

—

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Dips serviert!

- | | |
|--|---------------|
| 12. Pappadam (4 Stück) (15,)
<i>Gewürzte Linsenfladen</i> | € 3,90 |
| 13. Vegetable Pakora (15,)
<i>Frisches gemischtes Gemüse paniert in Kichererbsenmehl</i> | € 5,90 |
| 15. Paneer Pakora (14, 15,)
<i>Frischer hausgemachter indischer Käse paniert in Kichererbsenmehl</i> | € 7,90 |
| 14. Onions Bhaji (15,)
<i>Zwiebelringe kräftig gewürzt und fein frittiert</i> | € 5,90 |
| 17. Vegetable Samosa (15,)
<i>Pastetchen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen</i> | € 5,90 |
| 16. Chicken Pakora (15,)
<i>Zartes Hühnerfleisch paniert in Kichererbsenmehl</i> | € 6,90 |
| 18. Gemischter Vorspeisenteller (14, 15,)
<i>Für 1 Person - Etwas von allen Pakoras gemischt</i> | € 7,90 |



Salate

29. Salat Saison (14)

Gemischter Salat mit Joghurtdressing, auf Wunsch mit Essig und Öl

€ 6,90

30. Tomaten Salat (14)

Tomaten und Zwiebeln mit Essig und Öl

€ 4,90

31. Chicken Tikka Salat (14)

Gemischter Salat mit gegrillten Hühnchenbruststücken, Joghurtdressing

€ 7,90

32. Indian Salat (14)

Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, Ei, Ananas & Dressing

€ 8,50

33. Hawaei Salat (14)

Gemischter Salat mit Schinken, Ananas, Käse & Dressing

€ 8,50

34. Tonno Salat (14)

Gemischter Salat mit Schinken, Thunfisch & Dressing

€ 8,00



Tandoori Spezialitäten

Tandoor heißt in Indien ein fassförmiger Lehmofen, der mit Holzkohle beheizt wird.
Diese Köstlichkeiten sind immer mariniert, gegrillt und mit Salat garniert.
Dazu servieren wir eine würzige Soße, Basmatireis und ofenfrisches Nan-Brot.

38. Ganesha Teller (14, 15)

€ 15,90

Gebratene Hühnerbrust und Lammfilet mit frischem Gemüse,
Basmatireis und ofenfrischem Nan serviert

39. Malai Tikka (14, 15)

€ 15,90

Mariniertes Hühnchenfleisch eingelegt in Joghurt, Mandeln, Cashewnüsse

37. Chicken Tikka (14, 15)

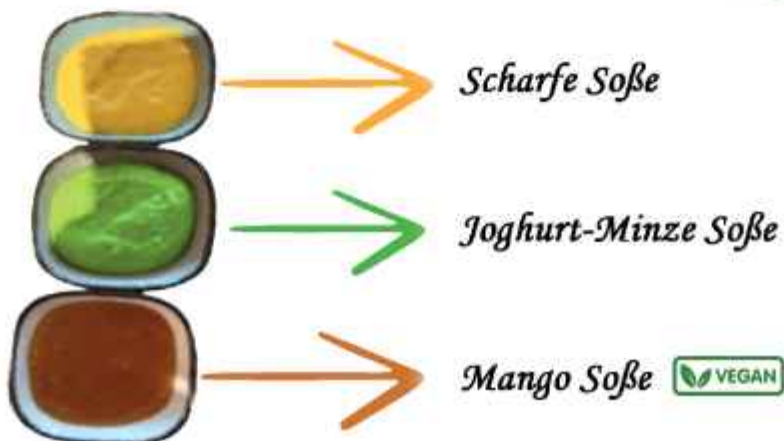
€ 15,90

Mariniertes Hühnchenfleisch eingelegt in einer würzigen Joghurtsauce

40. Ganesha Mix-Grillplatte (14, 15)

€ 15,90

Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten



Vegetarische Spezialitäten

zu allen Gerichten wird bester Basmati Reis serviert!

- 41. Shahi Baingen** (14, 15) € 13,90
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer Mandel-Soße
- 42. Paneer Mango** (14, 15) € 13,90
Hausgemachter indische Käse in Mango-Mandel-Cashewnuss-Sahnesoße
- 43. Vegetable Mango** (14, 15) € 13,90
Frisches Gemüse in Mango-Mandel-Cashewnuss-Sahnesoße
- 44. Dal Makhani** (14, 15) € 13,90
Schwarze Linsen mit Butter zubereitet
- 45. Dal Tarka** (14, 15) € 13,90
Gelbe Linsen mit Butter zubereitet
- 46. Paneer Jalfrezi** (14,) € 13,90
Hausgemachter indischer Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in scharfer Currysoße
- 47. Saag Paneer** (14, 15) € 13,90
Hausgemachter indischer Käse in Spinatkreation
- 48. Navratan Korma** (14, 15) € 13,90
Gemischtes Gemüse mit Kokosnuss, und Mandeln in Sahnesoße
- 49. Cheese Chilli** (14, 15) € 13,90
Hausgemachter Käse mit frischem Chilli, Tomaten und Paprika



Vegane Spezialitäten

zu allen Gerichten wird bester Basmati Reis serviert!

- 50. Bhindi Masala** (14, 15) € 13,90
Frische Okaraschoten in kräftiger Soße
- 51. Alu Baingen** (14, 15) € 13,90
Aubergine, Kartoffeln, paprika, Zwiebel und Ingwer in Currysoße
- 52. Alu Matar** (14, 15) € 13,90
Kartoffeln, Erbsen, frische Tomaten, Ingwer und Zwiebeln in würziger Currysoße
- 53. Baingan ka Bartha** (14, 15) € 13,90
Im Tandoor gegrillte Auberginen, püriert mit Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
- 54. Channa Masala** (14, 15) € 13,90
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in Masalasoße
- 55. Ganesha-Mix Sabji** (14, 15) € 13,90
Gemischtes Gemüse mit kräftigen Gewürzen in pikanter Currysoße
- 56. Saag Alu** (14, 15) € 13,90
Kräftiger Rahmspinat mit Kartoffeln und Currysoße
- 57. Mix Vegetable Chilli** (14, 15) € 13,90
Gemischtes Gemüse in süßsaurer Chillisauce
- 58. Vegetarian Manchurian** (14, 15) € 13,90
Knusprige Gemüsebällchen in pikanter süßsaurer Chillisauce
- 59. Vegetable Taipei** (14, 15) € 13,90
Gemischtes Gemüse in cremiger Erdnußsoße, gewürzt mit rotem Curry und Kokosmilch

Enten Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit gebratenem Entenbrustfilet zubereitet und
mit besten Safran-Basmati-Reis

84. Ente Curry (14) € 16,90
Entenbrustfilet mit Ingwer in würziger Currysoße

85. Ente Masala (14) € 16,90
Entenbrustfilet in würziger Masalasoße

87. Ente Jalfrezi (14)  € 16,90
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, grünem Chili

88. Ente Mango (14) € 16,90
Entenbrustfilet in Mango-Mandel-Sahnesoße

89. Ente Ganesha Safran (14) € 16,90
zarte Entenbrustfile mit Pfifferlingen in Masalsoße

90. Ente Vindaloo (1, 14)  € 16,90
Entenbrustfilet mit Kartoffelstücken in sehr scharfer Currysoße

92. Ente Chili (1, 14) € 16,90
Entenbrustfilet in Süß/Sauer-Chili-Soße

93. Ente Rai (14) € 16,90
Entenbrustfilet in würziger Ingwer-Honig-Senf-Soße

 = pikant

 = mittelscharf

 = sehr scharf

Lamm Spezialitäten

zu allen Gerichte servieren wir besten Safran-Basmati Reis

- 94. Lamm Curry** (14,) € 16,90
Lammfleisch mit Ingwer in würziger Currysoße
- 95. Lamm Boti Masala** € 16,90
Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch in Masalasoße
- 96. Lamm Jalfrezi** (14,) € 16,90
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, grünem Chili scharf
- 97. Lamm Vindaloo** (14,) € 16,90
Lammfleisch mit Kartoffelstücken in sehr scharfer Currysoße
- 98. Lamm Sabzi** (14,) € 16,90
Lammfleisch mit gemischtem Gemüse, Kräutern, Ingwer in Currysoße
- 99. Lamm Mango** (14,) € 16,90
Lammfleisch in Mango-Mandel-Sahnesoße
- 100. Lamm Nilgiri** (14,) 🌶️ € 16,90
Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern in orientlicher Soße mit Kokosmilch - pikant



Fisch Spezialitäten

Zu allen Gerichte servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

- | | |
|--|----------------|
| 126. Jheenga Curry (6, 14) | € 18,90 |
| Garnelen mit Ingwer und Knoblauch in würziger Currysoße | |
| 127. Jheenga Jalfrezi (6, 14)  | € 18,90 |
| Garnelen mit Paprika ,Zwiebel, Tomaten, grünem Chili scharf | |
| 128. Jheenga Masala (6, 14) | € 18,90 |
| Garnelen in Masalasoße | |
| 129. Jheenga Mango (6, 14) | € 18,90 |
| Garnelen in Mango-Mandel-Sahnesoße | |
| 130. Fish Jalfrezi (6, 14)  | € 14,90 |
| Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, grünem Chili scharf | |
| 131. Fish Bhunna (6, 14) | € 14,90 |
| Seelachsfilet mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße | |
| 132. Fish Mango (6, 14) | € 14,90 |
| Seelachsfilet in Mango-Mandel-Sahnesoße | |
| 133. Fish Badami (6, 14) | € 14,90 |
| Seelachsfilet in Kokos-Mandel-Sahnesoße | |

 = pikant

 = mittelscharf

 = sehr scharf