

Ganesha

Restaurant

Seit 1987





(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 ihm 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 (Gebierter der Schergen).

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



Ganesha Restaurant

Händelstr. 26

50674 Köln

Tel.: 0221 / 21 31 65

Öffnungszeiten

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

Suppen Soups

1 Indische Dal (Linsen) Suppe 4,90

4 Mulligatwny Suppe 5,50
Eine Spezielle ind. Currysuppe mit
Hühnerfleisch und Reiseinlage
A special Indian curry soup with chicken and rice

Salate

5 Tomatensalat 7 4,90

6 Gurkensalat 7 4,90

7 Gemischter Salat 7 5,50

Vorspeisen Starters

10 Samosa 1 4,90

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 4,90

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 4,90

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 4,90

Zwiebelringe in einem Teig aus
Kichererbsenmehl, knusprig
ausgebacken dazu Chutney
Onion rings fried crisp in a dough of
gram flour, served with chutney

14 Cocktail Kebab 6,50

Würziges Lammhack gegrillt
und serviert mit Chutney
Spicy minced lamb, grilled in tandoor,
served with chutney

15 Chicken Tikka 6,50

Gegrilltes Hühnerfleisch mit
Chutney
Boneless grilled chicken with chutney

Gemischter Vorspeisenteller *mixed starter* 1,7

17 2 Personen 15,90

18 4 Personen 28,90

Vorspeisen





Tandoori Brote

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	4,90	21	Garlic Naan 1	4,00
	Fladenbrot mit Nüssen und Rosinen			Fladenbrot mit frischem Knoblauch	
	<i>Bread with nuts and raisins</i>			<i>Bread with fresh garlic</i>	
22	Aloo Kulcha scharf/hot 1	4,00	23	Paneer Naan 1,7	4,00
	Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Chili und Gewürzen			Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse und Gewürzen	
	<i>Bread stuffed with potatoes, chili and Spices</i>			<i>Bread stuffed with homemade cottage cheese and spices</i>	
24	Keema Naan 1	4,00	25	Butter Naan 1	4,00
	Fladenbrot gefüllt mit frischem Lammhack und Gewürzen		26	Naan	3,00
	<i>Bread stuffed with minced lamb and spices</i>				
27	Papadam 2 Stuck 1	3,00	28	Raita 7	4,50
	Knuspriger Fladen aus Bohnenmehl mit Chutneys			Gewürzter Joghurt , Gurken und Tomaten	
	<i>Crispy thin bread of bean flour with chutney</i>			<i>Spiced curd with cucumbers / Tomatoes</i>	
33	Mango Chutney	3,50	34	Mixed Pickles	3,50
				<i>Mixed pickles and onions</i>	

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 | 15,50 |
| | Mariniertes Hühnerfleisch ohne Knochen am Spieß im Tandoor gegrillt
<i>Marinated pieces of boneless chicken grilled on skewer in Tandoor</i> | |
| 37 | Shahi Kebab | 15,50 |
| | Würziges Lammhack mit Zwiebeln und Paprika, gegrillt im Tandoor
<i>Spicy minced lamb with onions and capsicum, grilled in tandoor</i> | |
| 38 | Lamb Tikka Mumbai | 18,50 |
| | Zartes Lammfleisch gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
<i>Lamb pieces grilled with tomatoes capsicum, onions, ginger and garlic.</i> | |
| 39 | "Ganesha" Grillplatte 7 | 23,90 |
| | Eine Auswahl unserer köstlichen Tandoor-Spezialitäten vom Hühnchen und Lamm
<i>Variety of lamb, chicken specialties from the tandoor</i> | |
| 40 | Veg Paneer Tikka (Cheese) Mumbai 7 | 15,50 |
| | Frischkäse gegrillt und gebraten mit Tomaten Zwiebeln, Ingwer, Paprika, und Knoblauch | |



Tandoori Sizzler



Chicken Specialties

Hühnchenspezialitäten *Chicken Specialties*

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati Reis

- | | | |
|----|--|-------|
| 41 | Chicken Curry 7
Hühnerfleisch in würziger Soße, ohne Knochen
<i>Tender pieces of boneless chicken in a rich spice gravy</i> | 13,50 |
| 42 | Chicken Vindaloo sehr scharf/very hot 7
Hühnerfleisch, und Kartoffeln nach südindischer Art
<i>Tender pieces of chicken, Potatoes prepared in South-Indian style</i> | 14,50 |
| 43 | Butter Chicken mild 7.5
Hühnerfleisch in würziger Sahnesoße
<i>Tender pieces of boneless chicken in a rich, spicy cream gravy</i> | 14,90 |
| 44 | Chicken Special mild 7.8
Hühnerfleisch in würziger Sahnesoße mit Mandeln, Frischkäse und Kokosflocken
<i>Boneless chicken in spicy cream gravy with almonds, cheese and grated coconut</i> | 14,90 |
| 45 | Chicken Jalfrezi 7
Gegrilltes Hühnerfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer speziellen Gewürzsoße
<i>Boneless grilled chicken prepared with onions, tomatoes, capsicum in special spicy gravy</i> | 14,90 |
| 46 | Chicken Tikka Masala scharf / hot 7
Gegrilltes Hühnerfleisch in einer Spezialzubereitung mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesoße
<i>Boneless grilled chicken in a special prepared in spicy gravy</i> | 15,50 |
| 47 | Chicken Korma sehr mild/very mild 7,5,8
Hühnerfleisch zubereitet in einer milden Sahnesoße mit gemahlenen Cashewnüssen und Kokosmilch
<i>Chicken cooked in a mild cream gravy with ground cashewnuts and grated coconuts</i> | 14,90 |
| 48 | Chicken Mango 7
Zartes Hühnerfleisch in Mangocurry
<i>Tender boneless chicken in mango curry</i> | 14,90 |
| 49 | Chicken Madras Sehr scharf /very hot 8, 7
Hühnerfleisch in würziger südindischer Currysoße
<i>Chicken boneless in spicy South-Indian curry sauce</i> | 14,90 |
| 50 | Murgh Karahi 7
zartes Hähnchen gekocht in kräftiger Currysauce,
<i>Tender boneless chicken prepared in karahi with Currysauce</i> | 14,90 |
| 51 | Chicken Saag Wala 7
Hühnerfleisch in pikanter Spinatzubereitung mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
<i>Chicken prepared in spicy spinach and spices</i> | 14,90 |
| 52 | Chicken Dansak 7
Hühnerfleisch mit gelbe Linsen in pikanter süß-saur curry soße
<i>Chicken cooked with yellow daal in sweet and sour sauce</i> | 14,90 |
| 53 | Chilli Chicken Sehr Sehr scharf (very hot)
Frittiertes Hühnerfleisch mit Chilli, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in süß-saur soße | 14,90 |

Lammspezialitäten *Lamb Specialties*

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati Reis

- | | | |
|----|--|-------|
| 54 | Lamm Curry "Ganesha" 7
Saftiges Lammfleisch in pikanter Currysoße
<i>Juicy pieces of lamb in spicy gravy</i> | 14,90 |
| 55 | Lamm Vindaloo sehr scharf / very hot 7
Lammfleisch, Kartoffeln zubereitet in einer exotischen, südindischen Gewürzmischung
<i>Lamb, Potatoes prepared in exotic hot gravy with original South-Indian spices</i> | 15,50 |
| 56 | Lamm Jalfrezi 7
Lammfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer Spezialgewürzsoße
<i>Lamb prepared with onions, tomatoes, capsicum in special gravy</i> | 15,50 |
| 57 | Lamm Masala scharf / hot 7
Lammfleisch in einer Spezialzubereitung aus Gewürzen und Sahnesoße
<i>Lamb in a special preparation with spices and cream gravy</i> | 15,90 |
| 58 | Lamm Korma sehr mild / very mild 7,8,5
Lammfleisch zubereitet in einer milden Sahnesoße mit gemahlenen Cashewnüssen und Kokosraspeln
<i>Lamb cooked in a mild cream-gravy with ground almonds and cashewnuts and grated coconuts</i> | 15,90 |
| 59 | Gosht Handi scharf / hot 7
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Spezialgewürzen
<i>Lamb with onions, tomatoes, ginger, garlic and special spices</i> | 15,90 |
| 60 | Bhuna Ghost Hedrabadi scharf / hot 7
Lammfleischstücke und Lammhack zubereitet mit Chili, Tomaten, Zimt u. spezial Gewürzsoße
<i>Juicy pieces of lamb and minced Lamb, prepared with chilli, tomatoes and onions in a special spicy gravy</i> | 15,90 |
| 61 | Lamm Madras sehr scharf / very hot 7,8
Lammfleisch nach südindischer Art in Currysoße
<i>Lamb in South-Indian spicy curry sauce</i> | 15,90 |
| 62 | Lamm Mango Mangalore 7
Zartes Lammfleisch in Mangocurry nach Mangalore-Art
<i>Tender boneless lamb in mango curry of Mangalorean style</i> | 15,90 |
| 63 | Lamm Saag Wala 7
Zartes Lammfleisch in pikanter Spinatzubereitung mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
<i>Lamb prepared in spicy spinach and spices</i> | 15,90 |
| 64 | Lamm Dansak 7
Lamm fleisch mit gelbe Linsen in pikanter süß-saur soße
<i>Lamb prepared with yellow daal in sweet and sour sauce</i> | 15,90 |



Lamb Specialties



Fischspezialitäten *Fish Specialties*

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati Reis

- | | | |
|----|--|-------|
| 71 | Fish Curry Vindaloo <i>sehr scharf / very hot 4,7</i>
Fisch und Kartoffeln zubereitet in einer exotischen, scharfen Soße, nach original südindischer Art
<i>Fish filet, potatoes prepared in exotic hot gravy with original South-Indian spices</i> | 14,90 |
| 72 | Fish Curry Masala <i>scharf / hot 4,7</i>
Rotbarschfilet nach nordindischer Art in einer Spezialzubereitung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili und Tomaten in würziger Sahnesoße
<i>Fishfilet prepared with onions, ginger, garlic, chili, tomatoes and spices in cream gravy</i> | 15,50 |
| 73 | Fish Curry Madras <i>sehr scharf / very hot 4,7,8</i>
Fisch gekocht in einem sehr scharfen südindischen Curry
<i>Fish filet cooked in a very hot South-Indian curry</i> | 15,50 |
| 74 | Goa Fish Curry <i>mild 4,7,8</i>
Fischcurry (Rotbarschfilet) nach Goa-Art, gekocht mit Ingwer, Tamarinde, Kokoscreme, Kokosraspeln und Sahne
<i>Fish curry cooked in Goanese style with ginger, tamarind, coconut-cream, grated coconut and cream</i> | 15,50 |
| 76 | Karahi Prawns Madras <i>sehr scharf / very hot 4,7</i>
Garnelen gekocht in einem sehr scharfen südindischen Curry
<i>Prawns cooked in a very hot South-Indian curry</i> | 17,90 |
| 77 | Prawn Curry Goa <i>mild 4,7,8</i>
Garnelen gekocht mit Ingwer, Tamarinde, Kokoscreme, Kokosraspeln, Tomaten und Knoblauch, gewürzt nach Goa-Art
<i>Prawns cooked in Goanese style with ginger, tamarind, coconut-cream and grated coconut and cream</i> | 17,90 |
| 78 | Prawn Curry Masala <i>scharf / hot 4,7</i>
Garnelen gekocht mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in einem speziellen Gewürzcurry
<i>Prawns cooked with ginger, onions, garlic and capsicum in a special Masala curry</i> | 17,90 |
| 79 | Prawn Jalfrezi <i>4,7</i>
Garnelen mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer gekocht in eigener Soße
<i>Prawns cooked with tomatoes, onions, capsicum, garlic and ginger</i> | 17,90 |

Reisgericht mit Raita oder Currysoße
Rice dishes with raita or gravy

- | | | |
|----|---|-------|
| 81 | Ganesha Vegetable Biryani 5,8,7
Reisgericht mit Gemüse, Frischkäse, Rosinen,
Nüssen, Zwiebeln und Gewürzen
<i>Rice-dish with vegetables, raisins, onions, nuts and spices</i> | 12,90 |
| 82 | Navrattan Biryani 5,8,7
Spezielles Reisgericht mit Gemüse, Früchten, Champignons,
Frischkäse, Rosinen, Zwiebeln, Kokosraspeln u. Gewürzen
<i>Special rice-dish with vegetable, fruits, mushrooms, cottage cheese,
raisins, onions, coconut and spices</i> | 13,90 |
| 83 | Chicken Biryani 5,8,7
Reisgericht mit Hühnerfleisch, Rosinen, Nüssen,
Zwiebeln, Gemüse und Gewürzen
<i>Rice-dish with chicken, raisins, onions, vegetables, nuts and spices</i> | 15,90 |
| 84 | Ganesha Lamm Biryani 5,8,7
Reisgericht mit Lammfleisch, Rosinen,
Zwiebeln, Nüssen, Gemüse und Gewürzen
<i>Rice-dish lamb, with raisins, onions, nuts, vegetables and spices</i> | 17,50 |
| 85 | Prawn Biryani 4,5,8,7
Reisgericht mit Garnelen, Zwiebeln, Rosinen,
Gemüse, Mandeln und Gewürzen
<i>Rice-dish with prawns, onions, raisins, vegetables, almonds and spices</i> | 17,90 |



Rice Biryani

Vegetarian Dishes

Vegetarische Gerichte Vegetarian Dishes

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati Reis

- | | | |
|----|--|-------|
| 87 | Sabzi Curry 7
Gemischtes frisches Gemüse, Frischkäse, gekocht mit Kräutern u. Gewürzen in Currysoße
<i>Mixed fresh vegetables cooked with fine herbs, spices in curry gravy</i> | 12,50 |
| 88 | Vegetable Jalfrezi 7
Gemischtes frisches Gemüse, Frischkäse, zubereitet in einer Spezialgewürzsoße
<i>Mixed fresh vegetables prepared in a special spicy gravy</i> | 12,90 |
| 89 | Dal Des Tages (Ganesha) 7
Linsengemüse gebraten mit Ingwer, Knoblauch u. Zwiebeln
<i>Lentils fried with ginger, garlic and onions</i> | 12,90 |
| 90 | Palak Paneer 7
Würziger Spinat mit Frischkäsewürfeln
<i>Spicy spinach with cubes of homemade cottage cheese</i> | 12,90 |
| 91 | Shahi Paneer 7,5
Hausgemachte Frischkäsestücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und gemahlenen Cashewnüssen in würziger Sahnesoße
<i>Cheese with onions, garlic, tomatoes and ground cashewnuts in spicy cream gravy</i> | 12,90 |
| 92 | Aloo Chana Masala scharf/ hot
Kichererbsen und Kartoffeln in kräftiger nordindischer Currysoße
<i>Chickpeas and potatoes in spicy North-Indian gravy</i> | 12,90 |
| 93 | Mushroom Mattar Paneer 7
Champignons, Erbsen und Frischkäse in Currysoße
<i>Mushrooms, peas and cottage cheese in curry gravy</i> | 12,90 |
| 94 | Navrattan Korma sehr mild / very mild 7,8,5
Frisches Gemüse mit Champignons, Früchten, Frischkäse, Rosinen, Kokosraspeln und Gewürzen in einer speziellen Currysahnesoße
<i>Vegetables with mushrooms, fruits, cheese, raisins, grated coconuts and spices in a special curry cream gravy</i> | 13,50 |
| 95 | Paneer Masala scharf / hot 7
Hausgemachter Frischkäse in einer Spezialzubereitung in würziger Sahnesoße
<i>Cheese in a special preparation with spices and cream gravy</i> | 13,90 |
| 96 | Bhindi Masala 7
Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln frischem Ingwer und Knoblauch
<i>Fresh ladyfinger prepared with onions, tomatoes, garlic, spices</i> | 13,90 |
| 97 | Dilkhush Malai Kofta 5,8,1,7
Gemüsebällchen, mit Nüssen und Kokonuss in Sahnesoße
<i>Vegetable balls with nuts and coconut in cream gravy</i> | 13,90 |



Vegan Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte mit Reisbeilage/All dishes served with rice

- | | | |
|-----|---|-------|
| 210 | Yellow Daal / Daal Tarka
Gelbe Linsen mit div. Gewürzen gekocht (mittelscharf)
<i>Yellow Daal cooked with Indian speices</i> | 12,90 |
| 211 | Vegetable Jalfrezi
Gemischtes frisches Gemüse, zubereitet in einer Spezialgewürzsoße
<i>Mixed fresh vegetables prepared in a special spicy gravy</i> | 12,90 |
| 212 | Dansak Subzi Curry
Gelbe Linsen und Gemüse süß-saur & leicht scharf
<i>Yellow lentil sauce with vegetables sweet and sour slightly spicy</i> | 13,50 |
| 213 | Palak Allu
Würziger Spinat mit Kartoffeln in Currysoße
<i>Spicy Spinach with potatoes in curry gravy</i> | 12,90 |
| 214 | Bhindi Masala
Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln
frischem Ingwer und Knoblauch
<i>Fresh ladyfinger prepared with onions, tomatoes, garlic, spices</i> | 13,90 |
| 215 | Maschroom Aloo Matter
Champignons, Erbsen und Kartoffeln in Currysoße
<i>Mushrooms, peas and potatoes in curry gravy</i> | 12,90 |
| 216 | Allu Chana Masala
Kichererbsen und Kartoffeln in kräftiger nordindischer Currysoße
<i>Chickpeas and potatoes in spicy North-Indian gravy</i> | 12,90 |
| 217 | Allu Gobi Masala
Blumenkohl, Kartoffeln pikant gebraten
<i>Cauliflower cooked in a piquant curry sauce</i> | 12,90 |
| 218 | Dansak Allu Gobi
Blumenkohl und Kartoffeln mit Gelbe Linsen in süß-saur Soße pikant
<i>Cauliflower cooked with Yellow Daal in sweet and sour sauce</i> | 13,50 |
| | | |
| 219 | Ganesha Vegetable Biryani 5,8
Reisgericht mit Gemüse, Rosinen, Nüssen,
Zwiebeln und Gewürzen und Currysoße
<i>Rice-dish with vegetables, raisins, onions, nuts and spices and gravy</i> | 12,90 |
| 220 | Navrattan Biryani 5,8
Spezielles Reisgericht mit Gemüse, Früchten, Champignons,
Rosinen, Zwiebeln, Kokosraspeln u. Gewürzen und Currysoße
<i>Special rice-dish with vegetable, fruits, mushrooms, raisins,
onions, coconut and spices and gravy</i> | 13,90 |

Spezialitäten auf besonderer Empfehlung vom Chef

Vegetarian specialties 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	17,90
100	Für 2 Personen / For two	33,90

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	19,90
102	Für 2 Personen / For two	37,90



Besonders Empfohlen



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

*Soup, Samosa, Lamb Masala, Sabzi Jalfrezi, raita, basmati rice, tandoori naan and chutney, salad
dessert*

103 Für 2 Personen / For two

43,90

104 Für 4 Personen / For four

84,90

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

*Soup, Pakoras, Palak Paneer, Chicken Tikka Masala, raita, basmati rice, salad,
tandoori naan and chutneys*

105 Für 2 Personen / For two

43,90

106 Für 4 Personen / For four

84,90

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

*Mulligatawny soup, Tandoori Chicken Tikka, Lamb masala, Prawn curry masala, Salad,
raitha, basmati rice, tandoori naan and chutneys, dessert*

107 Für 2 Personen / For two

52,00

108 Für 4 Personen / For four

100,00

Gemüsebeilagen

(kleine Portion nur zusammen mit Hauptgerichten)

Vegetable side dishes (small portion only in combination with main dishes)

807	Sabzi Curry	7	6,00	902	Chana Masala		6,00
809	Daal	7	6,00	903	Mush. Mattar Paneer	7	6,00
900	Palak Paneer	7	6,00	905	Paneer Masala	7	6,00

Beilagen Side dishes

31	Reis		5,00	227	Mango Chutney		3,50
32	Reis Peas Pulao		6,50	228	Mixed Pickles		3,50
	Gebratener Reis mit Erbsen und Gewürzen				Mixed pickles and onions		
	<i>Fried rice with peas and spices</i>						
225	Raita	7	4,50				
	Gewürzter Joghurt mit Gurken und Tomaten						
	<i>Spiced curd with cucumbers / Tomatoes</i>						

Beilagen aus dem Tandoor

230	Roti	1	3,00	234	Paneer Naan	1,7	4,00
231	Naan	1	3,00	235	Keema Naan	1	4,00
232	Garlic Naan	1	4,00	236	Kashmiri Naan	1,8	4,90
233	Aloo Kulcha	1	4,00	237	Butter Naan	1	4,00

(Erklärung der Brote siehe Vorspeisen aus dem Tandoor)

Side Desserts





Nachspeisen
Desserts

250	Gulab Jamun	7	5,50
251	Gulab Jamun mit Vanilleeis	1, 7	6,50
252	Gulab Jamun mit Vanilleeis und Amaretto	7	7,00
253	Vanilleeis (3 Kugeln)	7	6,50
254	Vanilleeis mit Mangomus	7	6,50
255	Indisches Kulfi Eis	7, 8	6,00

**Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder
Unverträglichkeiten 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.

Getränkesspezialitäten

Warme Getränke

110	Orig. ind. Chai (Tee), gekocht mit Milch und Gewürzen	3,50
111	Orig. ind. Chai (Tee), gekocht mit Milch und Gewürzen, serviert mit Honig	3,70
112	Kaffee	3,00
113	Espresso	3,00
114	Schwarzer-, Kamillen - und Grüner Tee	3,00
127	Frischer Ingwertee	3,90
128	Frischer Minztee	3,90
129	Frischer Minz und Ingwertee	4,50

Lassi

116	Joghurtgetränk süß	0,25l	3,20
117	Joghurtgetränk salzig	0,25 l	3,20
118	Joghurtgetränk mit Mango	0,25 l	3,90

Alkoholische Getränke

Biere

119	Gaffel Kölsch v. Fass	0,3 l	3,30
120	Gaffel Kölsch v. Fass	0,5 l	4,90
121	Veltins Pils	0,33 l FL.	4,00
123	Malzbier	0,33 l FL.	4,00
124	Hefeweizen/Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l FL.	5,00
125	Clausthaller alkoholfrei	0,33 l FL.	4,00
126	Indisches Bier	0,33 l FL.	4,00

Spirituosen

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



Drinks



Aperitifs

Sekt

140	Sekt/Prosecco	0,1 l	5,00
141	Mangosekt	0,1 l	5,50
142	Mumm Dry Piccolo, Prosecco	0,2 l FL.	9,90
143	Mumm Dry / Prosecco	0,7 l FL.	22,00
144	Sherry Dry	5 cl	5,50
145	Sherry Medium	5 cl	5,50
146	Campari *	4 cl	5,50
147	Amaretto	4 cl	5,50
148	Martini Extra Dry	5 cl	5,50
149	Martini Bianco	5 cl	5,50

Longdrinks

152	Campari * Orange/Soda	0,2 l	5,90
153	Gin Tonic **	0,2 l	5,90
154	Wodka Tonic **	0,2 l	5,90
155	"Ganesha Special"	0,2 l	5,90

Offene Weine

Rosé

0,2l/ 0,5 l/ 1,0l

160/61/62	Französischer Landwein Rosé, trocken	5,80/12,50/12,90
-----------	--------------------------------------	------------------

Weißwein

1163/64/65	Weißwein Deutsche QbA. Müller Thurgau, trocken	5,80/12,50/20,90
166/67/68	Weißwein Concha Chardonnay aus Chile	6,50/14,50/24,90

Rotwein

169/70/71	Rotwein Merlot französischer Landwein	5,80/12,50/20,50
172	Weinschorle	5,80

* mit Farbstoff ** chininhaltig



Auswahl an Flaschenweinen
- Weinkarte -

Weißweine

500	Grauburgunder; trocken, aromatisch und weich / <i>Deutschland</i>	22,90
501	Grillo; feine Frucht, leichte Säure / <i>Sizilien</i>	22,90
503	Koonunga Hill; Chardonnay / <i>Australien</i>	30,90
504	Chateau Ninon; Entre Deux Mers, Sauvignon, Semillion Grapefruitaromen / <i>Bordeaux</i>	23,90
505	Chardonny; fruchtbetont, saftig / <i>Chile</i>	22,90
506	Sauvignon; fruchtig, Aromen von Mango und Pfirsich / <i>Südafrika</i>	22,90

Rosé

510	Chateau Ninon; Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Erdbeeraromen / <i>Bordeaux</i>	22,90
-----	--	-------

Rotweine

516	Nero d Avola; dunkel, beerig / <i>Sizilien</i>	22,90
518	Rioja 1 Jahr Holzfass, erdig und würzig / <i>Spanien</i>	25,90
519	Chateau Ninon; Cabernet Sauvignon und Cabernet franc, elegant / <i>Bordeaux</i>	24,90
520	Festzer, Cabernet Sauvignon / <i>Kalifornien</i>	28,90
521	Cabernet Sauvignon; fruchtig, saftig / <i>Chile</i>	22,90
522	Allegranza; Tempranillo, Heidelbeere / <i>Spanien</i>	22,90

Alkoholfreie Getränke

175 Mineralwasser	0,2 l	2,80
177 Mineralwasser	0,75 l FL.	6,50
178 Wasser (ohne Kohlensäure)	0,2 l	2,80
179 Wasser (ohne Kohlensäure)	0,75 l FL.	6,50
180 Coca Cola ***	0,2 l	2,90
181 Coca Cola ***	0,5 l	5,20
182 Cola Zero	0,2 l	2,90
183 Cola Zero	0,5 l	5,20
184 Fanta, Sprite	0,2 l	2,90
185 Spezi	0,2 l	2,90
186 Apfelsaft	0,2 l	3,90
187 Apfelschorle	0,2 l	3,00
188 Apfelschorle	0,5 l	5,50
189 Orangensaft	0,2 l	3,60
190 Mangosaft	0,2 l	3,60
191 Bitter Lemon	0,2 l	3,60
192 Ginger Ale	0,2 l	3,60
193 Tonic Water **	0,2 l	3,60
198 ViO BIO Zitrone-Limo, Rhabarber Schorle	0,3 l FL.	4,20
199 Gaffels Fassbrause Zitrone	0,33 l FL.	4,00

** chininhaltig

*** coffeinhaltig





Beliebte Gerichte

Beliebte Gerichte / Recommended Dishes

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati rice

- | | | |
|----|---|-------|
| 36 | Chicken Tikka Tandoori 7
Mariniertes Hühnerfleisch ohne Knochen am Spieß im Tandoor gegrillt
<i>Marinated pieces of boneless chicken grilled on skewer in Tandoor</i> | 15,50 |
| 43 | Butter Chicken mild 7,5
Hühnerfleisch in würziger Sahnesoße
<i>Tender pieces of boneless chicken in a rich, spicy cream gravy</i> | 14,90 |
| 46 | Chicken Tikka Masala scharf / hot 7
Gegrilltes Hühnerfleisch in einer Spezialzubereitung mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesoße
<i>Boneless grilled chicken special prepared in a spicy gravy</i> | 15,50 |
| 47 | Chicken Korma sehr mild/very mild 7,5,8
Hühnerfleisch zubereitet in einer milden Sahnesoße mit gemahlenden Cashewnüssen und Kokosmilch | 14,90 |
| 57 | Lamm Masala scharf / hot 7
Lammfleisch in einer Spezialzubereitung aus Gewürzen und Sahnesoße
<i>Lamb in a special preparation in spices and cream gravy</i> | 15,90 |
| 59 | Gosht Handi scharf / hot 7
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Spezialgewürzen
<i>Lamb with onions, tomatoes, ginger, garlic and special spices</i> | 15,90 |
| 77 | Prawn Curry Goa mild 4,7
Garnelen gekocht mit Ingwer, Tamarinde, Kokoscreme, Kokosraspeln, Tomaten und Knoblauch, gewürzt nach Goa-Art
<i>Prawns cooked in Goanese style with ginger, tamarind, coconut-cream and grated coconut and cream</i> | 17,90 |
| 83 | Chicken Biryani 5,8
Reisgericht mit Hühnerfleisch, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln, Gemüse und Gewürzen
<i>Rice-dish with chicken, raisins, onions, vegetables, nuts and spices</i> | 15,90 |
| 97 | Dilkhush Malai Kofta 5,8,1,7
Gemüsebällchen, mit Nüssen und Kokosnuss in Sahnesoße
<i>Vegetable balls with nuts and coconut in cream gravy</i> | 13,90 |



10 Samosa

21 Garlic Nann

96 Bhindi Masala



101 Taj Mahal Non-Veg Thali



36 Chicken Tikka Tandoori



88 Mix Veg. Jalfrezi



105 Sher-e-punjab Platte



99 Ganesha Veg Thali



1 Daal Soupe

51 Chicken Saag

78 Prawn Masala



89 Daal



81 Veg. Birayani



39 Ganesha Mix Grillplatte



90 Palak Panner



46 Chicken Tikka Masala



