

Warme Vorspeisen

1. **Papadam Knusprig (2 Stück)**
Hauchdünn, orientalisches gewürztes Linsenfladen **1,90**
2. **Goa Shahi Mix Pakoras**
frisches gem. Gemüse, Fisch und Hühnerbrustfilet gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl[®] **4,50**
3. **Vegetable Pakoras**
frisches Gemüse, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl[®] **4,10**
4. **Onions Bhajja**
Zwiebelringe kräftig gewürzt, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl[®] **4,10**
5. **Fischpakoras**
zartes Fischfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl[®] **4,90**
6. **Chicken Pakora**
Hühnerbrustfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl[®] **4,90**
7. **Goa Salat**
nach Art des Hauses, mit Tomaten, Gurken, grünem Salat, Panir (Indischer Käse)[®] **3,90**
8. **Gemischter Salat** nach Saison **3,90**

Tandoori Spezialitäten

mit Brot oder Reis im Tonofen gegrillt

09. **Chicken Hariyal Tikka**
Hühnerbrustfilet 24 Stunden eingelegt in Minze Spezial Marinade im Tandoor am Spieß gegrillt **13,90**
10. **Chicken Tikka**
Hühnerbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt, im Tandoor und am Spieß gegrillt **13,90**
11. **Lamb Tikka**
zartes Lammfilet in Joghurt mariniert, im Tandoor am Spieß gegrillt **13,90**
13. **Goa Shahi Mix Grill**
eine Zusammenstellung versch. Tandoori-Spezialitäten (Lammfilet und Hühnerbrustfilet) **13,90**

Biriany

eine Reisspezialität besonderer Art

15. **Goa Mixed Biriany** Lamm, Hühner und frisches Gemüse, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis angerichtet mit Panir (Indischer Käse), Mandeln und Rosinen[®] **10,90**
12. **Chicken Biriany** Hühnerbrustfilet zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis angerichtet mit Panir (Indischer Käse), Mandeln und Rosinen[®] **9,90**

17. Vegetable Biriany

frisches gem. Gemüse nach Jahreszeit zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis angerichtet mit Panir (Indischer Käse), Mandeln und Rosinen[®] **8,90**

14. Lamb Biriany

Lammfleisch zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis angerichtet mit Panir (inclieet Käse), Mandeln und Rosinen[®] **10,90**

Alle Gerichte sind mit fein gewürztem Basmatireis aus Punjab

Spezialitäten vom Hühnchen

19. **Goa Chicken Massala**
Hühnerbrustfilet fein mariniert mit Spezialgewürzen, mit Obst, Panir (hausgemachter indischer Käse) Mandeln und Rosinen, angerichtet in Mandelsoße[®] **11,90**
20. **Chicken Moghulai**
Ein Gericht aus der königlichen Moghulküche Hühnerbrustfilet, zubereitet mit feinen Gewürzen, Mandeln und Cashewkernen, angerichtet in milder Soße[®] **11,90**
21. **Chicken Makhani (Buttar Chicken)**
Hühnerbrustfilet fein mariniert angerichtet in würziger Tomatencremesoße[®] **11,90**
22. **Chicken Palak**
feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur, mit fein gewürztem Hühner[®] **10,90**
25. **Chicken Palak** mittlere Portion[®] **5,90**
24. **Chicken Jalfraise**
zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse nach Saison, in würziger Soße[®] **10,90**
25. **Chicken Jalfraise** mittlere Portion[®] **5,90**
26. **Chilly Chicken**
Massala scharf oder mild Hühnerbrustfilet, scharf gewürzt, mit frischem Gemüse und Spezialgewürzen, angerichtet nach Art des Hauses[®] **11,90**
27. **Chicken Madrass**
scharf oder mild Hühnerbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnußsoße[®] **11,90**
28. **Chicken Madrass** mittlere Portion, scharf oder mild[®] **6,90**
29. **Chicken Vindaloo**
sehr scharf oder mild Hühnerbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in roter Kokosnußsoße[®] **11,90**
30. **Punjabi Chicken Curry**
Hühnerbrustfilet, zubereitet mit feinen Gewürzen, ganz nach nordindischer Art[®] **10,90**

31. Chicken Dal

indisches Nationalgericht zubereitet aus indischen Linsen, mit zartem Hühner, Ingwer und Zwiebeln[®] **9,90**

32. Chicken Dal

Ind. Nationalgericht mittlere portion[®] **5,90**

53. Chicken Korma

Hühnerbrustfilet, in milder, Soße mit Kokosnußsoße und Cashew[®] **12,90**

56. Chicken Mango

zartes Hühnerbrustfilet mit Mangocremesoße und Mangostücken[®] **12,90**

Spezialitäten Von Lamm

33. **Goa Lamb Massala** Lammfleisch fein mariniert, mit Spezialgewürzen, mit Obst, Panir (hausgem. Ind. Käse) Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße[®] **12,90**
34. **Lamb Moghulai ein Gericht aus der königlichen** Moghulküche zartes Lammfleisch, zubereitet mit feinen Gewürzen, Mandeln und Cashewkernen angerichtet in milder Soße[®] **12,90**
35. **Lamb Korma** zartes Lammfleischwürfel in Soße mit Kokosnuss und Cashewkernen in milder Soße[®] **12,90**
36. **Lamb Palak** feiner Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur, mit zartem Lammfleischwürfel[®] **11,90**
37. **Lamb Saag** mittlere Portion[®] **6,90**
38. **Lamb Bhuna** zartes Lammfleisch, zubereitet mit einer Mischung aus versch. Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten[®] **12,90**
39. **Lamb Madrass scharf oder mild** Lammfleisch, scharf gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnußsoße[®] **12,90**
40. **Lamb Madrass mittlere Portion, scharf oder mild** **6,90**
41. **Lamb Vindaloo lammfleisch sehr scharf oder mild** gewürzt zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln roter Kokosnußsoße[®] **11,90**
42. **Lamb Makhani** Lammfleischwürfel fein mariniert angerichtet in würziger Tomatencremesoße[®] **12,90**
43. **Lamb Dal** indisches Nationalgericht zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, mit fein mariniertem, zartem Lammfleisch[®] **10,90**
44. **Lamb Dal indisches Nationalgericht mittlere Portion**[®] **5,90**
45. **Lamb Vegetable** zartes Lammfleisch, fein mariniert, mit frischem Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Soße[®] **11,90**
46. **Lamb Vegetable mittlere Portion** **6,90**

Meeresfrüchte-Spezialitäten

47. **Goa Fish Massala** Fischfilet, gewürzt mit speziellen indischen Seafoodgewürzen, mit Obst Panir (hausgem. ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße^a 11,90
48. **Fish Bhuna** Fisch, fein gewürzt, zubereitet (mit Tomaten, Paprika, Ingwer und frischen Kräutern, in pikanter Soße^a) 11,90
49. **fisch jalfraise** zartes Fisch Filet, mit Frischem Gemüse nach saison in Würziger soße^a 11,90

Hackfleisch Spezialitäten

50. **Keema Vegetable** Lammhackfleisch mild gewürzt, zubereitet mit frischem Gemüse nach Jahreszeit^a 9,90
51. **Keema Vegetable mittlere Portion** 5,90
52. **Keema Aloo** Lammhackfleisch pikant gewürzt, angerichtet mit Kartoffeln, in pikanter Soße^a 9,90
54. **Keema Matar Madras mittlere Portion** 5,90
55. **Keema Matar Madras** Lammhackfleisch mit Erbsen, scharf oder mild gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen angerichtet in roter Kokosnußsoße^a 9,90

Vegetarische Spezialitäten

57. **Goa Mix Vegetable Massala** frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, Obst, Panir (hausgem. ind. Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße^a 10,50
58. **Maoghulai Sabzi** versch. frisches Gemüse und Jahreszeit, angerichtet in milder Kokosnuß-Soße^a 10,50
59. **Malai Kofta** Gemüsebällchen mit Panir (hausgem. ind. Käse) und versch. Früchten, angerichtet in feiner Mandelsoße^a 11,90
60. **Palak Panir** Feiner Blattspinat zubereitet nach orig. indischer Art, mit Panir (hausgem. ind. Käse) und erlesenen Kräutern^a 10,90
61. **Dal Makhani- ind. Nationalgericht** zubereitet aus Linsen, feingehackten Zwiebeln, Ingwer, frischen Tomaten und ausgesuchten Kräutern^a 8,90
63. **Bombay Aloo** Kochkunst aus Bombay Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und Spezialgewürzen^a 9,90
64. **Punjabi Sabzi** Gemüse aus Punjab (Indien) gegart, abgestimmt mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Soße^a 10,50
65. **Vegetable Makhani** frisches Gemüse, angerichtet in würziger Tomatencremesoße^a 10,50
66. **Mixed Vegetable Madrass** scharf frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnußsoße^a 10,90
67. **Vegetable Shahi Korma** frisches gem. Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Soße^a 10,90

68. **Vegetable Shah Korma mittlere Portion**^a 6,90
69. **Aloo Saag Kartoffeln** mit feinem Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur^a 9,90
70. **Aloo Saag mittlere Portion** 5,90
87. **Bhindi Massala - auf Anfrage** -^a 12,90
88. **Bengen Bharta** Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern Gewürzt mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten^a 12,90
89. **Mateer Paneer** Hausgemachter indischer Käse, mit Erbsen abgestimmt, mit frischen Spezialgewürzen^a 12,90
90. **Alloo Ghobi Bhuna** Blumenkohl röschen und Kartoffeln, gebraten mit feingehackten Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern^a 11,90
91. **Shahi Panir** indischer Frischkäse (Panir) mit Cashew-Kernen, in würziger Cremesoße feingehackten Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern^a 13,90
92. **Aloo Mater** Kartoffeln mit Erbsen in pikanter würziger Soße, mit frischem Ingwer und Tomaten^a 11,90
93. **Chana Aloo** Massala Kichererbsen gemischt mit Kartoffelwürfeln in einer würzigen Soße^a 11,90
94. **Panir Makhani** Hausgem. indischer Käse mit frischen feinen Spezialgewürzen, in Tomatencremesoße zubereitet^a 13,90
95. **Krahi Panir** Hausgem. indischer Käse mit frischen feinen Spezialgewürzen^a 13,90

Alle Gerichte sind mit fein gewürztem Basmatireis aus Punjab

71. **Nan** Fladenbrot aus Hefeteig^a 2,50
85. **Garlic Nan** Hefeteigbrot mit Knoblauch^a 2,80
86. **Mix Raita** Gurken, Tomaten und Joghurt^a 2,80
72. **Roti** einfaches Brot aus Vollkorn-Weizenmehl^a 1,50
73. **Portion Basmatireis** 2,80
74. **Unsere Dips zum Mitnehmen:** Pro Portion Mango Chutney, Mint-Soße oder Chilli-Soße 0,50

Indische Getränke

75. **Lassi süß (Joghurtgetränk)**^a 5,50
79. **Mango Lassi (Joghurtgetränk)**^a 6,90
76. **Lassi sauer (Joghurtgetränk)**^a 5,10
77. **Mangosaft** 4,50
78. **Indisches Bier** 2,50

So finden Sie uns: 1 Minuten vom Schlossplatz

Allergene: a=glutenhaltig/ b=Eier und Eiererzeugnisse/ c=Fisch und Fischerzeugnisse/ d=Milch und Milcherzeugnisse/ e=Sellerie und Sellerieerzeugnisse/ f=Senf und Senferzeugnisse/ g=Sesamerzeugnisse/ h=Soja und Sojaerzeugnisse/ k=Krebstiere/ l=Schalenobst (Nüsse)/ m=Lupinen/ n=Schwefeloxide und Sulfate/ o=Weichtiere p=Erdruss und Erdnussezeugnisse

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff / 2 = mit Konservierungsstoff / 3 = mit Antioxidationsmittel / 4 = mit Geschmacksverstärker / 5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt / 7 = mit Phosphat / 8 mit Süßungsmittel / 9 = Stabilisator / 10 = Säuerungsmittel/ 11 = Koffein

Indische Spezialitäten

TANDOORI- RESTAURANT



Tel. 06202 577 9497

Fax.06202 577 9617

**Anrufen - Bestellen
und selbst abholen**

Karlsruher Straße 11 68723 Schwetzingen

Für unsere kunden befinden sich 4 Parkplätze
hinter unserem Restaurant

Unsere besonderes Mittagsbuffet:

Gültig von Dienstag bis Samstag (außer an Feiertagen)

**4 Hauptgerichte, Reis, Fladenbrot
Gebackten Gemüse + Suppe 9,90**

Öffnungszeiten

Montag Nur 17:30 bis 22:30

Dienstag bis Sonntag

11:30 bis 14:00 und 17:30 bis 22:30

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