

22 | Ganesha - Indisch

APPETIZERS

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

CURRY GERICHTE MIT POULET

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

CURRY GERICHTE MIT RIND

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

CURRY GERICHTE MIT LAMM

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

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

BIRYANI

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

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

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

VEGETARISCH SPEZIALITÄTEN

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