

## 22 | Ganesha - Indisch

### APPETIZERS

<b>100 Cocktail Samosa (2 Stück)</b>	<b>9.50</b>
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit verschiedenen Gemüse und Kartoffeln, serviert mit Pfefferminzsaucen.	
<b>101 Seekh Tak-kebab</b>	<b>10.50</b>
Lammfleischspießli grilliert mit Zwiebeln Minz-Joghurt und verschiedenen Gewürzen in 500 Grad im Tandoor Ofen	
<b>102 Ganesha Mix</b>	<b>16.50</b>
Ein klein wenig Samosa, Onions Bhaji, Shammi kebab und Fish Pakora. Serviert mit Chutnies.	
<b>103 Onion Bhaji</b>	<b>8.50</b>
Beliebte Vorspeise mit frittierten Zwiebelsteifen im Linsenmehlmantel, angereichert mit verschiedenen Gewürzen. Serviert mit verschiedenen Chutney.	
<b>104 Papad (2 Stück)</b>	<b>3.00</b>
Gebratene Linsen-Chips, serviert mit verschiedenen Chutnies.	

### CURRY GERICHTE MIT POULET

<b>105 Chicken Curry</b>	<b>26.50</b>
Pouletfleischstücke nach Punjabi-Art, mit Tomaten, Knoblauch, frischem Ingwer, Koriander und Gewürzen.	
<b>106 Murg Safdarjung</b>	<b>27.50</b>
Ein tropischer Teller mit zarten Stücken des Huhns mit Zwiebelsauce, grünem Pfeffer, in der sahnigen Mangopflaumensauce.	
<b>107 Chicken Chefreal</b>	<b>27.50</b>
Pouletfleisch gekocht mit frisch zerstoßenen Gewürzen, Kokosnuss, Zwiebeln. Eine Spezialität vom Deccan Plateau.	
<b>108 Murg Makhni (Butterchicken)</b>	<b>27.50</b>
Tandoori Tikka Masala.	
<b>109 Tandoori Tikka Masala</b>	<b>28.50</b>
In Europa bekannt als Chicken Tikka masala. Pouletstücke gebraten, in Tomatensauce, mit Pepperoni und Zwiebeln. Spezialität des Hauses.	

### CURRY GERICHTE MIT RIND

<b>110 Goscht Hyderabad</b>	<b>28.50</b>
Zarte Rindfleischstücke an einer sämigen Sauce mit Chashewnüsse, Rahm und milden Gewürzen.	
<b>111 Goscht Curry</b>	<b>28.50</b>
Rindstücke zart gebraten mit Tomaten, Knoblauch, frischem Ingwer, Koriander und indischen Gewürzen.	
<b>112 Goscht Vindaloo</b>	<b>29.00</b>
Zarte Rindfleischstücke mit Kartoffeln in einer Curry- und Vindaloo-Sauce.	
<b>113 Goscht Bhuna</b>	<b>29.50</b>
Zartes gebratene Rindfleischstücke, mit einer aromatischen Mischung aus Ingwer, roter Chilipaste, Knoblauch und Zwiebelsauce.	

### CURRY GERICHTE MIT LAMM

<b>114 Kashmiri Rogan Josh</b>	<b>29.50</b>
Lammcurry-Spezialität aus Nordindien.	
<b>115 Methi Maas</b>	<b>29.50</b>
Zarte Lammfleischstücke, gekocht in Spinatpüree und indischen Gewürzen.	
<b>116 Lamm Vindaloo</b>	<b>30.50</b>
Lammfleischstücke gekocht mit Kartoffeln in schmackhafter, würziger Sauce. Spezialität aus Bengalen.	

<b>117 Lamm Shaki Korma</b>	<b>30.50</b>
Lamm nach indischer Art des Königs, in Cashew-Sauce.	

### BIRYANI

<b>118 Nawabi Chicken Biryani</b>	<b>28.50</b>
Basmati Reis mit Pouletstücken und einer feinen Curry Sauce Mischung.	
<b>119 Jhinga Biryani</b>	<b>36.50</b>
Basmati Reis mit Riesencrevetten und indischen Gewürzen.	
<b>120 Mughal Lamm Biryani</b>	<b>30.50</b>
Basmati Reis mit Lammfleischstücken, mariniert in Joghurt und Gewürzen.	
<b>121 Vegetarisches Biryani</b>	<b>25.50</b>
Basmati Reis zubereitet mit verschiedenen Gemüsen und indischen Gewürzen.	

### TANDOORI SPEZIALITÄTEN

<b>122 Tandoori Chicken</b>	<b>27.50</b>
Zarte Populetschenkel mariniert mit Joghurt und Tandoor-Gewürzen, gegart im Tandoor-Tonofen.	
<b>123 Tandoori Jhingha</b>	<b>39.50</b>
Riesencrevetten mariniert in Joghurt mit Knoblauch, Ingwer und Gewürzen, grilliert im Tandoor-Ofen.	
<b>124 Tandoori Paneer Tikka (vegetarisch)</b>	<b>27.50</b>
Hausgemachte Frischkäsestücke mariniert in Joghurt und verschiedenen, speziellen Gewürzen, grilliert im Tandoor-Tonofen.	
<b>125 Murg Tikka</b>	<b>29.50</b>
Zartes Pouletfleisch mariniert in Joghurt, Chilipaste und verschiedenen speziellen Gewürzen, geschmort im Tandoor-Ofen.	
<b>126 Tandoori Subzi (vegetarisch)</b>	<b>27.50</b>
Frisher Hüttenkäse mit Kartoffeln, Zwiebeln, Pilze, Augergine, Tomaten, Blumenkohl mit Tandoori-Gewürzen, gegrillt im Tandoor.	
<b>127 Special Ganesha Mix</b>	<b>42.50</b>
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Delikatessen : Murgh Tikka (Poulet), Bote Kebab (Lamm), Tandoori Jhingha (Riesencrevetten).	

### VEGETARISCH SPEZIALITÄTEN

<b>128 Manchali Aloo Gobi</b>	<b>23.50</b>
Traditionelle, indische Speise mit Kartoffeln und Blumekohl, verfeinert mit Kümmel, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer.	
<b>129 Dal Maharani</b>	<b>19.50</b>
Gericht aus schwarzen Linsen, weissen Bohnen, über Nacht gegart mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomatensauce, mit Rahm und Butter verfeinert.	
<b>130 Mix Vegetable Curry</b>	<b>24.50</b>
Eine ausgezeichnete Mischung aus verschiedenen Gemüsen, in einer Kokosnusscurry, garniert mit Curryblättern.	
<b>131 Shalimar Masala</b>	<b>24.50</b>
Gericht aus Pilzen und grünen Erbsen : Spezialität des Hauses.	
<b>132 Saag Paneer Wala</b>	<b>24.50</b>
Hüttenkäsewürfel gekocht in Spinatpüree, verfeinert mit Knoblauch und indischen Gewürzen.	
<b>133 Navrattan Korma</b>	<b>24.50</b>
Kombination von verschiedenen Gemüsen und Lockenfrüchte, gekocht in einer milden Safransauce.	
<b>134 Paneer Makhani Wali</b>	<b>26.50</b>
Hausgemachter Frischkäse in einer Zwiebel-Tomatensauce, angereichert mit Rahm und Butter, abgeschmeckt mit Bockshornklee.	

## 22 | Ganesha - Indisch

- 135 Paneer Mattar** 25.50  
Hüttenkäsestücke in einer Cashewnuss-Sauce, mit grünen Erbsen, indischen Gewürzen und Kräutern.

### BEILAGEN REIS

---

- 136 Saada Chawal** 4.50  
Gedämpfter Basmati Reis.
- 137 Banarasi Pulao** 7.50  
Basmati Reis mit gemischtem Gemüse und Cashewnüssen.
- 138 Naan Makhni** 5.00  
Fladenbrot aus verfeinertem Mehl und Butter.
- 139 Naan Paneer** 6.00  
Fladenbrot mit Käse gefühl.
- 140 Tandoori Roti** 4.50  
Fladenbrot aus Ruchmehl.
- 141 Peshawar Naan** 6.50  
Indisches Hefebrot mit Nüssen, Kokosnuss, Rosinen und Rosenblätter, frisch aus dem Tandoorofen.
- 142 Subzi Raita** 6.00  
Mild gewürztes Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten und Gurken.
- 143 Naan Lasuni** 5.50  
Fladenbrot mit Knoblauch.
- 144 Naan Pudina** 6.00  
Fladenbrot mit Pfefferminze und Butter.
- 145 Paratha** 6.00  
Indisches Vollkorn-Fadenbrot, frisch aus dem Tandoorofen.
- 146 Ghana Khazana** 13.50  
Auswahl an Broten : 1 Naan, 1 Roti, 1 Naan Paneer