

SNACKS, STARTERS & STREETFOOD

Naan meets Burrata ^{a,g} ✓	10,90
Naan / Burrata / Goa's Tandoori Sauce / Pesto	
Indian Fried Chicken ^k	9,90
Hähnchenhappen in sehr pikanter Teighülle mit Frühlingszwiebeln	
Sweet & Sour Cauliflower ^k ✓	8,90
im Teigmantel angebraten und gewendet in einer Süß-Sauer Marinade	
Masala Tacos ^g (3 Stück) ✓	10,90
Würzige Kichererbsen / Chutneys / Rote Zwiebeln / Joghurt / Cheddar (vegan möglich)	
Non Veg Mix Pakora ^b	9,90
(Chicken Pakora, Jhinga Pakora, Onion Bhaji) und Chutneys	
Veg Mix Pakora ✓	8,90
(Veg. Pakora, Onion Bhaji, Paneer Pakoras ^g) und Chutneys	
Veg Samosa ^a ✓	7,90
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, leicht pikant und Chutneys	
Papadam Bowl ✓	4,50
Verschiedene Papadams und Chutneys	

CURRYS

Wahlweise normal / mittelscharf / scharf
Serviert mit Basmati Reis

	Paneer ^g ✓	Chicken	Lamm	Garnelen ^b
Tikka Masala ^g	18,90	18,90	19,90	21,90
in Joghurt und Gewürzen mariniert und gegrillt, in Spezialalsauce mit Zwiebeln und Paprika				
Palak	18,90	18,90	19,90	21,90
mit Spinat in einer würzigen Currysauce				
Korma ^{g,h}	18,90	18,90	19,90	21,90
Cremige Kokosnuss - Mandelsauce				
Makhani ^g	18,90	18,90	19,90	21,90
mariniert und gegrillt in einer Butter-Curry Sauce				
Bhuna	18,90	18,90	19,90	21,90
mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und scharfen Gewürzen				
Karai	18,90	18,90	19,90	21,90
würzige Tomatenbasierte Currysauce mit fr. Gemüse, Ingwer und Knoblauch				
Trüffel-Malai ^g	21,90	21,90	22,90	24,90
mit Joghurt mariniert in einer cremigen Trüffel- Currysauce mit Creme Fraîchê				
Pista Cream ^{g,h}	19,90	19,90	20,90	22,90
cremige Pistazien-Sauce mit exotischen Gewürzen				

SALADS

Goa's Salad ✓	10,90
Mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Mango & Granatapfelkernen und mit hausgemachtem Dressing. Wahlweise mit:	
Chicken Tikka ^g	+4,90
Jhinga Tikka ^{g,b}	+6,90
Paneer Tikka ^g ✓	+4,90
Salmon Tikka ^{d,g,j}	+6,90
Burrata ^g	+5,90



WELCOME TO INDIA

SIGNATURES

GRAND THALI A LA TAPAS AB 2 PERSONEN

Auf einem großen Metalltablett serviert, auf dem kleine Schüsselchen mit verschiedenen Speisen kombiniert werden. Hauptgerichte / Beilagen / Gemüse / Dhaal / Raita / Reis / Naan Brot

Classic ^{g,a} eine Auswahl von vegetarischen-, Chicken- und Lamm-Gerichten	24,90
Pro Person	
Goa Signature ^{g,a} eine Auswahl an Tandoori Spezialitäten	26,90
Pro Person	
Greens ^{g,a} ✓ eine Auswahl an vegetarischen Gerichten	23,90
Pro Person	
Basilikum Pesto Chicken Tikka ^g	22,90
Hähnchenbrust / Pesto Marinade (Homemade) / Joghurt Pesto Dip	
Salmon Tikka ^{d,g,j}	24,90
Lachsfilet / Honig-Senf Marinade / würziger Grillsauce / Reis	
Trüffel Chicken Tikka ^g ✓	24,90
Hähnchenbrust / Trüffel Marinade / Trüffel Dip	

BIRYANI

Gebratener Basmatireis mit Zwiebeln, Cashewnüssen^h, Rosinen^l, Mandeln^h, Gemüse und exotischen Gewürzen, serviert mit Raita^g

Vegetarische Biryani ✓	16,90
Chicken Biryani	18,90
Lamm Biryani	19,90
Jhinga (Garnelen) Biryani ^b	21,90

VEGETARISCH & VEGAN

Mix Veg Sabzi ✓	15,90
frisches, verschiedenes Gemüse in einer würzigen Currysauce	
Dhaal Tharka ✓	15,90
Gelbe Linsen, gebraten mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch	
Aloo Gobi ✓	15,90
Kartoffeln und Blumenkohl gebraten in einer würzigen Currysauce	
Channa Aloo Masala ✓	15,90
Kichererbsen mit Kartoffeln in roter, würziger Currysauce	
Dhaal Makhani ^g ✓	16,90
dunkle Linsen in einer Butter-Curry-Sauce	
Maharaja Kofta ^g ✓	18,90
hausgemachte Gemüsebällchen in einer würzigen, leicht pikanten Curry-Sauce	
Gemüse Madras ^g ✓	16,90
frisches Gemüse in Kokos-Currysauce	
Malai Kofta ^{g,h} ✓	18,90
Hausgemachte Gemüsebällchen in einer cremigen delikaten Cashewnuss-Currysauce mit Creme Fraîche	

TANDOORI

Tandoor - aus dem indischen Lehmofen. Das Fleisch wird für 24 Stunden in einer Joghurt-Marinade eingelegt und dann im indischen Lehmofen am Spieß gegrillt. Serviert mit Reis oder Naan^a und Grillsauce (würzige Tomaten-Currysauce)

Tandoori Chicken Tikka ^g	21,90
Lamm Tikka ^g	23,90
King Prawn Tikka ^{g,b} (Black Tiger Garnelen)	25,90
Paneer Tikka ^g ✓	20,90
GOA Mix Tikka ^{g,b}	24,90

BEILAGEN

Mixed Bread Basket ^{g,a}	10,90
(Chapati, Butter Naan, Garlic Naan)	
Naan:	
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, im Lehmofen gebacken	
Butter ^{g,a}	3,90
Garlic ^{g,a}	4,50
Cheddar Cheese ^{g,a}	5,90
Trüffel Cheese ^{g,a}	10,90
Peshwari ^{g,a,h}	5,90
Rosinen/Nüsse/Honig/Kokos	

Tandoori Chapati ^a	3,90
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Lehmofen gebacken	
Bhatura ^a (Luftballon Brot)	3,90
Mixed Pickles	1,90
Raita ^g	3,50
Joghurt mit fein gehackten Gurken und geröstetem Kreuzkümmel, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer	
Basmati Reis	3,50
Masala Trüffel Fries	9,90
Hausgemachte Trüffel Pommes im Kichererbsenmantel mit Vindaloo Mayo	
Goa Chutneys	je 1,90
Koriander Joghurt Minz ^g / Mango / Vindaloo Mayo / Spiced Onions	
Cucumber Salad	4,90
Frischer Salat mit fein gehackten Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit Zitronen-Essig-Öl Vinaigrette nach indischer Art	

DESSERT

Chai Cremoso ^{g,h}	9,90
Zimt-Kardamom Creme auf Kardamom Eis, getoppt mit Crumble, Pistazien und Chai	
Chai Tiramisu ^h	8,50
Hausgemachtes Tiramisu mit indischem Chai, Nelken, Kardamon und Zimt	
Chocolate Samosa mit Eis ^{g,a} (Zubereitungszeit 10 Min.)	7,90
Hausgemachte mit Schokolade gefüllte Teigtaschen, serviert mit Kardamon Eis	
Homemade Mango Cheesecake ^g	9,90
Cheesecake getoppt mit Mangocreme	
Sweet Surprise ^{g,a}	14,90
Eine Auswahl an hausgemachten Desserts	

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten: 1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker(n), 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. coffeinhaltig 10. chininhaltig, 11. gewachst, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. mit Süßungsmittel
Allergene: a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen n) Weichtiere

HEISSE GETRÄNKE

Masala Chai ⁹	4,50
Indian Coffee ^{9,9} Eine Fusion aus indischen Chai und Espresso	4,90
Just T Green Jewel / Assam Black	3,90
Frische Teesorten Ingwer / Minze / Zitrone	4,50
Cappuccino ^{9,9}	4,50
Latte Macchiato ^{9,9}	4,90
Kaffee	3,50
Espresso	3,50
Doppelter Espresso ^{9,9}	4,90
Espresso Macchiato ^{9,9}	4,50
Heiße Schokolade ⁹	4,50
Golden Milk ⁹	4,90

SOFTDRINKS

Hausgemachte Limonaden	5,90
Holunder-Minze / Limette-Minze / Chai Limonade / Rose	
Mango Lassi ⁹ 0,3 l	4,90
Kräuter Lassi ⁹ 0,3 l	4,90
Cola ^{1,9} 0,33 l	4,50
Cola Zero ^{1,9,12,13} 0,33 l	4,50
Fanta ^{1,3} 0,33 l	4,50
Sprite 0,33 l	4,50
Mezzo Mix ^{1,9} 0,33 l	4,50
Schweppes 0,2 l	3,90
Bitter Lemon ¹⁰ , Ginger Ale ¹ , Tonic Water ¹⁰ , Wild Berry, White Peach	
Säfte 0,2 l / 0,4 l	4,20 / 5,20
Mango / Maracuja / Rhabarber / Cranberry / Apfel (Naturtrüb) / Orange	
Als Schorlen 0,2 l / 0,4 l	3,90 / 4,90
Gerolsteiner Wasser 0,25 l / 0,5 l	3,50 / 5,50
Sprudel / Still	

COCKTAILS

Mango Mojito oder doch lieber klassisch? ¹	9,90
Indischer Rum / Mango / Minze / Limette / Soda	
Chai Martini ⁹	10,90
Fusion aus: Chai / Vodka / Espresso / Gewürze	
Goa Summer	10,90
Vodka / Ingwer / Mango / Limette / Kardamom / Kurkuma	
Goa's Passion ¹ Wenn du's etwas stärker magst	10,90
Indischer Rum / Vodka / Tequila / Gin / Cola / Ingwer	
Goa Cooler	10,90
Vodka / Lychee Likör / Limette / Ingwer / Holunderblütensirup	
Virgin Mojito	8,90
Ginger Ale / Minze / Limette / Rohrzucker	
Goa Beach ¹	9,90
Vodka / Mangolikör / Cranberry / Orange / Roohafza	
Bombay Ginger Mule ¹	9,90
Bombay Sapphire / Ginger Ale / Minze / Limette	
Whiskey Sour	10,90
Bulleit Bourbon / Zitrone / Eiweiß / Angostura	
Spicy Margarita	10,90
Tequila / Cointreau / Limette / Koriander / Chilli	



WELCOME TO INDIA

MITTAGSKARTE

Montag - Freitag (außer Feiertage)
12:00 Uhr - 16:00 Uhr

THALIS

auf einem Metalltablett serviert, auf dem kleine Schüsselchen mit verschiedenen Speisen kombiniert werden.

Vegetable Thali ^{9,a} ✓	13,90
Vegetarisches Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot	
Chicken Thali ^{9,a}	14,90
Chicken Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot	
Lamm Thali ^{9,a}	15,90
Lamm Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot	

MITTAGSSPECIAL

Täglich wechselndes Mittagsgemisch mit Naan Brot

Vegetarisches Mittagsspecial mit Reis ⁹ ✓	12,90
Chicken Mittagsspecial mit Reis ⁹	13,90
Lamm Mittagsspecial mit Reis ⁹	14,90
Goa's Mittagsspecial ✓	12,90
Reis / Kichererbsen / Gurken / rote Zwiebeln / Salat / Granatapfelkerne / Papadam / Goa's Special Soße	
Paneer Tikka ⁹ ✓	+3,50
Chicken Tikka ⁹	+3,50
Black Tiger Garnelen Tikka ^{9,b}	+5,50

APERITIF

Aperol Spritz ^{1, L, 5, 10}	9,90
Hugo Spritz ^L (auch alkoholfrei möglich)	9,90
Holunderblütensirup / Prosecco / Soda / Limette / Minze	
Mango Maracuja Spritz ^L (auch alkoholfrei möglich)	9,90
Mango Likör / Maracuja / Prosecco / Rosenwasser / Soda	
Lychee Rose ^L	9,90
Lychee Likör / Rosenwasser / Prosecco / Soda	
Lillet Roseberry ^{L, 10}	9,90
Lillet Rose / Schweppes Wild Berry / Erdbeere	
Winter Spritz ^L (auch alkoholfrei möglich)	9,90
Granatapfel / Prosecco / Soda / Zimt	
Prosecco Spumante ^L 0,1 l / 0,75 l	6,90 / 39,90

TEQUILA, RUM, VODKA & SCHNAPS

Tequila Silver 2 cl	3,90
Old Monk Rum ¹ 2 cl	4,90
Don Papa Rum ¹ 2 cl	4,90
Vodka Absolut 2 cl	3,90
Mango Schnaps 2 cl	4,50
Mango Likör 2 cl	3,90
Lychee Likör 2 cl	3,90
Baileys 4 cl	5,50
Amaretto Disaronno 4 cl	5,90
Averna 4 cl	4,90
Cointreau Orangenlikör 2cl	3,90
Jägermeister 2cl	3,90
Helbing 2cl	3,50
Jubiläums Aquavit 2cl	4,50
Sambuca Molinari 2cl	3,90

WHISKEY

Lagavulin Single Malt 4 cl (16 Jahre alt)	11,90
kräftiger Rauch, Noten von Meer, milde Süße und langes Finish	
Glendfiddich Single Malt ¹ 4 cl (12 Jahre alt)	8,90
Fruchtig, Süß, Vanille und würzige Eiche	
Amrut Fusion Single Malt 4 cl	10,90
frische Eichentöne kombiniert mit feinen Früchten und Hauch von Rauch	
Johnnie Walker Black Label 4 cl	7,50
Süßlich, Früchte und vielschichtige Kräuter - sehr gut ausbalanciert	

LONGDRINKS 5 cl

Gin Tonic Hendriks ¹⁰	11,90
Gin Tonic Malfy Originale ¹⁰	10,90
Gin Tonic Monkey 47 ¹⁰	12,90
Gin Tonic Konkani ¹⁰	11,90
Goa inspired Gin	
Gin Tonic Bombay Sapphire ¹⁰	9,90
Cuba Libre ^{1,9}	9,90
Havana Club 3 / Cola / Limette	
Johnnie's Cola ^{1,9}	9,90
Johnnie Walker / Cola / Orange	

BIER

Vom Fass:	
Carlsberg ^a 0,25l / 0,4 l	4,50 / 5,90
Holsten ^a 0,25l / 0,4 l	4,20 / 5,50
Alsterwasser ^a 0,25l / 0,4 l	4,20 / 5,50
Duckstein Rotblond Original ^a 0,3 l	4,90
Flaschenbier:	
Indisches Bier ^a Kingfisher / Cobra 0,33 l	5,90
Erdinger Weißbier ^a (auch Alkoholfrei) 0,5 l	5,90
Holsten Alkoholfrei ^a 0,33 l	4,50