

SIDES

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
Cheddar Cheese ^{g,a}	6,90
Garlic Cheese ^{g,a}	6,90
Chilli Cheese ^{g,a}	6,90
Trüffel Cheese ^{g,a}	10,90
Peshwari ^{g,a,h} Rosinen I Nüsse I Honig I Kokos	5,90
Tandoori Chapati ^a Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Lehmofen gebacken	3,90
Goa Chutneys Trio Koriander Joghurt Minz ^g I Tamarinde I Mango	2,90
Tawa Veg Indisches Wok-Gemüse	5,50
Mixed Pickles	1,90
Raita ^g Joghurt mit fein gehackten Gurken und geröstetem Kreuzkümmel, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer	3,90
Basmati Reis	3,50

DESSERT

Chai Cremoso ^{a,g,h} Zimt-Kardamom Creme auf Kardamom Eis, getoppt mit Crumble, Pistazien und Chai	9,90
Pistazien Tiramisu mit Cold Brew Eiscreme ^{a,g,h}	11,90
Mango Cheesecake ^{a,g,h} Getoppt mit Mangocreme	10,90
Gulab Jamun Delight ^{a,g,h} Salz-Karamell I Quarkbällchen in Honigsirup I Nüsse I Vanilleeis I Crumble	8,90
Rasmalai Royale ^{g,h} Weiche, luftige Paneer Bällchen I Cardamom Creme I Kulfi I Nüsse I eingelegtes Tragant I Safran Creme	13,90

MITTAGSKARTE

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

MITTAGSBOWL

Tages Curry I Reis I Papadams

Veg Bowl	12,90
Chicken Bowl	13,90
Lamm Bowl	14,90

BIRYANIBOWL

Biryani I Raita^g I Papadams

Paneer ^g Biryani	13,90
Chicken Biryani	13,90
Fish ^d Biryani	13,90

Beilagensalat +1 € / Raita +1,50 € /
Naan-Brot +2 € / Garlic Naan-Brot +2,50 €

Lunchgetränke 2,90 €
Cola 0,2l, Cola Zero 0,2l, Mango Lassi 0,2l,
Wasser Still/Sprudel 0,25l



WELCOME TO INDIA

Steht eine Feier an?
GOA kann Catering!

Ob private Feiern oder große Firmenevents – das GOA Team versorgt Sie mit allem, was dazugehört:

- Fingerfood oder köstliche Menüs
- Fleisch | Vegetarisch | Vegan
- Hausgemachte Chutneys & Dips
- Extravagante Beilagen

Wir kümmern uns nicht nur um gutes Essen vor Ort – wir bringen den GOA-Genuss direkt zu Ihnen!

Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot, ganz nach Ihren Wünschen.

SPEISEKARTE

SMALL
PLATES

Indian Fried Chicken ^{a,e,k} Hähnchenhappen in pikanter Teighülle I Frühlingszwiebeln	11,90
Sweet & Sour Cauliflower ^{a,e,k}  Glutenfrei möglich Blumenkohl im Teigmantel I Süß-Sauer Marinade	10,90
Butter Chicken Pao ^{a,g,j} Butter Chicken Burger I eingelegte Zwiebeln I Cheddar I Mumbai Slaw I Goa Masala Aioli I Masala Fries I Chutney	15,90
Amritsari Grilled Fish Steak ^{d,j} Gegrillter, saisonaler Fisch I Masala Fries I Salat I Joghurt-Minz Chutney	15,90
Edamame Jhalmuri ^{a,e,f,k}  Edamame I gepuffter Reis I süß-säuerlich	9,90
Shammi Kebab Platter ^{a,c,g} Butter Naan I eingelegte Zwiebeln I Joghurt-Minz Chutney I Lamm Shammi Kebab	13,90
Amritsari Samosa Chaat ^a  Knusprige Samosas I Kartoffel I Kichererbsen I Tamarinden-Chutney I Joghurt-Minz Chutney I Zwiebeln I Granatapfel	10,90
Burrata Tikki Chaat ^{a,g}  Kartoffelbratling I Burrata I Tamarinde I Joghurt-Minz Chutney I Granatapfel I Kresse I Bhujia	14,90
Masala Lamb Seekh Lammhack Kebabs I Eingelegte Zwiebeln I Joghurt-Minz Chutney ^g	12,90
Papadam Bowl  Assorted Papadams I Mango Chutney I Joghurt-Minz Chutney ^g I Tamarinde Chutney	4,90
Prawn 65 ^{a,b,e} Würzig gebackene Garnelen I Curryblätter I Chili Sauce I Erdnüsse I Knoblauch	13,90
Masala Guacamole Platter  Indian Style Guacamole I Papadam & Tortilla Chips I eingelegte Zwiebeln I Sour Cream ^g	9,90
Loaded Pulled Chicken Truffle Fries ^{g,h} Knusprige Parmesan/Garlic Fries I Pulled Chicken I Trüffel	13,90
Jackfruit Biryani  Chicken Biryani Beef Short Rib Prawn Biryani ^b	18,90 18,90 21,90 21,90

CURRYS

Wahlweise normal / mittelscharf / scharf
Serviert mit Basmati Reis

	Paneer ^g	Chicken	Lamm	Garnelen ^b
Tikka Masala ^g Mit Joghurt und Gewürzen mariniert und gegrillt, in einer Spezialsauce mit Zwiebeln und Paprika	19,90	19,90	20,90	22,90
Makhani ^g Mariniert und gegrillt in einer Butter-Curry Sauce	19,90	19,90	20,90	22,90
Karai ^g Würzige, tomatenbasierte Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	19,90	19,90	20,90	22,90
Trüffel-Malai ^{g,h} Mit Joghurt mariniert in einer cremigen Trüffel-Currysauce mit Creme fraîche	22,90	22,90	23,90	25,90
Pista Cream ^{g,h} Cremige Pistazien-Sauce mit exotischen Gewürzen	20,90	20,90	21,90	23,90

PLATED CURRYS/
SIGNATURES

Ghee Roast Chicken ^{a,g,h} Hähnchenbrust I Curryblätter I Kokosnuss I Tamarinde I Malabari Parantha Brot I Süd-Indisches Chutney I Reis	22,90
Lamb Shank Rogan Josh ^{g,h} Zarte Lammhaxe (grasgefüttertes Premium Freilandlamm aus New Zealand) I köstliche Rogan Josh Sauce I Bratkartoffel-Würfel I Gemüse I Reis	22,90
Mahabaleshwar Fish Curry ^{a,e,g,j,k} Gebratener Fisch I Fünf-Gewürz-Mischung I Zwiebeln I Curry Blätter I weißer Mohn I Malabari Parantha Brot I Süd-Indischer Reis	22,90
Prawn Kurma ^{a,b,h} Kokosnuss Garnelen Curry I frisches Gemüse I dezent aromatisch I Kresse I Malabari Parantha Brot I Süd-Indischer Reis	24,90

SALADS

Goa's Salad Mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Mango & Granatapfelkernen und mit hausgemachtem Dressing. Wahlweise mit:	9,90
Chicken Tikka ^g	+6,00
Prawn Tikka ^{g,b}	+8,00
Salmon Tikka ^{d,g,j}	+8,00
Cucumber Salad Frischer Salat mit fein gehackten Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit Zitronen-Essig-Öl Vinaigrette nach indischer Art	7,90








FROM
THE
TANDOOR

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, Grillsauce (würzige Tomaten-Currysauce)

Malvani Salmon Tikka ^{d,g,j} Lachs I Malvani Gewürze I marinierte Zwiebeln I Gewürze I Chutney	23,90
Lahori Lamb Tikka ^{g,j} Lammkeule (Neuseeland) I Joghurt-Marinade mit Lahori Gewürze I Senföl	23,90
Tandoori Jumbo Prawns ^{b,g,j} 6 St. Jumbo Garnelen I mariniert in geheimer GOA-Gewürzmischung	23,90
Classic Chicken Tikka ^g Regionale grasgefütterte Freiland-Hähnchenoberkeule ohne Knochen (gegrillt) I Würzige Marinade	22,90

VEGETARIAN &
VEGAN

Serviert mit Basmati Reis

Dhaal Tharka  Gelbe Linsen, gebraten mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch	15,90
Aloo Gobi  Kartoffeln und Blumenkohl gebraten in einer würzigen Currysauce	15,90
Channa Palak Masala  Kichererbsen in würziger Spinat-Curry-Sauce	15,90
Dhaal Makhani ^g  Dunkle Linsen in einer Butter-Curry-Sauce	16,90
Palak Paneer ^g  Hausgemachter Paneer in würziger Spinat-Curry-Sauce	18,90
Gemüse Madras ^g  Vegan möglich Frisches Gemüse in Kokos-Currysauce	16,90
Malai Kofta ^{g,h}  Hausgemachte Gemüsebällchen in einer cremigen delikaten nussigen Cashew-Currysauce	18,90

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) Sesamamen l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen n) Weichtiere