

Warme Vorspeisen

1. **Papadam Knusprig (2 Stück) + Mint Soße**
Hauchdünner, orientalisches gewürzter Linsenfladen 2,90
2. **Goa Shahi Mix Pakoras + Mint Soße**
frisches gem. Gemüse, Fisch und Hühnerbrustfilet gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl^{ca} 5,90
3. **Vegetable Pakoras + Mint Soße**
frisches Gemüse, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl^{ca} 5,50
4. **Onions Ring + Mint Soße**
Zwiebelringe kräftig gewürzt, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl^{ca} 5,50
5. **Fischpakoras + Mint Soße**
zartes Fischfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl^{ca} 6,50
6. **Chicken Pakora + Mint Soße**
Hühnerbrustfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl^{ca} 6,50
7. **Goa Salat**
nach Art des Hauses, mit Tomaten, Gurken, grünem Salat, Panir (Indischer Käse)^{ca} 4,90
8. **Gemischter Salat** nach Saison 4,90

Tandoori Spezialitäten

mit Brot oder Reis im Tonofen gegrillt

09. **Chicken Hariyali Tikka + Mint Soße**
Hühnerfilet 24 Stunden eingelegt in minze spezial marinade im Tandoor am spieß gegrillt^{ca} 15,90
10. **Chicken Tikka + Mint Soße**
Hühnerbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt, im Tandoor und am Spieß gegrillt^{ca} 15,90
11. **Lamb Tikka + Mint Soße**
zartes Lammfilet In Joghurt mariniert, im Tandoor am Spieß gegrillt^{ca} 15,90
13. **Goa Shahi Mix Grill + Mint Soße**
eine Zusammenstellung versch. Tandoori-Spezialitäten (Lammfilet und Hühnerbrustfilet) 15,90

Biryani + Mint Soße

eine Reisspezialität besonderer Art

15. **Goa Mixed Biryani** Lamm, Hühner und frisches-Gemüse, zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis angerichtet mit Panir (Indischer Käse), Mandeln und Rosinen^{ca} 11,90
12. **Chicken Biryani** Hühnerbrustfilet zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis angerichtet mit Panir (Indischer Käse), Mandeln und Rosinen^{ca} 11,90

17. Vegetable Biryani

frisches gem. Gemüse nach Jahreszeit zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis angerichtet mit Panir (Indischer Käse), Mandeln und Rosinen^{ca} 9,90

14. Lamb Biryani

Lammfleisch zubereitet mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis angerichtet mit Panir (incliet Käse), Mandeln und Rosinen^{ca} 12,50

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^{ca} 12,90

20. Chicken Moghulai

Ein Gericht aus der königlichen Moghulküche Hühnerbrustfilet, zubereitet mit feinen Gewürzen, mandeln, angerichtet in milder soße^{ca} 12,90

21. Buttar Chicken

Hühnerbrustfilet fein mariniert angerichtet In würziger Tomatencremesoße^{ca} 12,90

22. Chicken Palak

feiner Spinat, zubereitet nach alter Indischer' Rezeptur, mit fein gewürztem Hühner^{ca} 11,90

23. Chicken Palak mittlere Portion^{ca}

6,90

24. Chicken Jalfraise

zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse nach Saison, in würziger Soße^{ca} 11,90

25. Chicken Jalfraise

mittlere Portion^{ca} 6,90

26. Chilly Chicken (scharf)

Massala scharf oder mild Hühner-brustfilet, Scharf gewürzt, mit frischem Gemüse und Spezialgewürzen, angerichtet nach Art des Hauses^{ca} 12,90

27. Chicken Madrass (scharf)

scharf oder mild Hühnerbrustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnußsoße^{ca} 12,90

28. Chicken Madrass (scharf)

mittlere Portion, scharf oder mild^{ca} 7,50

29. Chicken Vindaloo (scharf)

sehr scharf oder mild Hühner-brustfilet, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln In roter KokosnußSoße^{ca} 12,90

30. Chicken Curry

Hühnerbrustfilet, zubereitet mit feinen Gewürzen, ganz nach nordindischer Art^{ca} 12,90

31. Chicken Dal

indisches Nationalgericht zubereitet aus indischen Linsen, mit zartem Hühnerchen, Ingwer und Zwiebeln^{ca} 10,90

32. Chicken Dal

Ind. Nationalgericht mittlere portion^{ca} 6,90

53. Chicken Korma

Hühnerbrustfilet, In milder, Soße mit KokosnußSoße und Cashew^{ca} 13,90

56. Chicken Mango

zartes Hühnerbrustfilet mit Mangocremesoße und Mangostücken^{ca} 13,90

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^{ca} 13,90

34. Lamb Moghulai ein Gericht aus der königlichen

Moghulküche zartes Lammfleisch, zubereitet mit feinen Gewürzen, Mandeln angerichtet in milder Soße^{ca} 13,90

35. **Lamb Korma** zartes Lammfleischwürfel in Soße mit Kokosnuss und Cashewkernen in milder Soße^{ca} 13,90

36. **Lamb Palak** feiner Spinat, zubereitet nach alter Indischer Rezeptur, mit zarten Lammfleischwürfeln^{ca} 13,90

37. **Lamb Saag** mittlere Portion^{ca} 7,90

38. **Lamb Bhuna** zartes Lammfleisch, zubereitet mit einer Mischung aus versch. Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch^{ca} 14,90

39. Lamb Madrass scharf

Lammfleisch, scharf gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnußsoße^{ca} 13,90

40. **Lamb Madrass mittlere Portion, scharf^{ca}**

7,90

41. Lamb Vindaloo lammfielsch

sehr scharf gewürzt zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln roter Kokosnußsoße^{ca} 13,90

42. **Lamb Makhani** Lammfleischwürfel fein mariniert angerichtet in würziger Tomatencremesoße^{ca} 13,90

43. **Lamb Dal** indisches Nationalgericht zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, mit fein mariniertem, zartem Lammfielsch^{ca} 12,90

44. **Lamb Dal indisches Nationalgericht mittlere Portion^{ca}**

6,90

45. **Lamb Vegetable** zartes Lammfleisch, fein mariniert, mit frischem Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Soße^{ca} 12,90

46. **Lamb Vegetable mittlere Portion^{ca}**

7,90

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^{2a} 13,90
48. **Fish Bhuna** Fisch, fein gewürzt, zubereitet (mit Tomaten, Paprika, Ingwer und frischen Kräutern, in pikanter Soße^{2a}) 13,90
49. **fisch jalfraise** zartes Fisch Filet, mit Frischem Gemüse nach saison in Würziger Soße^{2a} 13,90

Hackfleisch Spezialitäten

50. **Keema Vegetable** Lammhackfleisch mild gewürzt, zubereitet mit frischem Gemüse nach Jahreszeit¹ 11,90
51. **Keema Vegetable mittlere Portion²** 6,90
52. **Keema Aloo** Lammhackfleisch pikant gewürzt, angerichtet mit Kartoffeln, in pikanter Soße^{2a} 11,90
54. **Keema Matar Madras mittlere Portion²** 6,90
55. **Keema Matar Madras** Lammhackfleisch mit Erbsen, scharf oder mild gewürzt, zubereitet mit Spezialgewürzen angerichtet in roter Kokosnußsoße^{2a} 11,90

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^{2a} 11,90
58. **Maoghulai Sabzi** versch. frisches Gemüse und Jahreszeit, angerichtet in milder Kokosnuß-Soße^{2a} 11,90
59. **Malai Kofta** Gemüsebällchen mit Panir (hausgem. ind. Käse) und versch. Früchten, angerichtet in feiner Mandelsoße^{2a} 13,90
60. **Palak Panir** Feiner Blattspinat zubereitet nach orig. indischer Art, mit Panir (hausgem. ind. Käse) und erlesenen Kräutern^{2a} 12,90
61. **Dal Makhani- ind. Nationalgericht** zubereitet aus Linsen, feingehackten Zwiebeln, Ingwer, frischen Tomaten und ausgesuchten Kräutern^{2a} 10,90
63. **Bombay Aloo** Kochkunst aus Bombay Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und Spezialgewürzen^{2a} 11,90
64. **Punjabi Sabzi** Gemüse aus Punjab (Indien) gegart, abgestimmt mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Soße^{2a} 12,90
65. **Vegetable Makhani** frisches Gemüse, angerichtet in würziger Tomatencremesoße^{2a} 11,90
66. **Mixed Vegetable Madras** (scharf) frisches Gemüse nach Jahreszeit, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in roter Kokosnußsoße^{2a} 11,90
67. **Vegetable Shahi Korma** frisches gem. Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in milder Soße^{2a} 11,90

68. **Vegetable Shah Korma mittlere Portion²** 6,90
69. **Aloo Saag** Kartoffeln mit feinem Spinat, zubereitet nach alter indischer Rezeptur^{2a} 11,90
70. **Aloo Saag mittlere Portion²** 6,90
87. **Bhindi Massala - Okra** 14,90
mit frischen Kräutern Gewürzt mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch²
88. **Bengen Bharta** Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern Gewürzt mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten² 14,90
89. **Mateer Paneer** Hausgemachter indischer Käse, mit Erbsen abgestimmt, mit frischen Spezialgewürzen^{2a} 13,90
90. **Aloo Ghobi Bhuna** Blumenkohl röschchen und Kartoffeln, mit feingehackten Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern^{2a} 12,90
91. **Shahi Panir** indischer Frischkäse (Panir) mit Cashew-Kernen, in würziger Cremesoße feingehackten Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern^{2a} 14,90
92. **Aloo Mater** Kartoffeln mit Erbsen in pikanter würziger Soße, mit frischem Ingwer^{2a} 12,90
93. **Chana Aloo** Massala Kichererbsen gemischt mit Kartoffelwürfeln in einer würzigen Soße^{2a} 12,90
94. **Panir Makhani** Hausgem. indischer Käse mit frischen feinen Spezialgewürzen, in Tomatencremesoße zubereitet^{2a} 14,90
95. **Krahi Panir** Hausgem. indischer Käse mit frischen feinen Spezialgewürzen, Paprika, Zwiebel, Ingwer^{2a} 14,90

Alle Gerichte sind mit fein gewürztem Basmatireis aus Punjab

71. **Nan** Fladenbrot aus Hefeteig^{2a} 2,50
85. **Garlic Nan** Hefeteigbrot mit Knoblauch^{2a} 2,80
86. **Mix Raita** Gurken, Tomaten und Joghurt² 2,80
72. **Roti** einfaches Brot aus Vollkorn-Weizenmehl^{2a} 1,50
73. **Portion** Basmatireis 3,90
74. **Unsere Dips zum Mitnehmen:** Pro Portion Mango Chutney, Mint-Soße oder Chilli-Soße 0,50

Indische Getränke

75. **Lassi süß (Joghurtgetränk)²** 5,50
79. **Mango Lassi (Joghurtgetränk)^{2a}** 7,90
76. **Lassi sauer (Joghurtgetränk)²** 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 Sellenerzeugnisse/ f=Senf und Senferzeugnisse/ g=Sesamerzeugnisse/ h=Soja und Sojaerzeugnisse/ k=Krebstiere/ l=Schalenobst (Nüsse)/ m=Lupinen/ n=Schwefeloxide und Sulfate/ o=Weichtiere p=Erdnuss und Erdnusserezeugnisse

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 13,90

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Sonntag

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

www.restaurant-go-of-india.de