



ROYAL INDIAN FOOD

गानेश

TANDOORI RESTAURANT

ganesha

*„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 scharf 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

Indische Gewürze

und ihre Wirkung

Bockshornkleesamen

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre. Blutreinigend und heilt Nierenblutungen

Chili

Beruhigend für Herz und Kreislauf. Enthält Vitamin C und B. Verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

Fenchel

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasenstein, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

Ingwer

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

Kardamon

Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Erkältung und Heiserkeit.

Knoblauch

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

Koriander

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

Starters

warme Vorspeisen

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

- 1 **Jhinga Suppe**^{B, G, 0} 6,50 €
Scharfe Suppe mit Garnelen
spicy soup with prawns Mumbai style
- 2 **Dal Suppe** **vegan möglich**^{G, 0} 5,50 €
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern
Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs
- 3 **Tomaten Suppe** **vegan möglich**^{G, 0} 5,50 €
Nach Art des Hauses
Tomato soup
- 5 **Chicken Suppe**^{G, 0} 6,00 €
Hühnersuppe nach Art des Hauses
Chicken soup
- 6 **Vegetable Pakora** **vegan möglich**⁰ 6,50 €
Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert
Deep fried vegetables, marinated in spices and coated with chickpea flour
- 7 **Paneer Pakora** **vegan möglich**^{G, 0} 7,50 €
Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl umhüllt und frittiert
Homemade cheese, coated with chickpea flour and deep fried



- 8 **Chicken Pakora**⁰ 7,50 €
 Frittiertes Hähnchenfleisch mit Kichererbsenmehl umhüllt
 und mit Gewürzen mariniert
 Deep fried chunks of boneless chicken, marinated in spices
 and coated with chickpea flour
- 9 **Gobhi Pakora** **vegan möglich**⁰ 6,50 €
 Frischer frittierter Blumenkohl mit Kichererbsenmehl umhüllt
 Fresh fried cauliflower coated in chickpea flour
- 10 **Onion Ringe** **vegan möglich**⁰ 6,50 €
 Frittierte Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl umhüllt
 Sliced and spicy seasoned onions, coated with chickpea flour
- 11 **Jheenga Pakora**^{B,0} 8,50 €
 Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt
 Prawns deep fried with chickpea flour
- 12 **Gemischte Pakora** **vegan möglich**^{G,0} 12,00 €
 Gemüse, Paneer und Hähnchenfleisch Pakora, sowie Zwiebelringe (für zwei Personen)
 Vegetables, Paneer, Onion Bhajia and boneless chicken pieces
- 13 **Chicken Tikka**^{4,0,G} 7,50 €
 Köstliches Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert und am Spieß in Tandoor gegrillt
 Delicious chicken fillet, marinated in yogurt and grilled on a spit in the Tandoor oven
- 14 **Vegetable Samosa** **vegan möglich**^H 7,00 €
 Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne und Gewürze in Kichererbsenmehl ausgebacken
 und mit Blätterteig umhüllt (zwei Stück)
 Pastry of assorted vegetables, fried in chickpea batter (two pieces)



Side Dishes

Beilagen

- 20 **Kheera Raita** ^{G,0} 4,50 €
Joghurt mit Gurken fein gewürzt | Yogurt with cucumber, delicately spiced
- 21 **Mix Raita** ^{G,0} 5,50 €
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten fein gewürzt
Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chilies, delicately spiced
- 22 **Jeera Rice** ⁰ 4,50 €
Basmati Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen gebraten
Fried Basmati rice with cumin and pea



Salads

Frische knackige Salate

- 23 **Kleiner gemischter Salat** **vegan möglich** 5,50 €
mit Tomaten, Gurken | small mixed salad with tomatoes and cucumber
- 24 **Salat Ganesha** 10,50 €
Gemischter Salat mit Garnelen, Käse und Mais
Mixed salad with prawns, cheese and corn
- 25 **Salat Indisch** 10,50 €
Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais,
Zwiebeln, Paprika
Indian salad with grilled chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions
- 26 **Salat Jaipuri (Chad Masala)** 10,50 €
Gemischter Salat mit Kichererbsen, Paneer, Kartoffeln, rote Zwiebeln, Tomaten,
Gurken, indische Gewürze
Mixed Salad with chickpeas, paneer, potatoes, red onions, indian herbs
- 27 **Indian Salat als Beilage (Chad Masala)** 6,50 €
Tomaten, Gurken, rote Zwiebel, scharfe Peperoni
Mixed pickles and indian herbs, tomatoes, cucumber, red onions, hot peppers

Breads

Brote

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen
Dishes to take with salads and soups

- 30 **Papadam** **vegan möglich**^G 3,50 €
Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips
Two flat breads made from lentil flour with tree dips
- 31 **Naan** **vegan möglich**^{A, G} 3,50 €
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig | Leavened Indian flat bread
- 32 **Butter Naan**^{A, G} 4,00 €
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter
Flat bread with butter
- 33 **Tandoori Roti** **vegan möglich**^A 3,50 €
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl | Leavened Indian flat bread
- 34 **Keema Naan**^{A, O} 4,50 €
Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch
Flat bread with Lamb and chicken minced meat
- 35 **Garlic Naan** **vegan möglich**^{A, G} 4,00 €
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt | Flat bread flavoured with garlic
- 36 **Paneer Naan** **vegan möglich**^{A, G} 4,50 €
Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt | Flat bread with homemade cheese
- 37 **Namaste Naan** **vegan möglich**^{A, G} 4,50 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Käse
- 39 **Veggie Naan** **vegan möglich**^{A, G} 4,50 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse | Flat bread filled with vegetables
- 40 **Chili Naan** **vegan möglich**^{A, G} 4,00 €
Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt | Flat bread flavoured with chili



Tandoori Khajana

Der Tandoor wurde im 16. Jhd. erfunden. Er ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonderen aromatischen Geschmack verleiht. Er mit Holzkohle befeuert. Die Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegart.

Alle Gerichte werden mit Naan und Reis serviert

These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from India.

Tandoori is served with Naan bread and rice

- 50 **Chicken Tikka Tandoori** ^{4, G, O} 19,00 €
Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor
- 51 **Achari Chicken Tikka (Garlic)** ^{4, G, O} 20,50 €
Hühnerbruststücke 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
- 52 **Lamm Tikka Tandoori** ^{4, G, O} 23,50 €
Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart
Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor
- 53 **Jhinga Tandoori** ^{4, G, O} 23,00 €
Garnelen mariniert nach Art des Hauses und im Tandoor gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor
- 54 **Tandoori Mix Grill** ^{4, G, O} 24,00 €
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten
(Hühnchen, Lamm und Garnelen)
Variety of Tandoor specialities
- 55 **Paneer Tikka** **vegan möglich** ^{4, G, O} 20,50 €
Hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen
Gewürzen, gegrillt
Homemade fresh Indian cheese and Indian spices, grilled in Tandoor
- 56 **Seek Kebab** ^{4, G, O} 23,00 €
Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten,
Ingwer und Koriander
Fresh minced lamb, grilled with garlic, tomatoes, ginger and koriander
- 57 **Haryali Malai Tikka** ^{4, G, O} 20,50 €
Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt, in Spinat-, Minze- und Koriandersoße
Grilled chicken in a spinach, mint and koriander sauce
- 58 **Fisch Tikka Tandoori** 23,50 €
Lachsfilet mariniert nach Art des Hauses mit edlen Gewürzen und im Tandoori gegrillt
Salmon fillet marinated in the house style with fine spices and grilled in a tandoori
- 59 **Malai Soya Chaap Tikka** 22,50 €
Zarte Sojawurst mariniert in Joghurt-Sahne und gegrillt im Lehmofen
Tender soy sausage marinated in yogurt cream and grilled in a clay oven



Chicken Specials

Spezialitäten mit Huhn

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet in Stücken)

- 60 **Chicken Curry** ^{G,0} 15,00 €
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce | Chicken fillet in a mild curry sauce
- 61 **Chicken Karahi** ^{G,0} 16,00 €
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht
Chicken fillet with onions, pepper pods, chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices
- 62 **Chicken Vindaloo** ^{G,0} 16,50 €
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce
Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce
- 63 **Chicken Korma** ^{G,0,H} 17,00 €
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)
- 64 **Chicken Tikka Masala** ^{G,0,H} 17,00 €
Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs
- 65 **Chicken Palak** ^{G,0} 16,00 €
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
- 66 **Butter Chicken** ^{G,0,H} 17,00 €
Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes

- 67 **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
- 68 **Chicken Madras** 🌶️🌶️ G, 0 16,50 €
 Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons (scharf)
 Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons (hot)
- 70 **Chicken Nilgiri** 🌶️ G, 0 16,00 €
 Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce (mittelscharf)
 Chicken with spinach, coconut milk, mint and curry
- 71 **Chicken Mango** 6, 0, G 17,00 €
 Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce | Chicken fillet in mango curry sauce
- 72 **Chicken Dhansak** 🌶️ 0 16,50 €
 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
- 74 **Chicken Jalfrezi** 🌶️🌶️ G, 0 17,00 €
 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)
- 75 **Chicken Malai** 16,00 €
 Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Kokosmilch,
 Mandeln, Cashewnuss-Sauce (sehr-mild)
 Tender chicken in a creamy sauce of cream, coconut milk, almonds,
 cashew nut sauce (very mild)



Lamb Specials

Spezialitäten vom Lamm

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- 80 **Lamm Curry**^{G,0} 18,00 €
Lammfleisch in einer milden Currysauce | Lamb pieces in a mild curry sauce
- 81 **Lamm Korma**^{6, G, O, H} 19,00 €
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)
- 82 **Lamm Karahi**^{G,0} 18,50 €
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
- 83 **Lamm Palak**^{G,0} 18,50 €
Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat; nach Nordindischer Art
Lamb pieces prepared with roasted onions, garlic, ginger and spinach, North Indian Style
- 84 **Lamm Madras** 🌶️^{G,0} 18,50 €
Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons (scharf)
Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons (very hot)
- 85 **Lamm Vindaloo** 🌶️^{G,0} 18,50 €
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce (scharf)
Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce (very hot)
- 86 **Lamm Tikka Masala**^{G,0} 19,00 €
Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern
Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs
- 89 **Lamm Dhansak** 🌶️^{G,0} 18,50 €
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
- 90 **Lamm Nilgiri** 🌶️^{G,0} 18,50 €
Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Curry Sauce (mittelscharf)
Lamb with spinach, coconut milk and mint in curry sauce

Vegetarian Specials

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- 95 **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
- 96 **Tarka Dal** **vegan möglich** ⁰ 14,50 €
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Lentils prepared with roasted onions and garlic
- 97 **Vegetable 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)
- 98 **Chana Masala** **vegan möglich** ^{G,0} 14,50 €
Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern
Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs
- 99 **Palak Paneer** **vegan möglich** ^{G,0} 16,00 €
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices
- 100 **Karahi Paneer** **vegan möglich** ^{G,0} 16,50 €
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
- 101 **Chili Paneer** **vegan möglich** ^{11, G, 0} 16,50 €
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

- 102 **Matter Paneer Aloo** **vegan möglich** 15,00 €
 Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
 Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce
- 103 **Aloo Palak** **vegan möglich** ^{G,0} 15,00 €
 Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen;
 nach nordindischer Art
 Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian Style
- 105 **Vegetarian Kofta (mild)** **vegan möglich** ^{G,0,H,6} 16,00 €
 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
- 106 **Bhindi Masala** **vegan möglich** ⁰ 16,00 €
 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
- 107 **Dal Makhani** **vegan möglich** ^{0,6} 15,00 €
 Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomaten und Gewürzen (mild)
 Black Lentils prepared with roasted onions and garlic (mild)
- 108 **Paneer Butter Masala** **vegan möglich** 17,00 €
 Hausgemachter Käse mit Tomaten, Sahne in Butter-Masala-Sauce
 Homemade Cheese with Tomatoes, Cream in Butter-Masala-Sauce



King-Prawn Specials

Garnelen-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- 110 **Jheenga Curry** ^{B, O, D} 17,50 €
Garnelen in einer milden Currysauce | Prawns in a mild curry sauce
- 111 **Jheenga Palak** ^{B, O, D} 18,50 €
Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, Spinat nach nordindischer Art
Prawns prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices, spinach, North Indian Style
- 112 **Jheenga Karahi** ^{B, O, D} 18,50 €
Garnelen mit Paprika, Paperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern
und gemahlene Gewürzen
Prawns with pepper pods, chilies, ginger, garlic, onions, fresh herbs, ground spices
- 113 **Jheenga Chilli** ^{B, O, D, 11} 19,00 €
Garnelen mit Paprika, Chilli und Zwiebeln, in einer süß-scharfen Sauce
Prawns with fresh pepper pods and chilies in a sweet-hot sauce
- 114 **Jheenga Madras** ^{B, O, D} 18,50 €
Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons (scharf)
Prawns prepared in a spicy curry sauce with champignons (very hot)
- 115 **Jheenga Vindaloo** ^{B, O, D} 18,50 €
Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce (scharf)
Prawns with potatoes in a hot curry sauce
- 116 **Jheenga Masala** ^{B, O, D} 18,50 €
Garnelen in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Shrimp in a delicious oriental spices with green herbs sauce
- 118 **Jheenga Mango (mild)** ^{B, O, G, D} 19,00 €
Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce | Prawns in mango-saffron-cashew-sauce
- 119 **Jheenga Korma (mild)** ^{B, O, G, D, H} 19,00 €
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)



Duck Specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- 130 **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
- 131 **Ente Vindaloo** 🍷 19,00 €
Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Cruncy duck fillet with potatoes in a hot curry sauce
- 132 **Ente Korma** ^{G, H1} 20,50 €
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)
- 133 **Ente Masala** 20,50 €
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
- 134 **Ente Palak** 19,00 €
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
- 135 **Ente Butter** ^{G, H7} 20,50 €
Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled cruncy duck fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes
- 136 **Ente Sabji** 19,00 €
Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Gewürzen
Cruncy duck fillet with fresh vegetables and spices
- 137 **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
- 138 **Ente Mango** 20,50 €
Knusprige Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Cruncy duck in mango-saffron-cashew-sauce



Biryani Reis

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.

- 160 **Chicken Biryani**^{0, H} 16,00 €
Reis mit Hähnchenfleisch | Rice with chicken
- 161 **Lamm Biryani**^{0, H} 17,50 €
Reis mit Lammfleisch | Rice with Lamb
- 162 **Namaste Biryani**^{0, H, B, D} 18,50 €
Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Garnelen | Rice with chicken, lamb, prawns
- 163 **Vegetable Biryani** **vegan möglich**⁰ 15,50 €
Reis mit verschiedenem Gemüse | Rice with vegetables



Für unsere kleinen Gäste

- 174 Pommes 4,50 €
- 175 Pommes mit Chicken Nuggets 6,50 €

Desserts

- 140 **Indian Paradise** ^{G, H, 6} 5,00 €
Hausgemachte Mangocreme mit Sahne | Homemade mango cream
- 141 **Namaste Phirny** ^{G, H, 6} 5,00 €
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom
Homemade sweet rice pudding with almonds and cardamom
- 142 **Gulab Jamun** ^{G, H, 6} 5,50 €
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
Balls made from milk and cheese baked honey
- 143 **Mango Creme** ^{C, G, H, 6} 5,50 €
mit Vanilleeis | Mango cream with vanilla ice cream
- 144 **Chef Phirny** ^{G, H, 6} 5,50 €
Hausgemachter süßer Reispudding mit heißer Gulab Jamun (Bällchen aus Milch und Quark)
Homemade sweet rice pudding with hot Hulab (milk balls out and curd)
- 145 **Rasmalai** 6,50 €
Indisches Dessert aus Hüttenkäse mit Safran und Milch, mit Pistazien garniert
Homemade sweet rice pudding with hot Hulab (milk balls out and curd)
- 146 **Matka Kulfi** 7,50 €
Indisches Eis aus Pistazien, Kardamon, Safran an Pistazienkrokantgebäck
Indian ice cream made from pistachios, cardamon and saffron on pistachio brittle pastries



Mittags Menü

Lunch-Menu

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

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Spezialitäten vom Huhn mit Reis | chicken specials with rice

- 400 **Chicken Curry**^{0, G} 11,00 €
Hühnerbrustfilet in einer speziellen, mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce
Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce
- 401 **Chicken Sabzi**^{0, G} 11,50 €
Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse
Tender chicken with various fresh vegetables
- 402 **Chicken Tikka Masala**^{0, G} 11,50 €
Hähnchenfleisch gegrillt in orientalisch gewürzter Sauce mit grünen Kräutern
Chicken fillet grilled in a delicious saue, skilfully seasoned with green oriental herbs
- 403 **Chicken Jalfrezi** 🌶️^{0, G} 11,50 €
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)
- 404 **Chicken Korma**^{0, G, 6, H} 11,50 €
Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce | Tender chicken in coconut-cream-sauce
- 405 **Mango Chicken**^{0, G, 6} 11,50 €
Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce

Spezialitäten vom Lamm mit Reis | lamb specials with rice

- 413 **Lamm Curry**^{0, G} 11,50 €
In milder Curry-Sauce gegart
Tender fried Lamb in piquant-curry-sauce
- 414 **Lamm Karahi**⁰ 12,00 €
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
- 415 **Lamm Sabji**⁰ 12,00 €
Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Lamb filet with fresh vegetables and spices
- 416 **Lamm Korma**^{0, G, 6, H} 12,50 €
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)

Mittags Menü

Lunch-Menu

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

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Vegetarische Spezialitäten mit Reis | vegetarian specials with rice

- 420 **Aloo Chana Masala** **vegan möglich** ^{0, G} 10,00 €
Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern
Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs
- 421 **Bombay Alu** **vegan möglich** ⁰ 10,00 €
Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken
Fried potatoes with tomatoes, lemon grass, yoghurt and coconut flakes
- 422 **Vegetable Korma** **vegan möglich** ^{0, G, 6, H} 11,00 €
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)
- 423 **Matter Paneer** **vegan möglich** ^{0, G} 11,00 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen
Homemade cheese with peas, onions, tomatoes and spices in delicate sauce
- 426 **Karahi Paneer** **vegan möglich** ^{0, G} 11,00 €
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce mit Paprika und Zwiebeln
Fresh homemade cheese fried in curry-sauce
- 427 **Mixed Vegetables** **vegan möglich** ^{0, G} 11,00 €
Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt
Mixed fresh vegetables with spicy seasoning



Alkoholfreie Getränke

201	Tafelwasser.....	0,40l	3,50 €
202	Stilles Wasser	0,40l	3,50 €
203	Mineralwasser	0,75l	6,50 €
204	Pepsi Cola ^{4,7}	0,40l	4,00 €
205	Pepsi Cola Zero ^{4,7}	0,40l	4,00 €
206	Fanta ⁴	0,40l	4,00 €
207	Sprite ¹	0,40l	4,00 €
208	Spezi ^{4,3,7}	0,40l	4,00 €
209	Bitter Lemon ^{3,8}	0,20l	3,50 €
210	Ginger Ale ^{3,4,8}	0,20l	3,50 €
211	Tonic Water.....	0,20l	3,50 €

Säfte & Schorlen

214	Johannisbeersaft.....	0,40l	4,50 €
215	Guaven-Fruchtsaft.....	0,40l	4,50 €
216	Lychee-Fruchtsaft	0,40l	4,50 €
217	Apfelsaft.....	0,40l	4,50 €
218	Maracuja-Fruchtsaft	0,40l	4,50 €
219	Mango-Fruchtsaft.....	0,40l	4,50 €
220	Orangensaft.....	0,40l	4,50 €
221	Maracuja-Fruchtsaftschorle.....	0,40l	4,00 €
222	Mango-Fruchtsaftschorle	0,40l	4,00 €
223	Apfelsaftschorle	0,40l	4,00 €
224	Lychee-Fruchtsaftschorle.....	0,40l	4,00 €
225	Guaven-Fruchtsaftschorle	0,40l	4,00 €
226	Johannisbeersaftschorle.....	0,40l	4,00 €

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

Biere

255	Helles ²	0,5l	4,50 €
256	Pils ²	0,33l	4,00 €
257	Hefeweizen ^{A,2}	0,5l	4,50 €
258	Dunkles Weizen ^{A,2}	0,5l	4,50 €
259	Alkoholfreies Weizen ^{A,2}	0,5l	4,50 €
261	Indisches Premium Lagerbier ⁴	0,33l	4,50 €
262	Radler ^{1,11}	0,5l	4,00 €
263	Alkoholfreies Bier ²	0,33l	4,00 €

Longdrinks

265	Gin Tonic ⁸	37,5% vol.	4cl	7,50 €
266	Wodka Lemon ⁸	37,5% vol.	4cl	7,50 €
267	Bacardi Cola ^{4,7}	38,0% vol.	4cl	7,50 €
268	Jackie Cola ^{4,7}	40,0% vol.	4cl	7,50 €

Aperitifs

270	Glas Prosecco (oder mit Mango) ² 15% vol. 0,10l	4,50 €
271	Campari ⁴ 25% vol. 0,40l	7,00 € (Maracuja, Soda, Orangensaft)
272	Lillet Berry	0,40l 7,50 €
273	Hugo ² 0,40l	7,50 € (Holundersirup, Frische Minze, Limette, Prosecco)
274	Aperol Spritz ^{2,4} 0,40l	7,50 € (Prosecco, Aperol, Soda)
275	Flasche Prosecco ² 0,75l	23,00 €



Indische Spirituosen

290	Mangoschnaps	2cl	3,50 €
291	Mangolikör ^{4,6}	2cl	3,50 €
292	Kokosnuss-Schnaps.....	2cl	3,50 €
293	Indischer Rum ⁴	2cl	3,50 €
294	Lychee Likör.....	2cl	3,50 €

Cocktails

mit Alkohol | with alcohol

- 501 Desi Cooler ^{7,8} 9,00 €
Gin, Minze, Gurken, Limetten, Tonic Water | Gin, mint, cucumber, limes, tonic water
- 502 Lychee Rose Mojito..... 9,00 €
Rum, Lychee, Minze Limetten, Rosenwasser | Rum, lychee, mint lime, rose water
- 503 Pink Breeze..... 9,00 €
Rum, Erdbeeren, Ananas, Kokosmilch | Rum, strawberries, pineapple, coconut milk
- 504 Ganesha Colada ^{7,8} 9,00 €
Gin, Kokos, Ananas, Orange, Creame | Gin, coconut, pineapple, orange, creame
- 505 Sharabi Mango..... 9,00 €
Weißer- und Brauner Rum, Kokossirup, Mango, Ananas
White and brown rum, coconut syrup, mango, pineapple



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

Alkoholfrei | non-alcoholic

Homemade Lemonade

- 601 Holunder-Minze..... 7,00 €
Holunder, frische Minze, Limetten | Elderberry, fresh mint, limes
- 602 Erdbeer-Melone 8,00 €
Erdbeeren, Melonen, Limetten | Strawberries, melons, limes
- 603 Mango-Lime..... 8,00 €
Frische Mango, Mangosirup, Limetten | Fresh mango, mango syrup, limes
- 604 Ingwer-Honig 8,00 €
Frische Ingwer, Ingwersirup, Honig, Limetten | Fresh ginger, ginger syrup, honey, limes
- 605 Ganesha Special..... 8,00 €
Orange, Ananas, Maracuja, Limetten, Grenadine
Orange, pineapple, passion fruit, limes, grenadine
- 606 Summer Special 8,00 €
Frische Minze, Limetten, Tonic Water, Brauner Zucker, Gurken
Fresh mint, limes, tonic water, brown sugar, cucumber



Indische Lassis

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.

231	Namkeen Lassi (salzig salty)	0,40l	4,00 €
232	Mango Lassi	0,40l	4,50 €
233	Masala Lassi (würzig cumin)	0,40l	4,50 €
234	Kokos Lassi (coconut)	0,40l	4,50 €
235	Erdbeer Lassi	0,40l	4,50 €
236	Banana Lassi	0,40l	4,50 €



Warme Getränke

240	Chai Latte	Tasse	5,00 €
241	Chai (indischer Gewürztee mit Milch)	Tasse	4,00 €
242	Schwarz Tee (mit ayurvedischer Gewürzmischung)	Tasse	4,00 €
243	Kaffee	Tasse	4,00 €
244	Espresso	Tasse	3,00 €
245	Cappuccino	Tasse	4,50 €
246	Latte Macchiato	Tasse	5,00 €
247	Milchkaffee	Tasse	4,50 €
248	Ingwer Tee mit Minze	Tasse	4,00 €
249	Green Tee	Tasse	4,00 €
250	Jogi Tee (Ayurvedische Gewürzteesmischung)	Tasse	4,00 €

Weine

Weine enthalten Sulfite

Rotwein

301	Heilbronner Staufenberg Trollinger mit Lemberger QbA, herzhaft, halbtrocken, füllig	0,2l	6,00 €
302	Heilbronner Staufenberg Lemberger QbA, trocken, kräftig	0,2l	6,00 €
303	Samtrot QbA, mild, rund, samtig	0,2l	6,00 €
304	Indischer Rotwein.....	0,2l	6,50 €

Weißherbst

305	Heilbronner Staufenberg (Rose)..... Spätburgunder Weißherbst QbA, fruchtig, halbtrocken, frisch	0,2l	6,00 €
-----	--	------	--------

Weißwein

306	Heilbronner Staufenberg Riesling QbA, trocken, rassig, lebendig, säurebetont	0,2l	6,00 €
307	Heilbronner Staufenberg Kerner QbA, fruchtig, mild, blumig	0,2l	6,00 €
308	Grauer Burgunder QbA, trocken, frisch, harmonisch	0,2l	6,00 €
309	Indischer Weißwein	0,2l	6,50 €

Rotwein Flasche

311	Heros Lemberger im Holzfass gereift, trocken, kräftig, Holzaromen	0,75l	22,00 €
312	Samtrot QbA, mild, rund, samtig	0,75l	22,00 €
313	TroLeDo QbA, dunkle Farbe, gehaltvoll, halbtrocken	0,75l	22,50 €
314	Indischer Rotwein.....	0,75l	23,00 €

Weißwein Flasche

315	Grauer Burgunder QbA, trocken, frisch, harmonisch	0,75l	21,00 €
316	Chardonnay QbA, trocken, ausgewogene milde Säure, fruchtiges Aroma	0,75l	22,00 €
317	Muskateller QbA, lieblich, blumig, fruchtig	0,75l	22,00 €
318	Indischer Weißwein	0,75l	23,00 €

Weinschorle

320	Rose, Rot, Weiß	0,4l	6,50 €
-----	-----------------------	------	--------

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 Sulfit 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 Heilbronn

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung | Stand 01.2024

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

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.