

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.



Als **Kochgerät** wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein **Tandoor** (Steinofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden.

An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird das tellerförmige **Naan** (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. **Naan** ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Naanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Sauce.



Das Wort „**Curry**“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das Wort „Kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort „Curry“ als Synonym für alle indischen Gerichte gebracht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Sauce zubereitet wird. Manchmal aber auch nur für das uns bekannte „Currygewürz“. Ein „Currygewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die jeweils individuell abgestimmt, immer wieder anders schmecken. Jede Hausfrau und jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.



Vorspeise

indische Suppen



- | | | |
|-----------------------------------|--------------------|--------|
| 1. Dal Shorba ⁴ | Linsensuppe | 3,80 € |
| 2. Sabzi Shorba ^{4, A.M} | Gemüsesuppe | 3,80 € |
| 3. Chicken Shorba ⁴ | Hühnerfleischsuppe | 4,50 € |
| 4. Tomaten Shorba ⁴ | Tomatensuppe | 3,90 € |
| 5. Shrimps Shorba ^{3,4} | mit Garnelen | 4,50 € |



Pakora Gerichte in Kichererbsenmehl frittiert^{A,G,C}

- | | | |
|--------------------------------|--|--------|
| 10. Vegetarische Samosa | frittierte Pastete, gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen | 4,50 € |
| 11. Paneer Pakora | hausgemachter indischer Rahmkäse frittiert | 3,90 € |
| 12. Chicken Pakora | Hähnchenbrustfilet frittiert | 4,10 € |
| 13. Fisch Pakora ^D | Pengasius Fischfilet frittiert | 4,50 € |
| 14. Jhinga Pakora ^B | Garnelen frittiert | 4,90 € |
| 15. Vegetarisch Pakora Mix | frittiertes Mix Gemüse für 2. Persoen | 6,90 € |
| 16. Mix Ganesha Teller | Gemischte Pakora mit kleinem Salat für 2 Pers. | 8,90 € |

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 | 8,90 € |
| 21. Ganescha Salat ^{6,G} | gemischter Salat mit Paprika, Peperoni, Schafskäse, Oliven und Hähnchenfleisch | 7,10 € |
| 22. Chicken Salat ^G | zartes Hähnchenbrustfilet Tandoori mit Masalasaucе | 7,10 € |
| 23. Chicken Paneer ^G | gemischter Salat mit hausgemachter indischem Rahmkäse und Salatdressing | 6,90 € |
| 24. Gemischter Salat ^G | Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Möhren und hausgemachtem Salatdressing | 5,90 € |



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



- | | | |
|--------------------|--|--------|
| 30. Garlic Naan | mit Knoblauch und indischen Kräutern | 3,00 € |
| 31. Aloo Prantha | in Butter gebraten, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln | 3,50 € |
| 32. Peshawari Naan | gefüllt mit Rosinen, Kokosraspeln und Honig | 3,90 € |
| 33. Roti | Vollkorn mit Kräutern | 1,90 € |
| 34. Naan | Hefebrot mit Kräutern | 2,10 € |
| 35. Butter Naan | Hefeteigbrot gefüllt mit Butter | 2,90 € |
| 36. Bathura Kulcha | frittiertes Hefeteigbrot | 2,50 € |
| 37. Paneer Kulcha | gefüllt mit Rahmkäse | 3,50 € |

MASALA-SAUCE

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

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|--|---|---------|
| 40. Mixed | frisches gemischtes Gemüse | 8,90 € |
| 41. Aloo Ghobi Masala ^G | Kartoffeln und Blumenkohl mit Joghurt & exotischen Kräutern mariniert | 9,90 € |
| 42. Aloo Palak | Kartoffel mit Spinat | 9,90 € |
| 43. Shahi Bhengan ^{H,G} | gefüllte Aubergine mit Rahmkäse und Mandelsauce | 10,90 € |
| 44. Dal Makhni ^H | schwarze Linsen in Butter gebraten | 8,90 € |
| 45. Dal Ganesha ^H | nordindische Linsen mit Ghee zubereitet | 8,90 € |
| 46. Chana Masala ^H | Kichererbsen in Currysauce | 8,90 € |
| <u>PANEER^G (hausgemachter indischer Rahmkäse)</u> | | |
| 47. Krahi Paneer | frisches Gemüse in einer Currysauce | 9,90 € |
| 48. Matar Paneer ^H | grüne Erbsen in Currysauce | 9,90 € |
| 49. Saag Paneer | Spinat, Zwiebeln u. exotischen Gewürzen | 10,20 € |
| 50. Sahi Paneer ^{G,E,H} | Mandeln, Cashewkernen u. Sahnesauce | 10,90 € |
| 51. Malai Kofta ^{H,E} | Käse paniniert mit Kartoffel, Mandelsauce | 10,90 € |
| 52. Mix Subji | gemischtes Gemüse mit Mangosauce | 9,90 € |
| 53. Navratan Korma Paneer ^{H,E} | cremigen Kormasauce mit Mandeln und Cashewkernen | 10,90 € |
| 54. Jalfrezi |  gemischtes Gemüse | 9,90 € |





VINDALOO

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

Chicken Beilage Tandoori Brot oder Basmati Reis

- | | | |
|--|--|---------|
| 55. Chicken Curry ^G | zartes Hühnchenfleisch in Currysauce | 10,90 € |
| 56. Chicken Korma ^{G,H} | zartes Hähnchenfleisch mit Früchten, Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, in cremigen Kormasauce | 12,90 € |
| 57. Chicken Mango ^G | zartes Hühnchenfleisch in Mangosauce | 12,90 € |
| 58. Tikka Masala | mariniertes Hühnerfleisch in Masala Soße | 12,90 € |
| 59. Butter Chicken ^{A,G} | saftige Tandoori Hähnchenstücke in cremiger Tomaten Sahne Sauce | 13,20 € |
| 60. Chicken Saag | eine kombination aus eingelegtem Hähnchenbrustfilet, mit Zwiebeln, Tomaten, Spinat, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen | 13,10 € |
| 61. Chicken Vindaloo  | zartes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch mit scharfer Vindaloo-Sauce | 12,20 € |
| 62. Chicken Krahi | zartes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch | 11,90 € |
| 63. Murgh Neelgiri | Hähnchenbrustfilet mit Minze und Spinat u. Kokosmilch | 11,90 € |
| 64. Chicken Chili  | Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebel, Chilisaucce | 10,90 € |

Ente Beilage Tandoori Brot oder Basmati Reis

- | | | |
|---|---|---------|
| 65. Ente Curry ^G | zartes Entenfleisch in Curry-Sauce | 11,90 € |
| 66. Ente Masala | zartes Entenfleisch in Masala-Sauce ost indische Art | 12,50 € |
| 67. Ente Vindaloo  | zartes Entenfleisch mit Kartoffeln, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch mit scharfer Vindaloo-Sauce | 12,50 € |
| 68. Ente Mango ^G | zartes Entenfleisch in einer Mongo-Safran-Cashew-Sauce | 12,90 € |
| 69. Ente Krahi | zartes Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch | 12,50 € |
| 70. Ganesha spezial ^G | Ente, Brokkoli, Champignon und Masalasaucce | 13,90 € |



KORMA

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

Fisch^D Beilage Tandoori Brot oder Basmati Reis

- | | | |
|------------------------------|---|---------|
| 72. Fisch Curry ^G | Pengasusfilet in Curry-Sauce | 11,50 € |
| 73. Fisch Masala | Pengasusfilet in Masla-Sauce ost indische Art | 11,90 € |
| 74. Fisch Bhuna ^G | Pengasusfilet in Kokosmilch-Sauce | 12,20 € |
| 75. Krahi Prown ^B | Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch | 15,90 € |
| 76. Jhinga Mango | Garnelen mit Mangosauce | 14,90 € |

Lamm Beilage Tandoori Brot oder Basmati Reis

- | | | |
|-----------------------------------|---|---------|
| 80. Lamm Curry ^G | zarte Lammfleischstücken in Curry-Sauce | 11,90 € |
| 81. Lamm Mango ^{8,G} | saftige Lammbreustreifen mit Mango-Curry-Sauce | 13,50 € |
| 82. Lamm Korma ^{8,G,H,E} | zarte Lammfleischstücken in einer milden Sahnesauce, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen | 13,90 € |
| 83. Rogan Josh | zarte Lammfleischstücken in pikanter Rosan-Curry-Sauce | 12,50 € |
| 84. Lamm Madras | Lammfleischstücke mit Kokosraspeln nach Süd-Indischer-Art | 12,50 € |
| 85. Mutton Saag | eine Kombination aus eingelegtem Lammfleisch, mit Zwiebeln, Tomaten, Spinat, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen | 13,50 € |
| 86. Lamm Vindaloo | zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch mit scharfer Vindaloo-Sauce | 12,50 € |
| 87. Lamm Krahi ^G | zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch in milder Curry-Sauce | 13,50 € |
| 88. Mutton Keema ^{G,H} | gehacktes Lammfleisch mit Erbsen und Curry | 13,90 € |

Reispfanne Basmati Reispfanne mit...

- | | | |
|-----------------------------------|---|---------|
| 90. Biryani | gemischtes Gemüse | 9,90 € |
| 91. Ghost Biryani ^H | Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und gebratenem Lammfleisch | 13,90 € |
| 92. Hyderabadi spezial | Rosinen, frittierten Zwiebeln, Ingwer, gebr. Hühnchen, Lamm | 10,90 € |
| 93. Prowns ^{B,H} Biryani | Riesengarnelen und Mandeln | 14,90 € |
| 94. Tikka Biryani | Hähnchenfleisch mariniert und gegrillt | 12,90 € |



PIKANT



SCHARF

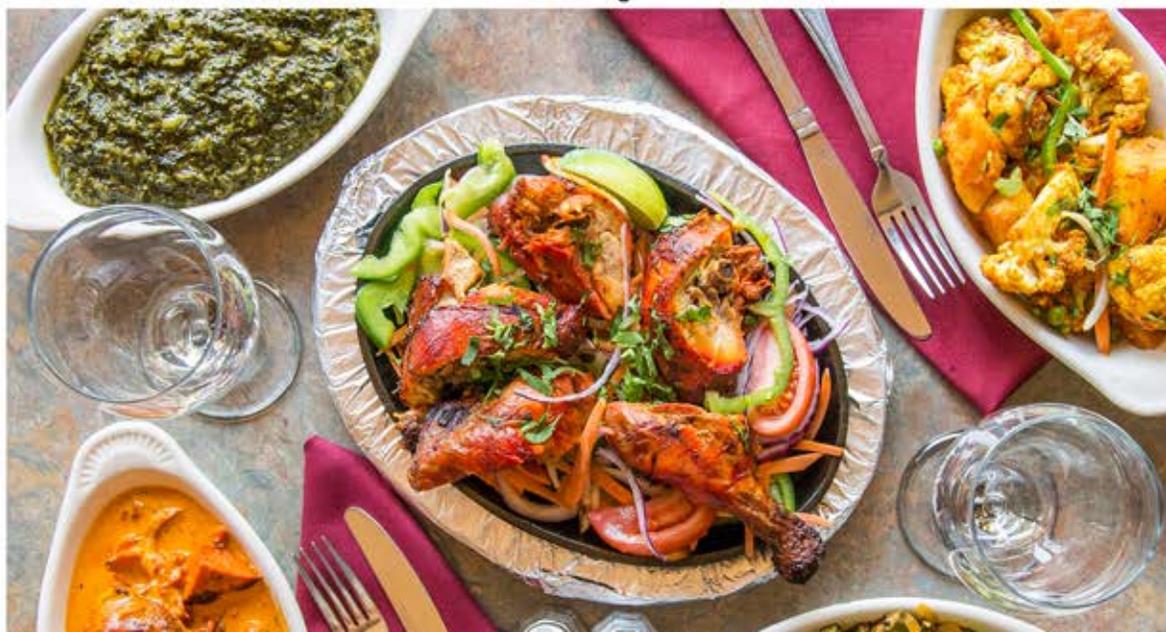


SEHR SCHARF



Grillplatte

- | | | |
|--|---|---------|
| 100. Vegetable ^G
Tandoori | hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt | 10,90 € |
| 101. Tandoori
Chicken Tikka | Hähnchenschenkel mariniert Nordindischen Rezept | 12,70 € |
| 102. Shahi Methi ^{H,G}
Malai Kabab | Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Sahne, Cashewpastete, weißem Pfeffer, Kräuter u. Gewürzen | 13,90 € |
| 103. Banjara Tikka
Kabab ^G | Hähnchenbrustfilet mariniert in einer Mischung von Minze, Koriander, Ingwer und Knoblauch | 13,90 € |
| 104. Seekh Kabab ^G | Gehacktes Lamm- und Hähnchenfleisch, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, im Tandoori gegrillt | 14,90 € |
| 105. Mutton Tikka ^G | zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß | 14,90 € |
| 106. Paneer Tikka ^G | hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten im Tandoori knusprig gegrillt | 11,90 € |
| 107. Prawns Tikka ^B | Riesengarnelen mariniert in Joghurt knusprig gegrillt | 16,90 € |
| 108. Fisch Tikka ^D | Zander in Joghurt mariniert, knusprig gegrillt | 15,90 € |
| 109. Ganesha Platte | Zusammenstellung mit gegrilltem Lamm, Fisch, Hühnchen und Riesengarnelen | 16,90 € |



Thalis Single^G

Verschiedene Gerichte auf einer Platte

- | | | |
|----------------------|---|---------|
| 120. Vegetable Thali | 3 verschiedene Gemüse Gerichte mit Raita, Salat, Pappad und Basmati Reis | 14,90 € |
| 121. Spezial Thali | 2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht mit Raita, Salat, Pappad, Naan und Basmati Reis | 16,90 € |
| 122. Fisch Thali | 2 verschiedene Fischgerichte, 1 Gemüsegericht mit Raita, Salat, Pappad, Naan und Basmati Reis | 16,90 € |

Beilagen

- | | | |
|-------------------------|---|--------|
| 130. Raita ^G | indischer Joghurt mit gehackter Gurken | 3,60 € |
| 131. Achar |  eingelegte Mango´s indische Gewürze | 1,50 € |
| 132. Basmati Reis | | 2,20 € |

Dessert

- | | | |
|-------------------|--|--------|
| 140. Gulab. Jamun | frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup | 4,50 € |
| 141. Vanillieeis | mit Mangocreme | 4,50 € |
| 142. Phirni | indischer Milchreis mit Kokosflocken, Mandeln, Cardomon, Honig und Rosinen | 4,50 € |



Kaffee

- | | | |
|-----------------|-------|--------|
| Kaffee | Tasse | 2,30 € |
| Cappuccino | Tasse | 2,90 € |
| Espresso | | 1,90 € |
| dopp. Espresso | | 3,10 € |
| Latte Macchiato | Glas | 2,90 € |
| Indischer Tee | Kanne | 3,00 € |

Getränke

Bier vom Fass ^{AG}

200. Radeberger	0,3l	2,80
201. Radeberger	0,5l	3,50
202. Krusovice Schwarzbier	0,3l	2,80
203. Krusovice Schwarzbier	0,5l	3,50
204. Allgäuer Büble Weißbier ^{AW}	0,3l	2,80
205. Allgäuer Büble Weißbier ^{AW}	0,5l	3,50
206. Radler ³	0,3l	2,80
207. Radler ³	0,5l	3,50

Flaschenbier ^{AG}

208. Clausthaler alkoholfrei	0,33l	2,90
209. King Fischer indisches Bier	0,33l	3,30

Alkoholfrei

210. Wasser Naturell	0,25l	1,80
211. Wasser Naturell	0,75l	4,10
212. Wasser Medium	0,25l	1,80
213. Wasser Medium	0,75l	4,10
214. Wasser Classic	0,25l	1,80
215. Wasser Classic	0,75l	4,10
216. Pepsi ^{1,3}	0,2l	1,90
217. Pepsi ^{1,3}	0,4l	3,20
218. Sprite ³	0,2l	1,90
219. Sprite ³	0,4l	3,20
220. Fanta	0,2l	1,90
221. Fanta	0,4l	3,20
222. Tonic	0,2l	1,90
223. Bitter Lemon	0,2l	1,90
224. Ginger Ale ¹	0,2l	1,90
225. Red Bull ^{1,2,5}	0,25l	4,10

Indisch

226. Mango Lassi ^G	0,3l	3,20
227. Punjabi Lassi ^G süß	0,3l	2,50
228. Punjabi Lassi salzig	0,3l	2,50

Saft

230. Orangesaft	0,2l	2,10
231. Orangesaft	0,4l	3,20
232. Apfelsaft	0,2l	2,10
233. Apfelsaft	0,4l	3,20
234. Tomatensaft	0,2l	2,10
235. Tomatensaft	0,4l	3,20
236. Kirschnektar	0,2l	2,10
237. Kirschnektar	0,4l	3,20
238. Bananennektar	0,2l	2,10
239. Bananennektar	0,4l	3,20
240. Kiba	0,2l	2,10
241. Kiba	0,4l	3,20
242. Mangosaft	0,2l	2,10
243. Mangosaft	0,4l	3,20
244. Litschisaft	0,2l	2,10
245. Litschisaft	0,4l	3,20
246. Guavensaft	0,2l	2,10
247. Guavensaft	0,4l	3,20

Getränke

Longdrinks

250.	Wodka Cola ^{1,3}	0,3l	4,90
251.	Ind. Rum Cola ^{1,3}	0,3l	4,90
252.	Whisky Cola ^{1,3}	0,3l	4,90
253.	Gin Tonic ²	0,3l	5,90
254.	Wodka Lemon ^{2,4}	0,3l	4,90
255.	Wodka Energy ^{1,2,5}	0,3l	5,40

Spirituosen

256.	Johnnie Walker Red	4cl	3,90
257.	Jim Beam	4cl	3,90
258.	Dimple 15 Jahre	4cl	3,90
259.	Jack Daniel	4cl	3,90
260.	Indischer Rum	4cl	5,40
261.	Tequila Silber, Gold	4cl	3,20
262.	Grappa Julia 38%	4cl	3,20
263.	Bombay Sapphire	4cl	4,60
264.	Absolut Wodka	4cl	3,90
265.	Malteser Kreuz	2cl	3,40
266.	Fernet Branca	2cl	3,40
267.	Underberg	2cl	2,90
268.	Jägermeister	4cl	3,40
269.	Ramazzoti ¹	4cl	3,40

Sekt ¹ Hausmarke

280.	Sekt Trocken	0,1l	2,90
281.	Sekt Trocken	0,75l	17,90
282.	Sekt Halbtrocken	0,1l	2,90
283.	Sekt Halbtrocken	0,75l	17,90
284.	Sekt Rosé	0,1l	2,90
285.	Sekt Rosé	0,75l	17,90

offene Weine

Indischer Wein¹

290.	Sula Weißwein trocken	0,2l	5,90
291.	Sula Rotwein trocken	0,2l	5,90

Weißwein¹

292.	Hauswein trocken fruchtiges Bukett	0,2l	4,90
293.	Hauswein halbtrocken ausdruckstarkes Bukett	0,2l	4,90

Rotwein¹

294.	Hauswein Rot trocken vollmundig fruchtig und rund	0,2l	4,90
------	--	------	------

Rosewein¹

295.	Hauswein Rosé trocken geschmeidig und ausgewogen	0,2l	4,90
------	---	------	------



Weinkarte

Weisswein¹

0,75l

300. Hauswein fruchtiges Bukett	trocken	Flasche	17,90 €
302. Hauswein ausdruckstarkes Bukett	halbtrocken	Flasche	17,90 €
304. Riesling Proschwitz	trocken	Flasche	27,00 €
305. Riesling Mosel	feinherb	Flasche	17,90 €
306. Pinot Gricio Italien	trocken	Flasche	18,90 €
307. Chardonnay Frankreich	trocken	Flasche	18,90 €

Rotwein¹

310. Hauswein vollmundigfruchtig und rund		Flasche	17,90 €
312. Roccaperciata Nero d Sizilien	trocken	Flasche	17,90 €
313. Castillo de Solislicio Reserva DO Spanien		Flasche	17,90 €
314. Cabernet Sauvignon de la Baume Frankreich Auftakt von reifen Brombeeren und Johannisbeer		Flasche	18,90 €

Rosewein¹

320. Hauswein Rosé geschmeidig und ausgewogen		Flasche	17,90 €
322. Pinot Noin Frankreich	trocken	Flasche	18,90 €
323. Miguel Torres Santa Digna Chile fruchtige Noten von Pflaume, Erdbeer, vollmundig, langer Abgang	trocken	Flasche	21,90 €

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt 6 geschwärzt
7 gewachst 8 mit Süßungsmittel
9 coffeinhaltig 10 chininhaltig

Allergene
A glutenhaltiges Getreide aG Gerste aW Weizen
B Krebstiere C Eierzeugnisse
D Fischerzeugnisse E Erdnusserzeugnisse
F Soja G Milch einschließlich Laktose
H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf
K Sesam L Sulphite M Lupine
N Weichtiere