Indische Gewürze

Die meisten Leute denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber das Aufälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamom und anderen Gewürzen. Den meisten Gewürzen werden auch folgende gesundheits- und verdauungsfördende Eigenschaften zugeschrieben.



BOCKSHORNKLEESAMEN
Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen.

CHILI
Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

FENCHEL
Verdauungsfördend, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen.

GARAM MASALA
Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

INGWER
Appetitanregend, heilend bei Entzüdungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

KARDAMOM
Enhält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

KNOBLAUCH
Rein an Vitmain 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.

NELKEN
Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen.

PFEFFER
Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.

SAFRAN
Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

ZIMT
Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.

goa TANDOORI RESTAURANT & BAR

WELCOME TO INDIA

Menü ab 2 Personen

5-Gänge-Menü

Maharaja-5-Gänge-Menü

Papadam
(knusprige Chips aus Linsenmehl) mit drei verschiedenen Chutneys

Suppe:
Suppe nach Wahl

Gemischter Vorspeisenteller

Hauptgerichte:
Chicken Tikka Masala[g] und Lamm Madras[g]
mit Raita[g] als Beilage

Dessert:
Indisches Kulfi[g]

pro Person ***35,00 €***

Maharani (Vegetarisch)-5-Gänge-Menü

Papadam
(knusprige Chips aus Linsenmehl) mit drei verschiedenen Chutneys

Suppe:
Daal- oder Gemüsesuppe

Gemischter vegetarischer Vorspeisenteller

Hauptgerichte:
Palak Paneer[g] und Mix Vegetable Masala
mit Raita[g] als Beilage

Dessert:
Mango Cream[g]

pro Person ***28,00 €***

goa TANDOORI RESTAURANT & BAR

WELCOME TO INDIA

Suppen

Mulligatawny Suppe **7,90€**
indische scharfe Currysuppe mit Hähnchenbrust

Daal Suppe **6,90€**
indische gelbe Linsensuppe

Garnelen - Limonensuppe **9,90€**

Vorspeisen

Alle Pakora Vorspeisen werden mit drei hausgemachten Chutneys serviert

Honey Chilli Paneer [g] oder Chicken **9,90€**
Im Teigmantel angebraten und gewendet in einer Süß - Sauer Marinade

Aloo Tikki Chaat [g] **9,90€**
Knuspriger Kartoffelrösti I Joghurt I Chutneys I Kichererbsen

Bhelpuri [a,e] **9,90€**
Gepuffter Reis I Erdnüsse I frische Kräuter

Goa Mix Pakora Platter [g,a] **13,90€**
Samosa I Onion Bhaji I Veg Pakora I Paneer o. Chicken Pakora

Jhinga Pakora [d] **12,90€**
Garnelen gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen, frittiert

Onion Bhaji **7,90€**
Zwiebeln gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen, frittiert

Chicken 65 **9,90€**
Hähnchenhappen in sehr pikanter Teighülle mit roten Zwiebeln und Limettenscheiben

Lamm Seekh Kebab [g] **14,90€**
Lammhack I Minzchutney I Salat I Naan

goa TANDOORI RESTAURANT & BAR

WELCOME TO INDIA

Currys

Wahlweise normal / mittelscharf / scharf Serviert mit Basmati Reis	Paneer[g]	Chicken	Lamm	Garnelen[b]
Tikka Masala[g] in Joghurt und Gewürzen mariniert und gegrillt, in Spezialalsauce mit Zwiebeln und Paprika	18,90	18,90	19,90	21,90
Palak mit Spinat in einer würzigen Currysauce	18,90	18,90	19,90	21,90
Korma[g,h] Cremige Kokosnuss - Mandelsauce	18,90	18,90	19,90	21,90
Makhani[g] mariniert und gegrillt in einer Butter-Curry Sauce	18,90	18,90	19,90	21,90
Bhuna mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und scharfen Gewürzen	18,90	18,90	19,90	21,90
Karai würzige Tomatenbasierte Currysauce mit fr. Gemüse, Ingwer und Knoblauch	18,90	18,90	19,90	21,90
Madras[g] leicht pikante Kokos-Curry-Sauce	18,90	18,90	19,90	21,90
Pista Cream[g,h] cremige Pistazien-Sauce mit exotischen Gewürzen	19,90	19,90	20,90	22,90
Mango[g,h] milde Mango Curry-Sauce	18,90	18,90	19,90	21,90
Malai[g,h] cremige Curry-Sauce mit Creme Fraichè	18,90	18,90	19,90	21,90

Biryani

Gebratener Basmatireis mit Zwiebeln, Cashewnüssen[h], Rosinen, Mandeln[h], Obst, Gemüse und exotischen Gewürzen, serviert mit hausgemachter Joghurt-Mintsauce[g]

Chicken Biryani mit Hähnchenfleisch	17,90€
Lamm Biryani mit Lammfleisch	18,90€
Vegetable Biryani mit versch. Gemüse	17,90€
Jhinga Biryani[d] mit Garnelen	20,90€

goa TANDOORI RESTAURANT & BAR

WELCOME TO INDIA

Vegan

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.

Daal Tharka **15,90€**
gelbe Linsen gebraten mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch

Aloo Palak **15,90€**
Kartoffeln mit Spinat in Currysauce

Aloo Masala **15,90€**
Kartoffeln mit Gemüse und Ingwer in spez. indischer Currysauce

Channa Aloo Masala **15,90€**
Kichererbsen mit Kartoffeln in roter Currysauce

Aloo Ghobi **15,90€**
Kartoffeln und Blumenkohl gebraten in einer würzigen Currysauce

Vegetarisch

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.

Navratan Curry[b]* **15,90€**
frisches versch. Gemüse mit Nüssen, Rosinen und Obst in Currysauce

Gemüse Madras[g]* **15,90€**
frisches versch. Gemüse in Kokosnuss-Currysauce

Vegetable Jalfrieze* **15,90€**
frisches versch. Gemüse in Currysauce

Malai Kofta[g] **17,70€**
hausgemachte Gemüsebällchen in einer hellen cremigen delikaten Currysauce mit Creme Fraîche

Daal Makhani[g] **15,90€**
dunkle Linsen in einer Butter-Curry-Sauce

Maharaja Kofta Masala[g] **17,90€**
hausgemachte Gemüsebällchen in einer würzigen, leicht pikanten Curry-Sauce

**Diese Gerichte können auch vegan zubereitet werden!*

WELCOME TO INDIA

Tandoor-Spezialitäten

Tandoor - aus dem indischen Lehmofen. Das Fleisch wird für 24 Stunden in einer Joghurt-Marinade[g] eingelegt und dann im indischen Lehmofen am Spieß gegrillt. Alle Tandoori Gerichte werden auf Weißkohl mit Paprika und Zwiebeln zubereitet! Serviert mit Reis oder Naan[a] und Grillsauce

Chicken Malai Tikka 19,90€
zartes Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Creme-Fraîche-Marinade eingelegt

Paneer[g] Tikka 19,90€
indischer Frischkäse gegrillt mit leckeren Kräutern und Gewürzen verfeinert

Lamm Tikka 21,90€
gegrillte saftige Lammfleischstücke

Reshmi Kebab[b] 19,90€

King Prawn Tikka 24,90€
saftige Garnelen gegrillt nach Goa-Art

Goa Mix Tandoori
bestehend aus gegrillten Garnelen, Hähnchenbrust und Lammfleisch
für 1 Personen 22,90€
für 2 Personen 39,90€

Tandoori Chicken Tikka 19,90€
zartes Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt-Tandoori-Marinade eingelegt, gegrillt

Salate

Hausgemachte Dressings zum Salat: Joghurt-, Mango-, Honig-Senfdressing oder Essig-Öl

Mango Salat 10,90€
großer gem. Salat mit Mangostückchen

Chicken Salat[g] 12,90€
großer gem. Salat mit gegrillter marinierter Hähnchenbrust aus dem Tandoor

Apfel-Walnuss Salat[b] 10,90€
gem. Salat mit Apfel, Sellerie und Wallnüssen

Tandoor



Ein Tandoor ist ein spezieller, Holzkohle oder Gas beheizter Backofen der indischen Küche. Ein Tandoor wird nicht von vorn, sondern von oben mit Brennmaterial und zu backenden oder zu garenden Lebensmittlen beschickt. Einige Tandoor-Öfen sind auch schräg aufgebaut



Er besteht aus einem großen zylindrischen, aber nach oben enger werdenden feuerfesten Tonkrug, der zum Schutz vor Verbrennungen entweder im Boden versenkt oder auf ein Fundament mit einer Mörtelschicht und anderen Materialien, wie Lehm, Ziegeln oder Holz isoliert ist. Seltener ist die Brennkammer auch gemauert. Auch heute gehört der Tandoor zur Grundausstattung der nordindischen Küche. Die Holzkohle oder anderes Brennmaterial wird am Boden entzündet und der Ofen mindestens zwei Stunden vorgeheizt, bis er im unteren Bereich glühend heiß ist

Der Tandoor dient zum Backen von Fladenbrot wie Naan und Chapati, die dazu an die oberen heißen Seitenwände gedrückt werden und nach dem Backen mit einem Feuerhacken wieder herausgezogen werden.





Tandoor wird auch zum Garen von Fleischgerichten verwendet, deren bekanntestes das Tandoori-Chicken ist. Typisch für diese Gerichte ist das Marinieren mit einer Mischung aus Joghurt und Gewürzmischung Tandoori Masala und dem Fleisch eine kräftige, orangerote Farbe verleiht. Die Fleischstücke werden zum Garen auf Spieße gesteckt, die in den Ofen gestellt werden, um so den nötigen Abstand zur Glut zu haben.

goa TANDOORI RESTAURANT & BAR

WELCOME TO INDIA

Beilagen

Tandoori Chapati[a] — **3,90€**
indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl im Lehmofen gebacken

Tandoori Naan[g,a] — **3,90€**
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl im Lehmofen gebacken und mit Ghee bestrichen

Garlic Naan[g,a] — **4,50€**
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl überzogen mit Knoblauch im Lehmofen gebacken

Peshawari Naan[g,a] — **5,90€**
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kokosraspeln, Pistazien, Mandeln und Honig

Cheese Naan[g,a] — **5,90€**
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit geriebenem Käse

Garlic Cheese Naan[g,a] — **5,90€**
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch und geriebenem Käse

Chilli Cheese Naan[g,a] — **5,90€**
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Chilli und geriebenem Käse

Raita[g] — **3,50€**
Joghurt mit fein gehackten Gurken und geröstetem Kreuzkümmel, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer

Mixed Pickles — **1,90€**
in Öl & Gewürzen eingelegte Früchte und Gemüse, pikant

Cucumber Salat — **4,90€**
Frischer Salat mit fein gehackten Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit Zitronen-Essig-Öl Vinaigrette nach indischer Art

Dessert

Mango Fruit Custard[g] — **6,90€**
Mangofruchtcreme

Gulab Jamun Chai Karamel[g,h] — **7,90€**
Honig-Quarkknödel I Kardamom I Vanilleeis I Chai Karamel I Indisches Gebäck

Mango Creme[g] — **6,50€**
mit Eis

Ras Malai[g] — **8,90€**
süße, indische Paneerkugeln in einer Kardamom Rahmsauce

Party - Service

Sie feiern einen festlichen Anlass und möchten
Ihre Gäste zu Hause mit Indischen Spezialitäten verwöhnen?

Gerne beraten wir Sie und sorgen für den kulinarischen Höhepunkt Ihres Festes.

Sie wählen aus unserer Speisekarte die gewünschten Gerichte aus.
Unser Goa-Team liefert dann die Speisen servierfertig, auf Chafing-dish Behältern, direkt und bequem zu Ihnen nach Hause.



Catering - Service

Auch in größerem Umfang sorgen wir für den richtigen kulinarischen Rahmen.
Sie wählen mit uns die Zutaten für ein reichhaltiges und abwechslungsreiches indisches Buffet.
Wir kümmern uns auf Wunsch auch um den Service und Präsentation während des Events.

Die Palette umfasst Indiens vielfältige Küche:
Fleisch, Fisch und vegetarische Spezialitäten von mild bis scharf hier findet jeder Ihrer Gäste etwas nach seinem Geschmack.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit etwas Außergewöhnlichem!
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne bei der Planung.

Ihr Goa-Team

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:
1. mit Farbstoffen, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker(n), 5. geschwefelt , 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig10. 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