

Restaurant GOA II

Indisches Restaurant

täglich von 12 - 23 Uhr

Unser Koch bereitet alle Speisen frisch und mit viel Liebe zum Detail zu. Auf Wunsch passen wir die Würzung gerne individuell an, ob milder oder mit etwas mehr Pfiff, ganz nach Ihrem Geschmack.

Sprechen Sie uns einfach an, wir möchten, dass Sie sich rundum wohlfühlen.

Speisekarte

Suppen

1	MADRAS SHORBA ^{A.1} - Rote Linsensuppe	4,90 €
2	SABZI SHORBA ^{A.1} - Gemüsesuppe aus wechselnde Gemüsesorten	4,50 €
3	TOMATEN SHORBA ^{A.1} - Tomatencremesuppe	4,50 €
4	MULLIGATAWNEY SHORBA ^{A.1} - Leicht garnierte Hühnersuppe	5,50 €
5	GARAM SHORBA VEG (scharf) ^{A.1} - Sauer-Scharf-Suppe, vegetarisch	4,90 €
6	GARAM SHORBA FLEISCH (scharf) ^{A.1} - Sauer-Scharf-Suppe, mit Lammfleisch	5,90 €
7	BROKKOLICREMESUPPE ^{A.1,F}	4,90 €
8	CHAMPIGNONCREMESUPPE ^{A.1,F}	4,90 €
9	KNOBLAUCHSUPPE ^{A.1}	4,90 €
10	FISCHSUPPE ^{A.1,B} - mit frischem Knoblauch	5,90 €
11	MANGOSUPPE ^{A.1}	4,90 €

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Salat und verschiedenen Soßen serviert

12	SAMOSA - gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen	6,50 €
13	GOBI PAKORA - Blumenkohl in Kichererbsenteig gebacken	5,50 €
14	PANIR PAKORA - Indischer Rahmkäse in Kichererbsenteig gebacken	6,50 €
15	CHAMPIGNON PAKORA - Frische Champignons in Kichererbsenteig gebacken	5,50 €
16	BENGAN PAKORA - Auberginen in Kichererbsenteig gebacken	5,50 €
17	MURGH PAKORA - Hühnerbrustfilet in Kichererbsenteig	6,50 €
18	MIXED PAKORA - Gemischte Pakoras in Kichererbsenteig gebacken	6,50 €
19	TINTENFISCH PAKORA - Calamari in Kichererbsenteig gebacken	6,50 €
20	FISCH PAKORA - Rotbarschfilet in Kichererbsenteig gebacken	6,90 €

Salate

21	GEMISCHTER SALAT	4,90 €
22	PANIR SALAT - Frischer Salat mit hausgemachtem Rahmkäse & Früchten	7,50 €
21	TANDOOR SALAT - Frischer Salat mit Hühnerfleisch und Ananas	8,50 €
22	FISCH SALAT - Frischer Salat mit gebratenen Seelachs	7,90 €

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit dem Besten Basmati Reis & Salat serviert

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 30 | CHANA MASALA (vegan)
Kichererbsen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer, in pikanter Soße | 9,90 € |
| 31 | AUBERGINEN MASALA
Auberginen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer, in pikanter Soße | 10,90 € |
| 32 | CHOLE PALAK - Spinat mit Kichererbsen und Currysoße | 10,90 € |
| 33 | SUBJI - Gemüsecurry aus wechselnden Gemüsesorten | 10,90 € |
| 34 | MATTER PANIR - Hausgemachter Rahmkäse mit Erbsen in Currysoße | 11,50 € |
| 35 | ALU GHOBHI (vegan) - Blumenkohl mit Kartoffeln in Currysoße | 11,00 € |
| 36 | PALAK PANIR^F - Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat | 11,90 € |
| 37 | MALAI KOFTA - Gemüsebällchen in Sahnesoße mit Kokosnüssen und Rosinen | 11,90 € |
| 38 | PANIR BROKKOLI^F - Hausgemachter Rahmkäse mit Brokkoli in Sahnesoße | 12,50 € |
| 39 | SHAHI BENGAN - Gefüllte Aubergine mit Käse und Nüsse in Sahnesoße | 12,50 € |
| 40 | CREAM CHAMPIGNONS
Hausgemachter Rahmkäse mit Champignons und Erbsen, in Sahnesoße | 12,00 € |
| 41 | ALOO MADRAS - Kartoffeln mit Kokos-Curry, nach Südindischer Art | 11,50 € |
| 42 | DAAL FRIED (vegan)
Verschiedene Linsen mit Knoblauch und Ingwer, in pikanter Soße | 11,50 € |
| 43 | SUBJI SPEZIAL - Brokkoli, Blumenkohl und hausgemachter Rahmkäse in Currysoße | 12,00 € |
| 44 | AUBERGINEN PALAK - Hausgemachter Rahmkäse mit Auberginen und Spinat | 12,00 € |
| 46 | SHAHI PANIR
Hausgemachter Rahmkäse in Sahnesoße, mit Nüssen und Rosinen | 12,50 € |
| 47 | PANIR MANGO^F
Hausgemachter Rahmkäse mit Mango in Sahnesoße | 12,50 € |
| 48 | TINDA MASALA (vegan)
Indisches Kürbisgemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, in Currysoße | 12,50 € |
| 49 | OKRA MASALA (vegan)
Gemüse-Eibisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Currysoße | 12,50 € |
| 50 | BANANA CURRY^F
Bananen mit hausgemachten Rahmkäse und Erbsen, in Currysoße | 11,00 € |
| 51 | SUBJI KORMA^{E, K, F}
Verschiedenes Gemüse mit hausgemachten Rahmkäse, Kokos und Mandeln | 12,50 € |
| 52 | KHOMBI MASALA
Frische Champignons mit Kichererbsen, Paprika und Zwiebeln, in pikanter Soße | 12,00 € |
| 53 | PANIR CHILI (scharf) - Hausgemachter Rahmkäse in Soja-Chili Soße | 12,50 € |
| 54 | PANIR JHALFREZI^F
Hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Spezialsoße | 12,50 € |

Gerichte vom Huhn

Alle Gerichte werden mit dem Besten Basmati Reis & Salat serviert

60	CHICKEN CURRY - Hühnerfilet in Currysoße, nach Nordindischer Art	12,50 €
61	CHICKEN ALOO - Hühnerfilet mit Kartoffeln, in Currysoße	12,90 €
62	CHICKEN BROKKOLI - Hühnerfilet mit Brokkoli, in Currysoße	12,90 €
63	CHICKEN SUBJI - Hühnerfilet mit verschiedenen Gemüse	12,90 €
64	CHICKEN KORMA ^{F,H,I} - Hühnerfilet in Sahnesoße mit Kokos, Mandeln und Rahmkäse	13,00 €
65	BUTTER CHICKEN ^F - Hühnerfilet zubereitet mit Butter, in Spezial-Curry-Soße	13,00 €
66	CHICKEN MASALA - Hühnerfilet pikant zubereitet, mit Zwiebeln und Ingwer	13,00 €
67	KASMIRI CHICKEN ^{D,F,H,I} Hühnerfilet mit exotischen Früchten, Mandeln, Rosinen und Kokos, in Sahnesoße	13,50 €
68	CHICKEN PANIR - Hühnerfilet mit hausgemachten Rahmkäse, in Sahnesoße	13,50 €
69	CHICKEN SAAG - Hühnerfilet mit Spinat, nach Indischer Art gewürzt	12,90 €
70	CHICKEN MADRAS (scharf) Hühnerfilet mit Kokosmilch, nach Südindischer Art, in Currysoße	13,00 €
71	CHICKEN MANGO ^F - Hühnerfilet mit Mango, in Cremesoße	13,50 €
72	CHICKEN CHOLE ^F - Hühnerfilet mit Kichererbsen, in Rahmssoße	12,90 €
73	CHICKEN OKRA - Hühnerfilet mit indischen Gemüse-Eibisch, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in Currysoße	13,50 €
74	CHICKEN CHILI (scharf) ^L - Hühnerfilet zubereitet in Soja-Chili Soße	12,90 €
75	CHICKEN SPEZIAL ^{F,H,I} Hühnerfilet mit pikantem Gemüse und Mandeln in Sahnesoße	12,90 €
76	CHICKEN DAAL Hühnerfilet gekocht mit Linsen in exotischer Kombination aus Gewürzen	13,50 €
77	CHICKEN VINDALOO (scharf) Hühnerfilet mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, zubereitet in Kokosmilch	13,50 €
78	CHICKEN GOA (scharf) ^F Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und Ingwer, in Chilisoße	13,50 €
79	CHICKEN MASOORI (scharf) ^F Hühnerfilet zubereitet mit Kokosmilch und Ingwer, in Sahnesoße	13,50 €

Lamm-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit dem Besten Basmati Reis & Salat serviert

80	MUTTON CURRY - Lammfleisch in pikanter Currysoße	13,90 €
81	MUTTON SUBJI Lammfleisch verschiedenem frischen Gemüse, in zahlreichen indischen Gewürzen gegart	14,50 €
82	MUTTON BROKKOLI - Lammfleisch mit Brokkoli in Currysoße	14,50 €
83	MUTTON SAAG - Lammfleisch mit Spinat in Currysoße, nach indischer Art	14,50 €
84	MUTTON PANIR ^F - Lammfleisch mit hausgemachten Rahmkäse in Sahnesoße	14,90 €

Lamm-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit dem Besten Basmati Reis & Salat serviert

- | | | |
|----|---|---------|
| 85 | MUTTON CHAMPIGNON - Lammfleisch mit Champignons in pikanter Currysoße | 14,50 € |
| 86 | MUTTON MANGO ^F - Lammfleisch mit Mango, in Creme-Spezialsoße | 14,90 € |
| 87 | MUTTON CHOLE ^F - Lammfleisch mit Kichererbsen in Currysoße | 14,50 € |
| 88 | MUTTON CHILI (scharf) ^L - Lammfleisch in Soja-Chili Soße | 14,50 € |
| 89 | MUTTON OKRA
Lammfleisch mit Gemüse-Eibisch, Tomaten, Zwiebeln, und Ingwer in Currysoße | 14,50 € |
| 90 | MUTTON DAAL
Lammfleisch gekocht mit Linsen, in exotischer Kombination aus Gewürzen | 14,50 € |
| 91 | MUTTON SPEZIAL ^{E, H, 1} - Lammfleisch mit pikanten Gemüse und Mandeln, in Sahnesoße | 14,90 € |
| 92 | MUTTON MADRAS (scharf)
Lammfleisch mit Kokosmilch, in Currysoße, nach Südindischer Art | 14,50 € |
| 93 | MUTTON KORMA ^{D, E, H, 1}
Lammfleisch mit hausgemachtem Rahmkäse, Mandeln und Rosinen, in Sahnesoße | 13,90 € |
| 94 | MUTTON MASALA - Lammfleisch pikant zubereitet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer | 13,90 € |
| 95 | MUTTON KASHMIRI ^{D, E, H, 1}
Lammfleisch mit exotischen Früchten, Mandeln, Rosinen und Kokos, in Sahnesoße | 14,50 € |
| 96 | MUTTON HYDRABADI
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Früchten und Kokosraspel | 14,50 € |
| 97 | MUTTON GOA ^F
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und Ingwer, in Chilisoße | 13,90 € |
| 98 | MUTTON VINDALOO - Lammfleisch mit Kartoffeln zubereitet, in Kokosmilch | 13,90 € |

Reisgerichte

Alle Gerichte werden mit dem Besten Basmati Reis und Salat serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 100 | SUBJI BIRIYANI (vegan) ^{D, H, 1}
Basmati Reis gebraten mit Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen | 12,90 € |
| 101 | CHICKEN BIRIYANI ^{D, H, 1}
Zart gedünstetes Hühnerfilet mit gebratenen Basmati Reis & Gemüse, mit Nüssen und Rosinen | 13,90 € |
| 102 | MUTTON BIRIYANI ^{D, H, 1}
Zartes Lammfleisch, gedünstet mit Basmati Reis & Gemüse, mit Nüssen und Rosinen | 14,90 € |
| 103 | PANIR MUSHROOM BIRIYANI ^{D, H, 1}
Basmati Reis gebraten mit hausgemachtem Rahmkäse und Champignons, mit Ananas und Nüssen | 13,50 € |
| 104 | MIXED BIRIYANI ^{D, H, 1}
Gebratener Basmati Reis mit Gemüse und Lammfleisch, dazu zarte Hühnerfiletstückchen sowie Nüsse und Rosinen | 14,90 € |

Entenspezialitäten

Alle Gerichte werden mit dem Besten Basmati Reis und Salat serviert

- | | |
|--|----------------|
| 110 BATAK CURRY - Entenbrustfilet in pikanter Currysoße | 14,90 € |
| 111 BATAK SUBJI
Entenbrustfilet mit verschiedenem frischen Gemüse in zahlreichen indischen Gewürzen gegart | 15,50 € |
| 112 BATAK MANGO - Entenbrustfilet mit Mango, in Creme-Spezial Soße | 15,50 € |
| 113 BATAK MADRAS - Entenbrustfilet mit Kokosmilch in Currysoße, nach Südindischer Art | 14,90 € |
| 114 BATAK KORMA
Entenbrustfilet mit hausgemachtem Rahmkäse, Mandeln & Rosinen, in Sahnesoße | 14,90 € |
| 115 BATAK KASHMIRI
Entenbrustfilet mit exotischen Früchten, Mandeln, Rosinen und Kokos, in Sahnesoße | 15,50 € |
| 116 GOA ENTE
Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und Ingwer, in Chilisoße | 15,50 € |

Tandoori Gerichte

Alle Gerichte werden mit dem Besten Basmati Reis und Salat serviert

- | | |
|--|----------------|
| 120 TANDOORI CHICKEN^F - Gegrillte Hühnerschenkel,
24 Stunden eingelegt in Safran-Joghurt Soße, mit Paprika und Zwiebeln | 12,90 € |
| 121 CHICKEN TIKKA - Mariniertes Hühnerfilet gegrillt, mit Paprika und Zwiebeln | 13,90 € |
| 122 PANEER TIKKA - Gegrillter hausgemachter Rahmkäse, mit Paprika und Zwiebeln | 13,90 € |
| 123 LAMB TIKKA - Gegrilltes Lammfleisch, mit Paprika und Zwiebeln | 14,90 € |
| 124 MASHLI TIKKA^F - Gegrilltes Fischfilet, mit Zwiebeln und Paprika | 13,90 € |
| 125 BATAK TIKKA
Gegrilltes Entenbrustfilet in Spezialsoße, mit Honig, Tomaten, Paprika und Zwiebeln | 14,90 € |
| 126 GEMISCHTE GRILLPLATTE
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Gerichten,
mit Lamm und Huhn, Zwiebeln und Paprika | 15,90 € |
| 127 KEKRA TIKKA
Tintenfisch gegrillt und mit indischen Gewürzen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten | 13,90 € |
| 128 SCAMPI TIKKA^{C,F}
Gegrillte Großgarnelen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer | 16,90 € |
| 129 SUBJI TIKKA^F
Hausgemachter Rahmkäse mit Blumenkohl, Zucchini, Paprika und Zwiebeln, pikant zubereitet | 13,90 € |
| 130 BATAK-SCAMPI GRILL TIKKA
Entenbrustfilet und Großgarnelen gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer | 16,90 € |

Fischgerichte

Alle Gerichte werden mit dem Besten Basmati Reis und Salat serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 140 | FISCH CURRY - Seelachsfilet in pikanter Currysoße | 13,50 € |
| 141 | FISCH MASALA
Seelachsfilet pikant zubereitet, mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch | 14,00 € |
| 142 | FISCH KORMA
Seelachsfilet mit hausgemachtem Rahmkäse, Mandeln und Rosinen, in Sahnesoße | 14,50 € |
| 143 | FISCH SUBJI
Seelachsfilet mit verschiedenem frischen Gemüse in zahlreichen indischen Gewürzen gegart | 14,50 € |

Scampi Gerichte

Alle Gerichte werden mit dem Besten Basmati Reis und Salat serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 150 | SCAMPI CURRY - Großgarnelen mit Knoblauch, in pikanter Currysoße | 14,90 € |
| 151 | SCAMPI MASALA - Großgarnelen pikant zubereitet, mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer | 15,90 € |
| 152 | SCAMPI MADRAS (scharf)
Großgarnelen mit Kokosmilch, in Currysoße, nach Südindischer Art | 15,90 € |
| 153 | SCAMPI KORMA ^{C, E, K, I}
Großgarnelen mit hausgemachtem Rahmkäse, Mandeln und Rosinen, in Sahnesoße | 15,90 € |
| 154 | SCAMPI VINDALOO (scharf)
Großgarnelen mit Kartoffeln, zubereitet in Kokosmilch, nach Südindischer Art | 15,90 € |

Tintenfischgerichte

Alle Gerichte werden mit dem Besten Basmati Reis und Salat serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 160 | KEKRA CURRY - Tintenfisch in pikanter Currysoße | 10,90 € |
| 161 | KEKRA VINDALOO (scharf)
Tintenfisch mit Kartoffeln, zubereitet in Kokosmilch, nach Südindischer Art | 11,90 € |
| 162 | KEKRA SUBJI
Tintenfisch mit verschiedenem frischen Gemüse, in zahlreichen indischen Gewürzen gegart | 11,90 € |
| 163 | KEKRA OKRA
Tintenfisch mit Gemüse-Eibisch, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer, in Currysoße | 11,90 € |
| 164 | KEKRA MADRAS (scharf)
Tintenfisch mit Kokosmilch, in Currysoße, nach Südindischer Art | 11,90 € |
| 165 | KEKRA PRAWN MASALA ^C
Tintenfisch mit Großgarnelen, Paprika und Zwiebeln, in pikanter Soße | 13,90 € |

Kindergerichte

- | | | |
|-----|---|--------|
| 170 | CHICKEN CURRY - Hühnerfilet in Currysoße | 8,90 € |
| 171 | CHICKEN MANGO ^F - Hühnerfilet mit Mango, in Cremesoße | 8,90 € |
| 172 | BANANA CURRY - Bananen mit hausgemachtem Rahmkäse und Erbsen, in Currysoße | 7,90 € |
| 173 | CHICKEN NUGGETS - mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise | 7,90 € |

Bombay Platte

Vorspeise: Mandelcremesuppe

Hauptgänge: Chicken Spezial, Mutton Tikka, Fisch Curry, mit Reis & Salat

Dessert: Dessert

310 für 2 Personen

36,90 €

311 für 4 Personen

64,00 €

Vegetarische Platte

Vorspeise: Gemüsesuppe

Hauptgänge: Tinda Masala, Palak Panir, Gemüse-Kokos, mit Reis & Salat

Dessert: Dessert

315 für 2 Personen

34,00 €

316 für 3 Personen

42,90 €

317 für 4 Personen

54,00 €

GOA Platte

Vorspeise: Chicken Soup

Hauptgänge: Tandoori Chicken, Mutton Juckni, Chicken Korma, mit Reis & Salat

Dessert: Dessert

320 für 2 Personen

38,90 €

321 für 4 Personen

64,00 €

Madras-Platte (scharf)

Vorspeise: Sauer-Scharf-Suppe

Hauptgänge: Mutton Masala, Mixed Vegetable, Chicken Madras, mit Reis, Bhatara-Brot und Salat

Dessert: Dessert

322 für 2 Personen

36,90 €

323 für 4 Personen

64,00 €

Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!

A.1 Weizen, A.2 Roggen, A.3 Gerste, B Fisch, C Krebstiere, D Schwefeloxide und Sulfite, F Milch und Laktose, H.1 Mandel, H.4 Cashewnüsse, I Eier, K Senf, L Soja, M Weichtiere. Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel(n), 13 enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich!

Beilagen

200. Naan	3,20 €
201. Garlic Naan	3,80 €
202. Paneer Naan	4,20 €
203. Batura	2,50 €
204. Papadam	1,00 €
205. Pickels	2,00 €
206. Mango Chutney	2,00 €
207. Raita	3,50 €
208. Reis	3,00 €

Dessert

Original Indisches Eis

Taste of India in feinem Keramik-Gefäßen

Mango-Eis	5,50 €
Vanille-Nuss-Eis	5,50 €
Kulfi Eis	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	Fl. 0,75 l (sprudel oder still)	6,50 €
Bionade-Kräuter	Fl. 0,33 l	3,50 €
Bionade-Holunder	Fl. 0,33 l	3,50 €
Malztrunk ¹	Fl. 0,33 l	3,50 €

0,3l

Mineralwasser	3,50 €
Coca Cola /Light ^{1,2/1,2,6,13}	3,50 €
Fanta ^{1,5}	3,50 €
Sprite ²	3,50 €
Spezi ^{1,2,5}	3,50 €
Bitter Lemon ^{3,5}	3,50 €
Tonic Water ³	3,50 €
Ginger Ale ¹	3,50 €
Fassbrause ¹	3,50 €

0,4l

Mineralwasser	4,00 €
Coca Cola /Light ^{1,2/1,2,6,13}	4,00 €
Fanta ^{1,5}	4,00 €
Sprite ²	4,00 €
Spezi ^{1,2,5}	4,00 €
Bitter Lemon ^{3,5}	4,00 €
Tonic Water ³	4,00 €
Ginger Ale ¹	4,00 €
Fassbrause ¹	4,00 €

Säfte & Nektare

0,3l

Orangensaft	3,50 €
Apfelsaft	3,50 €
Ananassaft	3,50 €
Kirsch-Nektar	3,50 €
Mango Nektar ⁸	3,50 €
Lychee Nektar ⁸	3,50 €
Guaven Nektar ^{1,8}	3,50 €

0,4l

Orangensaft	4,00 €
Apfelsaft	4,00 €
Ananassaft	4,00 €
Kirsch-Nektar	4,00 €
Mango Nektar ⁸	4,00 €
Lychee Nektar ⁸	4,00 €
Guaven Nektar ^{1,8}	4,00 €

Saftschorlen

	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
Apfelschorle	3,50 €	4,00 €
Orangenschorle	3,50 €	4,00 €
Mangoschorle	3,50 €	4,00 €
Kirschchorle	3,50 €	4,00 €
Ananasschorle	3,50 €	4,00 €
Lycheeschorle	3,50 €	4,00 €
Guavenschorle	3,50 €	4,00 €

Indische Joghurtgetränke

	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
Mango-Lassi ^F	3,50 €	4,50 €
Erdbeer-Lassi ^F	3,50 €	4,50 €
Lassi-Salzig ^F	3,00 €	4,00 €
Lassi-Süß ^F	3,00 €	4,00 €

Milch-Shakes

	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
Mango-Shake ^F	3,50 €	4,50 €
Bananen-Shake ^F	3,50 €	4,50 €
Erdbeer-Shake ^F	3,50 €	4,50 €

Warme Getränke

Yogi-Tee mit Honig	Glas 2,50 €
Ingwer Tee mit frischem Ingwer, Minze und Honig	Glas 3,50 €
Tee (Grüner Tee, Schwarzer Tee, Pfefferminz Tee, Kräuter Tee, Kamillentee, Yasmin Tee)	Glas 2,50 €
Kaffee	Tasse 2,90 €
Cappuccino	Tasse 3,50 €
Espresso	Tasse 2,90 €
Doppelter Espresso	Tasse 4,00 €
Milchkaffee	Tasse 4,00 €
Latte Macchiato	Tasse 4,50 €

Biere vom Fass

Bitburger/Wernesgrüner	0,4l	3,90 €
Bitburger/Wernesgrüner	0,5l	4,90 €
Yogi-Bier	0,4l	3,90 €
Yogi-Bier	0,5l	4,90 €
Alster	0,4l	3,90 €
Alster	0,5l	4,90 €

Flaschenbier

Hefeweizen	0,5l	3,90 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,90 €
Kristallweizen	0,5l	3,90 €
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	3,90 €
Bitburger Alkoholfrei	0,5l	3,90 €

Offene Weine

	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Merlot Italien Rot Trocken	5,50 €	12,00 €
Primitivo Italien Rot Halbtrocken	5,50 €	12,00 €
Montepulciano Italien Rot trocken	6,00 €	12,50 €
Pinot Grigio Italien weiß trocken	6,00 €	12,50 €
Chardonnay Italien trocken	6,00 €	12,50 €
Indischer Landwein trocken weiß & Rot	5,50 €	11,50 €
Riesling Trocken & halbtrocken	5,50 €	11,50 €
Ducourt Claverie Rose Frankreich halbtrocken	7,90 €	17,80 €
Weißwein oder Rotweinschorle	5,50 €	5,50 €

Longdrinks

Campari Soda oder Orange ¹	0,2l	5,90 €
Bacardi Cola oder Orange ^{1,2}	0,2l	5,90 €
Gin Tonic oder mit Bitter Lemon ^{3/3,5}	0,2l	5,90 €
Cuba Libre ^{1,2}	0,2l	5,90 €
Old Monk Indischer Rum mit Cola	0,2l	5,90 €
Wodka Lemon oder Orange ^{3,5/3,5}	0,2l	5,90 €
Aperol Spritz ^{D,1}	0,2l	5,90 €

Aperitifs

Sherry Sandemann Creamy, medium oder dry	5cl	3,50 €
Martini Trocken	5cl	3,50 €

Weinbrände & Cognac

Bols	2cl	3,50 €
Osborne	2cl	3,50 €
Remy Martin	2cl	3,50 €

Whisky's

Jack Daniels	2cl	3,50 €
Johnnie Walker Black Label	2cl	3,50 €
Chivas Regal 12	2cl	3,50 €

Digestif

Fernet Branca	2cl	3,00 €
Fernet Menta	2cl	3,00 €
Ramazotti	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	3,00 €

Liköre

Absolut Wodka	2cl	3,50 €
Tequila	2cl	3,50 €
Old Monk	2cl	3,50 €

Sekt

Prosecco	0,1l	3,90 €
Sekt	0,1l	3,90 €
Asti Cinzano	0,1l	3,90 €
Mango Sekt	0,1l	3,90 €
Gruven Sekt	0,1l	3,90 €

Cocktails

- | | | |
|---|---|---------------|
| 570 TAJ MAHAL - Wodka, Lemon, Gin, Guavenfruchtsaft |  | 4,90 € |
| 571 BOMBAY - Rum, Grenadine, Lycheefruchtsaft, Mangosirup | | 4,90 € |
| 572 SOUTH-INDIA
Indischer Rum, Mandelsirup, Erdbeerlikör, Ananassaft | | 4,90 € |
| 573 PINA COLADA - Coconur Cream, Rum, Ananassaft, Sahne | | 4,90 € |
| 574 MAITAI
Weißer Rum, Brauner Rum, Mandelsirup, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft | | 4,90 € |
| 575 GOA HEAT
Wodka, Rum, Blue Curacao, Rooh Afza Sirup, Grenadine, Mango- und Guavenfruchtsaft | | 4,90 € |
| 576 CAIPIRINHA - Pitu, Limetten, Brauner Zucker |  | 4,90 € |
| 577 TEQUILA SUNRISE
Tequila weiß, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft | | 4,90 € |
| 578 SWIMMING POOL
Weißer Rum, Wodka, Coconut Cream, Blue Curacao, Ananassaft, Sahne | | 4,90 € |
| 579 MANGO COLADA - Coconut Cream, Rum, Mangofruchtsaft, Sahne | | 4,90 € |
| 580 GOA SPEZIAL - Indischer Rum, Ananassaft, Mandelsirup | | 4,90 € |
| 581 ZOMBIE
Weißer und Brauner Rum, Captain Morgan, Mandelsirup, Lime Juice, Triple Sec., Zitronensaft |  | 4,90 € |
| 582 SEX ON THE BEACH
Wodka, Maracuja-, und Pfirsichnektar, Orangensaft, Sodawasser | | 4,90 € |
| 583 MOJITO
Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Sodawasser | | 4,90 € |
| 590 LONG ISLAND ICE TEA
Wodka, Gin, Rum, Triple Sec., Zitronensaft, Orangensaft, Coca-Cola |  | 4,90 € |

Alkoholfreie Cocktails

- | | | |
|---|---|---------------|
| 585 STRAWBERRY COLADA
Ananassaft, Sahne, Erdbeermark, Zitrone, Kokos |  | 4,90 € |
| 586 COCONUT KISS
Ananassaft, Coconut Cream, Sahne | | 4,90 € |
| 587 BOMBAY
Mix aus drei verschiedenen Fruchtsäften | | 4,90 € |
| 588 SPORTSMAN
4 exotische Früchte, Maracujanektar, Orangensaft, Sahne |  | 4,90 € |

Tageskarte

Montag bis Freitag von 12 - 16 Uhr (Außer Feiertags)
Alle Tagesgerichte mit einer Tagesuppe, Basmati Reis und Salat

Vegetarisch

- 600 Sabzi** 5,90 €
Gemüse Curry aus wechselnden frischen Gemüse
- 601 Channa Masala** 5,90 €
Kichererbsen mit speziellen Gewürzen, Ingwer und Knoblauch
- 602 Daal Fried** 5,90 €
Verschiedene Linsen mit Knoblauch und Ingwer, in pikanter Soße
- 603 Palak Paneer^F** 5,90 €
Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat und Gewürzen gebraten
- 604 Aloo Gobi** 5,90 €
Blumenkohl mit Kartoffeln in Currysoße
- 605 Khombi Masala** 5,90 €
Frische Champignons mit Kichererbsen, Paprika und Zwiebeln, in pikanter Soße
- 606 Auberginen Masala** 5,90 €
Auberginen mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer, in pikanter Soße
- 607 Brokkoli Panir^F** 5,90 €
Indischer Rahmkäse mit Brokkoli in Sahnesoße

Lamm

- 608 Lamm Curry** 7,90 €
Lammfilet in Currysoße nach Nordindischer Art
- 609 Lamm Sabzi** 7,90 €
Lammfleisch mit frischem Gemüse, in zahlreichen Gewürzen gegart
- 610 Lamm Mango^F** 7,90 €
Lammfleisch in milder Sahne Soße aus Gewürzen
- 611 Lamb Madrasi (scharf)** 7,90 €
Lammfleisch mit Kokosmilch nach Südindischer Art
- 612 Lamm Champignon** 7,90 €
Lammfleisch mit frischen Champignon in Currysoße

Chicken

- 613 Chicken Curry** 6,90 €
Hühnerfilet in Curry Soße
- 614 Chicken Saag** 6,90 €
Hühnerfilet in Spinat nach Indischer Art gewürzt
- 615 Chicken Mango^F** 6,90 €
Hühnerfilet mit Mango in einer Sahnesoße
- 616 Chicken Madrasi (scharf)** 6,90 €
Hühnerfilet nach Südindischer Art in Kokoscurry Soße
- 617 Chicken Sabzi^F** 6,90 €
Hühnerfilet mit verschiedenen Gemüse

Ente

- 618 Batak Curry** 8,90 €
Barbarie Entenbrustfilet in Currysoße
- 619 Batak Korma** 8,90 €
Barbarie Entenbrustfilet in einer milden Sahnesoße mit Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen und geriebenen Rahmkäse
- 620 Batak Masala** 8,90 €
Barbarie Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und mit frischen Knoblauch

Fischgerichte

- 621 Fisch Curry** 8,90 €
Seelachsfilet in pikanter Currysoße
- 622 Fisch Masala** 8,90 €
Seelachsfilet pikant zubereitet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer
- 623 Fisch Madras (scharf)** 8,90 €
Seelachsfilet nach Südindischer Art, in Kokosmilch zubereitet