

ॐ GINTI

INDISCHES RESTAURANT

Namaste, liebe Gäste

herzlich willkommen im Ginti Restaurant, dem Treffpunkt für Menschen, die es lieben, mit Freude und Freunden zu essen, zu trinken und eine schöne Zeit zu verbringen.

Der traditionelle indische Gruß „Namaste“ der mit „Ich verbeuge mich vor Dir“ wiedergegeben werden kann, steht für die Philosophie unseres Restaurants.

Wir verwöhnen unsere Gäste mit authentischer indischer Küche und der sprichwörtlichen Freundlichkeit. Unserem Verständnis nach, füllt ein guter Koch nicht den Magen des Gastes - sondern sein Herz!

Es ist uns eine Freude, Ihren Besuch im Ginti Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten.

Gerne unterstützen wir Sie auch bei privaten Feierlichkeiten mit unserem Party und Catering Service.

Bitte zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen.

Damit Sie sich wohl fühlen -
mit allen Sinnen und Freu(n)den.

Herzlichst Ajay Gawdi



VORSPEISEN / STARTERS

- | | | |
|-----|--|------|
| 1. | Samosa | 4,00 |
| | gebackene Teigtaschen mit Gemüse
fried dumplings with vegetables | |
| 2. | Paneer Pakora | 4,00 |
| | Indischer Weichkäse gebacken in Kichererbsenmehl
Indian soft cheese fried in chickpea flour | |
| 3. | Chicken Pakora | 4,50 |
| | Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl gebacken
Fried Chicken fillet in chickpea flour | |
| 4. | Onion Rings | 3,50 |
| | Zwiebelringe in kichererbsenmehl gebacken
Onion rings fried in chickpea flour | |
| 5. | Fish Pakora | 4,50 |
| | Fishfilet in Kichererbsenmehl gebacken
Fried fish fillet in chickpea flour | |
| 6. | King Prawn Pakora | 5,50 |
| | Riesengarnelen in Kichererbsenmehl gebacken
King Prawn fried in chickpea flour | |
| 7. | Keema Samosa | 5,50 |
| | gebackene Teigtaschen mit gehacktes lamfleisch
fried dumplings with minced lamb | |
| 8. | Veg. Pakora | 4,50 |
| | knusprig gebackene kartoffeln mit zwiebeln & Blumenkohl
crispy baked potatoes with onions and cauliflower | |
| 9. | Onion Bhaji | 5,50 |
| | marinierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert
marinated fried onion rings in chickpea flour | |
| 10. | Bhindi Pakora | 5,50 |
| | Okra frittierte in Kichererbsenmehl
Ladyfinger fried in chickpea flour | |

spezialitäten vorspeisen / Appetizers specialties

- | | | |
|-----|---|------|
| 11. | Gem. vorspeisen Veg (Mix Starter Veg) | 6,50 |
| | Paneer , Onion rings , Kartoffel , Chilli , blumenkohl , auberginen & Veg Pakoras | |
| 12. | Gem. vorspeisen Veg & Non-Veg (Mix Starter Veg & Non-Veg) | 7,50 |
| | Gem. vorspeisen Veg mit Chicken , Fish & King Prawns Pakoras | |
| 13. | Gem. vorspeisen Non-Veg (gegrillt) (Mix Starter Non-Veg (Grilled)) | 9,50 |
| | Chicken Tikka , Malae Kebab , Seekh Kebab , Fish Tikka & King Prawns im Tandoor | |



SUPPEN / SOUPS

- | | |
|--------------------------------|------|
| 14. Tomatensuppe | 4,50 |
| Tomato Soup | |
| 15. Hähnchensuppe | 5,00 |
| Chicken Soup | |
| 16. Linsensuppe | 4,50 |
| lentil soup | |
| 17. Gemüsesuppe | 4,50 |
| Vegetable soup | |



SALATE / SALADS

- | | |
|---|------|
| 20. Gemischter Salat | 4,50 |
| Mixed Salad | |
| 21. Tomaten Salat | 4,00 |
| Tomato Salad | |
| 22. Gurken Salat | 4,00 |
| Cucumber Salad | |
| 23. Hähnchen Salat (Gemischter Salat mit Hühnerfleisch mit verschiedenen obst) | 7,50 |
| Mixed salad with chicken meat with various fruit | |
| 24. Prawn's Salat (Gemischter Salat mit prawns mit verschiedenen obst) | 9,50 |
| Mixed salad with prawns with various fruit | |

** Alle Salate werden mit Joghurt-Dressing / balsamico dressing serviert

** All salads are served with yoghurt dressing / balsamic dressing

Wir bereiten alle Gerichte speziell nach Ihren Wünschen zu -
Wählen Sie zwischen: mild • leicht-scharf • medium-scharf • scharf

We prepare all the dishes especially according to your wish -
choose between: mild • spicy • medium-spicy • hot spicy



VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

- | | | |
|-----|---|-------|
| 30. | Vegetable Curry | 10,50 |
| | frisches gemischtes Gemüse in Pikant gewürzter Currysoße
Fresh mixed Vegetables in piquant curry sauce | |
| 31. | Tarka Dall | 10,00 |
| | kleine indische Linsen mit Ingwer, Knoblauch & Gewürzen gekocht
small Indian lentils cooked with ginger, garlic & spices | |
| 32. | Bombay Patatoes | 10,00 |
| | pikant zubereitete Kartoffeln mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Paprika & Kräutern
spicy potatoes cooked with ginger, onions, tomatoes, peppers and herbs | |
| 33. | Saag Bhaji | 10,00 |
| | Spinat zubereitet in pikant gewürzter Currysoße
Spinach cooked in a piquant curry sauce | |
| 34. | Chana Masala | 10,00 |
| | Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Currysoße
Chickpeas with onions, tomatoes in a piquant curry sauce | |
| 35. | Mushroom Bhaji | 10,00 |
| | Champignons zubereitet in pikant gewürzter Currysoße
Mushroom cooked in a piquant Curry Sauce | |
| 36. | Allu Saag | 10,00 |
| | Kartoffeln & Spinat, pikant gebraten mit Ingwer und Knoblauch
Potatoes and spinach fried, with spicy ginger and garlic | |
| 37. | Gobi Bhaji | 10,00 |
| | Blumenkohl zubereitet in pikant gewürzter Currysoße
Cauliflower cooked in a piquant Curry Sauce | |
| 38. | Allu Gobi | 10,00 |
| | frischer Blumenkohl mit Gemüse & Kartoffeln pikant gebraten
Fresh Cauliflower with Vegetables and Patatoes fried in piquant seasonings | |
| 39. | Palak Paneer | 10,50 |
| | pikanter Spinat mit Ingwer, Knoblauch & Indischem Weichkäse
piquant spinach with ginger, garlic & Indian soft cheese | |
| 40. | Bhindi Masala | 10,50 |
| | Frische Okraschoten mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln gebraten
Fresh okra pods fried with ginger, garlic, tomatoes and onions | |



VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

- | | | |
|-----|---|-------|
| 41. | Sabji Dansak | 10,50 |
| | Gemüse mit einer indischen gelben Linsensauce (süß-sauer & leicht würzig)
Vegetables with an indian yellow lentil sauce (sweet-sour & light spicy) | |
| 42. | Saag Dansak | 10,50 |
| | Spinat mit einer indischen gelben Linsensauce (süß-sauer & leicht würzig)
spinach with an indian yellow lentil sauce (sweet-sour & light spicy) | |
| 43. | Bengen Curry | 10,00 |
| | Frische Auberginen in Currysauce
fresh eggplants in curry sauce | |
| 44. | Sabji Korma | 10,50 |
| | Frisches Gemüse mit Ingwer, Mandeln, Kokosnuss in Sahne-Currysauce
fresh vegetables with ginger, almonds, coconut in cream curry sauce | |
| 45. | Allu Mater | 10,00 |
| | Kartoffeln mit Erbsen, Ingwer & Knoblauch in Currysauce
potatoes with peas, ginger & garlic in curry sauce | |
| 46. | Matter Mushroom Curry | 10,00 |
| | Frische Champignons & Erbsen in pikant gewürzter Currysauce
fresh mushrooms & peas in spicy curry sauce | |
| 47. | Allu Bengen | 10,00 |
| | Frische Auberginen mit Kartoffeln, Ingwer & Knoblauch, pikant gebraten
fresh egg plants with potatoes, ginger & garlic, spicy fried | |
| 48. | Vegetable Jalfrezi | 10,00 |
| | Gemischtes frisches Gemüse zubereitet in einer Spezialgewürzsoße
Mixed fresh vegetables prepared in a special spicy gravy | |
| 49. | Gobi Palak | 10,50 |
| | Blumenkohl mit pikanter Spinat Ingwer, Knoblauch & Indischem Weichkäse
Cauliflower with piquant spinach ginger, garlic & Indian soft cheese | |

Zu allen Hauptgerichten servieren wir feinen Basmati Reis.
Wir können leider anstatt Reis kein Brot oder eine andere Beilage anbieten.
To all main dishes we serve basmati rice.
We do not offer Naan / Roti or any side dish instead of rice.

Wir bereiten alle Gerichte speziell nach Ihren Wünschen zu -
Wählen Sie zwischen: mild • leicht-scharf • medium-scharf • scharf
We prepare all the dishes especially according to your wish -
choose between: mild • spicy • medium-spicy • hot spicy



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN / VEGETARIAN SELECTION

- | | | |
|-----|---|-------|
| 50. | Shabji Garlic Chilli | 11,00 |
| | <p>Ein sehr scharfes Gericht von sortierten frischem Gemüse intensiv mit frischem Knoblauch und Chilischoten in einer anhaltenden pikanten Soße zubereitet</p> <p>A very hot dish of assorted fresh vegetables extensively prepared with fresh garlic and chillies in a lingering piquant sauce</p> | |
| 51. | Vegetable Masala | 11,00 |
| | <p>Verschiedene Gemüse sorten in würzigen Kokosnuss-Sahnesoße</p> <p>Assorted fresh vegetables delicately blended in an elusive tangy coconut cream sauce</p> | |
| 52. | Malai Kofta | 11,00 |
| | <p>Frische Gemüsebällchen mit Ingwer, Knoblauch, Mandeln & Kokosnuss in milder Currysoße</p> <p>Fresh vegetable balls with ginger, garlic, almonds and coconut in a mild curry sauce</p> | |
| 53. | Dal Makhni | 11,00 |
| | <p>Indische schwarze Linsen gekocht mit frischer tomaten und zwiebeln in curry sause</p> <p>Indian black lentils cooked with fresh tomatoes and onion in curry sauce</p> | |
| 54. | Matter Paneer | 12,00 |
| | <p>Frischer Hausgemachter Hüttenkäse mit grüner Erbsen in curry sause</p> <p>Fresh homemade cheese with green peas Cottage in curry sauce</p> | |
| 55. | Shahi Paneer | 12,00 |
| | <p>Verschiedene Gemüse sorten in würzigen Kokosnuss-Sahnesoße</p> <p>Various vegetable varieties in spicy coconut cream sauce</p> | |
| 56. | Chilli Paneer | 12,00 |
| | <p>Hüttenkäse mit grün Chili, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander in scharfe sause</p> <p>Cottage cheese with green chillies, peppers, onion, tomato, coriander in spicy sauce</p> | |
| 57. | Butter Gobi | 11,00 |
| | <p>Frischer Blumenkohl mit Tomatencremesauce</p> <p>Fresh cauliflower with tomato sauce Cream</p> | |
| 58. | Paneer Sabji Jalfrazi | 12,00 |
| | <p>Hüttenkäse mit gemischte Gemüse, scharf Sauce</p> <p>Cottage cheese with mixed vegetables, hot sauce</p> | |
| 59. | Dum Aloo Kashmiri | 12,00 |
| | <p>Geb. Kartoffeln mit Kräutern, Ananas, Mandeln in Cremesauce</p> <p>Fried potatoes with herbs, pineapple, almonds in curry sauce</p> | |

Zu allen Hauptgerichten servieren wir feinen Basmati Reis.
Wir können leider anstatt Reis kein Brot oder eine andere Beilage anbieten.
To all main dishes we serve basmati rice.
We do not offer Naan / Roti or any side dish instead of rice.

Wir bereiten alle Gerichte speziell nach Ihren Wünschen zu -
Wählen Sie zwischen: mild • leicht-scharf • medium-scharf • scharf
We prepare all the dishes especially according to your wish -
choose between: mild • spicy • medium-spicy • hot spicy



INDISCHE BROTE INDIAN BREAD

- | | | |
|-----|---|------|
| 60. | Nan | 2,50 |
| | Indisches Brot aus Weizenmehl
Indian bread made from wheat flour | |
| 61. | Butter Naan | 2,80 |
| | Indisches Brot aus Weizenmehl verfeinert mit Butter
Indian bread made from wheat flour refined with Butter | |
| 62. | Naan Garlic | 3,00 |
| | mit Knoblauch | |
| 63. | Naan Keema | 4,00 |
| | gefüllt mit gewürzten Lamm-Hackfleisch
stuffed with spiced minced lamb | |
| 64. | Peshwari Nan | 4,00 |
| | mit getrocknete Früchte und Nüsse / Dried fruits and nuts | |
| 65. | Bullet Nan | 3,00 |
| | mit frischen grünen Chillies und Knoblauch
Fresh green Chillies and Garlic | |
| 66. | Chapati | 2,00 |
| | Brot aus vollkornmehl / Bread made of wholemeal flour | |
| 67. | Tandoori Roti | 2,50 |
| | aus dem Tandoor Ofen | |
| 68. | Tandoori Parantha | 3,00 |
| | Indisches Fladenbrot aus dem Tandoor Ofen
Indian flatbread from the Tandoor oven | |
| 68. | Parantha | 3,00 |
| | Indisches Fladenbrot aus der pfanne / Indian flatbread from the pan | |
| 70. | Lacha Parantha | 3,20 |
| | Indisches Fladenbrot knusprig / Indian flat bread Crispy | |
| 71. | Methi Parantha | 3,50 |
| | Indisches Fladenbrot verfeinert mit Bockshornklee
Indian flatbread topped with fenugreek | |
| 72. | Paneer Parantha | 4,00 |
| | Fladenbrot gefüllt mit Indischem Weichkäse
Flat bread filled with Indian soft Cheese | |
| 73. | Allu Parantha | 4,00 |
| | Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln
Flat bread filled with potatoes | |
| 74. | Masala Kulcha | 4,00 |
| | Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln
Flat bread filled with potatoes | |
| 75. | Onion Kulcha | 4,00 |
| | Fladenbrot gefüllt mit zwiebel und frischer koriander
Flat bread filled with onion and fresh coriander | |
| 76. | Cheese Naan | 4,00 |
| | Fladenbrot gefüllt mit Indischem Weichkäse
Flat bread filled with Indian soft Cheese | |
| 77. | Bhatura | 3,80 |
| | Indisches Ballonbrot / Indian Balloon Bread | |
| 78. | Puri | 3,50 |
| | gebackenes Brot aus vollkornweizenmehl
Baked bread from whole wheat flour | |



EXTRAS

80.	Papadam	1,00
	aus Linsenmehl und Knusprig / from lentil flour and Crispy	
81.	Onion Salad / Zwiebel Salat	2,00
82.	Mint Sauce / aus Jogurt und Minze	1,50
83.	Mango Chutney	1,50
84.	Coconut Chutney / Kokosnuss Chutney	2,00
85.	Imli ki Chutney / Tamarinde	1,50
86.	Scharfe Soße / Hot Sauce	1,50
87.	Raita	3,50
	Jogurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln & Gewürzen Yogurt with cucumbers, tomatoes, onions and spices	
88.	Jogurt	3,00
	plain Yogurt	
89.	Green Chutney	2,50
	Grün-Chutney ist mit Koriander und Minze. Green chutney is with coriander and mint leaves.	
90.	Pickles	2,50
	Mango, Carrot, Green & Red chilli, Cumin Seed, Citric Acid, Mustard Seed, Nigella Sativa	

GINTI Chat Pata

170.	Gol Gappa / Pani Puri	10,00
171.	Papri Chaat	8,50
172.	Samosa Chaat	8,50
173.	Chana Chaat	7,50
174.	Fruit Chaat	8,50
175.	Masala Papadam	3,00
176.	Roasted Papadam	2,00
177.	Pommes (Chips)	5,00
178.	Chicken-Nuggets	7,50





SPEZIALITÄTEN DES HAUSES / SPECIALITIES

91. **Chicken Tikka Masala** 14,00
 Gegrillte Hähnchenfilets, in feiner Joghurt-Kokosnuß-Sauce
 Grilled chickenbreast in a delicious Yoghurt-Coconutsauce
92. **Butter Chicken** 14,00
 Gegrilltes Hühnerfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Mandeln in einer köstlichen Buttersoße verfeinert mit Sahne.
 Grilled chicken breast with onions, tomatoes and almonds in a delicious butter sauce topped with whipped cream.
93. **Tandoori Murgh Masala** 14,50
 Mariniertes Gegrilltes Hähnchenschenkel aus Tandoor mit Tomaten, Cashewnüssen, Rosinen in einer köstlichen Soße.
 Marinated grilled chicken in Tandoor with tomatoes, cashew nuts, raisins in a delicious gravy.
94. **Butter King Prawns** 16,50
 Gegrillte Hummerkrabben mit Zwiebeln, Tomaten, Mandeln in einer köstlichen Buttersoße verfeinert mit Sahne.
 Grilled king prawns with onions, tomatoes, almonds in a delicious butter sauce topped with whipped cream.
95. **Lamm Tikka Masala** 14,50
 Gegrilltes Lammfilet mit Cashewnüssen, Rosinen & Mandeln in Joghurt-Currysoße
 Grilled lamb fillet with cashew nuts, raisins and almonds in yogurt -curry sauce
96. **Butter Paneer Masala** 12,50
 Gegrillter Indischer Weichkäse mit Zwiebeln, Tomaten und Mandeln in einer köstlichen Buttersoße verfeinert mit Sahne.
 Grilled Indian cheese with onions, tomatoes and almonds in a delicious butter sauce topped with whipped cream

Zu allen Hauptgerichten servieren wir feinen Basmati Reis.
 Wir können leider anstatt Reis kein Brot oder eine andere Beilage anbieten.
 To all main dishes we serve basmati rice.
 We do not offer Naan / Roti or any side dish instead of rice.

Wir bereiten alle Gerichte speziell nach Ihren Wünschen zu -
 Wählen Sie zwischen: mild • leicht-scharf • medium-scharf • scharf
 We prepare all the dishes especially according to your wish -
 choose between: mild • spicy • medium-spicy • hot spicy

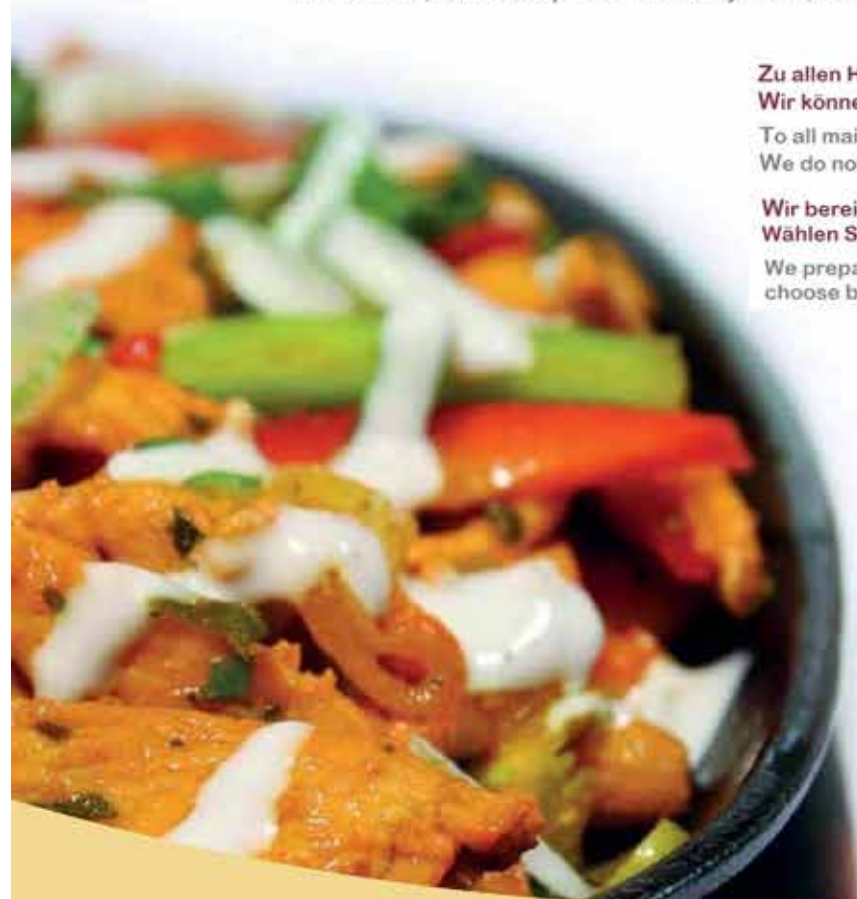


SPEZIALITÄTEN DES HAUSES / SPECIALITIES

97. **Paneer Tikka Masala** 12,50
 Gegrillter Indischer Weichkäse, in feiner Joghurt-Kokosnuß-Soße
 Grilled indian cheese in a delicious Yoghurt-Coconutsauce
98. **Tandoori King Prawn Masala** 16,50
 Marinierte riesen Garnelen aus Tandoor mit Tomaten,
 Cashewnüssen, Rosinen in einer köstlichen Soße
 Marinated king prawns from the Tandoor with tomatoes,
 cashew nuts, raisins in a delicious gravy.
99. **Tandoori Chili Chicken** 14,50
 Hähnchenschenkel aus Tandoor in einer scharfen Chili Soße
 Chicken legs from Tandoor in a hot chili sauce
100. **Thali veg.** 15,50
 Dall, 2x verschiedene vegetarische Gerichte (täglich wechselnd)
 Reis, Raita , Pickels, Baby Naan , Gulab Jaman (Nachtisch) x 1
 Dall, 2x different vegetarian dishes (daily changed),
 rice, Raita , pickels, Baby Naan , Gulab Jaman (Dessert) x 1
101. **Thali nonveg.** 18,50
 Dall, 1x Hähnchengericht, 1xLammgericht (täglich wechselnd)
 Reis, Raita , Pickels, Baby Naan , Gulab Jaman (Nachtisch) x 1
 Dall, 1x chicken dish, 1x lamb dish (daily changed),
 rice, Raita , pickels, Baby Naan , Gulab Jaman (Dessert) x 1

Zu allen Hauptgerichten servieren wir feinen Basmati Reis.
 Wir können leider anstatt Reis kein Brot oder eine andere Beilage anbieten.
 To all main dishes we serve basmati rice.
 We do not offer Naan / Roti or any side dish instead of rice.

Wir bereiten alle Gerichte speziell nach Ihren Wünschen zu -
 Wählen Sie zwischen: mild • leicht-scharf • medium-scharf • scharf
 We prepare all the dishes especially according to your wish -
 choose between: mild • spicy • medium-spicy • hot spicy



TANDOORI SPEZIALITÄTEN / TANDOORI SPECIALITIES

- | | | |
|------|---|-------|
| 110. | Tandoori Chicken
Das weltberühmte Gericht aus Zartes Hähnchenschenkel in frisch gemahlene Gewürzen und Joghurt mariniert, gegrillt im Tandoor.
The world famous dish of delicate chicken legs in freshly ground spices and yogurt marinated, grilled in Tandoor. | 12,50 |
| 111. | Chicken Tikka
Hähnchenbrust mariniert in einer speziellen "Tikka" marinade, gegrillt in Tandoor.
Supreme breast of chicken infused with a special "tikka" marinade, grilled in tandoor. | 12,00 |
| 112. | Lamb Tikka
Lamm mariniert in einer speziellen "Tikka" marinade, gegrillt in Tandoor.
lamb infused with a special "tikka" marinade, grilled in tandoor. | 13,50 |
| 113. | Fish Tikka
Fischfilet mariniert in einer speziellen "Tikka" marinade, gegrillt in Tandoor.
Fish filet infused with a special "tikka" marinade, grilled in tandoor. | 13,50 |

Beilage Sauce / Side dish sauce

Korma	Kokosnuss – Mandeln in Sahnesoße Coconut - almond cream sauce	3,50
Madras	Ingwer & Chili in einer scharfen Soße Ginger and chilli in a hot sauce	3,50
Curry	pikant zubereitet mit frischen Ingwer, Zwiebeln, Tomaten piquant cooked with fresh ginger, onions, tomatoes	3,50
Butter	Zwiebeln, Tomaten und Mandeln in einer köstlichen Buttersoße verfeinert mit Sahne onions, tomatoes and almonds in a delicious butter sauce topped with whipped cream.	3,50
Saag	Spinat, Ingwer, Knoblauch, Pikant gebraten. Spinach, ginger, garlic, Piquant fried	3,50
Dhansak	in einer Indischen Linsensoße, süß- sauer & leicht scharf abgeschmeckt In an Indian spiced lentil sauce, sweet and sour and slightly spicy	3,50
Vindaloo	mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Soße With potatoes in an very spicy sauce	4,00
Kashmiri	fruchtig zubereitet (Ananas, Cashewnüsse, Rosinen) prepared fruity (pineapple, cashew nuts, raisins) in cream - curry sauce	4,00




Zu allen Hauptgerichten servieren wir feinen Basmati Reis.
Wir können leider anstatt Reis kein Brot oder eine andere Beilage anbieten.
To all main dishes we serve basmati rice.
We do not offer Naan / Roti or any side dish instead of rice.

Wir bereiten alle Gerichte speziell nach Ihren Wünschen zu -
Wählen Sie zwischen: mild • leicht-scharf • medium-scharf • scharf

We prepare all the dishes especially according to your wish -
choose between: mild • spicy • medium-spicy • hot spicy

TANDOORI SPEZIALITÄTEN / TANDOORI SPECIALITIES

- | | | |
|------|---|-------|
| 114. | Golden Prawn's / Don Prawn's | 18,00 |
| | Mediterrane Riesengarnelen vom Spieß, fein gewürzt und gegrillt.
Large Mediterranean Prawn on skewer finely seasoned and barbecued. | |
| 115. | Seekh Kebab / Nawabi Kebab | 14,00 |
| | Hackfleischspieß, leicht Scharf
Minced meat on skewer, slightly spicy | |
| 116. | Malai Kebab | 13,00 |
| | Hähnchenfilet mariniert in süß-sauer Joghurtsoße mit Cashewnüssen.
Chicken breast marinated in sweet-sour yogurt sauce with cashew nuts. | |
| 117. | Paneer Tikka | 11,50 |
| | Indischer Weichkäse in einer speziellen "Tikka" marinade, gegrillt in Tandoor.
Indian soft cheese infused with a special "tikka" marinade, grilled in tandoor. | |
| 118. |  Grillplate | 18,00 |
| | verschiedene Fisch- und Fleischsorten / various fish and meat sorts | |
| 119. | Afghani Kebab | 14,00 |
| | Hackfleischspieß, leicht Scharf
Minced meat on skewer, slightly spicy | |

Beilage Sauce / Side dish sauce

Korma	Kokosnuss – Mandeln in Sahnesoße	3,50
	Coconut - almond cream sauce	
Madras	Ingwer & Chili in einer scharfen Soße	3,50
	Ginger and chilli in a hot sauce	
Curry	pikant zubereitet mit frischen Ingwer, Zwiebeln, Tomaten	3,50
	piquant cooked with fresh ginger, onions, tomatoes	
Butter	Zwiebeln, Tomaten und Mandeln in einer köstlichen Buttersoße verfeinert mit Sahne	3,50
	onions, tomatoes and almonds in a delicious butter sauce topped with whipped cream.	
Saag	Spinat, Ingwer, Knoblauch, Pikant gebraten	3,50
	Spinach, ginger, garlic, Piquant fried	
Dhansak	in einer Indischen Linsensoße, süß- sauer & leicht scharf abgeschmeckt	3,50
	In an Indian spiced lentil sauce, sweet and sour and slightly spicy	
Vindaloo	mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Soße	4,00
	With potatoes in an very spicy sauce	
Kashmiri	fruchtig zubereitet (Ananas, Cashewnüsse, Rosinen)	4,00
	prepared fruity (pineapple, cashew nuts, raisins) in cream - curry sauce	



Zu allen Hauptgerichten servieren wir feinen Basmati Reis.
Wir können leider anstatt Reis kein Brot oder eine andere Beilage anbieten.

To all main dishes we serve basmati rice.
We do not offer Naan / Roti or any side dish instead of rice.

Wir bereiten alle Gerichte speziell nach Ihren Wünschen zu -
Wählen Sie zwischen: mild • leicht-scharf • medium-scharf • scharf

We prepare all the dishes especially according to your wish -
choose between: mild • spicy • medium-spicy • hot spicy





BIRYANI

Ein sehr aromatische Paella-type Gericht aus der Pfanne, mit Safran infundierter Basmati reis und ausgewählten Fleisch oder Meeresfrüchten mit feinen Kräutern und Gewürzen. Serviert mit spezieller Raita (Jogurt Soße)

A very aromatic paella-type dish from the pan, infused with saffron basmati rice and selected meat or seafood with herbs and spices. served with the special Raita (yogurt sauce)

120.	 Spezial	15,50
121.	Hähnchen / Chicken	12,00
122.	Chicken Tikka	13,00
123.	Lamm / Lamb	13,00
124.	Riesen Garnelen / King Prawn	15,50
125.	Gemüse / Vegetable	11,50

REIS AUSWAHL / RICE SELECTION

Eine Auswahl von aromatischen Basmati-Reis in seiner natürlich gekochter Form, oder in weiteren Varianten mit zusätzlichen Zutaten.

A selection of aromatic basmati rice available in its naturally cooked form, or other treated variations with added ingredients.

130.	Basmati Reis / Rice	3,00
131.	Navratan pilau Reis / Rice	5,50
	gebraten mit gemischten Früchten / stir-fried with mixed fruits	
132.	Vegetable pilau Reis / Rice	5,50
	gebraten mit verschiedenes frisches Gemüse / Stir-fried with fresh vegetables	
133.	Jeera Reis / Rice	3,50
	gebraten mit ein hauch von Kreuzkümmel / fried with a touch of cumin	
134.	Gebratener Reis mit Gemüse / vegetable fried rice	6,50
135.	Gebratener Reis mit Hähnchen / chicken fried rice	7,50

Zu allen Hauptgerichten servieren wir feinen Basmati Reis.
Wir können leider anstatt Reis kein Brot oder eine andere Beilage anbieten.

To all main dishes we serve basmati rice.
We do not offer Naan / Roti or any side dish instead of rice.

Wir bereiten alle Gerichte speziell nach Ihren Wünschen zu -
Wählen Sie zwischen: mild · leicht-scharf · medium-scharf · scharf

We prepare all the dishes especially according to your wish -
choose between: mild · spicy · medium-spicy · hot spicy



TRADITIONELLE FAVORITEN TRADITIONAL FAVOURITES

	Hähnchen/ Chicken	Chicken Tikka	Lamm/ Lamb	Lamm/ Tikka	Enten Brust Filet	Krabben/ King Prawns	Fisch/ Fish
140. Korma	12,00	13,00	13,50	14,50	15,00	16,00	13,50
141. Madras	12,00	13,00	13,50	14,50	15,00	16,00	13,50
142. Bhuna	12,00	13,00	13,50	14,50	15,00	16,00	13,50
143. Saag	12,00	13,00	13,50	14,50	15,00	16,00	13,50
144. Dhansak	12,00	13,00	13,50	14,50	15,00	16,00	13,50
145. Vindaloo	12,00	13,00	13,50	14,50	15,00	16,00	13,50
146. Kashmiri	12,00	13,00	13,50	14,50	15,00	16,00	13,50
147. Jalfrezi	12,00	13,00	13,50	14,50	15,00	16,00	13,50
148. Garlic Chilli	12,00	13,00	13,50	14,50	15,00	16,00	13,50
149. Curry	12,00	13,00	13,50	14,50	15,00	16,00	13,50

- Korma** Kokosnuss – Mandeln in Sahnesoße
Coconut - almond cream sauce
- Madras** Ingwer & Chilli in einer scharfen Soße
Ginger and chilli in a hot sauce
- Bhuna** pikant zubereitet mit frischen Ingwer, Zwiebeln, Tomaten & Paprika
piquant cooked with fresh ginger, onions, tomatoes & peppers
- Saag** Spinat, Ingwer, Knoblauch, Pikant gebraten
Spinach, ginger, garlic, Piquant fried
- Dhansak** in einer Indischen Linsensoße, süß- sauer & leicht scharf abgeschmeckt
In an Indian spiced lentil sauce, sweet and sour and slightly spicy
- Vindaloo** mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Soße
With potatoes in an very spicy sauce
- Kashmiri** fruchtig zubereitet (Ananas, Cashewnüsse, Rosinen)
in Creme – Currysoße
prepared fruity (pineapple, cashew nuts, raisins)
in cream - curry sauce
- Jalfrezi** mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
Ingwer & Knoblauch gebraten mit frischen grünen Chili
fried with fresh tomatoes, peppers, onions, ginger & garlic with fresh green chilli
- Garlic Chilli** mit frische Knoblauch und Chillies in einer scharfen Soße
With fresh garlic and Chillies in hot sauce
- Curry** in einer delikaten milden Currysauce
in delicious milde curry sauce

Zu allen Hauptgerichten servieren wir feinen Basmati Reis.
Wir können leider anstatt Reis kein Brot oder eine andere Beilage anbieten.

To all main dishes we serve basmati rice.
We do not offer Naan / Roti or any side dish instead of rice.

Wir bereiten alle Gerichte speziell nach Ihren Wünschen zu -
Wählen Sie zwischen: mild • leicht-scharf • medium-scharf • scharf

We prepare all the dishes especially according to your wish -
choose between: mild • spicy • medium-spicy • hot spicy



MENÜS

150. Ginti Spezial Menü - für 2 Personen 45,00

Getränke : 2 x Mango Lassi (0,1 l)
 Gemischter Vorspeisenteller (Vegetarisch)
 Hähnchen in Knoblauch-Chili Soße, Lamm Rogan Josh, Baby Naan , Reis, Raita , Nachtisch (Firni)
 Drinks : 2 x Mango Lassi (0,1 l)
 Mix plate of starters (Vegetarian)
 Garlic chili chicken, Laam Rogan Josh ,Baby Naan, Rice, Raita , Dessert (Firni)

151. Maharani Spezial Menü - für 3 Personen 65,00

Getränke : 3 x Mango Lassi (0,1 l)
 Hähnchensuppe (süß-sauer), gemischtes Gemüsepakora,
 Chicken Tikka Masala, Lamm Curry, Navratan Vegetable Curry, Baby Naan , Reis , Raita
 Nachtisch (Gulab Jamun)
 Drinks : 3 x Mango Lassi (0,1 l)
 Chicken soup (sweet & sour) , Mix vegetable pakora
 Chicken Tikka masala, Lamb Curry, Navratan Vegetable Curry, Baby Naan , Rice , Raita
 Dessert (Gulab Jamun)

152. Maharadscha Menü - für 4 Personen 85,00

Getränke : 4 x Mango Lassi (0,1 l)
 Tomaten-Cremesuppe, gemischter Tandoor Vorspeisenteller,
 Jalfrezi mit Riesengarnelen ,Chicken Korma, Lamm Saag, Fisch Madras, Baby Naan , Reis , Raita
 Nachtisch (Mango Melba)
 Drinks : 4 x Mango Lassi (0,1 l)
 Cream Tomato Soup, Mixed Tandoor grilled plate,
 King Prawns Jalfrezi, Chicken Korma, lamb saag, Fish madras, Rice , Raita
 Dessert (Mango Melba)

Zu allen Hauptgerichten servieren wir feinen Basmati Reis.
 Wir können leider anstatt Reis kein Brot oder eine andere Beilage anbieten.
 To all main dishes we serve basmati rice.
 We do not offer Naan / Roti or any side dish instead of rice.
 Wir bereiten alle Gerichte speziell nach Ihren Wünschen zu -
 Wählen Sie zwischen: mild • leicht-scharf • medium-scharf • scharf
 We prepare all the dishes especially according to your wish -
 choose between: mild • spicy • medium-spicy • hot spicy



NACHTISCH / DESSERTS

- | | | |
|------|--|------|
| 160. | Mango Melba | 4,00 |
| | Mango mit Vanille Eis und melba soße
Mango with vanilla eis cream and melba sauce | |
| 161. | Kulfi | 4,00 |
| | Indischer Eis mit Mandeln, Kokosnuss, Pistazien und Mango
Indian ice cream with almonds, coconut, pistachio and mango | |
| 162. | Firni | 3,50 |
| | Indischer Reispudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien
Indian rice pudding with rose water, almonds and pistachios | |
| 163. | Gulab Jamun | 3,50 |
| | Frittierte Bällchen in Sirup
Fried balls in syrup | |
| 164. | Ras Malai | 4,50 |
| | Dessert mit indischem Frischkäse
Dessert with Indian cream cheese | |
| 165. | Paneer Kheer | 4,00 |
| | Kheer ist eine indische Geschmack von Milchreis mit Milch und Zucker gekocht,
mit Nüssen und Safran.
Kheer is an Indian Taste of rice pudding cooked with milk and sugar, flavored
with nuts and saffron. | |



APERITIFS

Martini-Bianco / Rosso / Dry	4 cl	3,50
Sherry / Dry	4 cl	3,50
Sherry medium	4 cl	3,50
Mango-Sekt	0,1 l	4,50
Prosecco	0,1 l	4,50
Prosecco Aperol	0,1 l	5,50
Hugo	0,1 l	5,50

SPIRITOUSEN

Ballantines	4 cl	4,00
Johnnie Walker Red L.	4 cl	4,00
Johnnie Walker Black L.	4 cl	5,00
Jack Daniel's	4 cl	5,00
Dimpel	4 cl	5,00
Chivas Regal	4 cl	6,00
Carlos i Brandy	4 cl	6,00
Indian Whiskey	4 cl	5,00
Hennessy	4 cl	4,00
Remy Martin	4 cl	4,00
Asbach	4 cl	3,50
Cachaca	4 cl	4,50
Wodka	4 cl	3,50
Bacardi	4 cl	3,00
Indischer Rum	2 cl	3,00
Amaretto	2 cl	2,50
Bailey's Cream	2 cl	2,50
Sambuca	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Grappa	2 cl	2,50
Unicum	2 cl	2,50
Singani	2 cl	2,50
Tequila	2 cl	2,50
Jim Beam	2 cl	2,50
Soju	2 cl	2,50
Aguardiente	2 cl	2,50
Baijiu	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	2,50
Jagermeister	2 cl	2,50
Eau De Vie	2 cl	2,50
Mango Schnaps	2 cl	2,50
Kokos Schnaps	2 cl	2,50

LONG DRINKS

Wodka Red Bull	0,4 cl	6,00
Wodka Lemon	0,4 cl	6,00
Gin Tonic (Bombay / Gordon's)	0,4 cl	6,00
Whisky Cola	0,4 cl	6,00
Campari Orange	0,4 cl	6,00
Campari Soda	0,4 cl	6,00

BIERE

Gaffel Kölsch vom Fass	0,2 l	2,00	0,3 l	3,00	0,4 l	4,00	0,5 l	4,50
Radler (Bier mit Sprite)	0,2 l	2,00	0,3 l	3,00	0,4 l	4,00	0,5 l	4,50
Alster (Bier mit Fanta)	0,2 l	2,00	0,3 l	3,00	0,4 l	4,00	0,5 l	4,50
Schuss (Bier mit Vita Malz)	0,2 l	2,00	0,3 l	3,00	0,4 l	4,00	0,5 l	4,50
Cola Bier (Bier mit cola)	0,2 l	2,00	0,3 l	3,00	0,4 l	4,00	0,5 l	4,50
Radler (Alkohlfrei)	0,2 l	2,00	0,3 l	3,00	0,4 l	4,00	0,5 l	5,00
Beck's							0,33 l	3,00
Beck's Gold							0,33 l	3,00
Beck's Lemon							0,33 l	3,00
Becks Alkohlfrei	0,33 l	3,00					0,5 l	4,50
Franziskaner Weizen Hell							0,5 l	4,50
Franziskaner Weizen Dunkel							0,5 l	4,50
Franziskaner Weizen Alkoholfrei							0,5 l	4,50
Gaffel fassbrause orangen (Alkohlfrei)							0,33 l	3,00
Gaffel fassbrause zitrone (Alkohlfrei)							0,33 l	3,00
Vita-Milz Bier (Alkohlfrei)							0,33 l	3,00
Kingfisher Bier (Indisches Bier)							0,33 l	3,50
Cobra Bier (Indisches Bier)							0,33 l	4,00
Budweiser Bier							0,33 l	3,50



SHAKES

Lassi - salzig	0,3 l	3,50	0,5 l	5,00
Indisches Joghurtgetränk mit Gewürze				
Lassi - Süß	0,3 l	3,50	0,5 l	5,00
Joghurt mit Wasser und Rohrzucker kräftig mischen				
Mango-Lassi	0,3 l	4,00	0,5 l	6,00
Joghurt mit Mangomark, Mangoscheibe, Mangoflavour, Kardamom				
Mango-Shake	0,3 l	4,50	0,5 l	6,50
Mango Lassi mit Vanilleeis				
Masala Chaas	0,3 l	4,50	0,5 l	6,00
Joghurt mit koriander, Minze, frische Chili ,einige andere Gewürze				
Doodh Soda	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00
spezial Lahori Getränk mit Milch , cola und zucker				

GETRÄNKE / DRINKS

Mineralwasser	0,2 l	1,80	0,3 l	2,50	0,5 l	4,00
Wasser Still	0,2 l	1,80	0,3 l	2,50	0,5 l	4,00
Tonic Water	0,2 l	2,00	0,3 l	2,50	0,5 l	4,50
Heißes Wasser	0,2 l	0,80	0,3 l	1,00	0,5 l	1,80
Coca Cola^{2,5}	0,2 l	2,00	0,3 l	3,00	0,5 l	4,50
Coca Cola light	0,2 l	2,00	0,3 l	3,00	0,5 l	4,50
Coca Cola Zero	0,2 l	2,00	0,3 l	3,00	0,5 l	4,50
Sprite	0,2 l	2,00	0,3 l	3,00	0,5 l	4,50
Fanta^{2,3}	0,2 l	2,00	0,3 l	3,00	0,5 l	4,50
Spezi	0,2 l	2,00	0,3 l	3,00	0,5 l	4,50
Bitter Lemon	0,2 l	2,20	0,3 l	2,80	0,5 l	5,00
Ginger Ale	0,2 l	2,20	0,3 l	2,80	0,5 l	5,00
Mangosaft	0,2 l	2,20	0,3 l	3,30	0,5 l	5,50
Mango Schorle	0,2 l	2,20	0,3 l	3,30	0,5 l	5,50
Apfelsaft	0,2 l	2,20	0,3 l	3,30	0,5 l	5,50
Apfelschorle	0,2 l	2,20	0,3 l	3,30	0,5 l	5,50
Orangensaft	0,2 l	2,20	0,3 l	3,30	0,5 l	5,50
Orangen Schorle	0,2 l	2,20	0,3 l	3,30	0,5 l	5,50
Maracujasaft	0,2 l	2,20	0,3 l	3,30	0,5 l	5,50
Maracuja Schorle	0,2 l	2,20	0,3 l	3,30	0,5 l	5,50
Lycheesaft	0,2 l	2,20	0,3 l	3,30	0,5 l	5,50
Lycheesaft Schorle	0,2 l	2,20	0,3 l	3,30	0,5 l	5,50
Eistee Pfirsich	0,2 l	2,20	0,3 l	3,30	0,5 l	5,50
Eistee Zitrone	0,2 l	2,20	0,3 l	3,30	0,5 l	5,50
Fresh Lemon Soda (Süß / Salz)	0,3 l	3,50	0,5 l	5,00		
Fresh Orangensaft	0,3 l	4,50	0,5 l	6,50		
Red Bull (Dose)			0,33 l	3,50		
Flasche Wasser (S. Pellegrino)			0,7 l	6,00		
Flasche Wasser Still (Aqua Pana)			0,7 l	6,00		

WARME GETRANKE

Indischer Tee	3,00
mit Milch & Gewürzen / Indian chai / Masala Chai	
Jasmin Tee	3,00
Sehr schön gearbeitetes Blatt, mit weißen Tips versetzt. Sehr aromatisch mit einer lieblichen, duftigen Note. Der Jasmin Tee für Genießer.	
Schwarzer Tee	3,00
Dunkelabgiessender, kräftiger Blatt-Tee. Erdig, würziger Geschmack, mit weißen Tips durchsetzt. Eine Rarität aus Sri Lanka.	
Grüner Tee	3,00
Grüner Tee, hellgrünes Blatt, versetzt mit weißen Blattspitzen. Sehr mild und bekömmlich, eine Rarität .	
Pfefferminz Tee	3,00
Schon die alten Ägypter schätzten die wohltuenden Eigenschaften der Pfefferminze und ihren erfrischenden Geschmack	
Fenchel Tee	3,00
Bereits die alten Ägypter schätzten die hohe Bekömmlichkeit des Fenchels, den sie gern zur wohltuenden Abrundung einer Mahlzeit nutzten	
Ingwer Tee	3,00
Lemongras, Süßholz, Ingwer, Pfefferminz, Zitronenschalen, Pfeffer. Zur Behandlung von Erkältungs - oder Grippe-Symptomen bei Erwachsenen empfiehlt sich ein Ingwa Tee..	
Ingwer / Lemon Tee	3,00
Ingwer trägt durch seine würzige Note zu einer wohligen Erwärmung des Körpers bei. Dadurch kann die Pflanze ähnlich gut gegen Entzündungen und Schmerzen wirken wie Aspirin.	
Earl-Grey Tee	3,00
grüner Tee, Orangenschalen, natürliches Aroma. einer der beliebtesten Effekte von Earl Grey Tee ist Gewichtsverlust.	
Kamille Tee	3,00
die Kamille bei vielen Völkern der Erde als entspannendes und wohltuendes Getränk beliebt, das sich besonders gut in den Abendstunden genießen lässt	
Fruchte Tee	3,00
Apfelstücke, Ananas, Mango, Papaya, Pfirsichstücke, natürliche Zitronensäure, Vitamin C, Aroma. Erleben Sie eine erfrischende gesundes Getränk ohne Koffein	

KAFFEE

Cafe	3,00
Milchkaffee	3,20
Espresso	2,50
Espresso Machiato	2,80
Doppel Espresso	3,50
Cappuccino	3,00
Latte Machiato	3,50
Heiße Schokolade / hot chocolate	3,00
Chococino	3,00
Cafe mit Ind. Rum	4,00