



# Ganesha Restaurant

INDISCHE UND CEYLONESISCHE SPEZIALITÄTEN

*Speise- und  
GetränkekarTE*



**Ganesh, der Sohn von Shiva und Parvati, trägt einen Elefantenkopf, weil Shiva ihm in einem Anfall von Wut den Kopf abschlug und ihm deshalb vom nächst besten Lebewesen den Kopf aufsetzen musste, um ihn wieder zum Leben zu bringen. Das erstbeste, gerade greifbare Lebewesen war ein Elefant. Das Reittier Ganeshs ist eine Ratte. Die Ratte ist ein Symbol für die Kraft, die selbst im kleinsten Lebewesen steckt und die Fähigkeit in sich birgt, selbst einen Elefanten zu tragen.**

# KLEINE GEWÜRZKUNDE ...



**Kreuzkümmel:**  
Eines der wichtigsten Gewürze, um die Darmflora zu regulieren.



**Chili:**  
Macht das Essen scharf. Chilli ist reich an Vitamin A, C und E, wirkt anregend für die Speichel- und Magensaftbildung.



**Nelken:**  
Sind die getrockneten, nicht aufgeblühten Knospen eines kleinen, kugelförmigen Baumes. Sie wirken wohltuend bei Durst, Übelkeit und Blähungen. Lindern Zahnschmerzen.



**Currypulver:**  
Je nach Region ein Gemisch aus verschiedenen frisch zermahlenden und angerösteten Gewürzen, wie Kurkuma, Koriander, Ingwer, Kardamon, Chillie, Kreuzkümmel, Knoblauch u.a.



**Schwarzer Pfeffer:**  
Wirkt gegen Blähungen. Ist leicht fiebersenkend sowie entzündungshemmend.



**Petersilie:**  
Reich an Mineralien, Vitaminen und Eisen. Sie wirkt wassertreibend, krampflösend und reguliert die Menstruation.



**Anis:**  
Besänftigt und beruhigt den Darm, stärkt die Nervenkraft und fördert den Schlaf.



**Senfkörner:**  
Senf enthält viel Protein, Fett und Kohlenhydrate sowie Kalzium, Phosphor und Eisen als Mineralien.



**Kalukudu:**  
Mischung aus 21 verschiedenen gerösteten Gewürzen. Kalukudu heißt übersetzt schwarzes Pulver und wird aufgrund seines Duftes oft über die Speisen gestreut.



**Ingwer:**  
Ein typisch ayurvedisches Gewürz und Heilmittel. Ingwer regt Appetit und Verdauung an, hilft gegen Blähungen und unterstützt die Ausleitung von Giftstoffen aus dem Darm.



**Zimt:**  
Wirkt heilend bei allen Entzündungen im Verdauungssystem und in den Harnwegen. Zimt wirkt appetitanregend, krampflösend, nervenstärkend, antiseptisch, antiparasitisch und fäulnisverhindernd.



**Koriander:**  
Ein sehr altes Gewürz aus dem Mittelmeerraum, wird heute aber in großen Mengen in Indien, Südamerika und Südeuropa angebaut. Zutat für Currypulver.



**Tamarinde:**  
Tamarinden sind lange Hülsen des bis zu 25 Meter hohen Tamarindenbaumes. Im Geschmack süß-säuerlich. Tamarinde wirkt gegen Galle-beschwerden, Fieber und Durchfall.



**Knoblauch:**  
Stammt ursprünglich aus Asien und wirkt bei Herzleiden, zur Senkung des Blutdrucks. Wird bei Verdauungsbeschwerden, Appetitlosigkeit, Blähungen oder auch Ichiasschmerzen und Rheuma verwendet.



**Karapincha:**  
Sind Blätter eines Currybaumes, der in Indien heimisch ist. Curryblätter haben einen angenehmen starken Duft, der etwas an Mandarinen erinnert. Sie wirken entgiftend für den Körper. In Sri Lanka eine wichtige Zutat zu fast allen Gerichten.



**Kardamon:**  
Regt die Verdauung an und regelt die Darmtätigkeit, kräftigt das Herz. Im Ayurveda gilt Kardamom als Gehirntonikum und Mittel zur Gedächtnisförderung. Im Kaffee oder Tee untergerührt verringert er die schädlichen Effekte des Koffeins und Teins.

## Ganesha Menü I

Für 2 Personen

**Aperitif** Campari mit Mangogetränk<sup>1,3</sup>  
**Papadam** Knuspriges Linsenmehlbrot  
**Dal Soup** Linsensuppe nach südindischer Art

**Tandoor Mix**  
Zusammenstellung aus Chicken Tikka, Mutton Tikka, King Prawn, Seekh Kebab

**Murgh Makhni**  
Hähnchen in spezieller Currysoße mit Sahne und Gewürzen

**Karahi Ghosth Masala**  
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

**Basmati Reis**

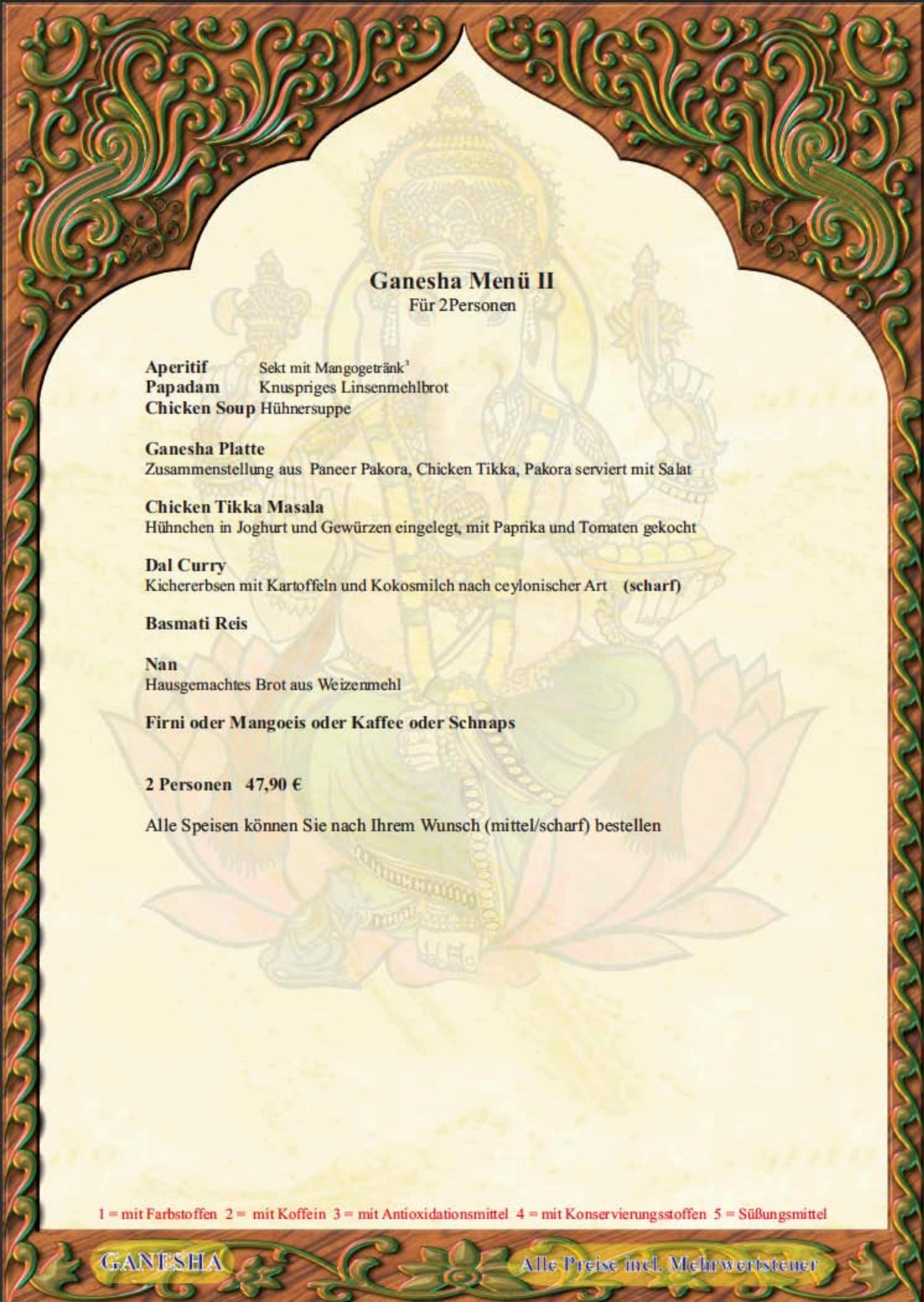
**Nan**  
Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl

**Mangoeis oder Kulfi oder Firni oder Kaffee oder Schnaps**

**2 Personen 48,90 €**

Alle Speisen können Sie nach Ihrem Wunsch (mittel/scharf) bestellen

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel



## Ganesha Menü II

Für 2 Personen

**Aperitif**      Sekt mit Mangogetränk<sup>1</sup>  
**Papadam**      Knuspriges Linsenmehlbrot  
**Chicken Soup**      Hühnersuppe

### Ganesha Platte

Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Chicken Tikka, Pakora serviert mit Salat

### Chicken Tikka Masala

Hähnchen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, mit Paprika und Tomaten gekocht

### Dal Curry

Kichererbsen mit Kartoffeln und Kokosmilch nach ceylonischer Art (scharf)

### Basmati Reis

### Nan

Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl

### Firni oder Mangoeis oder Kaffee oder Schnaps

**2 Personen 47,90 €**

Alle Speisen können Sie nach Ihrem Wunsch (mittel/scharf) bestellen

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

**Ganesha Menü III**  
Ceylonische Spezialitäten  
für 2 Personen

**Aperitif** Kokosnuss Arrak  
**Papadam** Knuspriges Linsenmehlbrot  
**Curry Soup** Ceylonische Curry Suppe

**Ganesha Mix Platte**

Zusammenstellung aus Frühlingsrollen, Onion Bahaj, Vadai serviert mit Salat

**Paruppu Curry**

Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und schwarzem Pfeffer nach ceylonischer Art

**Ceylonisches Lamm Curry**

Lammfleisch klein geschnitten mit grünem Chili, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Curryblätter nach ceylonischer Art (scharf)

**Ceylonisches Jaffna Briyani**

Reis zubereitet mit Eier, Hühnchenschenkel, Nüsse und Sultaninen, Erbsen (scharf)

**Chili Nan**

Weizenmehl mit grünem Chili ausgebacken

**Mangoeis oder Kokosnusseis oder Kaffee oder Schnaps**

**2 Personen 48,90 €**

Alle Speisen können Sie nach Ihrem Wunsch (mittel/scharf) bestellen

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

## Ganesha Menü IV

Vegetarische Spezialitäten  
Für 2 Personen

**Aperitif**      Sekt mit Mangogetränk

**Papadam**      Knuspriges Linsenmehlbrot

**Dal Soup**      Linsensuppe

### Ganesha Platte

Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Samosa, Pakora, Onion Bahaj serviert mit Salat

### Karahi Paneer

Hausgemachter Käse mit grünem Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet

### Ceylonische Kathiri Curry

Auberginen mit Kartoffeln und Tomaten, Chili, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch, Curryblätter nach ceylonischer Art (**Scharf**)

### Basmati Reis

### Nan

Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl

Firni oder Mangoeis oder Schnaps oder Kaffee

**2 Personen 39,90 €**

Alle Speisen können Sie nach Ihrem Wunsch (mittel/scharf) bestellen

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

## SUPPEN

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Ceylonische Curry soup mit Zitrone und Reis (scharf)  | 2,70 € |
| 2. Tomato cream soup Tomatencremesuppe   | 2,90 € |
| 3. Vegetable soup Gemüsesuppe  | 2,90 € |
| 4. Chicken soup Hühnersuppe  | 2,90 € |
| 5. Dal soup Linsensuppe  | 2,90 € |
| 6. Ral soup Schrimpsuppe   | 2,90 € |
| 7. Rasam soup Pfeffer, Koriander, Ingwer, Knoblauch, roter Chili,<br>Tamarindensaft nach ceylonischer Art (scharf) | 2,90 € |

## VORSPEISEN

Serviert mit Salat und Soßen

- |   |        |
|---|--------|
| 09. Ceylonische Frühlingsrollen (2 Stück)<br>Kartoffeln, Zwiebeln und mariniertes Lammfleisch (scharf)            | 3,90 € |
| 10. Samosa<br>(gefüllte dreieckige Pasteten) Kartoffeln und Erbsen  | 3,90 € |
| 11. Pakora<br>Gebackene Gemüsebällchen mit Kichererbsenmehl   | 3,90 € |
| 12. Ceylonische Vadai<br>Frittierte Linsen mit Curryblätter, Zwiebeln und Chili gewürzt                           | 3,70 € |
| 13. Onion Bahaj<br>Zwiebelringe im Kichererbsenteig ausgebacken   | 3,70 € |
| 14. Chicken Tikka<br>Hähnchen mit Gewürzen in Joghurt eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt                      | 4,55 € |
| 15. Tandoori Chicken<br>Marinierte Hühnenschlegel aus dem Tandoor-Ofen  | 4,30 € |
| 16. Ceylonisches Omelett<br>Gebratene Eier mit Zwiebeln, Chili, Curryblätter                                      | 3,90 € |
| 17. Ganesha Vegetable Platte (Für 2 Personen)<br>Paneer Pakora, Pakora, Onion Bahaj, Samosa                       | 7,40 € |
| 18. Paneer Pakora<br>Hausgemachter Käse im Kichererbsenteig ausgebacken   | 4,30 € |
| 19. Seekh Kebab<br>Delikat gewürztes Lammhackfleisch am Spieß im Tandoor-Ofen gegrillt                            | 4,60 € |
| 21. Ganesha Spezial (Für 2 Personen)<br>Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Chicken Tikka, Pakora und Onion Bahaj | 7,60 € |

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

## SALAT

- |   |        |
|---|--------|
| 23. Tomatensalat mit grünem Chili, Curryblätter und Soße                    | 3,70 € |
| 24. Gemischter Salat mit Joghurtsoße  | 3,90 € |
| 25. Grüner Salat mit Joghurtsoße  | 3,50 € |
| 26. Raita Salat mit Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Joghurt und Indischer Soße | 2,90 € |
| 27. Ceylonischer Thunfisch Salat mit grünem Chili, Zwiebeln und Gewürze     | 3,90 € |

## TANDOOR SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Salat und Basmati Reis

- |  |         |
|--|---------|
| 28. Tandoori Chicken<br>Hühnchenschlegel mariniert im Tandoor-Ofen gegrillt und mit Soße serviert                    | 10,70 € |
| 29. Chicken Tikka<br>Hühnerfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt              | 11,40 € |
| 30. Mutton Tikka<br>Saftige Lammfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt und mit Soße serviert      | 12,50 € |
| 32. Tandoori King Prawn<br>Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt und mit Soße serviert          | 16,90 € |
| 33. Ganesha Mix Grill<br>Tandoori Chicken, Mutton Tikka, Chicken Tikka, Seekh Kebab und King Prawn mit Soße serviert | 13,90 € |
| 34. Seekh Kebab<br>Frisch gehacktes Lammfleisch, delikat gewürzt, am Spieß im Tandoor gegrillt und mit Soße serviert | 11,40 € |
| 35. Kanavai Grill<br>Tintenfisch mit Zwiebeln, Paprika Gewürzen im Tandoor-Ofen gegrillt nach indischer Art          | 11,40 € |
| 36. Tikka Lachs<br>Lachs in Joghurt und Gewürzen eingelegt und in Tandoor-Ofen gegrillt                              | 11,40 € |

## VEGETARISCHE TANDOOR SPEZIALITÄTEN

- |   |         |
|---|---------|
| 40. Paneer Tikka<br>Hausgemachter Käse mit Kräutern und Gewürzen; verfeinert mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Joghurt Soße eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt | 11,40 € |
| 41. Tandoori Aloo<br>Kartoffeln gefüllt mit hausgemachtem Käse und Nüsse mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Joghurt Soße eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt     | 10,70 € |

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

## MURGH CURRIES

Hühnerfleisch mit verschiedenem Curry serviert mit Basmati Reis

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>46. Ceylonisches Kathri Chicken</b>  | <b>10,40 €</b> |
| Hühnerfleisch mit Auberginen und Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Curryblätter nach ceylonischer Art (scharf)                |                |
| <b>47. Chicken Bhindi</b>   | <b>10,90 €</b> |
| Hühnerfleisch mit frischen Okraschoten, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach ceylonischer Art (scharf) |                |
| <b>48. Chili Chicken</b>  | <b>11,40 €</b> |
| Hühnerbrust gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet (scharf)  |                |
| <b>49. Butter Chicken</b>   | <b>10,90 €</b> |
| Hähnchen in spezieller Currysoße mit Sahne und Gewürzen   |                |
| <b>50. Chicken Jalfrazie</b>  | <b>10,90 €</b> |
| Hühnerfleisch klein geschnitten mit frisch gemischtem Gemüse  |                |
| <b>51. Chicken Curry</b>  | <b>9,90 €</b>  |
| Hühnerfleisch mit verschiedenen Gewürzen zubereitet   |                |
| <b>52. Chicken Madras</b>   | <b>10,40 €</b> |
| Hühnerfleisch in scharfer Soße mit Tomaten und Zitronen   |                |
| <b>53. Chicken Korma</b>  | <b>10,90 €</b> |
| Hähnchen mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert   |                |
| <b>54. Chicken Sagwala</b>  | <b>10,90 €</b> |
| Hühnerfleisch mit Spinat nach indischer Art   |                |
| <b>55. Chicken Vindaloo</b>   | <b>10,90 €</b> |
| Hühnerfleisch in sehr scharfer Soße mit Kartoffeln zubereitet   |                |
| <b>56. Chicken Dal</b>  | <b>11,40 €</b> |
| Hähnchen mit Kichererbsen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach ceylonischer Art (scharf)              |                |
| <b>57. Chicken Tikka Masala</b>   | <b>10,90 €</b> |
| Hähnchen in Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika, Tomaten gekocht   |                |
| <b>58. Ceylonische Chicken Curry</b>  | <b>10,90 €</b> |
| Hühnerfleisch mit Chili, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter nach ceylonischer Art (scharf)                             |                |
| <b>59. Karahi Chicken</b>   | <b>10,90 €</b> |
| Hähnchen zubereitet mit grünem Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch nach indischer Art                       |                |
| <b>60. Tawa Chicken</b>   | <b>10,90 €</b> |
| Hähnchen mit Ajwein, Tomaten, Paprika und Zwiebeln nach indischer Art   |                |

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

## MUTTON CURRIES

Lammfleisch mit verschiedenem Curry; serviert mit Basmati Reis

|  |                |
|--|----------------|
| <b>61. Mutton Jalfrazie</b>  | <b>10,90 €</b> |
| Lammfleisch klein geschnitten mit frisch gemischtem Gemüse   |                |
| <b>62. Bhindi Ghosth</b>   | <b>11,70 €</b> |
| Zarte Lammfleischstücke mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen nach indischer Art                            |                |
| <b>63. Lamm Curry</b>  | <b>10,70 €</b> |
| Lamm in spezieller pikanter Currysoße  |                |
| <b>64. Lamm Korma</b>  | <b>11,40 €</b> |
| Lammfleischstücke mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert   |                |
| <b>65. Lamm Madras</b>   | <b>10,90 €</b> |
| Lammfleischstücke in scharfer Soße mit Tomaten und Zitronen  |                |
| <b>66. Lamm Vindaloo</b>   | <b>11,90 €</b> |
| Lammfleischstücke in sehr scharfer Soße mit Kartoffeln zubereitet (scharf)   |                |
| <b>67. Mutton Sagwala</b>  | <b>11,90 €</b> |
| Lammfleischstücke mit Spinat und verschiedenen Gewürzen nach indischer Art   |                |
| <b>68. Karahi Ghosth Masala</b>  | <b>11,90 €</b> |
| Zartes Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch  |                |
| <b>69. Bhuna Meat</b>  | <b>10,90 €</b> |
| Lammfleisch mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln   |                |
| <b>70. Ceylonsiche Lamm Curry</b>  | <b>10,90 €</b> |
| Lammfleisch klein geschnitten mit grünem Chili, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Curryblätter nach ceylonischer Art. (scharf) |                |
| <b>71. Lamm Kathiri</b>  | <b>11,20 €</b> |
| Lammfleischstücke in sehr scharfer Soße mit Auberginen zubereitet (scharf)   |                |
| <b>72. Lamm Tikka Masala</b>   | <b>11,40 €</b> |
| Lammfleisch im Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gekocht  |                |
| <b>72/1. Lamm Makhni</b>   | <b>11,90 €</b> |
| Lamm in spezieller Currysoße mit Sahne und Gewürzen  |                |
| <b>72/2. Lamm Dal</b>  | <b>11,90 €</b> |
| Lamm mit Kichererbsen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach ceylonischer Art                          |                |

Alle Speisen können Sie nach Ihrem Wunsch (mittel/scharf) bestellen

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

## Ceylonische Rind Spezialitäten

Serviert mit Basmati Reis

- |   |         |
|---|---------|
| 73.Rind Curry   | 11,40 € |
| Rindfleisch mit rotem Chili, Kokosmilch, Tomatenpüree, Ingwer und typischen Gewürzen (scharf) |         |
| 74.Rind Vindaloo  | 11,40 € |
| Rindfleisch mit Kartoffeln und ceylonischer Chilisoße ( scharf)                               |         |
| 75.Rind Jalfrazie   | 11,90 € |
| Rindfleisch mit frisch gemischtem Gemüse und Gewürzen   |         |
| 76.Rind Korma   | 11,40 € |
| Rindfleisch mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert                          |         |
| 77.Rind Sagwala   | 11,90 € |
| Rindfleisch mit Spinat und verschiedenen Gewürzen nach indischer Art                          |         |
| 78.Rind Karahi  | 11,70 € |
| Rindfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch                                 |         |
| 78.1.Rind Tikka Masala  | 11,90 € |
| Rindfleisch im Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gekocht       |         |

## Ganesha Reisspezialitäten

- |   |         |
|---|---------|
| 79.Chicken Briyani  | 10,90 € |
| Basmati Reis mit Hühnerfleisch und Gewürzen nach indischer Art                            |         |
| 80.Mutton Briyani   | 11,90 € |
| Basmati Reis mit Lammfleisch und traditionellen Gewürzen zubereitet                       |         |
| 81.Crevette Briyani   | 10,90 € |
| Basmati Reis zubereitet mit Shrimps und Gewürzen  |         |
| 82.Vegetable Briyani  | 9,90 €  |
| Basmati Reis mit Gemüse nach indischer Art  |         |
| 83.Ceylonischer Jaffna Briyani  | 11,90 € |
| Reis zubereitet mit Eier, Lammfleisch, Hühnchenschenkel, Nüsse und Sultaninen (scharf)    |         |
| 84.Rind Briyani   | 11,40 € |
| Basmati Reis mit Rindfleisch und traditionellen Gewürzen zubereitet nach ceylonischer Art |         |

## Ceylonische Eier Spezialitäten

- |  |        |
|--|--------|
| 86.Ceylonisches Muddai Curry   | 9,90 € |
| Eier mit rotem Chili, Kokosmilch, Tomatenpüree, Ingwer und typischen Gewürzen (scharf) |        |

Alle Speisen können Sie nach Ihrem Wunsch (mittel/scharf) bestellen.

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

## Ganesha Fisch Spezialitäten

Serviert mit Basmati Reis

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>87. Fisch Lababdar</b>  | <b>10,40 €</b> |
| Rotbarschfilet mit Tomaten, Paprika und Gewürzen nach indischer Art  |                |
| <b>88. Fish Karahi</b>   | <b>10,90 €</b> |
| Fischfilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch  |                |
| <b>89. Fish Korma</b>  | <b>10,90 €</b> |
| Rotbarschfilet mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert  |                |
| <b>90. Ceylonische Kathiri Fish</b>  | <b>10,90 €</b> |
| Rotbarschfilet mit gebratenen Auberginen, Tomaten, rotem Chili, Tamarindensaft und Kokosmilch nach ceylonischer Art (scharf) |                |
| <b>91. Fish Makhni</b>   | <b>10,90 €</b> |
| Rotbarschfilet in spezieller Currysoße mit Sahne und Gewürzen  |                |
| <b>92. Ceylonisches Fisch Curry</b>  | <b>10,40 €</b> |
| Rotbarschfilet mit Tomaten, rotem Chili, Tamarindensaft und Kokosmilch nach ceylonischer Art (scharf)                        |                |
| <b>93. Prawn Curry</b>   | <b>11,50 €</b> |
| Krabben mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art  |                |
| <b>94. Prawn Korma</b>   | <b>11,70 €</b> |
| Krabben mit Sahne, Mandeln und Gewürzen zubereitet   |                |
| <b>95. Kanavai Curry</b>   | <b>10,90 €</b> |
| Tintenfisch mit rotem Chili, Tamarindensaft, Zwiebeln und Curryblätter (scharf) nach ceylonischer Art                        |                |
| <b>96. Ral Curry</b>   | <b>10,90 €</b> |
| Krabben mit gebratenen Auberginen und Kokosmilch, Tamarindensaft (scharf) nach ceylonischer Art                              |                |
| <b>98. Fisch Vindaloo</b>  | <b>11,40 €</b> |
| Rotbarschfilet in sehr scharfer Soße mit Kartoffeln zubereitet   |                |

Alle Speisen können Sie nach Ihrem Wunsch (mittel/scharf) bestellen

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

## Vegetarische Spezialitäten

Serviert Mit Basmati Reis

|   |         |
|---|---------|
| <b>100. Ceylonisches Kathiri Curry</b>  | 9,40 €  |
| Auberginen mit Kartoffeln und Tomaten, Chili, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch, Curryblätter nach ceylonischer Art ( <b>scharf</b> ) |         |
| <b>101. Bhindi Masala</b>   | 9,40 €  |
| Okraschoten nach indischer Art  |         |
| <b>102. Shahi Paneer</b>  | 9,90 €  |
| Hausgemachter Käse in auserlesener Currysauce   |         |
| <b>103. Aloo Bengen</b>   | 9,40 €  |
| Gebratene Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen   |         |
| <b>104. Palak Paneer</b>  | 9,90 €  |
| Hausgemachter Käse mit Spinat nach indischer Art  |         |
| <b>105. Karahi Paneer</b>   | 10,90 € |
| Hausgemachter Käse mit grünem Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet  |         |
| <b>106. Palak Aloo</b>  | 9,40 €  |
| Kartoffeln mit Spinat nach indischer Art  |         |
| <b>107. Aloo Gobi</b>   | 9,40 €  |
| Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen in einer speziellen Soße gebraten   |         |
| <b>108. Dal Curry</b>   | 9,70 €  |
| Kichererbsen mit Kartoffeln und Kokosmilch nach ceylonischer Art ( <b>scharf</b> )  |         |
| <b>109. Cheese Chili</b>  | 9,90 €  |
| Hausgemachter Käse mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer zubereitet ( <b>scharf</b> )                               |         |
| <b>110. Vegetable Kofta</b>   | 9,90 €  |
| Gemüsebällchen mit Nüssen, Kokos und Sahnecurry   |         |
| <b>111. Vegetable Jalfrazie</b>   | 9,40 €  |
| mit frisch gemischtem Gemüse mit auserlesenen Gewürzen zubereitet   |         |
| <b>112. Bharta</b>  | 9,20 €  |
| Auberginen im Tandoori-Ofen gegrillt, püriert und mit Zwiebeln und Tomaten nach indischer Art gekocht   |         |
| <b>113. Dal Makhini</b>   | 8,70 €  |
| Schwarze Linsen in einer cremigen Buttersauce und Gewürzen zubereitet   |         |
| <b>114. Matter Paneer</b>   | 9,60 €  |
| Hausgemachter Käse mit Erbsen nach indischer Art  |         |
| <b>115. Palak Matter</b>  | 9,10 €  |
| Spinat mit Erbsen und Gewürzen nach indischer Art gekocht   |         |
| <b>116. Paruppu Curry</b>   | 8,90 €  |
| Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und schwarzem Pfeffer nach ceylonischer Art  |         |
| <b>117. Aloo Matter</b>   | 8,90 €  |
| Kartoffeln mit Erbsen nach indischer Art  |         |
| <b>118. Ceylonisches Vendi Curry</b>  | 9,50 €  |
| Okraschoten mit Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch, Curryblätter nach ceylonischer Art ( <b>scharf</b> )                               |         |
| <b>119. Palak Kofta</b>   | 9,50 €  |
| Gemüsebällchen mit Spinat, Nüssen, Kokos nach indischer Art   |         |
| <b>120. Dal Tarka</b>   | 9,40 €  |
| Gelbe Linsen mit Knoblauch, Chili, Korianderblätter und Gewürzen zubereitet   |         |
| <b>121. Paneer Masala</b>   | 9,90 €  |
| Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen zubereitet  |         |

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

## Beilagen

- |   |        |
|---|--------|
| 129. <b>Kheera Raita</b><br>Joghurt mit Gurken                              | 2,70 € |
| 130. <b>Aloo Raita</b><br>Würzige Kartoffeln in Joghurt                     | 2,70 € |
| 131. <b>Mixed Raita</b><br>Gewürzte Zwiebeln, Tomaten und Gurken in Joghurt | 3,00 € |

## Vegetarische Beilagen

werden nur mit den Hauptgerichten serviert

- |  |        |
|--|--------|
| 132. <b>Paruppu Curry</b><br>Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und schwarzem Pfeffer    | 3,90 € |
| 133. <b>Palak</b><br>Spinat mit Gewürzen nach indischer Art  | 4,10 € |
| 134. <b>Vegetable Jalfrazie</b><br>mit frisch gemischtem Gemüse und auserlesenen Gewürzen zubereitet | 4,40 € |

## Indisches hausgemachtes Fladenbrot

- |  |        |
|--|--------|
| 136. <b>Nan</b><br>Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoori gebacken                                      | 2,05 € |
| 137. <b>Butter Nan</b><br>Fladenbrot aus Weizenmehl-Butter im Tandoori gebacken                        | 2,70 € |
| 138. <b>Garlic Nan</b><br>Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Knoblauch verfeinert und im Tandoori gebacken | 2,90 € |
| 139. <b>Roti</b><br>Aus Vollkornmehl im Tandoori ausgebacken   | 2,00 € |
| 140. <b>Pahratha</b><br>Aus Weizenmehl ausgebacken   | 2,10 € |
| 141. <b>Aloo Pahratha</b><br>Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffeln gefüllt und ausgebacken          | 2,75 € |
| 142. <b>Cheese Nan</b><br>Aus Weizenmehl mit Käse gefüllt und ausgebacken                              | 2,90 € |
| 143. <b>Chili Nan</b><br>Weizenmehl mit grünem Chili ausgebacken                                       | 2,10 € |
| 144. <b>Kokos Nan</b><br>Weizenmehl mit Kokosraspeln ausgebacken                                       | 2,10 € |
| 145. <b>Keema Nan</b><br>Weizenmehl gefüllt mit pikantem Lammfleisch                                   | 2,70 € |

Alle Speisen können Sie nach Ihrem Wunsch (mittel/scharf) bestellen

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

## MITTAGSKARTE

Serviert mit Salat und Reis

- |   |        |
|---|--------|
| <b>M1. Chicken Sagwala</b><br>Hühnerfleisch mit Spinat nach indischer Art   | 6,20 € |
| <b>M2. Butter Chicken</b><br>Hühnerfleisch in spezieller Currysoße mit Sahne und Gewürzen   | 5,90 € |
| <b>M3. Chicken Korma</b><br>Hühnchen mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert   | 5,90 € |
| <b>M4. Ceylonische Chicken Curry</b><br>Hühnerfleisch mit rotem Chili, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter nach ceylonischer Art (scharf) | 5,90 € |
| <b>M5. Chicken Jalfrazie</b><br>Hühnerfleisch klein geschnitten mit frisch gemischtem Gemüse  | 5,90 € |
| <b>M6. Lamm Madras</b><br>Lammfleischstücke in scharfer Soße mit Tomaten und Zitronen   | 5,90 € |
| <b>M7. Mutton Sagwala</b><br>Lammfleischstücke mit Spinat und verschiedenen Gewürzen nach indischer Art   | 6,20 € |
| <b>M8. Rind Curry</b><br>Rindfleisch mit rotem Chili, Kokosmilch, Tomatenpüree, Ingwer und typischen Gewürzen (scharf)                            | 5,90 € |
| <b>M9. Lamm Korma</b><br>Lammfleischstücke mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert   | 6,20 € |
| <b>Fisch Spezialitäten nur Freitag von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr</b>  |        |
| <b>M10. Fish Makhni</b><br>Rotbarschfilet in spezieller Currysoße mit Sahne und Gewürzen  | 6,20 € |
| <b>M11. Fisch Lababdar</b><br>Rotbarschfilet mit Tomaten, Paprika und Gewürzen nach indischer Art   | 5,90 € |
| <b>M12. Ceylonische Fisch Curry</b><br>Rotbarschfilet mit Tomaten, rotem Chili, Tamarindensaft und Kokosmilch nach ceylonischer Art               | 5,90 € |

Alle Speisen können Sie nach Ihrem Wunsch (mittel/scharf) bestellen  
Mittagskarte nur Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)  
Während der Mittagsöffnungszeiten von 11:30 bis 14:30 Uhr

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

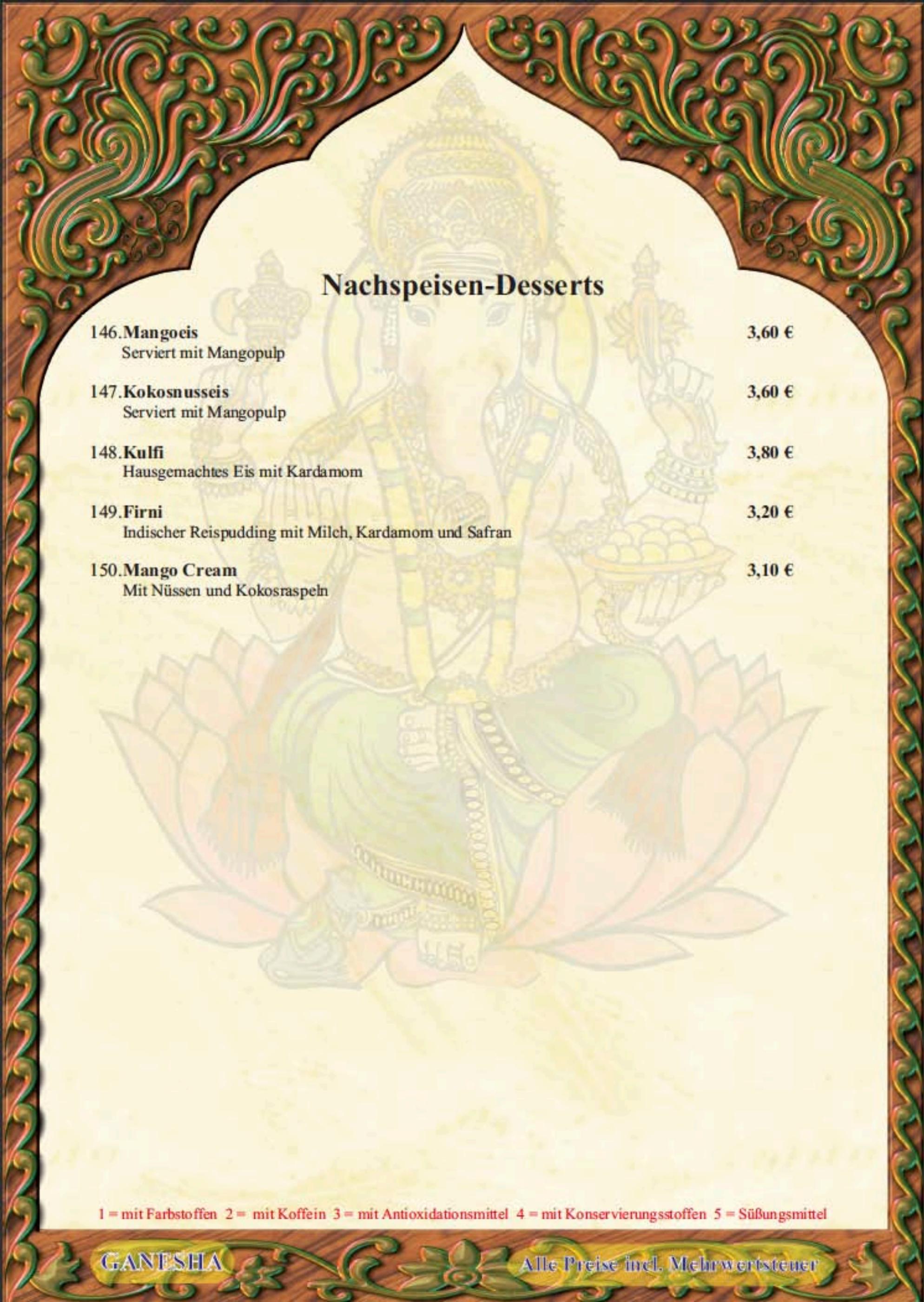
## MITTAGSKARTE

Serviert mit Salat und Reis

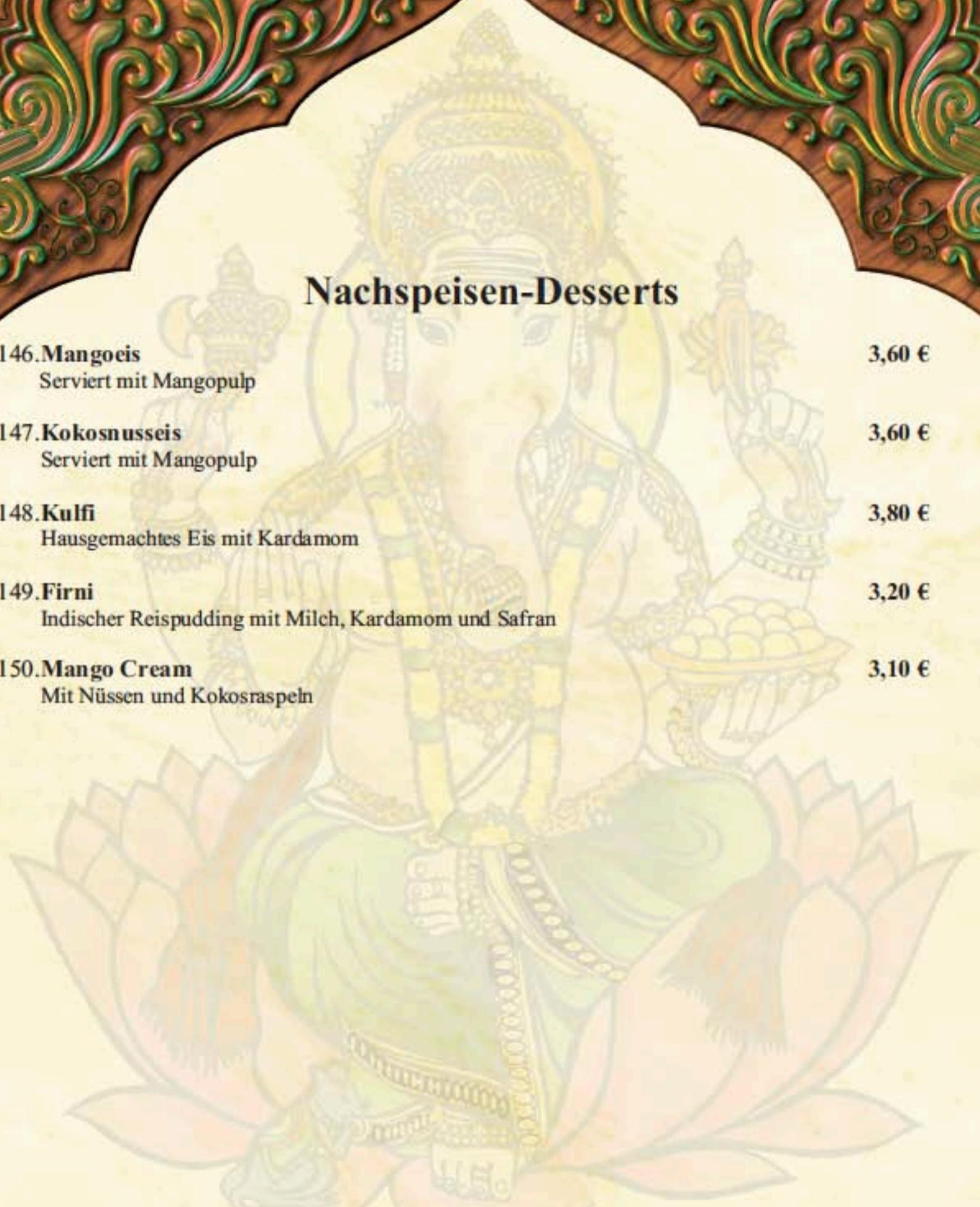
|  |        |
|--|--------|
| <b>M13.Aloo Matter</b><br>Kartoffeln mit Erbsen nach indischer Art   | 4,90 € |
| <b>M14.Shahi Paneer</b><br>Hausgemachter Käse in auserlesener Currysoße  | 5,90 € |
| <b>M15.Palak Paneer</b><br>Hausgemachter Käse mit Spinat zubereitet  | 5,90 € |
| <b>M16. Ceylonische Kathiri Curry</b><br>Auberginen mit Kartoffeln, Kokosmilch, Ingwer,<br>Tamarindensaft, Knoblauch und Curryblätter nach ceylonischer Art (scharf) | 5,50 € |
| <b>M17.Aloo Bengen</b><br>Gebratene Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen  | 4,90 € |
| <b>M18.Palak Matter</b><br>Spinat mit Erbsen und Gewürzen nach indischer Art gekocht   | 4,90 € |
| <b>M19.Paruppu Curry</b><br>Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und schwarzem Pfeffer<br>nach ceylonischer Art  | 4,90 € |
| <b>M20.Palak Aloo</b><br>Kartoffeln mit Spinat nach indischer Art  | 4,90 € |

Alle Speisen können Sie nach Ihrem Wunsch (mittel/scharf) bestellen  
Mittagskarte nur Montag bis Freitag (außer Feiertage)  
Während der Mittagsöffnungszeiten von 11:30 bis 14:30 Uhr

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel



## Nachspeisen-Desserts

- 
- |   |        |
|---|--------|
| 146. <b>Mangoeis</b><br>Serviert mit Mangopulp                            | 3,60 € |
| 147. <b>Kokosnusseis</b><br>Serviert mit Mangopulp                        | 3,60 € |
| 148. <b>Kulfi</b><br>Hausgemachtes Eis mit Kardamom                       | 3,80 € |
| 149. <b>Firni</b><br>Indischer Reispudding mit Milch, Kardamom und Safran | 3,20 € |
| 150. <b>Mango Cream</b><br>Mit Nüssen und Kokosraspeln                    | 3,10 € |

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel



## Warme Getränke

|  |  |        |
|--|--|--------|
| 301. Ceylonischer schwarzer Tee                          |  | 2,10 € |
| 302. Grüner Tee  |  | 2,10 € |
| 303. Fencheltee  |  | 2,10 € |
| 304. Pfefferminztee                                      |  | 2,10 € |
| 305. Kamillentee   |  | 2,10 € |
| 308. Kännchen Gewürze Chai (mit Milch, Ingwer, Kardamom) |  | 2,50 € |
| 309. Tasse Kaffee  |  | 1,90 € |
| 310. Espresso  |  | 1,90 € |
| 311. Doppelter Espresso                                  |  | 2,70 € |
| 312. Cappuccino  |  | 2,40 € |

## Sekt

|   |                |         |
|---|----------------|---------|
| 324. Champagner (Veuve Clicquot)            | 0,75 l Flasche | 59,90 € |
| 325. Prosecco (Spum. Berth.Brut)            | 0,75 l Flasche | 23,80 € |
| 326. Prosecco                               | 0,1 l          | 3,70 €  |
| 327. Henkel - Piccolo                       | 0,1 l          | 3,80 €  |
| 328. Henkel - Piccolo                       | 0,2 l          | 6,90 €  |
| 329. Prosecco mit Mangogetränk <sup>3</sup> | 0,1 l          | 3,90 €  |

## Aperitif

|  |      |        |
|--|------|--------|
| 335. Martini Bianco                          | 4 cl | 3,20 € |
| 336. Martini Rosso                           | 4 cl | 3,20 € |
| 337. Martini mit Mangogetränk <sup>3</sup>   | 4 cl | 3,50 € |
| 338. Campari <sup>1</sup>                    | 4 cl | 3,20 € |
| 339. Campari Soda <sup>1</sup>               | 4 cl | 3,20 € |
| 340. Campari Orange <sup>1</sup>             | 4 cl | 3,20 € |
| 341. Campari mit Mangogetränk <sup>1,3</sup> | 4 cl | 3,50 € |
| 342. Porto (Don Pablo)                       | 4 cl | 3,50 € |
| 343. Sherry (Trocken)                        | 4 cl | 3,50 € |
| 344. Ramazotti (Likör)                       | 4 cl | 3,90 € |

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

## Alkoholfreie Getränke

|   |               |        |
|---|---------------|--------|
| 154. Maracujasaft (Nektar)                    | 0,2l          | 1,70 € |
| 155. Maracujasaft (Nektar)                    | 0,4l          | 3,20 € |
| 156. Johannisbeersaft (Nektar)                | 0,2l          | 1,70 € |
| 157. Johannisbeersaft (Nektar)                | 0,4l          | 3,20 € |
| 158. Pepsi Cola Light <sup>1,2</sup>          | 0,2l          | 1,40 € |
| 159. Pepsi Cola Light <sup>1,2</sup>          | 0,4l          | 2,40 € |
| 160. Pepsi Cola <sup>1,2</sup> (vom Fass)     | 0,2l          | 1,40 € |
| 161. Pepsi Cola <sup>1,2</sup> (vom Fass)     | 0,4l          | 2,40 € |
| 162. Miranda <sup>1,3</sup>                   | 0,2l          | 1,40 € |
| 163. Miranda <sup>1,3</sup>                   | 0,4l          | 2,40 € |
| 164. Spezi <sup>1,2,3</sup>                   | 0,2l          | 1,40 € |
| 165. Spezi <sup>1,2,3</sup>                   | 0,4l          | 2,40 € |
| 166. Sprite                                   | 0,2l          | 1,40 € |
| 167. Sprite                                   | 0,4l          | 2,40 € |
| 168. Apfelsaft                                | 0,2l          | 1,50 € |
| 169. Apfelsaft                                | 0,4l          | 3,00 € |
| 170. Apfelschorle                             | 0,2l          | 1,50 € |
| 171. Apfelschorle                             | 0,4l          | 2,60 € |
| 172. Orangensaft                              | 0,2l          | 1,50 € |
| 173. Orangensaft                              | 0,4l          | 3,00 € |
| 174. Mangofruchtsaft-Getränke <sup>3</sup>    | 0,2l          | 1,50 € |
| 175. Mangofruchtsaft-Getränke <sup>3</sup>    | 0,4l          | 3,00 € |
| 176. Guavefruchtsaft -Getränke <sup>1,3</sup> | 0,2l          | 1,50 € |
| 177. Guavefruchtsaft-Getränke <sup>1,3</sup>  | 0,4l          | 3,00 € |
| 178. Litschi fruchtsaft-Getränke              | 0,2l          | 1,50 € |
| 179. Litschi fruchtsaft-Getränke              | 0,4l          | 3,00 € |
| 180. Teinacher Mineralwasser                  | 0,25 l Medium | 1,50 € |
| 181. Teinacher Mineralwasser- Flasche         | 0,5 l Medium  | 2,70 € |
| 182. Teinacher Mineralwasser- Flasche         | 0,7 l         | 3,60 € |
| 183. Stilles Wasser - Flasche                 | 0,5 l         | 2,60 € |
| 184. Zitronenlimonade(M- wasser)              | 0,7 l         | 3,60 € |
| 185. Bitter Lemon <sup>3</sup>                | 0,2l          | 1,50 € |
| 186. Bitter Lemon <sup>3</sup>                | 0,4l          | 3,00 € |
| 188. Ginger Ale(Schweppes) <sup>1</sup>       | 0,2l          | 1,50 € |
| 189. Ginger Ale(Schweppes) <sup>1</sup>       | 0,4l          | 3,00 € |
| <b>Indische Joghurt Getränke:</b>             |               |        |
| 190. Salzig Lassi                             | 0,2l          | 1,80 € |
| 191. Salzig Lassi                             | 0,4l          | 3,00 € |
| 194. Kokosnuss Lassi                          | 0,2l          | 1,80 € |
| 195. Kokosnuss Lassi                          | 0,4l          | 3,00 € |
| 196. Mango Lassi                              | 0,2l          | 1,80 € |
| 197. Mango Lassi                              | 0,4l          | 3,00 € |
| 198. alle Säfte auch als Schorle erhältlich   | 0,4l          | 2,80 € |

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

## Bier

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| 210. Dinkelacker Privat von Fass         | 0,3 l  | 1,90 € |
| 211. Dinkelacker Privat von Fass         | 0,5 l  | 2,90 € |
| 212. Dinkelacker Pils von Fass           | 0,3 l  | 1,90 € |
| 213. Dinkelacker Pils von Fass           | 0,4 l  | 2,80 € |
| 214. Sanwald Hefeweizen Hell             | 0,5 l  | 2,90 € |
| 215. Sanwald Hefeweizen Dunkel           | 0,5 l  | 2,90 € |
| 216. Sanwald Kristall Weizen             | 0,5 l  | 2,90 € |
| 217. Radler                              | 0,3 l  | 1,90 € |
| 218. Radler                              | 0,5 l  | 2,90 € |
| 219. Dinkelacker Alkoholfrei             | 0,3 l  | 2,70 € |
| 220. King Fisher (Indisches Bier)        | 0,33 l | 2,90 € |
| 221. Cobra (Indisches Bier)              | 0,33 l | 2,90 € |
| 223. Sanwald Alkoholfrei Hefeweizen Hell | 0,5 l  | 2,90 € |
| 222. Namaste (Indisches Bier)            | 0,33 l | 2,90 € |

## Spirituosen

|   |      |        |
|---|------|--------|
| 231. Johnnie Walker (Red Label) <sup>1</sup>            | 2 cl | 4,00 € |
| 232. Chivas Regal                                       | 2 cl | 4,00 € |
| 233. Jack Daniels                                       | 2 cl | 4,00 € |
| 234. Balentine <sup>1</sup>                             | 2 cl | 3,50 € |
| 235. Remy Martin  | 2 cl | 4,50 € |
| 236. Wodka mit Bitter Lemon <sup>1</sup> / Orangen Saft | 2 cl | 4,00 € |
| 237. Havana Club  | 2 cl | 2,90 € |
| 238. Tequilla (Sierra)                                  | 2 cl | 2,90 € |
| 239. Bacardi mit Cola <sup>1,2</sup>                    | 2 cl | 4,20 € |

## Schnaps

|                            |      |        |
|----------------------------|------|--------|
| 241. Ouzo                  | 2 cl | 2,00 € |
| 242. Kirschwasser          | 2 cl | 2,00 € |
| 243. Obstler               | 2 cl | 2,00 € |
| 244. Mangoschnaps          | 2 cl | 2,00 € |
| 245. Arrak (aus Kokosnuss) | 2 cl | 2,00 € |
| 248. Jägermeister          | 2 cl | 2,20 € |
| 249. Mangolikör            | 2 cl | 2,00 € |

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

## Offene Weißwein

- |   |        |        |
|---|--------|--------|
| 350. Heilbronner Stiftsberg Riesling  | 0,25 l | 4,40 € |
| Die Weingärtner aus Erlenbach-Weinsberg sind fruchtig, mit pikanter Säure (trocken)   |        |        |
| 351. Sula (Indische Wein)   | 0,25 l | 4,60 € |
| Der Nordindische (Mumbai)Wein ist fruchtig und aromatisch im Geschmack (trocken)  |        |        |
| 352. Soave Classico (Ca Saletti) – V.Q.P.R.D  | 0,25 l | 4,40 € |
| Dieser trockene Weißwein ist nach dem gleichnamigen Italienischen Ort Soave östlich von Verona, Venetien Benannt. Er ist säurearm und hat ein samtig-sanftes Aroma  |        |        |
| 353. Torres Vina Sol – Penedès DO   | 0,25 l | 4,90 € |
| Weinbaugebiet ist Katalonien, Spanien (Weingut Miguel) Trockener, delikater und frischer Weißwein; besticht durch saftig frische Aromen wie Melone und Limette – passend zu Vorspeisen, Fisch und Reisgerichten |        |        |
| 354. A. Zirnhelt Gewurztraminer A.M. (Vin d'Alsace)   | 0,25 l | 4,90 € |
| Die Weingärtner aus dem Elsass sind trocken, geschmeidig und nachhaltig im Geschmack und haben einen würzigen Duft und Aroma. Passt zu: Aperitif und scharfen Gerichten   |        |        |

## Offene Rotweine

- |   |        |        |
|---|--------|--------|
| 355. Grand Vin De Bordeaux  | 0,25 l | 4,40 € |
| Zarter, ausgewogener, kräftiger Wein (trocken) Das Weinbaugebiet Bordeaux Südwestfrankreich   |        |        |
| 356. Haberschlachter Dachsberg Trollinger mit Lemberger   | 0,25 l | 4,40 € |
| Die Weingärtner aus Brackenheim sind mit Erzeugern aus Neipperg, Haberschlacht, Meimsheim und Botenheim in einer Genossenschaft vereinigt (trocken)   |        |        |
| 357. Rose – Bordolino Chiaretto Classico D.O.C  | 0,25 l | 4,60 € |
| Der Italienische Wein ist trocken weich, fruchtig, frisch (aus Bordolino, Lazise und Affi)  |        |        |
| 358. Chianti Classico – Le Ginestre D.O.C.G   | 0,25 l | 4,90 € |
| Der Chianti mit dem Gallo Nero, also dem schwarzen Hahn auf der Halskrause der Flasche, ist das Erkennungsmerkmal vorzüglich gemachter Rotweine aus der Toskana (trocken) Füllig am Gaumen, mit feinen Tanninen, weich und samtig; pass gut zu Gegriltem und dunkle Fleischgerichte |        |        |
| 359. Banda Azul (Paternina)   | 0,25 l | 4,80 € |
| Der Spanische Wein ist trocken, kraftvoll, eleganter Geschmack (aus La Riola)   |        |        |
| 360. Sula (Indische Wein)   | 0,25 l | 4,80 € |
| Der Nordindische (aus Mumbai)Wein ist fruchtig und aromatisch im Geschmack (trocken)  |        |        |
| 361. Sula (Indische Rose Wein)  | 0,25 l | 4,80 € |
| Der Nordindische (aus Mumbai) Wein ist trocken weich, fruchtig, frisch  |        |        |
| 362. Nederburg Pinotage – Südafrika   | 0,25 l | 4,90 € |
| Dieser trockene Rotwein aus der Rebsorte Pinotage ist eine südafrikanische Spezialität mit pikant-fruchtigen Aromen. Passt zu: würzigen Lamm- und Rindgerichten   |        |        |
| 363. Lindemann's Bin 50 Shiraz – Australien   | 0,25 l | 4,90 € |
| Der trockene Rotwein aus dem Weinbaugebiet Südost-Australien ist würzig, ausgewogene Gerbsäure, passt hervorragend zu kräftigen Speisen wie dunklem Fleisch und Käse  |        |        |
| 364. Weinschorle Rot/ Weiß  | 0,25 l | 2,80 € |

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel

## Weißwein Flasche

- |   |        |         |
|---|--------|---------|
| 370. Heilbronner Stiftsberg Riesling  | 1,00 l | 16,90 € |
| Die Weingärtner aus Erlenbach-Weinsberg sind fruchtig, mit pikanter Säure (trocken)   |        |         |
| 371. Sula (Indische Wein)   | 0,75 l | 15,90 € |
| Der Nordindische (Mumbai)Wein ist fruchtig und aromatisch im Geschmack (trocken)  |        |         |
| 372. Soave Classico (Ca Saletti) – V.Q.P.R.D  | 0,75 l | 15,90 € |
| Dieser trockene Weißwein ist nach dem gleichnamigen Italienischen Ort Soave östlich von Verona, Venetien Benannt. Er ist säurearm und hat ein samtig-sanftes Aroma  |        |         |
| 373. Torres Vina Sol – Penedès DO   | 0,75 l | 15,90 € |
| Weinbaugebiet ist Katalonien, Spanien (Weingut Miguel) Trockener, delikater und frischer Weißwein; besticht durch saftig frische Aromen wie Melone und Limette – passend zu Vorspeisen, Fisch und Reisgerichten |        |         |
| 374. A. Zirnhelt Gewurztraminer A.M. (Vin d'Alsace)   | 0,75 l | 17,90 € |
| Die Weingärtner aus dem Elsass sind trocken, geschmeidig und nachhaltig im Geschmack und haben einen würzigen Duft und Aroma. Passt zu: Aperitif und scharfen Gerichten   |        |         |

## Rotweine Flasche

- |  |        |         |
|--|--------|---------|
| 375. Grand Vin De Bordeaux/ Appellation Bordeaux Contrôlée   | 0,75 l | 15,90 € |
| Zarter, ausgewogener, kräftiger Wein (trocken) Das Weinbaugebiet Bordeaux Südwestfrankreich  |        |         |
| 376. Haberschlachter Dachsberg Trollinger mit Lemberger  | 1,00 l | 16,90 € |
| <b>Qualitätswein</b><br>Die Weingärtner aus Brackenheim sind mit Erzeugern aus Neipperg, Haberschlacht, Meimsheim und Botenheim in einer Genossenschaft vereinigt (trocken)  |        |         |
| 377. Rose – Bordolino Chiaretto Classico D.O.C   | 0,75 l | 16,90 € |
| Der Italienische Wein ist trocken weich, fruchtig, frisch (aus Bordolino, Lazise und Affi)   |        |         |
| 378. Chianti Classico – Le Ginestre D.O.C.G  | 0,75 l | 17,90 € |
| Der Chianti mit dem Gallo Nero, also dem schwarzen Hahn auf der Halskrause der Flasche, ist das Erkennungsmerkmal vorzüglich gemachter Rotweine aus der Toskana (trocken) Füllig am Gaumen, mit feinen Tanninen, weich und samtig; pass gut zu Gegrilltem und dunkle Fleischgerichte |        |         |
| 379. Banda Azul (Paternina)  | 0,75 l | 16,90 € |
| Der Spanische Wein ist trocken, kraftvoll, eleganter Geschmack (aus La Riola)  |        |         |
| 380. Sula (Indische Wein)  | 0,75 l | 17,90 € |
| Der Nordindische (aus Mumbai)Wein ist fruchtig und aromatisch im Geschmack (trocken)   |        |         |
| 381. Sula (Indische RoseWein)  | 0,75 l | 16,90 € |
| Der Nordindische (aus Mumbai) Wein ist trocken weich, fruchtig, frisch   |        |         |
| 382. Nederburg Pinotage – Südafrika  | 0,75 l | 17,90 € |
| Dieser trockene Rotwein aus der Rebsorte Pinotage ist eine südafrikanische Spezialität mit pikant-fruchtigen Aromen. Passt zu: würzigen Lamm- und Rindgerichten  |        |         |
| 383. Lindemann's Bin 50 Shiraz – Australien  | 0,75 l | 17,90 € |
| Der trockene Rotwein aus dem Weinbaugebiet Südost-Australien ist würzig, ausgewogene Gerbsäure, passt hervorragend zu kräftigen Speisen wie dunklem Fleisch und Käse   |        |         |

1 = mit Farbstoffen 2 = mit Koffein 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Konservierungsstoffen 5 = Süßungsmittel



*Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen  
uns Sie bald wieder in unserem Hause begrüßen zu  
dürfen.*

*Team Ganesha*

## **Ganesha Restaurant**

**INDISCHE UND CEYLONESISCHE SPEZIALITÄTEN**

Lembergstr. 19  
70186 Stuttgart  
Tel.: 0711/4687981

Rotebühlstr. 155  
70197 Stuttgart  
Tel.: 0711/67418781

**[www.ganesharestaurant.de](http://www.ganesharestaurant.de)**

**Öffnungszeiten:**

**Mo - So: von 11:30 - 14:30 Uhr u. 17:30 - 23:30  
(kein Ruhetag)**

---

Inh.: Subramaniam Vikneswaran