

SNACKS, STARTERS & STREETFOOD

Naan meets Burrata ^{a,g}  **9,90**
Naan / Burrata / Tandoori Sauce / Pesto

Indian Fried Chicken ^k **9,50**
Hänchenhappen in sehr pikanter Teighülle mit Frühlingszwiebeln

Sweet & Sour Cauliflower ^k  **7,90**
im Teigmantel angebraten und gewendet in einer Süß-Sauer Marinade

Masala Tacos ^g (3 Stück)  **9,90**
Würzige Kichererbsen / Chutneys / Rote Zwiebeln / Joghurt / Cheddar (vegan möglich)

Non Veg Mix Pakora ^b **8,90**
(Chicken Pakora, Jhinga Pakora, Onion Bhaji) und Chutneys

Veg Mix Pakora  **7,50**
(Veg. Pakora, Onion Bhaji, Paneer Pakoras^g) und Chutneys

Veg Samosa ^a  **6,90**
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, leicht pikant und Chutneys

Papadam Bowl  **3,90**
Verschiedene Papadams und Chutneys

CURRYS

Wahlweise normal / mittelscharf / scharf
Serviert mit Basmati Reis

	Paneer ^a 	Chicken	Lamm	Garnelen ^b
Tikka Masala ^g in Joghurt und Gewürzen mariniert und gegrillt, in Spezialalsauce mit Zwiebeln und Paprika	17,90	17,90	18,90	20,90

Palak mit Spinat in einer würzigen Currysauce	17,90	17,90	18,90	20,90
---	-------	-------	-------	-------

Korma ^{g,h} Cremige Kokosnuss - Mandelsauce	17,90	17,90	18,90	20,90
--	-------	-------	-------	-------

Makhani ^g mariniert und gegrillt in einer Butter-Curry Sauce	17,90	17,90	18,90	20,90
---	-------	-------	-------	-------

Bhuna mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und scharfen Gewürzen	17,90	17,90	18,90	20,90
--	-------	-------	-------	-------

Karai würzige Tomatenbasierte Currysauce mit fr. Gemüse, Ingwer und Knoblauch	17,90	17,90	18,90	20,90
---	-------	-------	-------	-------

Trüffel-Malai ^g mit Joghurt mariniert in einer cremigen Trüffel- Currysauce mit Creme Fraichè	19,90	19,90	20,90	22,90
--	-------	-------	-------	-------

Pista Cream ^{g,h} cremige Pistazien-Sauce mit exotischen Gewürzen	18,90	18,90	19,90	21,90
--	-------	-------	-------	-------

SALADS

Goa's Salad  **9,90**
Mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Mango & Granatapfelkernen und mit hausgemachtem Dressing. Wahlweise mit:

Chicken Tikka ^g **+4,00**

Jhinga Tikka ^{g,b} **+6,00**

Paneer Tikka ^g  **+4,00**



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 / Chutneys / Naan Brot

Classic ^{g,a} eine Auswahl von vegetarischen-, Chicken- und Lamm-Gerichten **22,90**
Pro Person

Goa Signature ^{g,a} eine Auswahl an Tandoori Spezialitäten **24,90**
Pro Person

Greens ^{g,a}  eine Auswahl an vegetarischen Gerichten **21,90**
Pro Person

Basilikum Pesto Chicken Tikka ^g
Hänchebrust / Pesto Marinade (Homemade) / Kresse / Joghurt Pesto Dip **20,90**

Salmon Tikka ^{d,g,j}
Lachsfilet / Honig-Senf Marinade / würziger Grillsauce / Reis **22,90**

Trüffel Chicken Tikka ^g
Hänchebrust / Trüffel Marinade / Kresse / Joghurt Trüffel Dip **22,90**

VEGETARISCH & VEGAN

Mix Veg Sabzi  **14,50**
frisches, verschiedenes Gemüse in einer würzigen Currysauce

Dhaal Tharka  **14,50**
Gelbe Linsen, gebraten mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch

Dhaal Makhani ^g  **15,50**
dunkle Linsen in einer Butter-Curry-Sauce

Peshwari Kofta ^{g,h}  **16,90**
hausgemachte Kartoffelbällchen gefüllt mit Nüssen / Rosinen / Kokos in einer Tomaten-Curry-Sauce

Maharaja Kofta ^g  **16,90**
hausgemachte Gemüsebällchen in einer würzigen, leicht pikanten Curry-Sauce

Gemüse Madras ^g  **15,50**
frisches Gemüse in Kokos-Currysauce

Aloo Gobi  **14,50**
Kartoffeln und Blumenkohl gebraten in einer würzigen Currysauce

Malai Kofta ^{g,h}  **16,90**
Hausgemachte Gemüsebällchen in einer cremigen delikaten Cashewnuss-Currysauce mit Creme Fraiche

Channa Aloo Masala  **14,50**
Kichererbsen mit Kartoffeln in roter, würziger Currysauce

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 **19,90**

Lamm Tikka ^g **21,90**

King Prawn Tikka ^{g,b} (Black Tiger Garnelen) **23,90**

Paneer Tikka ^g  **18,90**

GOA Mix Tikka ^{g,b} **22,90**

BIRYANI

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

Vegetarische Biryani  **15,50**

Chicken Biryani **17,50**

Lamm Biryani **18,90**

Jhinga (Garnelen) Biryani ^b **20,90**

BEILAGEN

Mixed Bread Basket ^{g,a} **9,90**
(Chapati, Butter Naan, Garlic Naan)

Naan:
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, im Lehmofen gebacken

Butter ^{g,a} **3,50**

Garlic ^{g,a} **3,90**

Cheddar Cheese ^{g,a} **5,50**

Trüffel Cheese ^{g,a} **9,90**

Peshwari ^{g,a,h} **5,50**
Rosinen/Nüsse/Honig/Kokos

Tandoori Chapati ^a **3,50**

Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Lehmofen gebacken

Bhatura ^a (Luftballon Brot) **3,50**

Mixed Pickles **1,50**

Raita ^g **3,00**

Joghurt mit fein gehackten Gurken und geröstetem Kreuzkümmel, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer

Basmati Reis **3,00**

Masala Trüffel Fries **8,90**

Hausgemachte Trüffel Pommes im Kichererbsenmantel mit Vindaloo Mayo

Goa Chutneys **je 1,50**

Koriander Joghurt Minz ^g / Mango / Kurkuma ^g / Spiced Onions

Cucumber Salad **4,50**

Frischer Salat mit fein gehackten Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit Zitronen-Essig-ÖL Vinaigrette nach indischer Art

DESSERT

Chai Cremoso ^{g,h} **8,90**

Zimt-Kardamom Creme auf Kardamom Eis, getoppt mit Crumble, Pistazien und Chai

Chai Tiramisu ^h **7,50**

Hausgemachtes Tiramisu mit indischem Chai, Nelken, Kardamon und Zimt

Chocolate Samosa mit Eis ^{g,a} (Zubereitungszeit 10 Min.) **6,90**

Hausgemachte mit Schokolade gefüllte Teigtaschen, serviert mit Kardamon Eis

Mango Creme Tart mit Eis ^g **6,90**

Sweet Surprise ^{g,a} **11,90**
Eine Auswahl an hausgemachten Desserts



WELCOME TO INDIA

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 ^{9,a} ✓ **11,90**

Vegetarisches Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot

Chicken Thali ^{9,a} **12,90**

Chicken Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot

Lamm Thali ^{9,a} **13,90**

Lamm Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot

MITTAGSSPECIAL

Täglich wechselndes Mittagsgeschicht mit Naan Brot

Vegetarisches Mittagsspecial mit Reis ⁹ ✓ **10,90**

Chicken Mittagsspecial mit Reis ⁹ **11,90**

Lamm Mittagsspecial mit Reis ⁹ **12,90**

Goa's Mittagsbowl ✓ **10,90**

Reis / Kichererbsen / Gurken / rote Zwiebeln / Salat / Granatapfelkerne / Papadam / Goa's Special Soße

Paneer Tikka ⁹ ✓ **+3,00**

Chicken Tikka ⁹ **+3,00**

Black Tiger Garnelen Tikka ^{9,b} **+5,00**

APERITIF

Aperol Spritz ^{1,L,5,10} **8,90**

Hugo Spritz ^L (auch alkoholfrei möglich) **8,90**

Holunderblütensirup / Prosecco / Soda / Limette / Minze

Mango Maracuja Spritz ^L (auch alkoholfrei möglich) **8,90**

Mango Likör / Maracuja / Prosecco / Rosenwasser / Soda

Lychee Rose ^L **8,90**

Lychee Likör / Rosenwasser / Prosecco / Soda

Lillet Roseberry ^{L,10} **8,90**

Lillet Rose / Schweppes Wild Berry / Erdbeere

Winter Spritz ^L (auch alkoholfrei möglich) **8,90**

Granatapfel / Prosecco / Soda / Zimt

Prosecco Spumante ^L 0,1 l / 0,75 l **5,90 / 34,90**

HEISSE GETRÄNKE

Masala Chai ⁹ **3,90**

Indian Coffee ^{9,9} Eine Fusion aus indischen Chai und Espresso **4,90**

Just T Green Jewel / Assam Black **3,50**

Frische Teesorten Ingwer / Minze / Zitrone **3,90**

Capuccino ^{9,9} **3,90**

Latte Macchiato ^{9,9} **4,50**

Kaffee **2,90**

Espresso **2,90**

Doppelter Espresso ^{9,9} **4,50**

Espresso Macchiato ^{9,9} **3,90**

Heiße Schokolade ⁹ **3,90**

Golden Milk ⁹ **4,90**

SOFTDRINKS

Hausgemachte Limonaden **5,50**

Holunder-Minze / Limette-Minze / Chai Limonade / Rose

Mango Lassi ⁹ 0,3 l **4,50**

Kräuter Lassi ⁹ 0,3 l **4,50**

Cola ^{1,9} 0,33 l **3,90**

Cola Zero ^{1,9,12,13} 0,33 l **3,90**

Fanta ^{1,3} 0,33 l **3,90**

Sprite 0,33 l **3,90**

Mezzo Mix ^{1,9} 0,33 l **3,90**

Schweppes 0,2 l **3,20**

Bitter Lemon¹⁰, Ginger Ale¹, Tonic Water¹⁰, Wild Berry

Säfte 0,2 l / 0,4 l **3,80 / 4,90**

Mango / Maracuja / Rhabarber / Cranberry / Apfel (Naturtrüb) / Orange

Als Schorlen 0,2 l / 0,4 l **3,50 / 4,50**

Gerolsteiner Wasser 0,25 l / 0,5 l **3,20 / 4,90**

Sprudel / Still

COCKTAILS

Mango Mojito oder doch lieber klassisch? ¹ **9,50**

Indischer Rum / Mango / Minze / Limette / Soda

Chai Martini ⁹ **9,90**

Fusion aus: Chai / Vodka / Espresso / Gewürze

Goa Summer **9,90**

Vodka / Ingwer / Mango / Limette / Kardamom / Kurkuma

Goa's Passion ¹ Wenn du's etwas stärker magst **10,50**

Indischer Rum / Vodka / Tequila / Gin / Cola / Ingwer

Goa Cooler **10,50**

Vodka / Lychee Likör / Limette / Ingwer / Holunderblütensirup

Virgin Mojito **8,50**

Ginger Ale / Minze / Limette / Rohrzucker

Goa Beach ¹ **9,50**

Vodka / Mangolikör / Cranberry / Orange / Roohafza

Bombay Ginger Mule ¹ **9,50**

Bombay Sapphire / Ginger Ale / Minze / Limette

Whiskey Sour **10,50**

Bulleit Bourbon / Zitrone / Eiweiß / Angostura

Spicy Margarita **10,50**

Tequila / Cointreau / Limette / Koriander / Chilli

Bulleit Old Fashioned **9,50**

Goa's Politan **9,90**

Vodka / Cointreau / Limette / Roohafza

TEQUILA, RUM, VODKA & SCHNAPS

Tequila Silver 2 cl **3,50**

Old Monk Rum ¹ 2 cl **4,50**

Don Papa Rum ¹ 2 cl **4,50**

Vodka Absolut 2 cl **3,50**

Mango Schnaps 2 cl **3,90**

Mango Likör 2 cl **3,50**

Lychee Likör 2 cl **3,50**

Likör 43 4 cl **5,50**

Baileys 4 cl **4,90**

Amaretto Disaronno 4 cl **5,50**

Averna 4 cl **4,50**

Cointreau Orangenlikör 2cl **3,50**

Jägermeister 2cl **3,50**

Helbing 2cl **2,90**

Jubiläums Aquavit 2cl **3,90**

Sambuca Molinari 2cl **3,50**

WHISKEY

Lagavulin Single Malt 4 cl (16 Jahre alt) **10,90**

kräftiger Rauch, Noten von Meer, milde Süße und langes Finish

Glendfiddich Single Malt ¹ 4 cl (12 Jahre alt) **7,90**

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 **6,90**

Süßlich, Früchte und vielschichtige Kräuter - sehr gut ausbalanciert

LONGDRINKS 5 cl

Gin Tonic Hendriks ¹⁰ **10,50**

Gin Tonic Malfy Originale ¹⁰ **9,90**

Gin Tonic Monkey 47 ¹⁰ **11,90**

Gin Tonic Konkani ¹⁰ **10,90**

Goa inspired Gin

Gin Tonic Bombay Sapphire ¹⁰ **8,90**

Cuba Libre ^{1,9} **9,50**

Havana Club 3 / Cola / Limette

Johnnie's Cola ^{1,9} **8,90**

Johnnie Walker / Cola / Orange

Blanco 43 ⁹ **9,50**

Likör 43 / Milch

BIER

Vom Fass:

Carlsberg ^a 0,25l / 0,4 l **3,90 / 4,90**

Holsten ^a 0,25l / 0,4 l **3,60 / 4,60**

Alsterwasser ^a 0,25l / 0,4 l **3,60 / 4,60**

Duckstein Rotblond Original ^a 0,3 l **4,20**

Flaschenbier:

Indisches Bier ^a Kingfisher / Cobra **0,33 l 4,90**

Erdinger Weißbier ^a (auch Alkoholfrei) **0,5 l 5,20**

Holsten Alkoholfrei ^a 0,33 l **3,80**