



गणेश

*„Um Vergangenes soll man nicht trauern,
an Zukünftiges nicht denken,
Weise leben in der Gegenwart.“*

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische "Mughl" Küche näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über 36 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Koch auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch würzig zu bestellen.

Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr Ganesha Restaurant Team



UNSERE TYPISCH INDISCHEN ZUTATEN UND IHR NUTZEN FÜR DEN MENSCHEN

Reis	Basmati bedeutet aromatischer duftender Reis. Basmati-Reis ist sehr gesund, glutenfrei, natriumfrei, salzarm, enthält kein Cholesterin, ist nicht allergisch, fettfrei und leicht verdaulich. Indien baut 70% des weltweiten Basmatireises an. Er enthält alle 8 essentiellen Aminosäuren, die der Körper nicht selbst herstellen kann. Basmati-Reis hat einen typischen Geschmack und ein natürliches Aroma welches in seiner Konzentration 12 mal höher ist als bei nicht Basmati-Reis-Sorten. Dieses natürliche Aroma, das in Basmati-Reis gefunden wird, wird in Käse, Früchten und anderen von Europa und den Vereinigten Staaten genehmigten Cerealien gefunden. Es ist ein ausgezeichnetes Essen für alle Diäten.
Chili	Beruhigt Herz und Kreislauf: enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen.
Garam Masala	Vielseitige Gewürzmischung (ca. 16. Gewürze): kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.
Ingwer	Appetitanregend: wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.
Kardamon	Reich an Vitamin A, B und C: hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.
Okragemüse	Die Okra ist eine aus Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zu der Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb.
Knoblauch	Reich an Vitamin A, B und C: fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche.
Koriander	Verdauungsfördernd: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt.
Kreuzkümmel	Verdauungsfördernd: hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.
Kurkuma	Verdauungsfördernd: regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten.
Nelken	Keimtötend und schmerzstillend: gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.
Pfeffer	Appetitanregend: beruhigt besonders die Magenwände.
Safran	Krampflösend: hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.
Zimt	Stresshemmend: wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt den Verdauungsprozess.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Kartenzahlung erst ab 15 € akzeptieren.

The payments by cards are only acceptable for more than 15 €.

alkoholfreie Getränke

1	Tafelwasser.....	0,20l	2,70 €
2	Tafelwasser	0,40l	3,30 €
3	Mineralwasser	0,75l	6,90 €
4	Pepsi ^{4,7}	0,40l	3,90 €
5	Pepsi Zero ^{4,7}	0,40l	3,90 €
6	Fanta ⁴	0,40l	3,90 €
7	Sprite ¹	0,40l	3,90 €
8	Spezi ^{4,3,7}	0,40l	3,90 €
9	Bitter Lemon ^{3,8}	0,20l	3,50 €
10	Ginger Ale ^{3,4,8}	0,20l	3,50 €

indische Lassi

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es – im Gegensatz zu anderen Getränken – die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht.

25	Meethi Lassi (süß) ^{G,6}	0,40l	4,00 €
26	Namkeen Lassi (salzig) ^G	0,40l	4,00 €
27	Mango Lassi ^{G,6}	0,40l	4,50 €
28	Masala Lassi (würzig) ^G	0,40l	4,00 €
29	Kokos Lassi ^{G,6}	0,40l	4,50 €

इंॉलरु ड इओरुलरु

12	Johannisbeersaft.....	0,20l	3,50 €	0,40l	4,50 €
13	Guaven-Fruchtsaft.....	0,20l	3,50 €	0,40l	4,50 €
14	Lychee-Fruchtsaft	0,20l	3,50 €	0,40l	4,50 €
15	Apfelsaft.....	0,20l	3,50 €	0,40l	4,50 €
16	Maracuja-Fruchtsaft	0,20l	3,50 €	0,40l	4,50 €
17	Mango-Fruchtsaft.....	0,20l	3,50 €	0,40l	4,50 €
18	Orangensaft	0,20l	3,50 €	0,40l	4,50 €
19	Maracuja-Fruchtsaftschorle.....			0,40l	3,90 €
20	Mango-Fruchtsaftschorle			0,40l	3,90 €
21	Apfelsaftschorle			0,40l	3,90 €
22	Lychee-Fruchtsaftschorle.....			0,40l	3,90 €
23	Guaven-Fruchtsaftschorle			0,40l	3,90 €
24	Johannisbeersaftschorle			0,40l	3,90 €

वरुलु डुलरुलु

32	Chai (indischer Gewürztee) ^{G,6}	Tasse	3,50 €
33	Kahwa (Grüner Tee mit Kardamon).....	Tasse	3,80 €
34	Kaffee ⁷	Tasse	3,50 €
35	Espresso ⁷	Tasse	3,00 €
36	Cappuccino ^{G,7}	Tasse	3,90 €
38	Milchkaffee ^{G,7}	Tasse	4,20 €
39	Ingwer Tee mit Minze.....	Tasse	3,80 €
40	Jasmin Tee	Tasse	3,80 €
41	Jogi Tee (Ayurvedische Gewürztemischung)	Tasse	3,80 €

aperitif & spirituosum

57	Aperol Spritz	0,40l	6,90 €
	(Prosecco, Aperol, Soda)		
58	Hugo.....	0,40l	6,90 €
	(Holundersirup, Frische Minze, Limette, Prosecco)		
59	Lillet Berry	0,40l	6,90 €
60	Glas Prosecco.....	0,1l	4,50 €
61	Mangoschnaps	2cl	3,80 €
62	Mangolikör	2cl	3,80 €
63	Kokosnuss-Schnaps.....	2cl	3,80 €
64	Indischer Rum Old Monk.....	2cl	4,50 €

bier

42	Helles Bier. ²	0,5l	4,50 €
43	Pils. ²	0,33l	4,00 €
44	Hefeweizen. ^{A,2}	0,5l	4,50 €
45	Dunkles Weizen. ^{A,2}	0,5l	4,50 €
46	Alkoholfreies Weizen. ^{A,2}	0,5l	4,50 €
47	Kristallweizen. ^{A,2,4,7}	0,5l	4,50 €
48	Indisches Premium Lagerbier. ⁴	0,33l	4,50 €
49	Radler. ^{1,11}	0,5l	4,50 €
50	Alkoholfreies Bier	0,33l	4,00 €
51	Dunkles Bier. ²	0,5l	4,50 €

Alkoholfrei | non-alcoholic

homemade lemonade

65	Holunder-Minze.....	8,00 €
	Holunder, frische Minze, Limetten	
66	Erdbeer-Melone.....	8,00 €
	Erdbeeren, Melonen, Limetten	
67	Mango-Lime.....	8,00 €
	FrISChe Mango, Mangosirup, Limetten	
68	Ingwer-Honig.....	8,00 €
	FrISChe Ingwer, Ingwersirup, Honig, Limetten	
69	Ganesha Special.....	8,00 €
	Orange, Ananas, Maracuja, Limetten, Grenadine	
70	Summer Special.....	8,00 €
	FrISChe Minze, Limetten, Tonic Water, Brauner Zucker, Gurken	

cocktails

52	Desi Cooler ^{7,8}	8,50 €
	Gin, Minze, Gurken, Limetten, Tonic Water	
53	Lychee Rose Mojito.....	8,50 €
	Rum, Lychee, Minze Limetten, Rose Water	
54	Pink Breeze.....	8,50 €
	Rum, Erdbeeren, Ananas, Kokosmilch	
55	Ganesha Colada ^{7,8}	8,50 €
	Gin, Kokos, Ananas, Orange, Creame	
56	Sharabi Mango.....	8,50 €
	Weißer- und Brauner Rum, Kokossirup, Mango, Ananas	

longdrinks

71	Gin Tonic ⁸	4cl.....	8,80 €
72	Wodka Lemon ⁸	4cl.....	8,70 €
73	Bacardi Cola ^{4,7}	4cl.....	8,50 €
74	Jackie Cola ^{4,7}	4cl.....	8,50 €
75	Johnnie Walker Black Label.....	4cl.....	8,90 €

WEINE

Weine enthalten Sulfite

ROTWEINE

- 76 Trollinger mit Lemberger 0,2l 5,50 €
Collegium Württemberg, Deutschland
trocken, fruchtig, würzig, weich
- 77 Primitivo „Juvenis“ 0,2l 5,90 € 0,75l 18,50 €
Pliniana, Italien
halbtrocken, vollmundig, fruchtig, weich
- 79 Indischer Rotwein 0,2l 5,90 € 0,75l 18,50 €

WEISSWEINE

- 80 Riesling 0,2l 5,50 €
Collegium Württemberg, Deutschland
trocken, frisch, fruchtig, saftig
- 81 Pinot Grigio 0,2l 5,90 € 0,75l 18,50 €
Gorgo, Italien
trocken, frisch, fruchtig, saftig
- 83 Indischer Weißwein 0,2l 5,90 € 0,75l 18,50 €

ROSÉWEINE

- 84 Bardolino Chiaretto Rosé 0,2l 5,90 € 0,75l 18,50 €
Gorgo, Italien
trocken, frisch, fruchtig, saftig

WEINSCHORLE

- 85 Rosé, Rot, Weiß 0,2l 4,50 € 0,4l 5,50 €

Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Dips serviert
All starters are served with three different dips

- 89 **Jhinga Suppe** ^{B, G, 0} 6,30 €
Scharfe Suppe mit Garnelen
spicy soup with prawns Mumbai style
- 90 **Dal Suppe** ^{vegan möglich G, 0} 5,80 €
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern
Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs
- 91 **Tomaten Suppe** ^{vegan möglich G, 0} 5,80 €
Nach Art des Hauses
Tomato soup
- 93 **Chicken Suppe** ^{G, 0} 5,90 €
Hühnersuppe nach Art des Hauses
Chicken soup
- 94 **Vegetable Pakora** ^{vegan möglich 0} 6,70 €
Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert
Deep fried vegetables, marinated in spices and coated with chickpea flour
- 95 **Paneer Pakora** ^{G, 0} 7,20 €
Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl umhüllt und frittiert
Homemade cheese, coated with chickpea flour and deep fried
- 96 **Aloo Pakora** ⁰ 7,20 €
Frittierte Kartoffeln mit Kichererbsenmehl umhüllt
Deep fried potatoes coated in chickpea flour
- 97 **Blumenkohl Pakora** ^{vegan möglich 0} 6,50 €
Blumenkohl mit Kichererbsenmehl umhüllt
Cauliflower coated in chickpea flour
- 98 **Onion Bhaji** ^{vegan möglich 0} 6,50 €
Frittierte Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl umhüllt
Sliced and spicy seasoned onions, coated with chickpea flour
- 99 **Jheenga Pakora** ^{B, 0} 9,90 €
Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt
Prawns deep fried with chickpea flour
- 100 **Gemischte Pakora** ^{vegan möglich G, 0} 12,90 €
Gemüse, Paneer und Hähnchenfleisch Pakora, sowie Zwiebelringe (für zwei Personen)
Vegetables, Paneer, Onion Bhajia and boneless chicken pieces
- 102 **Vegetable Samosa** ^{vegan möglich H} 7,50 €
Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne und Gewürze in Kichererbsenmehl ausgebacken
und mit Blätterteig umhüllt (zwei Stück)
Pastry of assorted vegetables, fried in chickpea batter (two pieces)

naan brot

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen

Dishes to take with salads and soups

- 105 **Papadam** **vegan möglich**^G 3,80 €
Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips
Two flat breads made from lentil flour with tree dips
- 106 **Keema Naan** ^{A,0} 4,50 €
Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch
Flat bread with Lamb and chicken minced meat
- 107 **Butter Naan** ^{A,G} 3,80 €
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter | Flat bread with butter
- 108 **Tandoori Roti** **vegan möglich** ^A 3,70 €
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl | Leavened Indian flat bread
- 109 **Naan** **vegan möglich** ^{A,G} 3,70 €
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig | Leavened Indian flat bread
- 110 **Garlic Naan** **vegan möglich** ^{A,G} 4,20 €
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt | Flat bread flavoured with garlic
- 111 **Paneer Naan** **vegan möglich** ^{A,G} 4,80 €
Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt | Flat bread with homemade cheese
- 112 **Namaste Naan** **vegan möglich** ^{A,G} 4,80 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Käse
- 113 **Pishawari Naan** **vegan möglich** ^{A,G} 4,80 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss
Indian flatbread filled with raisins, almonds and coconut
- 114 **Veggie Naan** **vegan möglich** ^{A,G} 4,80 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse | Flat bread filled with vegetables
- 160 **Chili Naan** **vegan möglich** ^{A,G} 3,90 €
Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt | Flat bread flavoured with chili

tandoori khajana

Der Tandoor ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonderen aromatischen Geschmack verleiht. Speziell aus Indien importiert, wird er mit Holzkohle befeuert. Alle Tandoori Gerichte werden nach dem alten Stil der Mogul-Könige zubereitet. Die Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegart. Alle Gerichte werden mit Naan, Reis und Soße serviert

These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from India. Tandoori is served with Naan bread and rice.

- 115 **Chicken Tikka Tandoori** ^{4, G, 0} 18,50 €
Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor
- 116 **Chicken Tikka (Garlic) Tandoori** ^{4, G, 0} 18,90 €
Hühnchenbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt
mit scharfer Sauce
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with garlic spice sauce
- 117 **Lamm Tikka Tandoori** ^{4, G, 0} 22,90 €
Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart
Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor
- 118 **Jhinga Tandoori** ^{4, G, 0} 23,80 €
Garnelen mariniert nach Art des Hauses und im Tandoor gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor
- 119 **Tandoori Mix Grill** ^{4, G, 0} 23,90 €
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten
(Hühnchen, Lamm und Garnelen)
Variety of Tandoor specialities
- 120 **Paneer Tikka Tandoori** ^{4, G, 0} 19,50 €
Hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen
Gewürzen, gegrillt
Homemade fresh Indian cheese and Indian spices, grilled in Tandoor
- 252 **Mango Tikka Tandoori** ^{4, G, 0} 20,90 €
Zartes mariniertes Hähnchenbrust gegrillt mit Mango-Sauce
Grilled chicken with mango-sauce

huhn

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet in Stücken)

All dishes are served with basmati rice

- 121 **Chicken Curry** ^{G,0} 15,50 €
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce | Chicken fillet in a mild curry sauce
- 122 **Chicken Karahi** ^{G,0} 15,90 €
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht
Chicken fillet with onions, pepper pods, chilies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices
- 123 **Chicken Vindaloo** ^{G,0} 15,90 €
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce
Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce
- 124 **Chicken Korma** ^{G,0,H} 16,50 €
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 125 **Chicken Tikka Masala** ^{G,0,H} 16,50 €
Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientaisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs
- 126 **Chicken Palak** ^{G,0} 16,50 €
Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art
Chicken fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian Style
- 127 **Butter Chicken** ^{6,G,0,H} 16,80 €
Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes
- 128 **Chili Chicken** ^{11,G,0} 16,50 €
Hähnchenfleisch mit frischem Paprika und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce
Chicken fillet with fresh pepper pods and onions in a sweet-hot sauce



- 129 **Chicken Madras** 🌶️ G,0 16,80 €
 Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons (scharf)
 Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons (hot)
- 130 **Chicken Sabji** G,0 15,90 €
 Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
 Chicken fillet with fresh vegetables and spices
- 131 **Chicken Nilgiri** 🌶️ G,0 15,90 €
 Hähnchenfleisch mit Kokosmilch, Minze und Currysauce (mittelscharf)
 Chicken with coconut milk, mint and curry
- 132 **Chicken Mango** 6,0,G 15,90 €
 Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce | Chicken fillet in mango curry sauce
- 133 **Chicken Dhansak** 🌶️ 0 15,90 €
 Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen,
 Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce
 Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and
 medium hot curry sauce
- 134 **Banana Chicken** G,0 15,90 €
 Hähnchenfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
 Tender chicken in banana-saffron-cashew-sauce, a north-indian-speciality
- 135 **Chicken Jalfrezi** 🌶️ G,0 16,50 €
 Hühnerfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten,
 Paprika, Zwiebeln und grünem Chili gebraten (scharf)
 Tender chicken pieces marinated with fresh ground spices and sauted with tomatoes,
 green chilis and onions (hot)



Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert | All dishes are served with basmati rice

- 136 **Lamm Curry**^{G,0} 18,00 €
Lammfleisch in einer milden Currysauce | Lamb pieces in a mild curry sauce
- 137 **Lamm Korma**^{6, G, 0, H} 18,90 €
Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and fine spices (very mild)
- 138 **Lamm Karahi**^{G,0} 18,90 €
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Lamb pieces fried with onions, pepper pods, chilies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 139 **Lamm Palak**^{G,0} 18,90 €
Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat; nach Nordindischer Art
Lamb pieces prepared with roasted onions, garlic, ginger and spinach, Noth Indian Style
- 140 **Lamm Madras** 🌶️🌶️^{G,0} 18,90 €
Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons (scharf)
Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons (very hot)
- 141 **Lamm Vindaloo** 🌶️🌶️^{G,0} 18,90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce (scharf)
Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce (very hot)
- 142 **Lamm Tikka Masala**^{G,0} 18,90 €
Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern
Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs
- 143 **Lamm Sabji**^{G,0} 18,90 €
Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Lamb pieces with fresh vegetables and spices

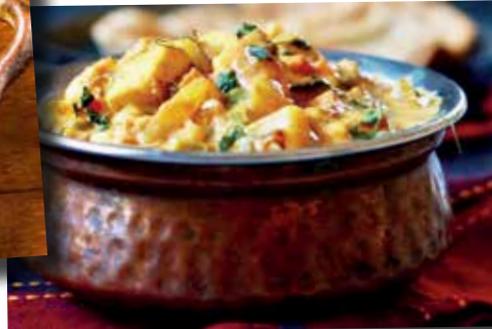


- 144 **Mix Karahi** ^{G, 0} 19,50 €
 Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
 Pieces of lamb and chicken, pepper pods, chilies, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 145 **Lamm Dhansak** ^{G, 0} 18,90 €
 Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce
 Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and medium hot curry sauce
- 146 **Lamm Nilgiri** ^{G, 0} 19,50 €
 Lammfleisch mit Kokosmilch und Minze in einer Curry Sauce (mittelscharf)
 Lamb with coconut milk and mint in curry sauce
- 147 **Lamm Bhindi** ⁰ 19,50 €
 Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
 Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices
- 148 **Lamm Mango** 18,90 €
 Lammfleisch in Mango-Curry-Sauce | Lamb pieces in mango-curry-sauce
- 149 **Lamm Chili** 18,80 €
 Lammfleisch mit frischer Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce
 Lamb pieces with fresh paprika, chili peppers and onions in a sweet and spicy sauce

vegetarisch

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert | All dishes are served with basmati rice

- 161 **Mix Vegetable** vegan möglich ^{G,0} 15,00 €
frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen;
nach nordindischer Art
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style
- 162 **Dal Makhani** vegan möglich ⁰ 15,90 €
Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomaten und Gewürzen
Black lentils cooked with butter, cream, tomatoes and spices
- 163 **Gemüse Korma** vegan möglich ^{6, G, 0, H} 15,50 €
frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln,
Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 164 **Chana Masala** vegan möglich ^{G,0} 15,50 €
Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern
Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs
- 165 **Aloo Gobi** ^{G,0} 15,50 €
frischer Blumenkohl mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln
fresh cauliflower with potatoes, ginger, garlic, onions
- 166 **Palak Paneer** ^{G,0} 15,90 €
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade cheese stewed according to a traditional recipe with spinach and fine spices
- 167 **Karahi Paneer** ^{11, G, 0} 15,90 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer,
Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, chilies, ginger, tomatoes,
fresh herbs and ground spices
- 169 **Chili Paneer** [🔥] 15,90 €
Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce
Homemade cheese with fresh chilies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce



- 170 **Matter Paneer Aloo** ^{G,0} 15,50 €
 Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
 Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce
- 171 **Aloo Palak** **vegan möglich** ^{G,0} 15,50 €
 Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen;
 nach nordindischer Art
 Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian Style
- 172 **Paneer Butter Masala** **vegan möglich** ⁰ 15,50 €
 Ein reichhaltiges und cremiges Curry aus Paneer, Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten,
 Cashewnüssen und Butter
 a rich & creamy curry made with paneer, spices, onions, tomatoes, cashews and butter
- 175 **Vegetarian Kofta (mild)** **vegan möglich** ^{G,0,H,6} 15,90 €
 Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und
 indischen Gewürzen gebraten (Kochkunst aus Neu Delhi)
 Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices
- 176 **Bhindi Masala** **vegan möglich** ⁰ 15,90 €
 Frisches Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen
 Kräutern und gemahlene Gewürzen
 Fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices
- 177 **Manchoorian Veg Chili** **vegan möglich** ^{0,G} 15,90 €
 Gemüsebällchen mit Paprika, Peperoni, mit roten Zwiebeln an Soja-Chili-Sauce
 Vegetable balls with paprika, chili peppers, with red onions in a soy-chili sauce

garnelen

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert | All dishes are served with basmati rice

- 182 **Jheenga Curry** ^{B, O, D} 19,50 €
Garnelen in einer milden Currysauce | Prawns in a mild curry sauce
- 183 **Jheenga Palak** ^{B, O, D} 20,50 €
Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, Spinat nach nordindischer Art
Prawns prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices, spinach, North Indian Style
- 184 **Jheenga Karahi** ^{B, O, D} 20,50 €
Garnelen mit Paprika, Paperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern
und gemahlene Gewürzen
Prawns with pepper pods, chiles, ginger, garlic, onions, fresh herbs, ground spices
- 185 **Jheenga Chili** ^{B, O, D, 11} 20,50 €
Garnelen mit Paprika, Chili und Zwiebeln, in einer süß-scharfen Sauce
Prawns with fresh pepper pods and chilies in a sweet-hot sauce
- 186 **Jheenga Madras** ^{B, O, D} 20,50 €
Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons (scharf)
Prawns prepared in a spicy curry sauce with champignons (very hot)
- 187 **Jheenga Vindaloo** ^{B, O, D} 20,50 €
Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce (scharf)
Prawns with potatoes in a hot curry sauce
- 188 **Jheenga Masala** ^{B, O, D} 20,30 €
Garnelen in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Shrimp in a delicious oriental spices with green herbs sauce
- 189 **Jheenga Sabji** ^{B, O, D} 20,30 €
Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen | Prawns prepared with mix vegetables
- 190 **Jheenga Mango (mild)** ^{B, O, G, D} 20,20 €
Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce | Prawns in mango-saffron-cashew-sauce
- 191 **Jheenga Korma (mild)** ^{B, O, G, D, H} 20,50 €
Garnelen gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss
und feinen Gewürzen | Prawns cooked in a tasty curry sauce made of cream,
almonds, coconut and delicate spices (very mild)

ente

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert | All dishes are served with basmati rice

- 201 **Ente Karahi** 19,00 €
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht
Cruncy duck fillet with onions, pepper pods, chilies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices
- 202 **Ente Vindaloo**  19,50 €
Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Cruncy duck fillet with potatoes in a hot curry sauce
- 203 **Ente Korma** ^{G, H1} 19,50 €
Knusprige Ente gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild cruncy duck cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 204 **Ente Tikka Masala** 19,50 €
Knusprige Ente in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Cruncy duck fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs
- 205 **Ente Palak** 19,50 €
Knusprige Ente zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art
Cruncy duck fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian Style
- 206 **Ente Butter** ^{G, H7} 19,50 €
Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled cruncy duck fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes
- 207 **Ente Goa** 19,50 €
Ente in Kokossauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa Art
Duck in coconut sauce with selected spices Goa style
- 209 **Ente Sabji** 19,20 €
Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Gewürzen
Cruncy duck fillet with fresh vegetables and spices
- 210 **Banana Ente** 19,20 €
Ente mit frischer Bananen-Safran-Cashewnuss Sauce
Duck fillet with fresh banana saffron cashew nut sauce
- 211 **Ente Chili** 19,10 €
Ente mit frischer Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce
Duck fillet with fresh bell pepper, chili peppers and onions in a sweet and spicy sauce
- 212 **Ente Dhansak**  19,50 €
Knusprige Ente zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce
Cruncy duck fillet prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and medium hot curry sauce
- 213 **Ente Mango** 19,50 €
Knusprige Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Cruncy duck in mango-saffron-cashew-sauce

biryani reiß

Mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.
Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita serviert.

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice, raisins, almonds, roasted onions
and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

- 220 **Chicken Biryani** ^{O, H} 16,90 €
Reis mit Hähnchenfleisch | Rice with chicken
- 221 **Lamm Biryani** ^{O, H} 19,50 €
Reis mit Lammfleisch | Rice with Lamb
- 222 **Ganesha Biryani** ^{O, H, B, D} 20,50 €
Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Garnelen | Rice with chicken, lamb, prawns
- 223 **Gemüse Biryani** ^{vegan möglich} ^O 15,90 €
Reis mit verschiedenem Gemüse | Rice with vegetables

beilagen

- 150 **Kheera Raita** 4,50 €
Joghurt mit Gurken fein gewürzt
- 151 **Mix Raita** 4,90 €
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten fein gewürzt
- 152 **Jeera Rice** 3,90 €
Basmati Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen gebraten

knackige salate

- 153 **Tomatensalat** 5,90 €
Tomatensalat mit Zwiebeln, Essig und Öl
- 154 **Salat Ganesha** 10,90 €
Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, Mais,
Käse dazu Joghurdressing
- 155 **Salat Namaste** 10,50 €
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen,
frischen Champignons, Mais, Zwiebeln
- 156 **Kleiner gemischter Salat** 5,90 €
Kleiner gemischter Salat als Beilage

menüs

Für zwei Personen | For two People

- Menü I -

- Vorspeise: **Gemischte Pakora und Papadam**⁰
Mixed pakoras and papadams
- Hauptspeise: **Chicken Tikka Tandoori**^{4, 0, H}
Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor
- Lamm Curry**⁰
Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Basmatireis
Lamb in a mild curry sauce with rice
- Nachspeise: **Mangocreme** Mango creme^{6, G, H} **45,90 €**

- Menü 2 -

- Vorspeise: **Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam**⁰
Dal Soup (lentil soup) and papadam
- Hauptspeise: **Jheenga Tandori**^{4, B, 0, D}
Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor
- Butter Chicken**^{6, 0, G, D}
gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen,
Sahne-Curry und Tomaten-Sauce mit Basmatireis
Grilled chicken filet simmered in a curry sauce with tomatoes
- Nachspeise: **Mangocreme** Mango creme^{6, G, H} **49,90 €**

- Menü 3 -

- Vorspeise: **Vegetarische Pakora und Papadam** **vegan möglich**⁰
Vegetable pakoras and papadams
- Hauptspeise: **Mix Vegetable** **vegan möglich**^{G, 0}
frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und Naan
erlesenen Gewürzen mit Naan; nach nordindischer Art
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices
- Tarka Dal** **vegan möglich**⁰
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch mit Reis
Lentils prepared with roasted onions and garlic
- Nachspeise: **Mangocreme** ^{6, G, H} **41,50 €**

desserts

- 300 **Indian Paradise** ^{G, H, 6} 4,90 €
Hausgemachte Mangocreme mit Sahne | Homemade mango cream
- 302 **Gulab Jamun** ^{G, H, 6} 4,90 €
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
Balls made from milk and cheese baked honey
- 305 **Mango Kulfi** ^{G, H, 6} 5,90 €
Hausgemachte Indische Eisspezialität mit Mango
Indian Ice cream speciality made from mango
- 306 **Pistazien Kulfi** ^{G, H, 6} 5,90 €
Hausgemachte Indische Eisspezialität mit Pistazien
Indian Ice cream speciality made from Pistacios
- 307 **Matka Mlai Kulfi** ^{G, H, 6} 8,50 €
Indisches Eis aus Pistazien, Kardamom und Safran an Pistazienkrokantgebäck
Indian Ice cream made from Pistacios, Cardamom and Saffron with Pistachios Brittle Biscuits

für unsere kleinen gäste

- 234 **Chicken Nuggets mit Pommes** 8,00 €
Chicken nuggets with fries
- 235 **Pommes mit Mayo oder Ketchup** 3,80 €
Fries with mayo or ketchup

Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe:

1: mit Konservierungsstoff • 2: mit Geschmacksverstärker • 3: mit Antioxidationsmittel
4: mit Farbstoff • 5: mit Phosphat • 6: mit Süßungsmittel • 7: koffeinhaltig • 8: chininhaltig
9: geschwärzt • 10: enthält Phenylalaninquelle • 11: mit Säuerungsmittel

Allergenen:

A: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
B: Krebstiere • C: Eier • D: Fisch • E: Erdnüsse • F: Soja • G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie) • I: Sellerie • J: Senf • K: Sesamsamen
L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l • M: Lupinen
N: Weichtiere • O: Unsere Gewürzmischung bestehend aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach!)

Indisches Restaurant Ganesha Schwäbisch Gmünd

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung | Stand 11.2023

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Mittags Menü

Dienstag – Freitag 11.00 – 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat und Reis serviert
All dishes with rice and salad.

Spezialitäten vom Huhn | chicken specials

- 400 **Chicken Curry**^{0, G}..... 9,90 €
Hühnerbrustfilet in einer speziellen, mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce
Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce
- 401 **Chicken Korma**^{0, G, 6, H}..... 9,90 €
Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce
Tender chicken in coconut-cream-sauce
- 402 **Chicken Sabzi**^{0, G}..... 9,90 €
Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse
Tender chicken with various fresh vegetables
- 403 **Chicken Palak**^{0, G}..... 9,90 €
Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art
Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce
- 404 **Mango Chicken**^{0, G, 6}..... 9,90 €
Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce
- 405 **Banana Chicken**^{0, G}..... 9,90 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in fresh banana-saffron-cashew-sauce
- 406 **Chicken Jalfrezi** 🌶️^{0, G}..... 9,90 €
Hühnerfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Chili gebraten (scharf)
Tender chicken pieces marinated with fresh ground spices and sauted with
tomatoes, green and onions (hot)

Spezialitäten von der Ente | duck specials

- 407 **Ente Butter**^{G, H7}..... 10,90 €
Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled cruncy duck fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes
- 408 **Ente Mango**^{G, H}..... 10,90 €
Knusprige Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Cruncy duck in mango-saffron-cashew-sauce
- 409 **Ente Masala**^{G, 0}..... 10,90 €
Knusprige Ente in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Cruncy duck fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs
- 410 **Ente Goa**..... 10,90 €
Ente in Kokos-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art
Duck in coconut-sauce with fine spices in Goa-tradition

mittags menu

Dienstag – Freitag 11.00 – 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat und Reis serviert
All dishes with rice and salad.

Biryani Reis | rice specials

Mit gebratenem Basmati-Reis, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen. All our Biryani dishes are prepared with fried basmati rice, roasted onions and special varieties of spices.

- 411 **Vegetable Biryani** ^{0, H} vegan möglich 9,90 €
Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison
Basmati rice with seasonal mixed vegetables
- 412 **Chicken Biryani** ^{0, H} 9,90 €
Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
Basmati rice with fried chicken breast filet

Spezialitäten vom Lamm | lamb specials

- 413 **Lamm Curry** ^{0, G} 10,90 €
In milder Curry-Sauce gegart
Tender fried Lamb in piquant-curry-sauce
- 414 **Lamm Karahi** ⁰ 10,90 €
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Lamb pieces fried with onions, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 415 **Lamm Sabji** ⁰ 10,90 €
Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Lamb filet with fresh vegetables and spices
- 416 **Mango Lamm** ^{0, G, 6, H} 10,90 €
Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender Lamb in mango-saffron-cashew-sauce

Mittags Menu

Dienstag – Freitag 11.00 – 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat und Reis serviert
All dishes with rice and salad.

Vegetarische Spezialitäten | vegetarian specials

- 418 **Bombay Alu** vegan möglich⁰..... 9,90 €
Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken
Fried potatoes with tomatoes, lemon gras, yoghurt and coconut flakes
- 419 **Gemüse Korma** vegan möglich^{0, G, 6, H}..... 9,90 €
frisches Gemüse gekocht in schmackhafter Sauce aus Mandeln,
Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 420 **Matter Paneer Aloo**^{0, G}..... 9,90 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
Homemade cheese with peas, onions, tomatoes and spices in delicate sauce
- 421 **Aloo Palak** vegan möglich^{0, G}..... 9,90 €
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat
und Gewürzen, nach nordindischer Art
Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach North Indian Style
- 422 **Dal Makhani** vegan möglich⁰..... 9,90 €
Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen
Yellow lentils cooked in butter with garlic tomatoes and spices
- 423 **Karahi Paneer** vegan möglich^{0, G}..... 9,90 €
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce mit Paprika und Zwiebeln
Fresh homemade cheese fried in curry-sauce
- 425 **Chana Masala** vegan möglich⁰..... 9,90 €
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
Chickpeas with fresh tomatoes and ginger