

UNSERE SPEISEKARTE

Shorbe Suppen



1. DAL SUPPE

3,80 €

Kräftige Linsensuppe nach indischer Art

2. TOMATAR SUPPE

3,90 €

Tomatensuppe, delikat mit Kokosnuss abgeschmeckt

3. MURG SHORBA

4,00 €

Indische Hühnerfleischsuppe (pikant)

4. SHORBA "G A N G A"

4,50 €

Pikante Suppe aus gemahlenden Kichererbsen, abgeschmeckt mit Kashmir Gewürzen (Nicht Vegetarisch)

Vorspeisen



6. PAPPAR

2,40 €

Hauchdünne orientalisches gewürzte
Linsen-Mehl-Fladen

7. VEGETABLE PAKORA

4,20 €

Frisches gemischtes Gemüse im
Teigmantel aus Kichererbsen-Mehl

10. MURG PAKORA

4,50 €

Hähnchenstücke im Teigmantel aus
Kichererbsen-Mehl

11. PANEER PAKORA

4,20 €

In Kichererbsen gebackener
hausgemachter Käse

12. ONIONS BHAJI

4,00 €

In Kichererbsen gebackene pikant gewürzte Zwiebeln

13. FISCH PAKORA

4,50 €

Fischstücke mit Indischen Gewürzen frittiert

14. GEMISCHTE VORSPEISE FÜR 2 PERSONEN (Veg.)

8,90 €

Fünf verschiedene frische Gemüse ausgebacken in Kichererbsenteig

15. GEMISCHTE VORSPEISE FÜR 2 PERSONEN

10,50 €

Fünf verschiedene Gemüse, Hähnchenteile, hausgemachter Käse und Fischstücke (Pakorras)

Indische Brote



17. BUTTER NAN 2,50 €

Mehrschichtiger Teigfladen

18. KÄSE PARATHA 3,20 €

Fladenbrot mit hausgemachtem
Käse gefüllt

19. VEGETABLE PARATHA 3,20 €

Grobes Weizenmehlbrot mit
frischem Gemüse gefüllt

20. CHAPATI 1,60 €

Einfaches Brot aus Vollkornmehl

21. NAN 2,40 €

Ovales Brot aus Hefeteig

22. KEEMA NAN

3,90 €

Fladenbrot mit Hackfleisch gefüllt -
(Scharf)

23. LASAN NAN

2,60 €

Brot aus Hefeteig mit Knoblauch

24. PISHWARI NAN

3,50 €

Hefeteig mit Rosinen Mandeln und
Kokosnüssen

08. ONIONS KULCHA

2,90 €

Hefeteig gefüllt mit Zwiebeln

09. CHILLI GARLIC NAN

2,90 €

Brot Aus Hefeteig Mit Knoblauch
und grünem Chilli (Scharf)

Vegetarische Spezialitäten



30. MALEI KUFTA

10,30 €

Käseklößchen mit Trockenobst und Nüssen gefüllt in Curry-Creme-Sauce

31. MIXED VEGETABLE

9,90 €

Gemischtes Gemüse nach indischer Art

32. NAVRATTAN KORMA

10,90 €

Eine Mischung frischer Gartengemüse, mit Nüsse und Rosinen in weißer Sauce

33. CHANA MASALA

9,80 €

Kichererbsen mit Zwiebeln und Ingwer

34. PALAK PANEER

10,50 €

Indischer Käse mit Spinat

35. VEGETABLE JALFAREZI

9,20 €

Gemischtes Gemüse mit Paprika,
Tomaten und indischem Käse
(scharf)

36. GHAR KI DAL

9,90 €

Linsengericht speziell nach
indischem Rezept zubereitet

37. PANEER MASALA

11,50 €

Hausgemachter Käse in Ingwer,
Paprika und Garam-Masala-
Gewürzter Sauce (Scharf)

38. SHAHI PANEER

12,20 €

Indischer Käse mit Mandeln,
Cashewnüssen und Tomaten-
Sahne-Sauce

239. PUNJABI THALI 2 Person

24,00 €

Gemüse, Linsen, Gurkenjoghurt,
Brot und Reis

Salate und Joghurtspeisen



25. SALAT "SAISON"

3,90 €

Frischer gemischter Salat

26. SALAT "G A N G A "

4,90 €

Gemischter Salat mit
Hühnerbruststreifen und Joghurt-
Sauce

27. KHEERA KA RAITA

3,50 €

Gurken-Joghurt

28. MIX RAITA

3,80 €

Joghurt mit Kartoffeln und frischen,
feingewürzten Zwiebeln und
Tomaten

27. KHEERA KA RAITA

3,50 €

Gurken-Joghurt

28. MIX RAITA

3,80 €

Joghurt mit Kartoffeln und frischen,
feingewürzten Zwiebeln und
Tomaten

29. SALAT PUNJABI

4,90 €

Gemischter Salat mit indischem
Käse, Kicherbsen und Zwiebeln (fein
gewürzt)

39. PUNJABI THALI 1 Person **12,50 €**

Gemüse, Linsen, Gurkenjoghurt,
Brot und Reis

239. PUNJABI THALI 2 Person **24,00 €**

Gemüse, Linsen, Gurkenjoghurt,
Brot und Reis

40. BOMBAY THALI 1 Person **13,50 €**

Beef Bhuna, Gemüse,
Gurkenjoghurt mit Brot und Reis

240. BOMBAY THALI 2 Personen **25,00 €**

Beef Bhuna, Gemüse,
Gurkenjoghurt mit Brot und Reis

242. NAWABI THALI 2 Person

26,00 €

Lamm Bhuna, Spinat mit Käse,
Gurkenjoghurt mit Brot und Reis

44. SHAHI THALI 1 Person

13,90 €

Mehrschichtiger Teigfladen

244. SHAHI THALI 2 Personen

26,90 €

Mehrschichtiger Teigfladen

245. FISCH THALI 2 Personen

26,90 €

Fischfilet, Gemüse, Gurkenjoghurt
mit Brot und Reis

445. VEG THALI 1 Person

13,90 €

Veg. Korma, Spinat mit Käse,
Gurkenjoghurt, Brot und Reis

445. VEG THALI 2 Personen

26,90 €

Veg. Korma, Spinat mit Käse,
Gurkenjoghurt, Brot und Reis

Tandoori Spezialitäten

47. TANDOORI MURG **10,90 €**

Hähnchenkeule in joghurt
mariniert, mit frischem Gemüse and
Reis

48. CHICKEN TIKKA **11,90 €**

Hühnerfilet mit frischen Gewürzen,
in Joghurt mariniert, mit Gemüse
und Reis

50. PANEER TIKKA **11,90 €**

Marinierte hausgemachte Käse,
gegrillt im Lehmofen

51. G A N G A GRILLPLATTE 1 **14,90 €**

Person

Huhn mit Knochen, Hühnerfilet,
Rindfleisch -und Lammfilet, mit
Gemüse und Reis

51. G A N G A GRILLPLATTE 2

27,00 €

Personen

Huhn mit Knochen, Hühnerfilet,
Rindfleisch -und Lammfilet, mit
Gemüse und Reis

52. FISCH TIKKA

12,90 €

Fisch aus dem Lehmofen in feinen
Gewürzen und Kräutern mariniert
mit Gemüse und Reis

53. BOMBAY GRILL PLATTE

14,90 €

Fisch und Scampi aus dem
Lehmofen in feinen Gewürzen und
Kräutern mariniert mit Gemüse und
Reis

54. JHENGHA TANDOORI

17,50 €

Scampi in frischen Gewürzen
mariniert, mit Gemüse und Reis

Chicken Curry Spezialitäten



55. CHICKEN VINDALU

11,50 €

Chicken in Knoblauch - Curry-Sauce
(Sehr Scharf)

56 .CHICKEN JALFAREZI

11,90 €

Pikantes Hühnerfilet mit
gemischtem Gemüse - (Scharf)

57. MURGH PALAK

11,90 €

Zartes Huhn in Spinat

58. MANGO CHICKEN

12,50 €

Gebratenes Hühnerfilet mit
frischem Mango und grünem Chilli
in süß-sauer Sauce zubereitet

59. CHICKEN TIKKA MASALA

13,00 €

Hühnerbrustfilet in Lehmofen
gegrillt, in Mandelsauce zubereitet

60. BUTTER CHICKEN

13,90 €

Gegrilltes Huhn mit Mandeln,
Cashewnüssen, Sahne in Butter-
Tomaten-Sauce

61. CHICKEN BOTI MASALA

12,90 €

Gegrilltes Hähnchenfilet in Ingwer,
Paprika und Garm-Masala
gewürzter Sauce (indische
Gewürzmischung)

62. CHICKEN KORMA

11,90 €

Chicken in Safran-Mandel Sauce

63. CHICKEN BADAM PASANDA

12,00 €

Zartes Hühnerfleisch in Nußsauce mit Kokosnußflocken und gemahlenden Mandeln

263. KARAHI CHICKEN

11,90 €

Gebratenes Hühnchenfleisch mit Joghurt, Tomaten und Ingwer im Karahi zubereitet

64. PUNJABI CHICKEN

11,90 €

Hühnerfleisch in Knoblauch, Ingwer, Curry Sauce (kräftig gewürzt)

264. BANANA CHICKEN

12,50 €

Zartes Hühnerfleisch, frische Bananen in Nußsauce mit Kokosnußflocken und gemahlenden Mandeln

Jhengha Curry Spezialitäten



65. JHENGHA- PUNJABI

14,90 €

Scampi in Ingwer, Paprika und Garm-Masala gewürzter Sauce (indische Gewürzmischung)

66. JHENGHA JALFAREZI

15,50 €

Riesengarnelen mit gemischtem Gemüse nach indischer Art

67. JHENGHA KORMA

15,90 €

Scampi in Safran-Mandel-Sauce

68. JHENGHA MASALA

17,00 €

Scampi in Knoblauch, Ingwer, Curry Sauce (kräftig gewürzt)

268. JHENGHA VINDALU

17,00 €

Scampi in Knoblauch, Curry, Sauce
(sehr scharf)

Fisch Curry Spezialitäten^

265. FISCH PUNJABI

11,90 €

Fischfilet in Knoblauch, Ingwer,
Curry Sauce (kräftig gewürzt)

69. FISCH MANGO

12,90 €

Seelachs Stücke in würziger Sauce
aus Sahne mit frischen
Mangostücken

70. FISCH BHUNA

12,90 €

Weißer Heilbutt-Stücke mit Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch, abgestimmten
Kräutern und Gewürzen gebraten

71. FISCH PASANDA

12,50 €

Seelachs Stücke in Nußsauce mit
Kokosnußflocken und gemahlenden
Mandeln

72. FISCH JALFAREZI

12,50 €

Pikantes Fischfilet mit gemischtem
Gemüse - (scharf)

272. FISCH VINDALU

12,90 €

Pikantes Fischfilet in Knoblauch-
Curry-Sauce (sehr scharf)

Lamm Curry Spezialitäten

73. LAMM CURRY

11,90 €

Zartes Lammfleisch in kräftiger
Sauce

74. LAMM BOTI MASALA

12,90 €

Lammfleisch in Ingwer, Paprika und
Garm- Masala gewürzter Sauce

75. LAMM VINDALU

12,90 €

Lammfleisch mit Kartoffeln, scharf
gewürzt (sehr scharf)

76. BHUNNA GOASHT

12,90 €

Lammfleisch in Knoblauch, Ingwer
und Curry-Sauce, kräftig gewürzt

77. PALAK GOASHT

12,90 €

Zartes Lammfleisch in Spinat

78. LAMM KORMA

12,90 €

Lammfleisch in Safran-Mandel-Sauce

79. LAMM JALFAREZI

12,90 €

Pikantes Lammfleisch mit gemischtem Gemüse

80. DAL GOASHT

12,90 €

Lammfleisch mit Linsen, speziell nach indischem Rezept zubereitet

380. KARAHI GOASHT

12,90 €

zartes Lammfleisch mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, im Karahi

Biryanis



**81. CHICKEN BIRYANI ODER
LAMM BIRYANI** **11,90 €**

Hühnerfleisch mit Mandeln und
Rosinen

82. "G A N G A" BIRYANI **12,90 €**

Lamm, Beef und Hühnerfleisch in
Currysauce mit Mandeln und
Rosinen

83. VEGETABLE BIRYANI **10,90 €**

Frisches, gemischtes Gemüse mit
Mandeln und Rosinen

84. JHENGHA BIRYANI **14,90 €**

Riesengarnelen und Seelachs
Stücke in Curry-Sauce mit Mandeln
und Rosinen

Beef Curry Spezialitäten ^

85. BEEF CURRY

11,90 €

Zartes Rindfleisch in Currysauce

86. BEEF JALFAREZI

12,90 €

Zartes Rindfleisch mit gemischtem
Gemüse (scharf)

87. BEEF PALAK

12,90 €

Zartes Rindfleisch in würziger
Spinatsauce

88. BEEF VINDALU

12,90 €

Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln,
scharf gewürzt (sehr scharf)

89. BEEF BHUNNA

12,90 €

Zartes Rindfleisch in Knoblauch, Ingwer und Curry-Sauce (kräftig gewürzt)

90. BEEF BOTI MASALA

12,90 €

Zartes Rindfleisch in Ingwer, Paprika und Garm-Masala gewürzter Sauce (indische Gewürzmischung)

Beilagen



280. PILAW REIS

2,60 €

Gebratener Reis mit Erbsen,
Mandeln und Zwiebeln

281. DAL

4,70 €

Linsen Gericht speziell nach
indischem Rezept zubereitet

282. BOMBAY POTATOES

4,90 €

Scharfe Kartoffeln nach indischer
Art

283. PALAK

4,90 €

Rahmspinat nach Indischer Art

284. SAFRANREIS FÜR 2

2,40 €

PERSONEN

Desserts



285. MANGO CREME MIT VANILLE EIS 4,20 €

286. GEMISCHTES EIS MIT SAHNE 3,90 €

287. EIS MIT FRISCHEN MANGOS 4,70 €

288. "G A N G A" SPEZIAL 7,60 €

Eine besondere Dessert Variation
für 2 Personen

289. KULFI 4,00 €

Hausgemachtes Eis aus Honigmilch,
Maismehl, Mandeln und Pistazien

290. GULAB JAMUN 3,90 €

Bällchen aus Milch und Quark, in
Honig gebacken

289. KULFI

4,00 €

Hausgemachtes Eis aus Honigmilch,
Maismehl, Mandeln und Pistazien

290. GULAB JAMUN

3,90 €

Bällchen aus Milch und Quark, in
Honig gebacken

390. GAJRELA

4,00 €

Geriebene Karotten mit Mandeln
und Rosinen zubereitet