SPEISEKARTE

HEISSE GETRÄNKE

Masala Chai [9]	3,90
Frische Teesorten Ingwer I Minze I Zitrone	4,50
Cappuccino [9,9]	4,50
Latte Macchiato [9,9]	4,90
Kaffee	2,90
Espresso	2,90
Doppelter Espresso [9,9]	4,90
Espresso Macchiato [9,9]	3,90
Heiße Schokolade [9]	3,90

BIER

Vom Fass: **Carlsberg** [a] **0,3l**	4,90
Vom Fass: **Alsterwasser** [a] **0,3l**	4,90
Flaschenbier: **Indisches Bier** [a] Kingfisher **0,33 l**	5,50
Flaschenbier: **Erdinger Weißbier** [a] (auch Alkoholfrei) **0,5 l**	5,50
Flaschenbier: **Carlsberg Alkoholfrei** [a] **0,33 l**	4,50

WEIN

WEISSWEIN

Grauburgunder QbA „Chapeau" Markus Pfaffmann - Pfalz [5,L] **0,2l / 0,75l** Reife Äpfel I Birnen I Hauch Würze I elegant mit jugendlicher Frische	7,90/ 27,90
Fleur de d'Artagnan Blanc Plaimont - Südfrankreich [5,L] **0,2l / 0,75l** 80% Colombard, 20% Uni Blanc I leichter Weißwein I feinen Blütenduft I frisch & fruchtig I Zitrusfrüchte I delikate Restsüße	6,90/ 23,90
Tormaresca Chardonnay Puglia IGT Antinori - Apulien [5,L] **0,2l / 0,75l** trocken I lebhaft erfrischend I Äpfel & Zitrone I Akazie	8,90/ 29,90

ROTWEIN

Montepulciano d'Abruzzo DOC Farnese - Abruzzen [5,L] **0,2l / 0,75l** Feinduftiges, nachhaltiges Bouquet I feinwürzig I kräftig & vollmundig	7,90/ 27,90
Maximo Tinto [5,L] **0,2l / 0,75l** Ein dunkles Kirschrot I Aromen von roten Früchten und Schokoladen I rund und lebendig I Anbauregion: La Mancha Rebsorte: Tempranillo I Land: Spanien	8,90/ 29,90

ROSE

Terres d´Artagnan Rosé [5,L] **0,2l / 0,75l** 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Tannat ausgewogen I lebendig frisch I leicht blumig im Abgang	7,90/ 27,90

COCKTAILS

Mango Mojito oder doch lieber klassisch? [1] Indischer Rum I Mango I Minze I Limette I Soda	10,50
Virgin Mojito Ginger Ale I Minze I Limette I Rohrzucker	8,90
Bombay Ginger Mule [1] Bombay Sapphire I Ginger Ale I Minze I Limette	10,50
Spicy Margarita Tequila I Cointreau I Limette I Koriander I Chilli	10,90
Naughty Lassi Indischer Rum I Mango Lassi	10,50
Goa's Politan Vodka I Cointreau I Limette I Roohafza	10,50

SOFTDRINKS

Hausgemachte Limonaden Holunder-Minz / Limette-Minz / Rose	5,90
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 Bitter Lemon[10], Ginger Ale[1], Tonic Water[10], Wild Berry	3,90
Lütauer Apfelschorle 0,33	4,50
Lütauer Rhabarberschorle 0,33	4,50
Vio Bio Johannisbeerschorle 0,3	4,50
Gerolsteiner Wasser 0,25 l / 0,5 l Sprudel / Still	3,50 / 5,20

TEQUILA, RUM, VODKA & SCHNAPS

Tequila Silver 2 cl	3,90
Old Monk Rum [1] **2 cl**	4,90
Vodka Absolut 2 cl	3,90
Mango Schnaps 2 cl	3,90
Mango Likör 2 cl	3,90
Cointreau Orangenlikör 2cl	3,90
Jägermeister 2cl	3,90
Helbing 2cl	3,50
Sambuca Molinari 2cl	3,90

APERITIF

Aperol Spritz [1,L,5,10]	9,90
Hugo Spritz [L] Holunderblütensirup I Prosecco I Soda I Limette I Minze	9,90
Lillet Roseberry [L,10] Lillet Rose I Schweppes Wild Berry I Erdbeere	9,90
Goa Spritz[L] Roohafza I Prosecco I Soda I Zimt	9,90
Prosecco Spumante [L] **0,1 l / 0,75 l**	6,90 / 38,90

LONGDRINKS 5 cl

Gin Tonic Hendriks [10]	10,90
Gin Tonic Konkani [10] Goa inspired Gin	11,50
Gin Tonic Bombay Sapphire [10]	9,90
Cuba Libre [1,9] Havana Club 3 I Cola I Limette	9,90
Johnnie's Cola [1,9] Johnnie Walker I Cola I Orange	9,90

WHISKEY

Johnnie Walker Black Label 4 cl Süßlich, Früchte und vielschichtige Kräuter - sehr gut ausbalanciert	7,50
Amrut Frusion Single Malt 4cl frische Eichentöne kombiniert mit feinen Früchten und einem Hauch von Rauch	11,90
Ballantine's 4cl	6,50

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

SNACKS, STARTERS & STREETFOOD

Indian Fried Chicken [k] — 9,90
Hänchenhappen in sehr pikanter Teighülle mit Frühlingszwiebeln

Sweet & Sour Cauliflower [k] VEGAN — 8,90
im Teigmantel angebraten und gewendet in einer Süß-Sauer Marinade

Amritsari Fish [d,g] — 11,90
Fischpakora I Chutney I Salat

GOA Mix Pakora Platter [a,g] — 13,90
Samosa I Onion Bhaji I Veg Pakora I Paneer o. Chicken Pakora

Chicken Seek Kebab [a] — 13,90
Hähnchenhack I Minzchutney I Salat I Naan

Samosa Chaat [g,a] — 9,90
Samosa I Joghurt I Chutneys I Kichererbsen

Aloo Tikki Chaat [a] — 9,90
Knuspriger Kartoffelrösti I Joghurt I Chutneys I Kichererbsen

Bhelpuri [a,e] VEGAN — 9,90
Gepuffter Reis I Erdnüsse I frische Kräuter

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 Spezialsauce 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 [g] würzige Tomatenbasierte Currysauce mit fr. Gemüse, Ingwer und Knoblauch	18,90	18,90	19,90	21,90
Malai [g] cremigen Cashew-Currysauce mit Creme Fraichè	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] milde Currysauce mit Mangostückchen	18,90	18,90	19,90	21,90
Madras [g] cremige Kokos-Currysauce	18,90	18,90	19,90	21,90

BIRYANI

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

Vegetarische Biryani — 15,90
Chicken Biryani — 17,90
Lamm Biryani — 18,90
Jhinga (Garnelen) Biryani [b] — 20,90

SIGNATURES

THALI FOR TWO — 47,90
Auf einem Metalltablett serviert, auf dem kleine Schüsselchen mit verschiedenen Speisen kombiniert werden.
Tagesgerichte I Gemüse I Dhaal I Raita[g] I Reis I Naan Brot[a] I Dessert

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

SALADS

Goa's Salad VEGAN — 10,90
Mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Mango & Granatapfelkernen und mit hausgemachtem Dressing.
Wahlweise mit:

Chicken Tikka [g] — +4,50
Jhinga Tikka [g,b] — +6,50
Paneer Tikka [g] — +4,50

VEGETARISCH & VEGAN

Dhaal Makhani [g] — 16,90
dunkle Linsen in einer Butter-Curry-Sauce

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

Gemüse Madras [g] — 15,90
frisches Gemüse in Kokos-Currysauce

Malai Kofta [g,h] — 17,90
Hausgemachte Gemüsebällchen in einer cremigen delikaten Cashewnuss-Currysauce mit Creme Fráiche

Mix Veg Sabzi VEGAN — 15,90
frisches, verschiedenes Gemüse in einer würzigen Currysauce

Dhaal Tharka VEGAN — 15,90
Gelbe Linsen, gebraten mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch

Aloo Gobi VEGAN — 15,90
Kartoffeln und Blumenkohl gebraten in einer würzigen Currysauce

Channa Aloo Masala VEGAN — 15,90
Kichererbsen mit Kartoffeln in roter, würziger Currysauce

DESSERT

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

Mango Cream [g,h] mit Eis — 6,90

Ras Malai [g] — 8,90
Süße, indische Paneerkugeln in einer Kardamom Rahmsauce

BEILAGEN

Mixed Bread Basket [g,a](Chapati, Butter Naan, Garlic Naan) — 10,90

Naan:
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, im Lehmofen gebacken

Butter [g,a] — 3,90
Garlic [g,a] — 4,50
Garlic Cheese [g,a] — 5,90
Cheddar Cheese [g,a] — 5,90
Peshwari [g,a,h] Rosinen I Nüsse IHonig I Kokos — 5,90

Tandoori Chapati [a] — 3,90
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Lehmofen gebacken

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 Fries — 8,90
Hausgemachte Pommes im Kichererbsenmantel mit Vindaloo Mayo

Goa Chutneys — je 1,90
Koriander Joghurt Minz [g] I Mango I Spicy Dip

Cucumber Salad VEGAN — 4,00
Frischer Salat mit fein gehackten Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit Zitronen-Essig-Öl Vinaigrette nach indischer Art

Papadam VEGAN — 3,90
Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit Chutneys

MITTAGSKARTE

Montag - Freitag 12:00 Uhr - 16:00 Uhr

THALIS

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

Vegetable Thali [g,a] — 13,90
Vegetarisches Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot

Chicken Thali [g,a] — 14,90
Chicken Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot

Lamm Thali [g,a] — 15,90
Lamm Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot

MITTAGSSPECIAL

Täglich wechselndes Mittagsgericht mit Naan Brot

Vegetarisches Mittagsspecial mit Reis [g] — 12,90
Chicken Mittagsspecial mit Reis [g] — 13,90
Lamm Mittagsspecial mit Reis [g] — 14,90

Lunchgetränke 0,3 l — 3,00
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix

Mango Lassi — 4,00

Hausgemachte Limonaden — 4,90
Holunder-Minz / Limette-Minz / Rose