>	<b>10,00 €</b>
	Hähnchenfleisch in Mango curry Sahnesauce <i>Chicken fillet in a creamy mango currysauce</i>	
<b>503</b>	<b>CHICKEN CURRY</b> <sup>m</sup>	<b>9,50 €</b>
	Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce <i>Chicken fillet in a mild curry sauce</i>	
<b>504</b>	<b>POMMES FRITES</b>	<b>4,00 €</b>
	<i>French fries</i>	
<b>505</b>	<b>CHICKEN NUGGETS</b>	<b>6,90 €</b>
	4 Nuggets serviert mit Pommes	

## DESSERTS

<b>300</b>	<b>INDIAN PARADISE</b> <sup>m</sup>	<b>4,00 €</b>
	Hausgemachte Mangocreame mit Sahne <i>Homemade mango cream</i>	
<b>301</b>	<b>NAMASTE PHIRNY</b> <sup>m,s</sup>	<b>4,50 €</b>
	Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom <i>Homemade sweet rice pudding with almonds and Cardamom</i>	
<b>302</b>	<b>GULAB JAMUN</b> <sup>mw,m,m1</sup>	<b>4,50 €</b>
	Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken <i>Balls made from milk and cheese baked in honey</i>	
<b>303</b>	<b>MANGO CREME</b> <sup>m</sup>	<b>4,60 €</b>
	mit Vanilleeis <i>Mango cream with vanilla ice cream</i>	
<b>304</b>	<b>GEBACKENE BANANE</b>	<b>6,60 €</b>
	Mit Honig gebacken <i>Banana baked in honey</i>	
<b>305</b>	<b>APFELKRÄNZCHEN</b>	<b>6,60 €</b>
	Gebackene Apfeltaler mit Vanilleeis <i>Baked apple coins with vanilla ice cream</i>	

# Biryani Reis

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.

\*Wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita

*All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice, almonds, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.*

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>220</b> | <b>VEGETABLE BIRYANI</b> <sup>e</sup>  | <b>13,90 €</b> |
|            | Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison<br><i>Basmati rice with seasonal mixed vegetables</i>  |                |
| <b>221</b> | <b>CHICKEN BIRYANI</b> <sup>m</sup>  | <b>14,90 €</b> |
|            | Basmati-Reis mit Gemüse und gebratenem Hähnchenbrustfilet<br><i>Basmati rice with fried chicken breast filet</i>   |                |
| <b>222</b> | <b>LAMB BIRYANI</b>  | <b>16,90 €</b> |
|            | Basmati-Reis mit gebratenem Lammfleisch<br><i>Basmati rice with fried lamb</i>   |                |
| <b>223</b> | <b>PRAWN BIRYANI</b>   | <b>16,90 €</b> |
|            | Basmati-Reis mit gebratenem Riesengarnelen<br><i>Basmati rice with fried king prawns</i>   |                |
| <b>224</b> | <b>NAMASTE BIRYANI</b>   | <b>17,90 €</b> |
|            | Basmati-Reis mit gebratenem Lammfleisch, Hähnchenfleisch & Garnelen<br><i>Basmati rice with chicken breast filet, fried lamb &amp; fried king prawns</i> |                |
| <b>225</b> | <b>PANEER BIRYANI</b>  | <b>16,90 €</b> |
|            | Basmati-Reis mit Gemüse & hausgemachten Käse<br><i>Basmati rice with vegetables &amp; homemade cheese</i>  |                |



# ᱠᱚᱨᱵᱟᱨ

Für 2 Personen - for 2 persons

## ᱠᱚᱨᱵᱟᱨ 1 ..... 45,90 €

- Vorspeise:** Gemischte Pakora und Papadam mit Dips  
*Mixed pakoras and papadams with dips*
- Hauptspeise:** **Chicken Tikka Tandoori** <sup>m</sup>  
Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan  
*Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor*
- Lamm Curry**  
Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Basmatireis  
*Lamb in a mild curry sauce with rice*
- Nachspeise:** Mangocreme <sup>m</sup> | *Mango creme*
- 

## ᱠᱚᱨᱵᱟᱨ 2 ..... 46,90 €

- Vorspeise:** Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam  
*Dal Soup (lentil soup) and papadam*
- Hauptspeise:** **Jheenga Tandori** <sup>w</sup>  
Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan  
*House special marinated prawns, grilled in the Tand*
- Butter Chicken** <sup>m,s</sup>  
gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen,  
Sahne-Curry und Tomaten-Sauce mit Basmatireis  
*Grilled chicken filet simmered in a curry sauce with tomatoes*
- Nachspeise:** Mangocreme <sup>m</sup> | *Mango creme*
- 

## ᱠᱚᱨᱵᱟᱨ 3 ..... 42,90 €

- Vorspeise:** Vegetarischer Vorspeisenteller und Papadam  
*Vegetable starter plate and papadams*
- Hauptspeise:** **Mix Vegetable**  
frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und  
erlesenen Gewürzen mit Naan; nach nordindischer Art  
*Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices*
- Tarka Dal**  
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch mit Reis  
*Lentils prepared with roasted onions and garlic*
- Nachspeise:** Reispudding <sup>m,s</sup> Mandeln und Kardamom  
*Rice pudding with almonds and cardamom*