

Herzlich Willkommen – Namasté

Wir möchten Sie in unserem Restaurant Ganesha herzlichst begrüßen und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des Groß-Moguls näher bringen. Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

Chili ist reich an Vitamin C. Fengureek (Bockshornklee) belebt die Leber, Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung. Koriander ist gut für die Nieren. Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind in der indischen Küche eng miteinander verbunden.

Im Restaurant Ganesha benutzen wir nur die feinsten und frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten. Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freunde unser Restaurant verlassen.

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 (Holzkohle-Lehmofen) 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. Oben drauf 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 Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den Currys, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Nanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

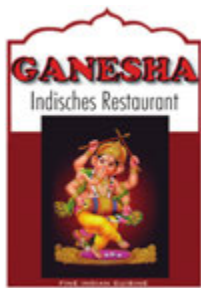
Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu Essen. Diese ist für „Schmutzarbeiten“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender Fauxpas ist es daher, die linke Hand beim Essen oder zum Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen Curry. Das Wort Curry ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wortsynonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet werden, manchmal aber auch nur für das bei 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 wird und immer wieder anders schmecken. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, werden wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereiten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Masala

die berühmteste Gewürzmischung aus Indien. Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten und roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße — most famous spice mixture of India. Grinded spice mixture with tomatoes and red onions in an almond-safran-sauce.

Jalfrezi

Mittelscharf. Auf Bengalisch bedeutet das Wort „Jhal“ scharf und „Parhezi“ ist ein Dialekt und heißt „frittieren bitte“. Mariniertes Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße nach nordindischer Art — mild hot. In Bengal „Jhal“ means hot and „parhezi“ fry please. Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper, garlic and ginger in a thick sauce, nordindian style.

Vindaloo

Mittelscharf bis sehr scharf. Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc. — mild hot to very hot. Vindaloo is a famous indian dish with ginger, chili, cardamon clove, piment, tamarind, cinnamon, coriander, curcuma etc.

Nilgiri

Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze, Spinat, verschiedene Kräuter und Kokosmilch. Meat, fish or vegetable with corianderleaves, green chili, mint, spinach, with different herbs and coconutmilk.

Korma

Korma ist ein Mughlai-Gericht und bedeutet „geröstet“. Fleisch, Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen in Nußsoße, Kokosmilch und Mandeln.

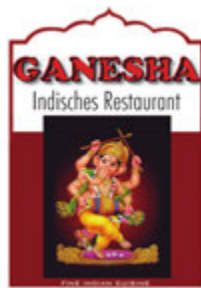
Korma is a Mughlai dish and means “braised”. Meat, Vegetable braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon, coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nutsauce with coconutmilk and almonds.

Bhuna

In Gewürzen trocken braten. Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Korianderpulver, frischem Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Garammasala — Bhuna means to fry in dry spices. Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onion, garlic, fresh coriander, coriander powder, cumin, chili and garammasala.

Dips

Tamarind — Tamarind in Süß-Sauer-Soße, — Minze — frische grüne Minze in Joghurt, — Achari — eingelegte Obst-/Gemüse-Mischung püriert, in Joghurt, mittelscharf.

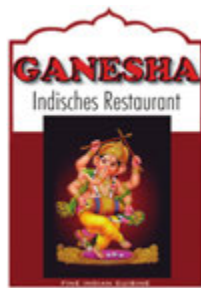


SUPPEN

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 01 | Mulagantany ♪
scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis / lentil soup with chicken and curry | 4,50 € |
| 02 | Dal – Shorba ♪
Indische Linsensuppe / Indian lentil soup | 3,90 € |
| 03 | Sabzi – Shorba
Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup | 3,90 € |
| 04 | Lachsen – Shorba
Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup | 3,80 € |
| 05 | Chicken – Shorba
Indische Hühnersuppe / Indian chicken soup | 4,50 € |
| 06 | Tomaten – Shorba ♪
Indische Tomatensuppe / Indian tomato soup | 3,90 € |

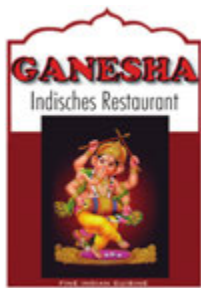
Wer ist blind? ... der eine andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm? ... der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.
Wer ist arm? ... der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.
Wer ist reich? ... Dessen Herz zufrieden ist.

Indische Weisheit



FRISCHE KNACKIGE SALATE

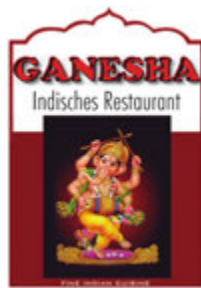
- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 07 | Kleiner gemischter Salat
als Beilage / small mixed salad as side dish | 3,00 € |
| 08 | Tomatensalat
mit Zwiebeln, Essig und Öl / tomato salad with onions, oil and vinegar | 4,90 € |
| 09 | Salat Indisch
mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, Champignons, Mais, Zwiebeln, hausgemachtem Dressing
indian salad with grilled chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions, homemade dressing | 8,50 € |



WARME VORSPEISEN

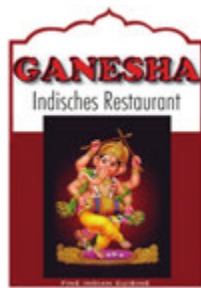
Alle warmen Vorspeisen mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips, Pakoras in Kichererbsenmehl gewendet.
All warm appetizers with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas batter.

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Vegetable Pakora ^{4H}
Frisches gemischtes Gemüse / fresh mixed vegetables | 4,50 € |
| 11 | Alu Tikki
Kartoffeln mit Spinat und grünem Chili / potatoes with spinach and green chili | 4,90 € |
| 12 | Onion Bhaji
Zwiebeln geschnitten, kräftig gewürzt und frittiert / spicy onion sliced and fried | 4,50 € |
| 13 | Paneer – Pakora ^{4D}
Frischer hausgemachter Käse / fresh homemade cheese | 5,50 € |
| 14 | Chicken – Pakora ^{4H}
Zartes Hühnerfleisch / tender chicken | 5,50 € |
| 15 | Vegetable Samosa ^{AH}
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetables | 4,80 € |
| 16 | Chili Chicken Dry ^F
Nordindische Hühnchenspezialität / north indian chicken speciality | 6,50 € |
| 17 | Jheenga – Pakora ^{4F}
Riesengarnelen – Spezialität / king prawn speciality | 8,90 € |
| 18 | Gemischter vegetarischer Vorspeisenteller (für 2 Personen) ^{4HJ}
Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / fresh vegetable fried in chickpeas batter | 10,50 € |
| 19 | Tandoori Vorspeisenteller (für 2 Personen) ^H
Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen
tender chicken marinated in different tasty sauces – grilled in charcoal clayoven | 12,90 € |




KALTE VORSPEISEN

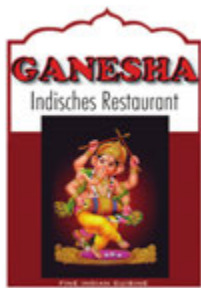
- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 20 | Pappad ^J
zwei hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Soßen / 2 thin tentil wafers with 3 different sauces | 2,90 € |
| 21 | Chana – Chat ^{4J}
Kichererbsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, hausgem. Soßen / chickpeas with onions, tomatoes, different sauces | 4,50 € |
| 22 | Murgh – Chat
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, frischen Tomaten, hausgem. Soßen / chicken with onions, tomatoes, different sauces | 4,50 € |







TANDOORI – KHAJANA

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet und im dampfend heißen Pfännchen auf Gemüse serviert. Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati Reis.
Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay oven from India and is served in a hot pan with vegetables. All Tandoori-Dishes are served with best basmati rice.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 28 | Vegetable Tandoori ^D
Hausgemachter Käse, frisches Gemüse, am Spieß gegrillt
homemade cheese, fresh vegetables, grilled on a pic | 11,90 € |
| 29 | Tandoori Chicken
2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept
2 chickenlegs marinated in an exquisite north indian tradition | 12,90 € |
| 30 | Murgh Tikka ²
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt
tender marinated filet of chicken, grilled | 12,90 € |
| 31 | Achari Murgh Tikka ³ 
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, Obst-/Gemüse-Marinade, traditionelle nordindische Art, pikant
tender marinated chicken pieces grilled in a fruit-/vegetable-marinade, traditional north indian style, spicy | 12,90 € |
| 32 | Haryali Murgh Tikka ²
Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat, Minze und Koriandersoße mit Beilage
tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce | 12,50 € |
| 35 | Lamm Botti Kabab
Zartes mariniertes Lammfleisch vom Spieß
tender lamb filet, marinated and grilled | 12,50 € |
| 36 | Mutton Sheekh Kabab
Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander
fresh minced lamb, grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander | 13,90 € |
| 37 | Fish Tikka ^{DF}
Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt
coalfishfilet marinated in yogurt and spices, crispy grilled | 14,80 € |
| 38 | Jheenga Tandoori ^{DE}
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt
coalfishfilet king Prawns marinated in yogurt and spices, crispy grilled | 19,90 € |
| 39 | Mixed – Grill – Platte ^{DEF}
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / the various Tandoori specialities combined | 19,90 € |



CHICKEN - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 40 | Delhi Chicken Curry ²
Zartes Hühnerfleisch nach nordindischem Rezept, verschiedene Gewürze, Curry Soße
tender chicken, north indian style, different spices, curry sauce | 10,90 € |
| 41 | Chicken Korma oder Chicken Badam Pasanda ^B
Zartes Hühnerfleisch in Cashew Soße, Kokosflocken oder gem. Mandeln, nach königl. Mogul Art
tender chicken, cashew sauce, coconutflakes or almonds, royal Mogul style | 12,90 € |
| 42 | Karahi Murgh ^{4CD}
Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysoße mit frischem Ingwer, verschiedenen Gemüse und Joghurt, in Pfanne serviert
grilled chicken in currysauce with ginger, different vegetables and yogurt, served in hot sizzler | 12,50 € |
| 43 | Chicken Vindaloo 
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf
boneless chicken in a special blend of spices from Goa – very hot | 12,50 € |
| 44 | Butter Chicken ^D
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / tender chicken in a butter tomato sauce | 12,50 € |
| 45 | Murgh Nilgiri ² 
Hühnerfleisch mit Korianderblättern, orientalischer Kräutersoße, Kokosnussmilch, grüner Chili, Minze, Spinat
tender chicken with coriander leafs, oriental herb sauce, coconut milk, green chili, mint and spinach | 12,50 € |
| 46 | Chicken Saag
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art
tender chicken with spinach, north indian speciality | 12,50 € |
| 47 | Chicken Jalfrezi ^{4C} 
Gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebel, Tomaten, grünem Chili – scharf
grilled chicken, capsicum, onions, tomatoes, green chili - spicy | 12,50 € |
| 48 | Mango Chicken ^B
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce | 12,90 € |
| 49 | Chicken Mother India
Zartes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse
tender chicken with fresh vegetables | 12,50 € |
| 50 | Tandoori Chicken Masala
Zartes Hühnerfleisch in Masala-Soße / tender chicken in Masala-sauce | 12,90 € |
| 51 | Chicken Madras 
Hühnerbrustfilet mit Kokossoße, Zwiebel, Ingwer, Tomaten, rotem Chili, sehr scharf
Chickenbreast with coconut sauce, onions, ginger, tomatoes, red chili, very hot | 12,50 € |

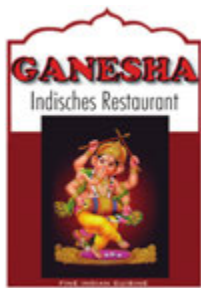
Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / All dishes are served with high-quality saffron basmati rice.





LAMM - SPEZIALITÄTEN

60	Rogan Josh Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / tender lamb in rogan curry-sauce	12,50 €
61	Bhunna Ghosht Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce	13,50 €
62	Saag Ghosht Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art tender lamb with spinach in the north indian tradition	13,50 €
63	Mutton Khumb Wala ^B Zartes Lammfleisch, frische Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandel-Safran-Soße tender lamb with fresh mushrooms, garlic, ginger in an almond safron sauce	13,50 €
64	Mutton Vindaloo  Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf tender lamb, special spices from Goa – very hot	13,50 €
65	Karahi Ghosht ^{4CD} Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücke, Joghurt, in der Pfanne serviert fried lamb in currysauce with capsicum, onion pieces and yogurt, served in hot sizzler	13,50 €
66	Lamm – Boti Masala Zartes Lammfleisch in Masala-Soße / tender lamb filet in masala sauce	14,50 €
67	Mango Lamm ^B Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße tender lamb in fresh mango safron sauce	13,90 €
68	Mutton Nilgiri ¹⁻²⁻³  Zartes Lammfleisch mit Rahmspinat, Koriander, grünem Chili, Minze, orientalischer Kräuter-Kokossoße tender lamb with cream spinach, coriander, green chili, mint, oriental coconut-sauce	13,90 €
69	Mughlai Meat ^D Gegrilltes Lammfleisch, Kokosflocken, gem. Mandeln, Safran-Sahnesoße grilled lamb, coconut flakes, almonds, safron-cream-sauce	13,90 €
70	Lamm Jalfrezi ¹⁺³  Gegrilltes Lammfleisch in traditionell nordindischer Art in der Pfanne serviert grilled lamb in a traditional north indian way, served in a hot sizzler	14,50 €
71	Ganesh Teller ^{4CD} Gegrilltes Hühner-/Lammfleisch mit frischem Gemüse und ausgewählte Gewürze nach Geheimrezept unseres Chefs grilled chicken/lamb with fresh vegetables, and special spices, secret recipe of our chef	14,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / All dishes are served with high-quality safron basmati rice.

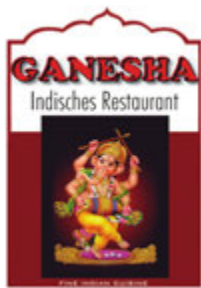


ENTEN – SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 80 | Ente Khata Mitha
Knuspriges Entenfleisch süß-sauer, Tamarindensoße
tender duck with sweet-sour, tamarind sauce | 14,90€ |
| 81 | Karahi Ente ^{4C}
Knuspriges Entenfleisch in Currysoße, Paprika, Zwiebelstücke und Joghurt, in der Pfanne serviert
grilled duck in currysauce with capsicum, onion pieces and yogurt, served in hot sizzler | 14,90 € |
| 82 | Ente Vindaloo ^C 
Knuspriges Entenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf
boneless duck in a special blend of spices from Goa – very hot | 14,90 € |
| 83 | Mango Ente ^B
Knuspriges Entenfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
tender duck in mango-saffron-cashew-sauce | 14,90 € |
| 84 | Ente Jalfrezi ¹⁺³ 
Knuspriges Entenfleisch mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, grünem Chili – scharf
grilled duck with capsicum, onions, tomatoes, green chili - spicy | 14,90 € |
| 85 | Ente Ganesha Special ^{4CD}
Knuspriges Entenfleisch mit frischem Gemüse und Spezial-Masala-Soße
grilled duck with fresh vegetables and special masala sauce | 14,90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / All dishes are served with high-quality saffron basmati rice.

*Das Lächeln, das Du aussendest,
kehrt zu dir zurück* *Indische Weisheit*



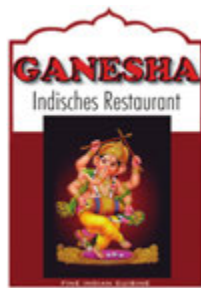
FISCH – SPEZIALITÄTEN

- 90 Goa Fisch Curry** ^{4CF}
Seelachsfilet in Currysoße mit feinen Gewürzen / coalfishfilet in curry sauce with fine spices **13,90 €**
- 91 Fisch Madras** ^F 
Seelachsfilet mit Kokossoße, Zwiebel, Ingwer, Tomaten, roter Chili, sehr scharf
Coalfishfilet with coconut sauce, onions, ginger, tomatoes, red chili, very hot **13,90 €**
- 92 Fisch Masala** ^F
Seelachsfilet in kräftiger Masala-Soße / coalfishfilet in spicy masala sauce **13,90 €**
- 93 Fisch Chili Rajasthani** ^{1+3F} 
Seelachsfilet nach Rajasthani-Art mit Spezialgewürze, scharf / coalfishfilet in spicy rajasthani style, hot **13,90 €**
- 94 Jheenga Curry** ^{4CE}
Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen / king prawns in curry sauce with fine spices **18,50 €**
- 95 Jheenga Masala** ^E
Riesengarnelen in würziger Masala-Soße / king prawns in spicy masala sauce **19,80 €**
- 96 Jheenga Khumb Wala** ^E
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße
king prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond-safron-sauce **18,90 €**
- 97 Jheenga Jalfrezi** ^{1+3E} 
Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf
spicy king prawn with capsicum, onions, tomatoes and green chili, hot **18,90 €**
- 98 Jheenga Mango** ^{BE}
Riesengarnelen mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
king prawns with mango-safron-cashewnut-sauce **19,80€**

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / All dishes are served with high-quality safron basmati rice.

*Glück hilft mir manchmal, Arbeit immer!
Kümmerst Du Dich um ein Unglück drei Jahre nicht,
so wird es Dir zum Segen.*

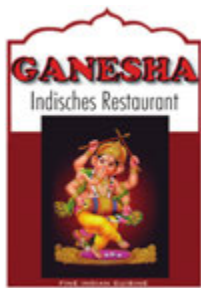
Weisheit des Brahmanen



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|------------|--|---|----------------|
| 100 | Delhi Dal Tarka ^{1ABCJ}
Indisches Nationalgericht, gelbe Linsen mit pflanzlichem Fett zubereitet
national dish of India, yellow lentils prepared with plant grease |  | 9,90 € |
| 101 | Baingan Matter Bharta ^J 
Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln, Tomaten und grünen Erbsen
Eggplant mashed with onions, tomatoes and green peas |  | 10,90 € |
| 102 | Madras Alu 
Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße, sehr scharf
potatoes in a tasty citronella sauce, very hot |  | 9,90 € |
| 103 | Sabzi Man Pasanda
frisches Gemüse nach Art der königl. Mogul Küche / fresh vegetables in royal mogul cuisine style | | 10,90 € |
| 104 | Chana Masala ^{4J}
Kichererbsen in Curry, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer
chickpeas in curry, tomatoes, garlic, onions, ginger |  | 10,50 € |
| 105 | Mixed Vegetables Jalfrezi 
Verschiedene gemischte Gemüse in traditionell nordindischer Art in der Pfanne serviert
different kind of mixed fresh vegetables prepared in a traditional north indian way, served in a sizzler, hot |  | 10,90 € |
| 106 | Mango Mixed Vegetables ^B
Frisches gemischtes Gemüse mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
mixed fresh vegetables with fresh mango-saffron-sauce | | 10,90 € |
| 107 | Paneer Lababdar ^D
Hausgemachter Käse mit Butter, Tomaten, Masala Soße
homemade cheese with butter, tomatoes, masala sauce | | 10,90 € |
| 108 | Palak Paneer ^{4CD}
Spinat mit hausgemachtem Käse, Ingwer, Knoblauch / spinach with homemade cheese, garlic, ginger | | 10,90 € |
| 109 | Karahi Paneer ^{4CD}
Frische gekochter hausgemachter Käse mit Zwiebel, Paprika, frische Tomaten
fresh homemade cheese boiled with onions, capsicum, fresh tomatoes | | 11,50 € |
| 110 | Shabi Baingan ^{4CD}
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt
eggplants with homemade cheese and ginger in almond-sauce, finely seasoned | | 11,50 € |
| 111 | Bhindi Masala
Frisches indisches Okra-Gemüse mit Tomaten und Zwiebeln in Curry Soße
fresh indian okra with tomatoes and onions in curry-sauce |  | 11,50 € |
| 112 | Malai Kofta ^{AB}
Kartoffelbällchen gebraten Rahmkäse & Gemüse, Mandeln, Rosinen & Cashewnüsse, in Weizenmehl frittiert, würzig mild
fine potato rolls fried with cream cheese and various vegetables with almonds, raisins, cashew nuts | | 11,50 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / All dishes are served with high-quality saffron basmati rice.

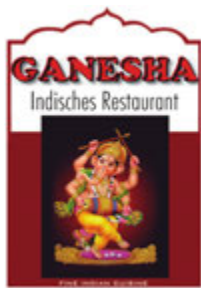


REIS – SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 120 | Vegetables Biryani ^{4C}
mit frischem gemischtem Gemüse / with a variety of fresh vegetables | 10,50 € |
| 121 | Chicken Tikka Biryani ^{4BC}
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / chicken with almonds and raisins | 12,50 € |
| 122 | Mutton Kashmir Biryani ^{4BC}
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / lamb with almonds and raisins | 12,90 € |
| 123 | Jheenga Biryani ^{4BCE}
Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / king prawns with almonds and raisins | 18,90 € |
| 124 | Ganesha Spezial Biryani ^{4BC}
mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Nüsse
with strips of chicken breast and lamb, nuts | 14,90 € |

Serviert mit Raita oder Curry Soße — served with raita or curry sauce

*Der Zweifel ist das
Wartezimmer der Erkenntnis.
Indische Weisheit*

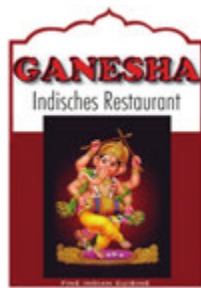


THALIS NACH ART DES HAUSES

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 130 | Vegetable oder Vegan Thali ^A
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Naan und Basmati-Reis
3 different vegetable dishes, raita, salad, naan and basmati rice | 15,90 € |
| 131 | Ganesha Thali ^A
2 verschiedene Fleischgerichte, Gemüsegericht, Raita, Salat, Naan und Basmati-Reis
2 different meat dishes, vegetable dish, raita, salad, naan and basmati rice | 17,50 € |
| 132 | Fisch Thali ^{AF}
3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Naan und Basmati-Reis
3 different kind of fish, raita, salad, naan and basmati rice | 19,90 € |
| 133 | Vegetable Thali für 2 Personen ^A
6 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Naan und Basmati-Reis
6 different vegetable dishes, raita, salad, naan and basmati rice | 30,90 € |
| 134 | Ganesha Thali für 2 Personen ^A
4 verschiedene Fleischgerichte, 2 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Naan und Basmati-Reis
4 different meat dishes, 2 different vegetable dishes, raita, salad, naan and basmati rice | 33,90 € |
| 135 | Spezial-Menü für 2 Personen ^A
Lassen Sie sich überraschen / special surprise menu for 2 persons | 49,00 € |

Verschiedene Gerichte auf einem Teller. Wir servieren Ihnen unsere Thalys auf original indischen Platten nach indischer Tradition und stellen Ihnen auch gerne Thalys für 2 Personen zusammen.

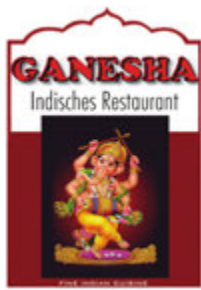
Various dishes on a plate. Our thalis are served in the best indian tradition in original platters. We also like to prepare thalis for 2 persons.



TANDOORI – BROT – SPEZIALITÄTEN

140	Naan ^A ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread	2,90 €
141	Roti ^A flaches Vollkornfladenbrot / flat whole-meal bread	2,50 €
142	Butter Naan ^{AD} ovales Brot aus Hefeteig mit Butter / oval raised bread with butter	3,00 €
143	Mint Prantha ^{2A} gefüllt mit frischer Minze / filled with fresh mint	3,60 €
144	Ingwer Naan Prantha ^A gefüllt mit frischem Ingwer / filled with fresh ginger	3,60 €
145	Paneer Kulcha ^{AD} Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese	3,90 €
146	Lachsen Kulcha oder Onion Kulcha ^A Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / raised bread filled with garlic or onions	3,60 €
147	Keema Naan oder Pashawari Naan ^{AD} Hefeteigbrot gefüllt mit Lammfleisch oder Rosinen / raised bread filled with minced lamb meat or raisins	3,90 €
148	Masala Naan Hefeteigbrot mit Hühnerfleisch und Masala-Gewürz / raised bread with chicken meat and masala spice	3,90 €

Frisches gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen. Freshly baked flatbread from the charcoal in our clay oven.

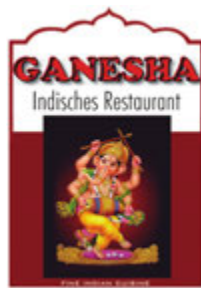


BEILAGEN

- | | | |
|-----|--|--------|
| 150 | Plain Dahi ▾
einfacher Joghurt / plain yogurt | 2,50 € |
| 151 | Mix Raita ▾
Joghurt mit Zwiebel, Tomaten, Gurken und Spezialgewürze / yogurt with onions, tomatoes, cucumbers and special spices | 3,90 € |
| 152 | Kheere Ka Raita ▾
Gurken-Joghurt / cucumber yogurt | 3,50 € |
| 153 | Pulao Rice
Basmati Reis nach Mogul-Art zubereitet / basmati rice Mogul style | 5,50 € |

Empfohlen als Beilage zu allen Speisen. Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.
Recommended as side dish to every meal. For our yogurts we only use fresh milk.

*Das Lächeln, das Du aussendest,
kehrt zu Dir zurück. Indische Weisheit*



DESSERT

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 160 | Mango-Crème mit Vanilleeis ^D
mango cream with vanilla ice cream | 4,50 € |
| 161 | Firni ^B
Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen
honey milk with rice flour, almonds, pistachios and nuts | 4,80 € |
| 162 | Mango Kulfi ^D
Honigmilch mit Maismehl, Mandeln, Pistazien, nach indischer Art
honey milk with corn flour, almonds and pistachios, in indian style | 4,90 € |
| 163 | Gulab Jamun ^D
Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken
balls made of milk and curd, baked in honey | 4,50 € |
| 164 | Gajar Halwa
geriebene Karotten, Mandeln, Pistazien, mit Honig garniert
grated carrots, almonds, pistachio, served with honey | 4,90 € |
| 165 | Ganesha Teller ^{BD}
Lassen Sie sich überraschen, für 2 Personen
our special surprise for 2 persons | 9,90 € |

*Das Lächeln, das Du aussendest,
kehrt zu Dir zurück.*

Indische Weisheit



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

K01	Chicken Nuggets ^A frittierte Hühnchenteile mit Pommes — fried pieces of chicken with fries	3,90 €
K02	Mogli Mango Hühnerfleisch in Mango-Soße — tender chicken in mango-sauce	6,00 €
K03	Baloo Korma ^B gemischtes Gemüse in Cashew-Soße — different vegetables in cashew-sauce	5,50 €
K04	Bagheera Butter Chicken ^D Hühnerfleischstücke in Butter-Tomaten-Soße — tender chicken in butter-tomato-sauce	6,80 €

*Der Unwissende wird böse,
... der Weise versteht.
Indische Weisheit*

