

# *Ganesha*

*Restaurant*      Seit 1987





# Ganesha

**(auch Ganpati; Vinayaka, Vighnesha):**

Ganesha ist einer der wichtigsten und populärsten Götter im Hinduismus. Er ist der Sohn des Shiva und der Parvati und gilt als Zerstörer von Eitelkeit, Selbstsüchtigkeit und Stolz. Ganesha ist ein Glücksgott und wird bei vielen Anlässen, wie z.B. Hochzeiten, Reisen, Prüfungen usw., angerufen. Er wird im ganzen Land verehrt und erscheint in nahezu jedem Schrein. Er ist ein gnädiger und gütiger Gott, wird als sehr weise und humorvoll beschrieben und ist bekannt für seine Streiche. Es gibt unterschiedliche Mythen um die Geburt oder Entstehung Ganeshas. Die am weitesten verbreitete Legende besagt, dass Parvati, in Abwesenheit Shivas, einen Jungen aus Lehm und Wasser aus dem Ganges schuf. Sie nannte ihn Ganesha und er sollte den Eingang des Hauses bewachen. Als Shiva heimkehrte, verwehrte Ganesha ihm den Zutritt. Shiva geriet in Zorn und schlug dem Jungen den Kopf ab. Parvati fiel in tiefe Trauer um ihren Sohn Ganesha. Shiva sandte daraufhin seine Truppen aus und befahl ihnen, den Kopf des ersten schlafenden Wesens zu bringen und sie kehrten mit dem Kopf eines Elefanten zurück. Shiva setzte den Elefantenkopf auf Ganeshas Körper und gab ihm das Leben zurück. Nun war er auch Shivas Sohn, der ihn zum Führer (Pati) seiner Truppen machte. Daher auch der Name Ganapati (Gebierter der Schergen).

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Auch Party Service

Tel. : 0221 / 21 31 65

E-mail : [ganesha-cologne@gmail.com](mailto:ganesha-cologne@gmail.com)



## Ganesha Restaurant

Händelstr. 26

50674 Köln

Tel.: 0221 / 21 31 65

## Öffnungszeiten

Mo. 17.30 - 23.00 Uhr

Di-So. 12.00 - 15.00 Uhr

17.30 - 23.00 Uhr

Warme Küche 12.00 - 14.30 Uhr

17.30 - 22.30 Uhr

## Suppen Soups

**1 Indische Dal (Linsen) Suppe 4,90**

**4 Mulligatwny Suppe 5,50**  
Eine Spezielle ind. Currysuppe mit  
Hühnerfleisch und Reiseinlage  
A special Indian curry soup with chicken and rice

## Salate

**5 Tomatensalat 7 4,90**

**7 Gemischter Salat 7 5,50**

**6 Gurkensalat 7 4,90**

## Vorspeisen Starters

**10 Samosa 1 4,90**

2 Teigtaschen mit würziger  
Füllung aus Kartoffeln und  
Gemüse, mit Chutney  
2 stuffed pieces of potatoes and peas  
served with chutney

**11 Sabzi Pakoras 1 4,90**  
Gemüsestücke in Kichererbsenmehl  
gebacken, serviert mit Chutney  
Pieces of vegetables fried in a dough  
of gram flour, served with chutney

**12 Paneer Pakoras 1,7 4,90**

Frischer hausgemachter  
Rahmkäse im Teigmantel mit  
Chutney  
Fresh homemade cottage cheese fried  
in a dough of gram flour, served with chutney

**13 Onion Bhujia 1 4,90**

Zwiebelringe in einem Teig aus  
Kichererbsenmehl, knusprig  
ausgebacken dazu Chutney  
Onion rings fried crisp in a dough of  
gram flour, served with chutney

**14 Cocktail Kebab 6,50**

Würziges Lammhack gegrillt  
und serviert mit Chutney  
Spicy minced lamb, grilled in tandoor,  
served with chutney

**15 Chicken Tikka 6,50**

Gegrilltes Hühnerfleisch mit  
Chutney  
Boneless grilled chicken with chutney

**Gemischter Vorspeisenteller *mixed starter* 1,7**

**17 2 Personen 15,90**

**18 4 Personen 28,90**

# Vorspeisen



# Tandoori Brote

## FrISChe Brote aus dem Tandoor\*

Fresh bread from Tandoor\*

(\* Tandoor: original indischer Tonofen / Tandoor: original Indian clay oven )

Als Vorspeisen oder Beilagen as starters or side dishes

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>20 <b>Kashmiri Naan</b> 1,8 4,90<br/>Fladenbrot mit Nüssen und Rosinen<br/><i>Bread with nuts and raisins</i></p> <p>22 <b>Aloo Kulcha</b> scharf/hot 1 4,00<br/>Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln,<br/>Zwiebeln, Chili und Gewürzen<br/><i>Bread stuffed with potatoes, chili and<br/>Spices</i></p> <p>24 <b>Keema Naan</b> 1 4,00<br/>Fladenbrot gefüllt mit frischem<br/>Lammhack und Gewürzen<br/><i>Bread stuffed with minced lamb and<br/>spices</i></p> | <p>21 <b>Garlic Naan</b> 1 4,00<br/>Fladenbrot mit frischem Knoblauch<br/><i>Bread with fresh garlic</i></p> <p>23 <b>Paneer Naan</b> 1,7 4,00<br/>Fladenbrot gefüllt mit<br/>hausgemachtem Frischkäse<br/>und Gewürzen<br/><i>Bread stuffed with homemade cottage<br/>cheese and spices</i></p> <p>25 <b>Butter Naan</b> 1 4,00</p> <p>26 <b>Naan</b> 3,00</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



- |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>27 <b>Papadam</b> 2 Stuck 1 3,00<br/>Knuspriger Fladen aus<br/>Bohnenmehl mit Chutneys<br/><i>Crispy thin bread of bean flour with chutney</i></p> <p>33 <b>Mango Chutney</b> 3,50</p> | <p>28 <b>Raita</b> 7 4,50<br/>Gewürzter Joghurt , Gurken und<br/>Tomaten<br/><i>Spiced curd with cucumbers / Tomatoes</i></p> <p>34 <b>Mixed Pickles</b> 3,50<br/><i>Mixed pickles and onions</i></p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## Spezialitäten aus dem Tandoor\*

(Tandoor: original indischer Tonofen / Tandoor: original Indian clay-oven )  
Die nachfolgenden Gerichte servieren wir auf Sizzler mit Naan und Chutney  
*The following dishes will be served on sizzler with Naan and chutney*

- |    |                                                                                                                                                          |       |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 36 | <b>Chicken Tikka Tandoori</b> 7                                                                                                                          | 15,90 |
|    | Mariniertes Hühnerfleisch ohne Knochen am Spieß im Tandoor gegrillt<br><i>Marinated pieces of boneless chicken grilled on skewer in Tandoor</i>          |       |
| 37 | <b>Shahi Kebab</b>                                                                                                                                       | 15,90 |
|    | Würziges Lammhack mit Zwiebeln und Paprika, gegrillt im Tandoor<br><i>Spicy minced lamb with onions and capsicum, grilled in tandoor</i>                 |       |
| 38 | <b>Lamb Tikka Mumbai</b>                                                                                                                                 | 17,90 |
|    | Zartes Lammfleisch gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch<br><i>Lamb pieces grilled with tomatoes capsicum, onions, ginger and garlic.</i> |       |
| 39 | <b>"Ganesha" Grillplatte</b> 7                                                                                                                           | 23,90 |
|    | Eine Auswahl unserer köstlichen Tandoor-Spezialitäten vom Hühnchen und Lamm<br><i>Variety of lamb, chicken specialties from the tandoor</i>              |       |
| 40 | <b>Veg Paneer Tikka (Cheese) Mumbai</b> 7                                                                                                                | 15,90 |
|    | Frischkäse gegrillt und gebraten mit Tomaten Zwiebeln, Ingwer, Paprika, und Knoblauch                                                                    |       |



# Tandoori Sizzler

# Chicken Specialties

## Hühnchenspezialitäten *Chicken Specialties*

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati rice

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                        |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 41 | <b>Chicken Curry</b> 7<br>Hühnerfleisch in würziger Soße, ohne Knochen<br><i>Tender pieces of boneless chicken in a rich spice gravy</i>                                                                                                               | 13,90 |
| 42 | <b>Chicken Vindaloo</b> sehr scharf/very hot 7<br>Hühnerfleisch, und Kartoffeln nach südindischer Art<br><i>Tender pieces of chicken, Potatoes prepared in South-Indian style</i>                                                                      | 14,50 |
| 43 | <b>Butter Chicken</b> mild 7.5<br>Hühnerfleisch in würziger Sahnesoße<br><i>Tender pieces of boneless chicken in a rich, spicy cream gravy</i>                                                                                                         | 14,90 |
| 44 | <b>Chicken Special</b> mild 7.8,5<br>Hühnerfleisch in würziger Sahnesoße mit Mandeln, Frischkäse und Kokosflocken<br><i>Boneless chicken in spicy cream gravy with almonds, cheese and grated coconut</i>                                              | 14,90 |
| 45 | <b>Chicken Jalfrezi</b> 7,5<br>Gegrilltes Hühnerfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer speziellen Gewürzsoße<br><i>Boneless grilled chicken prepared with onions, tomatoes, capsicum in special spicy gravy</i>                 | 15,50 |
| 46 | <b>Chicken Tikka Masala</b> scharf / hot 7,5<br>Gegrilltes Hühnerfleisch in einer Spezialzubereitung mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesoße<br><i>Boneless grilled chicken in a special prepared in spicy gravy</i> | 15,50 |
| 47 | <b>Chicken Korma</b> sehr mild/very mild 7,5,8<br>Hühnerfleisch zubereitet in einer milden Sahnesoße mit gemahlenden Cashewnüssen und Kokosmilch<br><i>Chicken cooked in a mild cream gravy with ground cashewnuts and grated coconuts</i>             | 14,90 |
| 48 | <b>Chicken Mango</b> 7<br>Zartes Hühnerfleisch in Mangocurry<br><i>Tender boneless chicken in mango curry</i>                                                                                                                                          | 14,90 |
| 49 | <b>Chicken Madras</b> Sehr scharf /very hot 8, 7<br>Hühnerfleisch in würziger südindischer Currysoße<br><i>Chicken boneless in spicy South-Indian curry sauce</i>                                                                                      | 14,90 |
| 50 | <b>Murgh Karahi</b> 7<br>zartes Hähnchen gekocht in kräftiger Currysauce,<br><i>Tender boneless chicken prepared in karahi with Currysauce</i>                                                                                                         | 14,90 |
| 51 | <b>Chicken Saag Wala</b> 7<br>Hühnerfleisch in pikanter Spinatzubereitung mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen<br><i>Chicken prepared in spicy spinach and spices</i>                                                                          | 14,90 |
| 52 | <b>Chicken Dansak</b> 7<br>Hühnerfleisch mit gelbe Linsen in pikanter süß-saur curry soße<br><i>Chicken cooked with yellow daal in sweet and sour sauce</i>                                                                                            | 15,50 |
| 53 | <b>Chilli Chicken</b> Sehr Sehr scharf (very hot)<br>Frittiertes Hühnerfleisch mit Chilli, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in süß-saur soße                                                                                                              | 15,50 |

## Lammspezialitäten *Lamb Specialties*

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati rice

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 54 | <b>Lamm Curry "Ganesha" 7</b><br>Saftiges Lammfleisch in pikanter Currysoße<br><i>Juicy pieces of lamb in spicy gravy</i>                                                                                                                                 | 14,90 |
| 55 | <b>Lamm Vindaloo</b> sehr scharf / very hot 7<br>Lammfleisch, Kartoffeln zubereitet in einer exotischen, südindischen Gewürzmischung<br><i>Lamb, Potatoes prepared in exotic hot gravy with original South-Indian spices</i>                              | 15,90 |
| 56 | <b>Lamm Jalfrezi 7</b><br>Lammfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer Spezialgewürzsoße<br><i>Lamb prepared with onions, tomatoes, capsicum in special gravy</i>                                                                    | 15,90 |
| 57 | <b>Lamm Masala</b> scharf / hot 7<br>Lammfleisch in einer Spezialzubereitung aus Gewürzen und Sahnesoße<br><i>Lamb in a special preparation with spices and cream gravy</i>                                                                               | 15,90 |
| 58 | <b>Lamm Korma</b> sehr mild / very mild 7,8,5<br>Lammfleisch zubereitet in einer milden Sahnesoße mit gemahlenden Cashewnüssen und Kokosraspeln<br><i>Lamb cooked in a mild cream-gravy with ground almonds and cashewnuts and grated coconuts</i>        | 15,90 |
| 59 | <b>Gosht Handi</b> scharf / hot 7<br>Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Spezialgewürzen<br><i>Lamb with onions, tomatoes, ginger, garlic and special spices</i>                                                                     | 15,90 |
| 60 | <b>Bhuna Ghost Hedrabadi</b> scharf / hot 7<br>Lammfleischstücke und Lammhack zubereitet mit Chili, Tomaten, Zimt u. spezial Gewürzsoße<br><i>Juicy pieces of lamb and minced Lamb, prepared with chili, tomatoes and onions in a special spicy gravy</i> | 15,90 |
| 61 | <b>Lamm Madras</b> sehr scharf / very hot 7,8<br>Lammfleisch nach südindischer Art in Currysoße<br><i>Lamb in South-Indian spicy curry sauce</i>                                                                                                          | 15,90 |
| 62 | <b>Lamm Mango Mangalore 7</b><br>Zartes Lammfleisch in Mangocurry nach Mangalorie-Art<br><i>Tender boneless lamb in mango curry of Mangalorean style</i>                                                                                                  | 15,90 |
| 63 | <b>Lamm Saag Wala 7</b><br>Zartes Lammfleisch in pikanter Spinatzubereitung mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen<br><i>Lamb prepared in spicy spinach and spices</i>                                                                              | 15,90 |
| 64 | <b>Lamm Dansak 7</b><br>Lamm fleisch mit gelbe Linsen in pikanter süß-saur soße<br><i>Lamb prepared with yellow daal in sweet and sour sauce</i>                                                                                                          | 15,90 |



# Lamb Specialties





# Fish Specialties

## Fischspezialitäten *Fish Specialties*

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati rice

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                |       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 71 | <b>Fish Curry Vindaloo</b> <i>sehr scharf / very hot 4,7</i>                                                                                                                                                                                   | 14,90 |
|    | Fisch und Kartoffeln zubereitet in einer exotischen, scharfen Soße, nach original südindischer Art<br><i>Fish filet, potatoes prepared in exotic hot gravy with original South-Indian spices</i>                                               |       |
| 72 | <b>Fish Curry Masala</b> <i>scharf / hot 4,7</i>                                                                                                                                                                                               | 15,50 |
|    | Rotbarschfilet nach nordindischer Art in einer Spezialzubereitung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili und Tomaten in würziger Sahnesoße<br><i>Fishfilet prepared with onions, ginger, garlic, chili, tomatoes and spices in cream gravy</i> |       |
| 73 | <b>Fish Curry Madras</b> <i>sehr scharf / very hot 4,7,8</i>                                                                                                                                                                                   | 15,50 |
|    | Fisch gekocht in einem sehr scharfen südindischen Curry<br><i>Fish filet cooked in a very hot South-Indian curry</i>                                                                                                                           |       |
| 74 | <b>Goa Fish Curry</b> <i>mild 4,7,8,5</i>                                                                                                                                                                                                      | 15,50 |
|    | Fischcurry (Rotbarschfilet) nach Goa-Art, gekocht mit Ingwer, Tamarinde, Kokoscreme, Kokosraspeln und Sahne<br><i>Fish curry cooked in Goanese style with ginger, tamarind, coconut-cream, grated coconut and cream</i>                        |       |
| 76 | <b>Karahi Prawns Madras</b> <i>sehr scharf / very hot 4,7</i>                                                                                                                                                                                  | 17,90 |
|    | Garnelen gekocht in einem sehr scharfen südindischen Curry<br><i>Prawns cooked in a very hot South-Indian curry</i>                                                                                                                            |       |
| 77 | <b>Prawn Curry Goa</b> <i>mild 4,7,8,5</i>                                                                                                                                                                                                     | 17,90 |
|    | Garnelen gekocht mit Ingwer, Tamarinde, Kokoscreme, Kokosraspeln, Tomaten und Knoblauch, gewürzt nach Goa-Art<br><i>Prawns cooked in Goanese style with ginger, tamarind, coconut-cream and grated coconut and cream</i>                       |       |
| 78 | <b>Prawn Curry Masala</b> <i>scharf / hot 4,7</i>                                                                                                                                                                                              | 17,90 |
|    | Garnelen gekocht mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in einem speziellen Gewürzcurry<br><i>Prawns cooked with ginger, onions, garlic and capsicum in a special Masala curry</i>                                                        |       |
| 79 | <b>Prawn Jalfrezi</b> <i>4,7</i>                                                                                                                                                                                                               | 17,90 |
|    | Garnelen mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer gekocht in eigener Soße<br><i>Prawns cooked with tomatoes, onions, capsicum, garlic and ginger</i>                                                                               |       |

## Reisgericht mit Raita oder Currysoße

Rice dishes with raita or gravy

- |    |                                                                                                                   |       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 81 | <b>Ganesha Vegetable Biryani</b> 5,8,7                                                                            | 13,50 |
|    | Reisgericht mit Gemüse, Frischkäse, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln und Gewürzen                                        |       |
|    | <i>Rice-dish with vegetables, raisins, onions, nuts and spices</i>                                                |       |
| 82 | <b>Navrattan Biryani</b> 5,8,7                                                                                    | 13,90 |
|    | Spezielles Reisgericht mit Gemüse, Früchten, Champignons, Frischkäse, Rosinen, Zwiebeln, Kokosraspeln u. Gewürzen |       |
|    | <i>Special rice-dish with vegetable, fruits, mushrooms, cottage cheese, raisins, onions, coconut and spices</i>   |       |
| 83 | <b>Chicken Biryani</b> 5,8,7                                                                                      | 15,90 |
|    | Reisgericht mit Hühnerfleisch, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln, Gemüse und Gewürzen                                     |       |
|    | <i>Rice-dish with chicken, raisins, onions, vegetables, nuts and spices</i>                                       |       |
| 84 | <b>Ganesha Lamm Biryani</b> 5,8,7                                                                                 | 17,50 |
|    | Reisgericht mit Lammfleisch, Rosinen, Zwiebeln, Nüssen, Gemüse und Gewürzen                                       |       |
|    | <i>Rice-dish lamb, with raisins, onions, nuts, vegetables and spices</i>                                          |       |
| 85 | <b>Prawn Biryani</b> 4,5,8,7                                                                                      | 17,90 |
|    | Reisgericht mit Garnelen, Zwiebeln, Rosinen, Gemüse, Mandeln und Gewürzen                                         |       |
|    | <i>Rice-dish with prawns, onions, raisins, vegetables, almonds and spices</i>                                     |       |



**Rice Biryanis**



# Vegetarian Dishes

## Vegetarische Gerichte Vegetarian Dishes

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati rice

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 87 | <b>Sabzi Curry 7</b><br>Gemischtes frisches Gemüse, Frischkäse, gekocht mit Kräutern u. Gewürzen in Currysoße<br><i>Mixed fresh vegetables cooked with fine herbs, spices in curry gravy</i>                                                                                                               | 12,90 |
| 88 | <b>Vegetable Jalfrezi 7</b><br>Gemischtes frisches Gemüse, Frischkäse, zubereitet in einer Spezialgewürzsoße<br><i>Mixed fresh vegetables prepared in a special spicy gravy</i>                                                                                                                            | 12,90 |
| 89 | <b>Dal Des Tages (Ganesha) 7</b><br>Linsengemüse gebraten mit Ingwer, Knoblauch u. Zwiebeln<br><i>Lentils fried with ginger, garlic and onions</i>                                                                                                                                                         | 12,90 |
| 90 | <b>Palak Paneer 7</b><br>Würziger Spinat mit Frischkäsewürfeln<br><i>Spicy spinach with cubes of homemade cottage cheese</i>                                                                                                                                                                               | 12,90 |
| 91 | <b>Shahi Paneer 7,5</b><br>Hausgemachte Frischkäsestücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und gemahlenen Cashewnüssen in würziger Sahnesoße<br><i>Cheese with onions, garlic, tomatoes and ground cashewnuts in spicy cream gravy</i>                                                                      | 13,50 |
| 92 | <b>Aloo Chana Masala scharf/ hot</b><br>Kichererbsen und Kartoffeln in kräftiger nordindischer Currysoße<br><i>Chickpeas and potatoes in spicy North-Indian gravy</i>                                                                                                                                      | 12,90 |
| 93 | <b>Mushroom Mattar Paneer 7,5</b><br>Champignons, Erbsen und Frischkäse in Currysoße<br><i>Mushrooms, peas and cottage cheese in curry gravy</i>                                                                                                                                                           | 12,90 |
| 94 | <b>Navrattan Korma sehr mild / very mild 7,8,5</b><br>Frisches Gemüse mit Champignons, Früchten, Frischkäse, Rosinen, Kokosraspeln und Gewürzen in einer speziellen Currysahnesoße<br><i>Vegetables with mushrooms, fruits, cheese, raisins, grated coconuts and spices in a special curry cream gravy</i> | 13,50 |
| 95 | <b>Paneer Masala scharf / hot 7,5</b><br>Hausgemachter Frischkäse in einer Spezialzubereitung in würziger Sahnesoße<br><i>Cheese in a special preparation with spices and cream gravy</i>                                                                                                                  | 13,90 |
| 96 | <b>Bhindi Masala 7</b><br>Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln frischem Ingwer und Knoblauch<br><i>Fresh ladyfinger prepared with onions, tomatoes, garlic, spices</i>                                                                                                                    | 13,90 |
| 97 | <b>Dilkhush Malai Kofta 5,8,1,7</b><br>Gemüsebällchen, mit Nüssen und Kokonuss in Sahnesoße<br><i>Vegetable balls with nuts and coconut in cream gravy</i>                                                                                                                                                 | 13,90 |





# Vegetarian Dishes

## Vegan Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte mit Reisbeilage/All dishes served with rice

- |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 210                                                                                  | <b>Yellow Daal / Daal Tarka</b><br>Gelbe Linsen mit div, Gewürzen gekocht (mittelscharf)<br><i>Yellow Daal cooked with Indian speices</i>                                                                                                                           | 12,90 |
| 211                                                                                  | <b>Vegetable Jalfrezi</b><br>Gemischtes frisches Gemüse, zubereitet in einer Spezialgewürzsoße<br><i>Mixed fresh vegetables prepared in a special spicy gravy</i>                                                                                                   | 12,90 |
| 212                                                                                  | <b>Dansak Subzi Curry</b><br>Gelbe Linsen und Gemüse süß-saur & leicht scharf<br><i>Yellow lentil sauce with vegetables sweet and sour slightly spicy</i>                                                                                                           | 13,50 |
| 213                                                                                  | <b>Palak Aloo</b><br>Würziger Spinat mit Kartoffeln in Currysoße<br><i>Spicy Spinach with potatoes in curry gravy</i>                                                                                                                                               | 12,90 |
| 214                                                                                  | <b>Bhindi Masala</b><br>Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln<br>frischem Ingwer und Knoblauch<br><i>Fresh ladyfinger prepared with onions, tomatoes, garlic, spices</i>                                                                            | 13,90 |
| 215                                                                                  | <b>Mashroom Aloo Matter</b><br>Champignons, Erbsen und Kartoffeln in Currysoße<br><i>Mushrooms, peas and potatoes in curry gravy</i>                                                                                                                                | 12,90 |
| 216                                                                                  | <b>Aloo Chana Masala</b><br>Kichererbsen und Kartoffeln in kräftiger nordindischer Currysoße<br><i>Chickpeas and potatoes in spicy North-Indian gravy</i>                                                                                                           | 12,90 |
| 217                                                                                  | <b>Aloo Gobi Masala</b><br>Blumenkohl, Kartoffeln pikant gebraten<br><i>Cauliflower cooked in a piquant curry sauce</i>                                                                                                                                             | 12,90 |
| 218                                                                                  | <b>Dansak Allu Gobi</b><br>Blumenkohl und Kartoffeln mit Gelbe Linsen in süß-saur Soße pikant<br><i>Cauliflower cooked with Yellow Daal in sweet and sour sauce</i>                                                                                                 | 13,50 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |
| 219                                                                                  | <b>Ganesha Vegetable Biryani</b> 5,8<br>Reisgericht mit Gemüse, Rosinen, Nüssen,<br>Zwiebeln und Gewürzen und Currysoße<br><i>Rice-dish with vegetables, raisins, onions, nuts and spices and gravy</i>                                                             | 13,50 |
| 220                                                                                  | <b>Navrattan Biryani</b> 5,8<br>Spezielles Reisgericht mit Gemüse, Früchten, Champignons,<br>Rosinen, Zwiebeln, Kokosraspeln u. Gewürzen und Currysoße<br><i>Special rice-dish with vegetable, fruits, mushrooms, raisins, onions, coconut and spices and gravy</i> | 13,90 |

## Spezialitäten auf besonderer Empfehlung vom Chef

*Vegetarian specialties recommended by our head cook*

### **Ganesha Thali** (Änderung der Thali-Gerichte auf Anfrage) 7,1

Vegetarische Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Dal (Linsen), Palak Paneer (Spinat mit Frischkäse) und Sabzi (gem. Gemüse), dazu Basmatireis, Naan, Raita (Joghurt) , Mixed Pickles und Nachtisch

*Vegetarian plate with various specialties, Dal (Lentils) Palak Paneer (Spinach), Sabzi (mixed Vegetables) served with basmati rice, naan, raita, mixed pickles and dessert*

99 Für 1 Person / For one

17,90

100 Für 2 Personen / For two

33,90

### **Taj Mahal Thali** (Änderung der Thali-Gerichte auf Anfrage) 7,1

Nicht-vegetarische Platte mit verschiedenen Spezialitäten:

Chicken Tikka Masala (Hühnerfleisch), Lammcurry und Dal (Linsen), dazu Basmatireis, Naan, Raita (Joghurt) , Mixed Pickles und Nachtisch

*Nonvegetarian plate with various specialties, Chicken Tikka Masala, Lamb curry, Dal (Lentils) served with basmati rice, naan, raita and mixed pickles and dessert*

101 Für 1 Person / For one

19,90

102 Für 2 Personen / For two

37,90



**Besonders Empfohlen**

## Menüs Menus

(nicht-vegetarisch/non-vegetarian )

### Ganesha Platte (Änderung der Gerichte auf Anfrage) 1,7

Mangosekt

Suppe, Samosa

Lamm Masala (Lammfleisch), Sabzi Jalfrezi (gem. Gemüse), Raita, Basmatireis, Salat

Tandoori Naan und Chutney, Nachspeise

*Soup, Samosa, Lamb Masala, Sabzi Jalfrezi, raita, basmati rice, tandoori naan and chutney, salad  
dessert*

103 Für 2 Personen / For two

43,90

104 Für 4 Personen / For four

84,90

### Sher-e-punjab Platte (Änderung der Gerichte auf Anfrage) 1,7

Mangosekt

Suppe, Pakoras

Palak Paneer (Spinat mit Frischkäse), Chicken Tikka Masala, Raita, Basmatireis, Salat,

Tandoori Naan und Chutney, Nachspeise

*Soup, Pakoras, Palak Paneer, Chicken Tikka Masala, raita, basmati rice, salad,  
tandoori naan and chutneys*

105 Für 2 Personen / For two

43,90

106 Für 4 Personen / For four

84,90

### Maharani Platte (Änderung der Gerichte auf Anfrage) 1,7

Mangosekt

Mulligatawny-Suppe

Tandoori Chicken Tikka (gegrilltes Hühnerfleisch), Lamm Masala Ganesha,

Prawn Curry Masala, Raita, Basmatireis, Tandoori Naan und Chutney, Salat,

Nachspeise

*Mulligatawny soup, Tandoori Chicken Tikka, Lamb masala, Prawn curry masala, Salad,  
raita, basmati rice, tandoori naan and chutneys, dessert*

107 Für 2 Personen / For two

52,00

108 Für 4 Personen / For four

100,00

## Gemüsebeilagen

(kleine Portion nur zusammen mit Hauptgerichten)

Vegetable side dishes (small portion only in combination with main dishes)

|     |                     |   |      |     |                            |   |      |
|-----|---------------------|---|------|-----|----------------------------|---|------|
| 807 | <b>Sabzi Curry</b>  | 7 | 6,50 | 902 | <b>Chana Masala</b>        |   | 6,50 |
| 809 | <b>Daal</b>         | 7 | 6,50 | 903 | <b>Mush. Mattar Paneer</b> | 7 | 6,50 |
| 900 | <b>Palak Paneer</b> | 7 | 6,50 | 905 | <b>Paneer Masala</b>       | 7 | 6,50 |

## Beilagen Side dishes

|     |                                              |   |      |     |                                 |  |      |
|-----|----------------------------------------------|---|------|-----|---------------------------------|--|------|
| 31  | <b>Reis</b>                                  |   | 5,00 | 227 | <b>Mango Chutney</b>            |  | 3,50 |
| 32  | <b>Reis Peas Pulao</b>                       |   | 6,50 | 228 | <b>Mixed Pickles</b>            |  | 3,50 |
|     | Gebratener Reis mit Erbsen und Gewürzen      |   |      |     | <i>Mixed pickles and onions</i> |  |      |
|     | <i>Fried rice with peas and spices</i>       |   |      |     |                                 |  |      |
| 225 | <b>Raita</b>                                 | 7 | 4,50 |     |                                 |  |      |
|     | Gewürzter Joghurt mit Gurken und Tomaten     |   |      |     |                                 |  |      |
|     | <i>Spiced curd with cucumbers / Tomatoes</i> |   |      |     |                                 |  |      |

## Beilagen aus dem Tandoor

|     |                    |   |      |     |                      |     |      |
|-----|--------------------|---|------|-----|----------------------|-----|------|
| 230 | <b>Roti</b>        | 1 | 3,00 | 234 | <b>Paneer Naan</b>   | 1,7 | 4,00 |
| 231 | <b>Naan</b>        | 1 | 3,00 | 235 | <b>Keema Naan</b>    | 1   | 4,00 |
| 232 | <b>Garlic Naan</b> | 1 | 4,00 | 236 | <b>Kashmiri Naan</b> | 1,8 | 4,90 |
| 233 | <b>Aloo Kulcha</b> | 1 | 4,00 | 237 | <b>Butter Naan</b>   | 1   | 4,00 |

(Erklärung der Brote siehe Vorspeisen aus dem Tandoor)

## Side Desserts





## Nachspeisen

*Desserts*

|     |                                                |      |      |
|-----|------------------------------------------------|------|------|
| 250 | <b>Gulab Jamun</b>                             | 7    | 5,50 |
| 251 | <b>Gulab Jamun mit Vanilleeis</b>              | 1, 7 | 6,50 |
| 252 | <b>Gulab Jamun mit Vanilleeis und Amaretto</b> | 7    | 7,00 |
| 253 | <b>Vanilleeis (3 Kugeln)</b>                   | 7    | 6,50 |
| 254 | <b>Vanilleeis mit Mangomus</b>                 | 7    | 6,50 |
| 255 | <b>Indisches Kulfi Eis</b>                     | 7, 8 | 6,00 |

### Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen können

|                           |                                                   |               |
|---------------------------|---------------------------------------------------|---------------|
| 1 Glutenhaltiges Getreide | 4 Fisch                                           | 5 Cashewnüsse |
| 7 Milch                   | 8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse |               |

**Sollten Sie bestimmte Zutaten nicht wünschen, teilen Sie uns das bitte bei der Bestellung mit. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein.**

## Getränkesspezialitäten

### Warme Getränke

|     |                                                                           |  |      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------|--|------|
| 110 | Orig. ind. Chai (Tee), gekocht mit Milch und Gewürzen                     |  | 3,50 |
| 111 | Orig. ind. Chai (Tee), gekocht mit Milch und Gewürzen, serviert mit Honig |  | 3,70 |
| 112 | Kaffee                                                                    |  | 3,00 |
| 113 | Espresso                                                                  |  | 3,00 |
| 114 | Schwarzer-, Kamillen - und Grüner Tee                                     |  | 3,00 |
| 127 | Frischer Ingwertee                                                        |  | 3,90 |
| 128 | Frischer Minztee                                                          |  | 3,90 |
| 129 | Frischer Minz und Ingwertee                                               |  | 4,50 |

### Lassi

|     |                          |        |      |
|-----|--------------------------|--------|------|
| 116 | Joghurtgetränk süß       | 0,25l  | 3,20 |
| 117 | Joghurtgetränk salzig    | 0,25 l | 3,20 |
| 118 | Joghurtgetränk mit Mango | 0,25 l | 3,90 |

## Alkoholische Getränke

### Biere

|     |                                   |            |      |
|-----|-----------------------------------|------------|------|
| 119 | Gaffel Kölsch v. Fass             | 0,3 l      | 3,30 |
| 120 | Gaffel Kölsch v. Fass             | 0,5 l      | 4,90 |
| 121 | Veltins Pils                      | 0,33 l FL. | 4,00 |
| 123 | Malzbier                          | 0,33 l FL. | 4,00 |
| 124 | Hefeweizen/Hefeweizen alkoholfrei | 0,5 l FL.  | 5,00 |
| 125 | Clausthaler alkoholfrei           | 0,33 l FL. | 4,00 |
| 126 | Indisches Bier                    | 0,33 l FL. | 4,00 |

### Spirituosen

|     |                                                |      |      |
|-----|------------------------------------------------|------|------|
| 131 | Gin, Wodka                                     | 2 cl | 4,00 |
| 132 | Indian Rum (Old Monk)                          | 2 cl | 4,00 |
| 133 | Grappa, Kirschwasser, Williams (Birnengeist)   | 2 cl | 4,00 |
| 134 | Fernet Branca / Jägermeister                   | 2 cl | 4,00 |
| 137 | Mangoschnaps                                   | 2 cl | 4,00 |
| 135 | Whisky: Red Lable / Ballantines                | 4 cl | 6,00 |
| 136 | <b>Whisky:</b> Black Label/Chivas/Jack Daniels | 4 cl | 6,50 |



# Drinks



# Offene Weine

## Aperitifs

### Sekt

|     |                            |           |       |
|-----|----------------------------|-----------|-------|
| 140 | Sekt/Prosecco              | 0,1 l     | 5,00  |
| 141 | Mangosekt                  | 0,1 l     | 5,50  |
| 142 | Mumm Dry Piccolo, Prosecco | 0,2 l FL. | 9,90  |
| 143 | Mumm Dry / Prosecco        | 0,7 l FL. | 22,00 |
| 144 | Sherry Dry                 | 5 cl      | 5,50  |
| 145 | Sherry Medium              | 5 cl      | 5,50  |
| 146 | Campari *                  | 4 cl      | 5,50  |
| 147 | Amaretto                   | 4 cl      | 5,50  |
| 148 | Martini Extra Dry          | 5 cl      | 5,50  |
| 149 | Martini Bianco             | 5 cl      | 5,50  |

### Longdrinks

|     |                       |       |      |
|-----|-----------------------|-------|------|
| 152 | Campari * Orange/Soda | 0,2 l | 5,90 |
| 153 | Gin Tonic **          | 0,2 l | 5,90 |
| 154 | Wodka Tonic **        | 0,2 l | 5,90 |
| 155 | "Ganesha Special"     | 0,2 l | 5,90 |

## Offene Weine

### Rosé

**0,2l/ 0,5 l/ 1,0l**

|           |                                      |                  |
|-----------|--------------------------------------|------------------|
| 160/61/62 | Französischer Landwein Rosé, trocken | 5,80/12,50/20,90 |
|-----------|--------------------------------------|------------------|

### Weißwein

|            |                                                   |                  |
|------------|---------------------------------------------------|------------------|
| 1163/64/65 | Weißwein Deutsche QbA.<br>Müller Thurgau, trocken | 5,80/12,50/20,90 |
| 166/67/68  | Weißwein Concha Chardonnay<br>aus Chile           | 6,50/14,50/24,90 |

### Rotwein

|           |                                          |                  |
|-----------|------------------------------------------|------------------|
| 169/70/71 | Rotwein Merlot<br>französischer Landwein | 5,80/12,50/20,90 |
| 172       | Weinschorle                              | 5,80             |

\* mit Farbstoff    \*\* chininhaltig



## Auswahl an Flaschenweinen

- Weinkarte -

### Weißweine

|     |                                                                                         |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 500 | Grauburgunder; trocken, aromatisch und weich / <i>Deutschland</i>                       | 22,90 |
| 501 | Grillo; feine Frucht, leichte Säure / <i>Sizilien</i>                                   | 22,90 |
| 503 | Koonunga Hill; Chardonnay / <i>Australien</i>                                           | 30,90 |
| 504 | Chateau Ninon; Entre Deux Mers, Sauvignon, Semillion Grapefruitaromen / <i>Bordeaux</i> | 23,90 |
| 505 | Chardonny; fruchtbetont, saftig / <i>Chile</i>                                          | 22,90 |
| 506 | Sauvignon; fruchtig, Aromen von Mango und Pfirsich / <i>Südafrika</i>                   | 22,90 |

### Rosé

|     |                                                                                    |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 510 | Chateau Ninon; Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Erdbeeraromen / <i>Bordeaux</i> | 22,90 |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|-------|

### Rotweine

|     |                                                                                 |       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 516 | Nero d Avola; dunkel, beerig / <i>Sizilien</i>                                  | 22,90 |
| 518 | Rioja 1 Jahr Holzfass, erdig und würzig / <i>Spanien</i>                        | 25,90 |
| 519 | Chateau Ninon; Cabernet Sauvignon und Cabernet franc, elegant / <i>Bordeaux</i> | 24,90 |
| 520 | Festzer, Cabernet Sauvignon / <i>Kalifornien</i>                                | 28,90 |
| 521 | Carbernet Sauvignon; fruchtig, saftig / <i>Chile</i>                            | 22,90 |
| 522 | Allegranza; Tempranillo, Heidelbeere / <i>Spanien</i>                           | 22,90 |



## Alkoholfreie Getränke

|                                |            |      |
|--------------------------------|------------|------|
| 175 Mineralwasser              | 0,2 l      | 2,80 |
| 177 Mineralwasser              | 0,75 l FL. | 6,50 |
| 178 Wasser (ohne Kohlensäure)  | 0,2 l      | 2,80 |
| 179 Wasser (ohne Kohlensäure)  | 0,75 l FL. | 6,50 |
| 180 Coca Cola ***              | 0,2 l      | 2,90 |
| 181 Coca Cola ***              | 0,5 l      | 5,20 |
| 182 Cola Zero                  | 0,2 l      | 2,90 |
| 183 Cola Zero                  | 0,5 l      | 5,20 |
| 184 Fanta, Sprite              | 0,2 l      | 2,90 |
| 185 Spezi                      | 0,2 l      | 2,90 |
| 186 Apfelsaft                  | 0,2 l      | 3,60 |
| 187 Apfelschorle               | 0,2 l      | 2,90 |
| 188 Apfelschorle               | 0,5 l      | 5,20 |
| 189 Orangensaft                | 0,2 l      | 3,60 |
| 190 Mangosaft                  | 0,2 l      | 3,60 |
| 191 Bitter Lemon               | 0,2 l      | 3,60 |
| 192 Ginger Ale                 | 0,2 l      | 3,60 |
| 193 Tonic Water **             | 0,2 l      | 3,60 |
| 199 Gaffels Fassbrause Zitrone | 0,33 l FL. | 4,00 |

\*\* chininhaltig

\*\*\* coffeinhaltig



## Soft Drinks



## Beliebte Gerichte

### Beliebte Gerichte / Recommended Dishes

Alle Gerichte mit Basmati Reisbeilage/All dishes served with basmati rice

- |    |                                                                                                                                                                                                                          |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 36 | <b>Chicken Tikka Tandoori</b> 7                                                                                                                                                                                          | 15,90 |
|    | Mariniertes Hühnerfleisch ohne Knochen am Spieß im Tandoor gegrillt<br><i>Marinated pieces of boneless chicken grilled on skewer in Tandoor</i>                                                                          |       |
| 43 | <b>Butter Chicken</b> mild 7,5                                                                                                                                                                                           | 14,90 |
|    | Hühnerfleisch in würziger Sahnesoße<br><i>Tender pieces of boneless chicken in a rich, spicy cream gravy</i>                                                                                                             |       |
| 46 | <b>Chicken Tikka Masala</b> scharf / hot 7                                                                                                                                                                               | 15,50 |
|    | Gegrilltes Hühnerfleisch in einer Spezialzubereitung mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesoße<br><i>Boneless grilled chicken special prepared in a spicy gravy</i>                      |       |
| 47 | <b>Chicken Korma</b> sehr mild/very mild 7,5,8                                                                                                                                                                           | 14,90 |
|    | Hühnerfleisch zubereitet in einer milden Sahnesoße mit gemahlenen Cashewnüssen und Kokosmilch                                                                                                                            |       |
| 57 | <b>Lamm Masala</b> scharf / hot 7                                                                                                                                                                                        | 15,90 |
|    | Lammfleisch in einer Spezialzubereitung aus Gewürzen und Sahnesoße<br><i>Lamb in a special preparation in spices and cream gravy</i>                                                                                     |       |
| 59 | <b>Gosht Handi</b> scharf / hot 7                                                                                                                                                                                        | 15,90 |
|    | Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Spezialgewürzen<br><i>Lamb with onions, tomatoes, ginger, garlic and special spices</i>                                                                         |       |
| 77 | <b>Prawn Curry Goa</b> mild 4,7                                                                                                                                                                                          | 17,90 |
|    | Garnelen gekocht mit Ingwer, Tamarinde, Kokoscreme, Kokosraspeln, Tomaten und Knoblauch, gewürzt nach Goa-Art<br><i>Prawns cooked in Goanese style with ginger, tamarind, coconut-cream and grated coconut and cream</i> |       |
| 83 | <b>Chicken Biryani</b> 5,8                                                                                                                                                                                               | 15,90 |
|    | Reisgericht mit Hühnerfleisch, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln, Gemüse und Gewürzen<br><i>Rice-dish with chicken, raisins, onions, vegetables, nuts and spices</i>                                                             |       |
| 97 | <b>Dilkhush Malai Kofta</b> 5,8,1,7                                                                                                                                                                                      | 13,90 |
|    | Gemüsebällchen, mit Nüssen und Kokosnuss in Sahnesoße<br><i>Vegetable bolls with nuts and coconut in cream gravy</i>                                                                                                     |       |





**10 Samosa**



**21 Garlic Nann**



**96 Bhindi Masala**



**101 Taj Mahal Non-Veg Thali**



**36 Chicken Tikka Tandoori**



**88 Mix Veg. Jalfrezi**



**105 Sher-e-punjab Platte**



**99 Ganesha Veg Thali**





**1 Daal Soupe**



**51 Chicken Saag**



**78 Prown Masala**



**89 Daal**



**81 Veg. Birayani**



**39 Ganesha Mix Grillplatte**



**90 Palak Panner**



**46 Chicken Tikka Masala**





