

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 Bhajja** 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
(Lammfilet 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 9,90
königlichen Moghulküche**
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 verschie-
denen 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

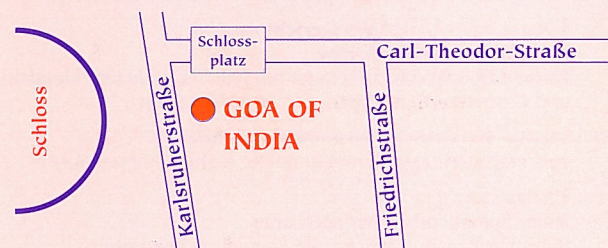
Nelken: keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen, sowie gegen Mundgeruch

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