

## SIDES

<b>Mixed Bread Basket</b> <sup>g,a</sup>	Chapati, Butter Naan, Garlic Naan	<b>10,90</b>
<b>Naan:</b>	Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, im Lehmofen gebacken	
<b>Butter</b> <sup>g,a</sup>		<b>3,90</b>
<b>Garlic</b> <sup>g,a</sup>		<b>4,50</b>
<b>Cheddar Cheese</b> <sup>g,a</sup>		<b>6,90</b>
<b>Garlic Cheese</b> <sup>g,a</sup>		<b>6,90</b>
<b>Chilli Cheese</b> <sup>g,a</sup>		<b>6,90</b>
<b>Trüffel Cheese</b> <sup>g,a</sup>		<b>10,90</b>
<b>Peshwari</b> <sup>g,a,h</sup>	Rosinen   Nüsse   Honig   Kokos	<b>5,90</b>
<b>Tandoori Chapati</b> <sup>a</sup>	Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Lehmofen gebacken	<b>3,90</b>
<b>Goa Chutneys Trio</b>	Koriander Joghurt Minz <sup>g</sup>   Tamarinde   Mango	<b>2,90</b>
<b>Tawa Veg</b>	Indisches Wok-Gemüse	<b>5,50</b>
<b>Mixed Pickles</b>		<b>1,90</b>
<b>Raita</b> <sup>g</sup>	Joghurt mit fein gehackten Gurken und geröstetem Kreuzkümmel, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer	<b>3,90</b>
<b>Basmati Reis</b>		<b>3,50</b>

## DESSERT

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

VEGETARIAN  VEGAN

## MITTAGSKARTE

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

### MITTAGSBOWL

Tages Curry | Reis | Papadams

#### Veg Bowl

**12,90**

#### Chicken Bowl

**13,90**

#### Lamm Bowl

**14,90**

### BIRYANIBOWL

Biryani | Raita <sup>g</sup> | Papadams

#### Paneer <sup>g</sup> Biryani

**13,90**

#### Chicken Biryani

**13,90**

#### Fish <sup>d</sup> 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

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

## BIRYANI

Gebratener Basmatireis mit Zwiebeln, Cashewkerne <sup>h</sup> , Rosinen <sup>l</sup> , Mandeln <sup>h</sup> , Gemüse und exotischen Gewürzen, serviert mit Raita <sup>g</sup>	
<b>Jackfruit Biryani</b>	18,90
<b>Chicken Biryani</b>	18,90
<b>Beef Short Rib</b>	21,90
<b>Prawn Biryani</b> <sup>b</sup>	21,90

## CURRYS

Wahlweise normal / mittelscharf / scharf Serviert mit Basmati Reis	Paneer <sup>g</sup>	Chicken	Lamm	Garnelen <sup>b</sup>	
<b>Tikka Masala</b> <sup>g</sup>	19,90	19,90	20,90	22,90	
Mit Joghurt und Gewürzen mariniert und gegrillt, in einer Spezialsauce mit Zwiebeln und Paprika					
<b>Makhani</b> <sup>g</sup>	19,90	19,90	20,90	22,90	
Mariniert und gegrillt in einer Butter-Curry Sauce					
<b>Karai</b> <sup>g</sup>	19,90	19,90	20,90	22,90	
Würzige, tomatenbasierte Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch					
<b>Trüffel-Malai</b> <sup>g,h</sup>	22,90	22,90	23,90	25,90	
Mit Joghurt mariniert in einer cremigen Trüffel-Currysauce mit Creme fraîche					
<b>Pista Cream</b> <sup>g,h</sup>	20,90	20,90	21,90	23,90	
Cremige Pistazien-Sauce mit exotischen Gewürzen					

## PLATED CURRYS/ SIGNATURES

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

## SALADS

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

## 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 <sup>a</sup> , Grillsauce (würzige Tomaten-Currysauce)	23,90
<b>Malvani Salmon Tikka</b> <sup>d,g,j</sup>	23,90
Lachs   Malvani Gewürze   marinierte Zwiebeln   Gewürze   Chutney	
<b>Lahori Lamb Tikka</b> <sup>g,j</sup>	23,90
Lammkeule (Neuseeland)   Joghurt-Marinade mit Lahori Gewürze   Senföl	
<b>Tandoori Jumbo Prawns</b> <sup>b,g,j</sup>	23,90
6 St. Jumbo Garnelen   mariniert in geheimer GOA-Gewürzmischung	
<b>Classic Chicken Tikka</b> <sup>g</sup>	22,90
Regionale grasgefütterte Freiland-Hähnchenoberkeule ohne Knochen (gegrillt)   Würzige Marinade	

## VEGETARIAN & VEGAN

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

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