

- | | |
|--|-------------|
| 332 Palak Paneer | 9,20 |
| Pikant gewürzter Spinat mit hausgemachten Frischkäsewürfeln | |
| 333 Mushroom Mattar Paneer | 9,20 |
| Champignons, Erbsen und. Frischkäse im Currysoße | |
| 334 Paneer Masala (Scharf) | 9,20 |
| Frischkäse mit würziger Sahnsoße in einer spezialzubereitung | |
| 335 Chana Masala (Scharf) | 9,20 |
| Kichererbsen und Kartoffeln in Kräftiger Nordindischer Currysoße | |

Frische Brote aus dem Tandoor
(340 bis 345 nur in Verbindung mit einem Mittagsggericht)

- | | |
|-------------------------|-------------|
| 340 Naan | 2,50 |
| 341 Garlick Naan | 3,00 |
| 342 Aloo Kolcha | 3,00 |
| 343 Paneer Naan | 3,00 |
| 344 Keema Naan | 3,00 |
| 345 Tagessupe | 3,50 |

Ganesha

MITTAGSMENU

**Auch
Ausser Haus**

**Auch
Ausser Haus**



Dienstag - Samstag 12.00 - 15.00 Uhr Küche bis 14:30

Händelstr. 26 50674 Köln
Tel.: 0221 - 213 165
www.ganesha-restaurant.de

MITTAGSMENU

Dienstag - Samstag 12.00 - 15.00 Uhr

Küche 12.00 - 14.30 Uhr

Sonntag und Feiertage á La Carte

Alle Gerichte servieren wir mit Reis und Salatgarnierung

300 Chicken Curry	9,40
Zartes Hühnerfleisch (ohne Knochen) in pikanter Soße. mit vielen Gewürzen	
301 Chicken Saag	9,60
Zartes Hühnerfleisch (ohne Knochen) in würziger Spinatzubereitung	
302 Chicken Vindaloo <i>(sehr scharf)</i>	9,60
Zartes Hühnerfleisch (ohne Knochen) zubereitet in scharfer südindischer Gewürzsoße	
303 Chicken Tikka Masala <i>(Scharf)</i>	9,80
zartes Hühnerfleisch in würziges Sahnsoße	
304 Butter Chicken <i>(Mild)</i>	9,80
Hühnerfleisch in einer Spezialzubereitung Soße	
305 Chicken Korma <i>Sehr Mild</i>	9,80
Hühnerfleisch zubereitet mit, gemahlenen Cashewnüssen Kokosmilch, Sahne, Kokosraspeln	
307 Lamm Curry	9,80
Saftiges Lammfleisch in pikanter Soße mit vielen Gewürzen	
308 Lamm Vindaloo <i>(sehr scharf)</i>	9,80
Saftiges Lammfleisch, zubereitet mit scharfer süd indischer Gewürzsoße	
309 Lamm Masala <i>Scharf</i>	10,50
Lammfleisch zubereitet in würziger spezial-Sahne-Soße	
310 Lamm Saag	10,50
zartes Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Knoblauch und Tomaten	
311 Lamm Korma <i>(sehr Mild)</i>	10,50
Lammfleisch zubereitet mit gemahlenen Cashewnüssen, Kokosmilch Und Sahne, verfeinert mit Kokosraspeln	
314 Fisch Curry Vindaloo <i>(sehr Scharf)</i>	10,20
mit Kartoffeln Nach Südindische Art in exotischer scharf soße	

Alle Gerichte servieren wir mit Reis und Salatgarnierung

315 Fish Curry Goa	10,20
Fishcurry aus Goa kokosraspeln und sahnsoße	
316 Fisch Curry Masala <i>(Scharf)</i>	10,20
Fisch in Scharfer würziger Curry Soße	
318 Prawn Curry Masala <i>Scharf</i>	12,50
Garnelen gekocht in einem speziellen Gewürzcurry	
320 Vegetable Biryani <i>mit Raita</i>	9,20
Reisgericht mit Gemüse, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln und Gewürzen	
321 Navrattan Biryani <i>mit Raita</i>	9,50
Gemüse, Früchten, Frischkäse, Kokosraspeln, Rosinen, Nüssen, Gewürzen	
322 Chicken Biryani <i>mit Raita</i>	10,50
Reisgerichte mit Hühnerfleisch Gemüse, Rosinen, Nüssen und Gewürzen	
323 Lamm Biryani <i>mit Raita</i>	10,80
Reis Lammgericht nach Curry-Art mit Gemüse, Rosinen und Nüssen	

Spezialitäten aus dem Tandoor

325 Chicken Tikka Tandoori <i>mit Currysoße</i>	10,80
Mariniertes Hühnerfleisch im tandoor Gegrillt	
326 Lamb Kebab <i>mit Currysoße</i>	10,80
Würziges Lamm hack Gegrillt im Tandoor	

Vegetarische Gerichte

330 Sabzi Curry	9,00
Gemischtes frisches Gemüse, gekocht mit Kräutern und Gewürzen in Currysoße	
331 Daal	9,20
Gekochte Linsen nach Nordindische art	