

Warme Vorspeisen

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Papadam (2 Stück) | 1,00 |
| | hauchdünner, orientalisches gewürzter Linsenfladen | |
| 2 | Goa Shahi Mix Pakoras | 2,80 |
| | frisches gemischtes Gemüse, Fisch und Hühnchenbrustfilet; gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 3 | Vegetable Pakoras | 2,80 |
| | frisches Gemüse, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 4 | Onions Bhajia Zwiebelringe kräftig gewürzt, | 2,80 |
| | gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 5 | Fishpakoras | 3,40 |
| | zartes Fischfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 6 | Chicken Pakora | 3,40 |
| | Hühnchenbrustfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 7 | Goa Salat nach Art des Hauses, | 2,80 |
| | mit Tomaten, Gurken, grünem Salat, Panir (indischer Käse) | |
| 8 | Gemischter Salat nach Saison | 2,60 |

Tandoori Spezialitäten mit Brot oder Reis

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen. Fleisch und Brot erhalten ein einmaliges und mystisches Aroma.

- | | | |
|----|---|-------|
| 9 | 1/2 Tandoori-Chicken Hühnchen, fein gewürzt, | 8,90 |
| | in Joghurtmarinade eingelegt, im Tandoor und am Spieß gegrillt | |
| 10 | Chicken Tikka Hühnchenbrustfilet, 24 Stunden in | 9,90 |
| | Spezialmarinade eingelegt, im Tandoor und am Spieß gegrillt | |
| 11 | Lamb Tikka zartes Lammfleisch | 10,90 |
| | in Joghurt mariniert, im Tandoor und am Spieß gegrillt | |
| 13 | Prince Shahi Mix Grill | 10,90 |
| | eine Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten (Lammfleisch und Hühnchenbrustfilet) | |

Biriany – eine Reisspezialität besonderer Art

- | | | |
|-----|--|------|
| 15 | Goa Mixed Biriany | 7,50 |
| | Lamm, Hühnchen und frisches Gemüse, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis; angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Rosinen | |
| 16 | Goa Mixed Biriany mittlere Portion | 5,30 |
| 16A | Chicken Biriany | 7,50 |
| | Hühnchenbrustfilet zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis; angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Rosinen | |
| 17 | Vegetable Biriany | 5,90 |
| | frisches gemischtes Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis; angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Rosinen | |
| 18 | Vegetable Biriany mittlere Portion | 4,90 |
| 18A | Lamb Biriany | 7,50 |
| | Lammfleisch zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis; angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Rosinen | |

Spezialitäten vom Hühnchen

- | | | |
|----|--|------|
| 19 | Prince Chicken Massala | 9,90 |
| | Hühnchenbrustfilet fein mariniert mit Spezialgewürzen, mit Obst, Panir (hausgemachter indischer Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße | |
| 20 | Chicken Moghulai | 9,90 |
| | Ein Gericht aus der königlichen Moghulküche Hühnchenbrustfilet zubereitet mit feinen Gewürzen, Mandeln und Cashewkernen; angerichtet in milder Soße | |
| 21 | Chicken Makhani (Buttar Chicken) | 9,90 |
| | Hühnchenbrustfilet fein mariniert; angerichtet in würziger Tomatencremesoße | |
| 22 | Chicken Saag | 8,90 |
| | feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur, mit fein gewürztem Hühnchen | |
| 23 | Chicken Saag mittlere Portion | 4,90 |
| 24 | Chicken Jalfraise zartes Hühnchenbrustfilet | 7,90 |
| | mit frischem Gemüse nach Saison, in würziger Soße | |
| 25 | Chicken Jalfraise mittlere Portion | 4,90 |
| 26 | Chilly Chicken Massala | 9,90 |
| | Hühnchenbrustfilet, scharf gewürzt, mit frischem Gemüse und Spezialgewürzen, angerichtet nach Art des Hauses | |
| 27 | Chicken Madrass scharf | 9,90 |
| | Hühnchenbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnuss-Soße | |
| 28 | Chicken Madrass mittlere Portion, scharf | 4,90 |
| 29 | Chicken Vindaloo sehr scharf | 9,90 |
| | Hühnchenbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in roter Kokosnuss-Soße | |
| 30 | Punjabi Chicken Curry Hühnchenbrustfilet | 8,50 |
| | zubereitet mit feinen Gewürzen, ganz nach nordindischer Art | |
| 31 | Chicken Dal indisches Nationalgericht | 7,20 |
| | zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, mit zartem Hühnchen, Ingwer und Zwiebeln | |
| 32 | Chicken Dal ind. Nationalgericht, mittlere Portion | 4,90 |

Alle Gerichte sind mit fein gewürztem Basmatireis aus Punjab

Spezialitäten vom Lamm

- | | | |
|----|--|------|
| 33 | Goa Lamb Massala Lammfleisch fein mariniert | 9,90 |
| | mit Spezialgewürzen, mit Obst, Panir (hausgem. ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße | |
| 34 | Lamb Moghulai ein Gericht aus der königlichen Moghulküche | 9,90 |
| | zartes Lammfleisch, zubereitet mit feinen Gewürzen, Mandeln und Cashewkernen; angerichtet in milder Soße | |
| 35 | Lamb Korma feine Lammfleischwürfel | 9,90 |
| | zart mariniert, angerichtet in milder Joghurt-Tomatensoße | |
| 36 | Lamb Saag | 8,20 |
| | feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur, mit zarten Lammfleischwürfeln | |

- | | | |
|----|---|------|
| 37 | Lamb Saag mittlere Portion | 4,90 |
| 38 | Lamb Bhuna | 9,90 |
| | zartes Lammfleisch, zubereitet mit einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten | |
| 39 | Lamb Madrass scharf | 9,90 |
| | Lammfleisch, scharf gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnuss-Soße | |
| 40 | Lamb Madrass mittlere Portion, scharf | 4,90 |
| 41 | Lamb Vindaloo sehr scharf gewürzt | 9,90 |
| | zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in roter Kokosnuss-Soße | |
| 42 | Lamb Makhani Lammfleischwürfel | 9,90 |
| | fein mariniert; angerichtet in würziger Tomatencremesoße | |
| 43 | Lamb Dal indisches Nationalgericht | 8,20 |
| | zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, mit fein mariniertem, zarten Lammfleisch | |
| 44 | Lamb Dal ind. Nationalgericht, mittlere Portion | 4,90 |
| 45 | Lamb Vegetable | 8,50 |
| | zartes Lammfleisch, fein mariniert, mit frischem Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Soße | |
| 46 | Lamb Vegetable mittlere Portion | 4,90 |

Alle Gerichte sind mit fein gewürztem Basmatireis aus Punjab

Meeresfrüchte-Spezialitäten

- | | | |
|----|--|------|
| 47 | Prince Fish Massala | 8,90 |
| | Fischfilet, gewürzt mit speziellen indischen Seafoodgewürzen, mit Obst, Panier (hausgem. ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße | |
| 48 | Fish Bhuna | 9,20 |
| | Fisch, fein gewürzt, zubereitet mit Tomaten, Paprika, Ingwer und frischen Kräutern, in pikanter Soße | |
| 49 | Fish Jalfraise | 8,20 |
| | zartes Fischfilet, mit frischem Gemüse nach Saison in würziger Soße | |

Hackfleisch-Spezialitäten

- | | | |
|----|---|------|
| 50 | Keema Vegetable | 7,90 |
| | Lammhackfleisch mild gewürzt, zubereitet mit frischem Gemüse nach Jahreszeit | |
| 51 | Keema Vegetable mittlere Portion | 4,60 |
| 52 | Keema Aloo | 7,80 |
| | Lammhackfleisch pikant gewürzt, angerichtet mit Kartoffeln, in pikanter Soße | |
| 53 | Keema Matar Lammhackfleisch mit Erbsen, | 7,90 |
| | zubereitet mit Spezialgewürzen; angerichtet in roter Kokosnuss-Soße | |
| 54 | Keema Matar Madras mittlere Portion | 4,60 |
| 55 | Keema Matar Madras | 7,90 |
| | Lammhackfleisch mit Erbsen, scharf gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen; angerichtet in roter Kokosnuss-Soße | |
| 56 | Keema Matar Madras mittlere Portion | 4,60 |

Vegetarische Spezialitäten

57 Goa Mix Vegetable Massala	8,50
frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, Obst, Panir (hausgem. ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße	
58 Maoghulai Sabzi	8,50
verschiedenes frisches Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Kokosnuss-Soße	
59 Malai Kofta	8,50
Gemüsebällchen mit Panir (hausgem. ind. Käse) und versch. Früchten, angerichtet in feiner Mandelsoße	
60 Saag Panir	7,90
Feiner Blattspinat zubereitet nach original indischer Art, mit Panir (hausgem. ind. Käse) und erlesenen Kräutern	
61 Dal Makhani – indisches Nationalgericht	6,90
zubereitet aus gelben Linsen, feingehackten Zwiebeln, Ingwer, frischen Tomaten und ausgesuchten Kräutern	
63 Bombay Aloo Kochkunst aus Bombay	5,90
Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und Spezialgewürzen	
64 Punjabi Sabzi	7,90
Gemüse aus Punjab (Indien) gegart, abgestimmt mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Soße	
65 Vegetable Makhani	8,50
frisches Gemüse, angerichtet in würziger Tomatencremesoße	
66 Mixed Vegetable Madrass scharf	8,50
frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnuss-Soße	
67 Vegetable Shahi Korma	8,50
frisches gemischtes Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Soße	
68 Vegetable Shahi Korma mittlere Portion	3,90
69 Aloo Saag	6,90
Kartoffeln mit feinem Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur	
70 Aloo Saag mittlere Portion	3,90

Alle Gerichte sind mit fein gewürztem Basmatireis aus Punjab

71 Nan	1,50
knuspriges Fladenbrot aus Hefeteig	
308 Garlic Nan	1,70
Hefeteigbrot mit Knoblauch	
310 Mix Raita	1,90
Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Joghurt	
72 Roti	1,20
einfaches Brot aus Vollkorn-Weizenmehl	
73 Portion Basmatireis	1,90
74 Unsere Dips zum Mitnehmen:	0,40
Mango Chutney, Mint-Soße oder Chilli-Soße	

Indische Getränke

75 Lassi süß (Joghurtgetränk)	0,7 l	3,90
75A Mango Lassi (Joghurtgetränk)	0,7 l	4,50
76 Lassi sauer (Joghurtgetränk)	0,7 l	3,90
77 Mangosaft	1,0 l	3,90
78 Indisches Bier	0,33 l	1,60

Die Gewürze, die in der indischen Küche verwendet werden, haben auch eine besondere Wirkung auf unseren Körper, z.B.:

Bockshornkleesamen: entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend, heilt Nierenblutungen

Grüner Chilli: beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und D, verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung

Fenchel: verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen

Ingwer: Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, hilft bei Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

Kardamon: enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, 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

Kurkuma: appetitanregend, verdauungsfördernd, heilt Galle- und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten

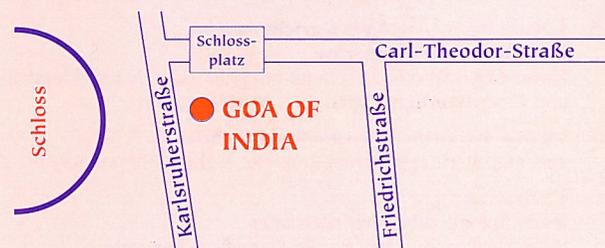
Nelken: keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen, sowie gegen Mundgeruch

Pfeffer: appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände

Safran: wirkt entkrampfend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

Zimt: verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen

**So finden Sie uns:
1 Minute vom Schlossplatz**



Indische Spezialitäten TANDOORI-RESTAURANT GOA OF INDIA



Karlsruher Straße 11
68723 Schwetzingen

Telefon:

0 62 02 / 5 77 94 97

Telefax:

0 62 02 / 5 77 96 17

**Anrufen – Bestellen –
und selbst abholen**

Für unsere Kunden befinden sich 4 Parkplätze
hinter unserem Restaurant.

Unser besonderes Mittagsbuffet:
Gültig von Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)
**3 Hauptgerichte, Reis, Fladenbrot
Papadam, Salat oder Suppe**
6,90 Euro

Öffnungszeiten:

Mo.–So. 11.30–14.30 Uhr und 17.00–23.30 Uhr

www.restaurant-go-a-of-india.de