

HEISSE GETRÄNKE

Masala Chai *	4,50	Heiße Schokolade *	4,90
Indian Coffee ^{*,9}	5,50	Kaffee	3,90
Just T Green Jewel I Assam Black	3,90	Espresso	3,90
Frische Teesorten Ingwer I Minze I Zitrone	4,50	Doppelter Espresso ^{*,9}	5,50
Cappuccino ^{*,9}	4,90	Espresso Macchiato ^{*,9}	4,90
Latte Macchiato ^{*,9}	4,90	Golden Milk ^{*,}	5,90

SOFTDRINKS

Hausgemachte Limonaden	5,90
Holunder-Minz I Limette-Minz I Chai Limonade I Rose	
Mango Lassi * 0,3 l	5,20
Kräuter Lassi * 0,3 l	5,20
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	4,50
Bitter Lemon ¹⁹ , Ginger Ale ¹ , Tonic Water ¹⁰ , Wild Berry, White Peach	
Säfte 0,2 l / 0,4 l	4,50 / 5,90
Mango I Maracuja I Rhabarber I Cranberry I Apfel (Naturtrüb) I Orange	
Als Schorten 0,2 l / 0,4 l	4,20 / 5,50
Gerolsteiner Wasser 0,25 l / 0,5 l	3,80 / 5,90
Sprudel / Still	

COCKTAILS

Mango Mojito oder doch lieber klassisch? ¹	10,90
Indischer Rum I Mango I Minze I Limette I Soda	
Chai Martini [*]	10,90
Fusion aus: Chai I Vodka I Espresso I Gewürze	
Goa Cooler Vodka I Lychee Likör I Limette I Ingwer I Holunderblütensirup	10,90
Goa Beach ¹	10,90
Vodka I Mangolikör I Cranberry I Orange I Roohafza	
Bombay Ginger Mule ¹	10,90
Bombay Sapphire I Ginger Ale I Minze I Limette	
Whiskey Sour Bulleit Bourbon I Zitrone I Eiweiß I Angostura	11,90
Mango Chili Margarita Tequila I Cointreau I Limette I Mango I Chili	11,50
Aperol Sour ^{1,5}	11,90
Aperol I Limettensaft I Zucker I Eiweiß	
Entdecke den beliebten Aperitif neu.	
GOA-Baldi ¹	11,50
Campari I Ananas I Spice Syrup	
Schaumig, fruchtig und ein Hauch von Bitter.	
Jalvana ¹	12,90
Konkani Gin I Limettensaft I Spice Syrup I Prosecco	
Benannt nach der größten Kanone Indiens. Ähnliche Durchschlagskraft.	
Bambukat ^{1,10}	11,50
Weißer Wermut I Mango I Campari I Bitterlemon	
Wie eine Roadtour an der Küste Goas: Erfrischend, fruchtig und prickelnd.	
Virgin Mojito ^{alkoholfrei}	9,90
Ginger Ale I Minze I Limette I Rohrzucker	
GOA Sling ^{alkoholfrei}	10,50
Erdbeere I Sternanis I Ananas	

TEQUILA, RUM, VODKA

Tequila Silver 2 cl	3,90	Don Papa Rum ¹ 4 cl	4,90
Old Monk Rum ¹ 4 cl	4,90	Vodka Absolut 2 cl	3,90

WHISKEY

Amrut Fusion Single Malt 4 cl	11,90
frische Eichentöne kombiniert mit feinen Früchten und Hauch von Rauch	
Johnnie Walker Black Label 4 cl	7,90
Süßlich, Früchte und vielschichtige Kräuter - sehr gut ausbalanciert	
Lagavulin Single Malt 4 cl (16 Jahre alt)	12,90
kräftiger Rauch, Noten von Meer, milde Süße und langes Finish	
Bulleit Bourbon 4 cl	6,90
Volles Eichenaroma kräftig I vollmundig I Anklänge von Vanille I Gewürzen und Pfeffer	
Glendfiddich Single Malt ¹ 4 cl (12 Jahre alt)	9,90
Fruchtig, Süß, Vanille und würzige Eiche	

DIGESTIF

Mango Schnaps 2 cl	4,50	Amaretto Disaronno 4 cl	5,90
Mango Likör 2 cl	3,90	Avena 4 cl	4,90
Lychee Likör 2 cl	3,90	Cointreau Orangenlikör 2cl	3,90
Baileys 4 cl	5,50	Jägermeister 2cl	3,90
Sambuca Molinari 2cl	3,90	Helbing 2cl	3,50
Jubiläums Aquavit 2cl	4,50		

APERITIF

Aperol Spritz ^{1,1,3,10}	9,90
Lillet Wildberry ¹	9,90
Lillet Blanc I Schweppes Wild Berry I Beeren	
Mango Maracuja Spritz ¹ (auch alkoholfrei möglich)	9,90
Mango Likör I Maracuja I Prosecco I Rosenwasser I Soda	
Lychee Rose ¹	9,90
Lychee Likör I Rosenwasser I Prosecco I Soda	
Sarti Spritz ^{1,1,10}	9,90
Sarti Rosa I Prosecco I Limette	
Prosecco Spumante ¹ 0,1 l / 0,75 l	6,90 / 39,90

LONGDRINKS 5 cl

Gin Tonic Hendriks ¹⁰	11,90
Gin Tonic Malfy Originale ¹⁰	10,90
Gin Tonic Monkey 47 ¹⁰	12,90
Gin Tonic Konkani ¹⁰	11,90
Goa Inspired Gin	
Gin Tonic Bombay Sapphire ¹⁰	9,90
Cuba Libre ^{1,9}	10,50
Havana Club 3 l Cola I Limette	
Johnnie's / Jackie's Cola ^{1,9}	11,50
Johnnie Walker / Jack Daniels I Cola I Orange	

BIER

Vom Fass: Carlsberg * 0,25l / 0,4 l	4,50 / 5,90
Vom Fass: Holsten * 0,25l / 0,4 l	4,20 / 5,50
Vom Fass: Alsterwasser * 0,25l / 0,4 l	4,20 / 5,50
Vom Fass: Duckstein Rotblond Original * 0,3 l	4,90
Flaschenbier: Indisches Bier * Kingfisher I Cobra 0,33 l	5,90
Flaschenbier: Erdinger Weißbier * (auch Alkoholfrei) 0,5 l	5,90
Flaschenbier: Holsten Alkoholfrei * 0,33 l	4,50



WELCOME TO INDIA

SPEISEKARTE

SIGNATURES

GRAND THALI A LA TAPAS AB 2 PERSONEN	
Auf einem großen Metalltablett serviert, auf dem kleine Schüsselchen mit verschiedenen Speisen kombiniert werden. Hauptgerichte I Beilagen I Gemüse I Dhaal I Raita I Reis I Naan Brot	
Classic ^{*,8}	25,90
Eine Auswahl von vegetarischen, Chicken- und Lamm-Gerichten	Pro Person
Goa Signature ^{*,8}	27,90
Eine Auswahl an Tandoori Spezialitäten	Pro Person
Greens ^{*,8}	24,90
Eine Auswahl an vegetarischen Gerichten	Pro Person

SNACKS, STARTERS & STREETFOOD

Naan meets Burrata ^{*,4}	12,90
Naan I Burrata I Goa's Tandoori Sauce I Pesto	
Indian Fried Chicken ¹	10,90
Hähnchenhappen in sehr pikanter Teighülle mit Frühlingszwiebeln	
Sweet & Sour Cauliflower ¹	9,90
Im Teigmantel angebraten und gewendet in einer Süß-Sauer Marinade	
Samosa Chaat ^{*,1}	9,90
Samosa I Joghurt I Chutneys I Kichererbsen	
Edamame Bhelpuri ^{*,1,2}	9,90
Gepuffter Reis I Edamame I Erdnüsse I frische Kräuter	
GOA Mix Pakora Platter ^{*,1}	13,90
Samosa I Onion Bhaji I Veg Pakora I Paneer o. Chicken Pakora	
Aloo Tikki Chaat	9,90
Knuspriger Kartoffelrösti I Joghurt I Chutneys I Kichererbsen	
Chicken Seek Kebab [*]	13,90
Hähnchenhack I Minzchutney I Salat I Naan	
Maharaja Lamb Chops [*]	14,90
2 St. gegr. Lammkarree (New Zealand) Patiala Style I eingelegte Zwiebeln I Aloli	

CURRYS

Wahlweise normal / mittelscharf / scharf	Paneer ¹¹	Chicken	Lamm	Garnelen ⁹
Serviert mit Basmati Reis				
Tikka Masala [*]	19,90	19,90	20,90	22,90
In Joghurt und Gewürzen mariniert und gegrillt, in Spezialsauc mit Zwiebeln und Paprika				
Palak	19,90	19,90	20,90	22,90
Mit Spinat in einer würzigen Currysauce				
Korma ^{*,1}	19,90	19,90	20,90	22,90
Cremige Kokosnuss - Mandelsauce				
Makhani [*]	19,90	19,90	20,90	22,90
Mariniert und gegrillt in einer Butter-Curry Sauce				
Bhuna	19,90	19,90	20,90	22,90
Mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und scharfen Gewürzen				
Karai	19,90	19,90	20,90	22,90
Würzige Tomatenbasierte Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch				
Trüffel-Malai [*]	22,90	22,90	23,90	25,90
Mit Joghurt mariniert in einer cremigen Trüffel-Currysauce mit Creme Fraîchê				
Pista Cream ^{*,1}	20,90	20,90	21,90	23,90
Cremige Pistazien-Sauce mit exotischen Gewürzen				

SALADS

Goa's Salad	10,90
Mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Mango & Granatapfelkernen und mit hausgemachtem Dressing. Wahlweise mit:	
Chicken Tikka [*]	+4,90
Prawn Tikka ^{*,1}	+6,90
Salmon Tikka ^{*,1}	+6,90
Cucumber Salad	7,90
Frischer Salat mit fein gehackten Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit Zitronen-Essig-Öl Vinaigrette nach indischer Art	

BIRYANI

Gebratener Basmatireis mit Zwiebeln, Cashewnüssen ¹ , Rosinen ¹ Mandeln ¹ Gemüse und exotischen Gewürzen, serviert mit Raita ⁹	
Vegetarische Biryani	16,90
Chicken Biryani	18,90
Lamm Biryani	19,90
Prawn Biryani ¹	21,90

VEGETARISCH & VEGAN

Serviert mit Basmati Reis	
Dhaal Tharka	15,90
Gelbe Linsen, gebraten mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch	
Aloo Gobi	15,90
Kartoffeln und Blumenkohl gebraten in einer würzigen Currysauce	
Channa Aloo Masala	15,90
Kichererbsen mit Kartoffeln in roter, würziger Currysauce	
Dhaal Makhani [*]	16,90
dunkle Linsen in einer Butter-Curry-Sauce	
Maharaja Kofta [*]	18,90
Hausgemachte Gemüsebällchen in einer würzigen, leicht pikanten Curry-Sauce	
Gemüse Madras [*] Vegan möglich	16,90
Frisches Gemüse in Kokos-Currysauce	
Malai Kofta ^{*,1}	18,90
Hausgemachte Gemüsebällchen in einer cremigen delikaten Cashewnuss-Currysauce mit Creme Fraîche	

MITTAGSKARTE

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

THALIS

Auf einem Metalltablett serviert, auf dem kleine Schüsselchen mit verschiedenen Speisen kombiniert werden.	
Vegetable Thali ^{*,1}	13,90
Vegetarisches Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot	
Chicken Thali ^{*,1}	14,90
Chicken Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot	
Lamm Thali ^{*,1}	15,90
Lamm Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot	
MITTAGSSPECIAL	
Täglich wechselndes Mittagssgericht mit Naan Brot	
Vegetarisches Mittagsspecial mit Reis [*]	12,90
Chicken Mittagsspecial mit Reis [*]	13,90
Lamm Mittagsspecial mit Reis [*]	14,90

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 ⁹ , Grillsauce (würzige Tomaten-Currysauce)	
Tandoori Chicken Tikka [*]	22,90
Lamm Tikka [*]	24,90
King Prawn Tikka ^{*,1} (Black Tiger Garnelen)	26,90
Paneer Tikka [*]	21,90
GOA Mix Tikka ^{*,1}	24,90
Chicken Malai Tikka [*]	22,90
Cashew Quark Marinade	
Salmon Tikka ^{*,1}	24,90
Lachsfilet I Honig-Senf Marinade	

BEILAGEN

Mixed Bread Basket ^{*,1}	10,90
Chapati, Butter Naan, Garlic Naan	
Naan: Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, im Lehmofen gebacken	
Butter ^{*,1}	3,90
Garlic ^{*,1}	4,50
Cheddar Cheese ^{*,1}	6,90
Garlic Cheese ^{*,1}	6,90
Chilli Cheese ^{*,1}	6,90
Trüffel Cheese ^{*,1}	10,90
Peshwari ^{*,1,1}	5,90
Rosinen I Nüsse I Honig I Kokos	
Tandoori Chapati [*]	3,90
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Lehmofen gebacken	

Papadam Bowl	3,90
Verschiedene Papadams	
Goa Chutneys Trio	2,50
Koriander Joghurt Minz [*] I Spiced Onions I Vindaloo Mayo	
Mixed Pickles	1,90
Raita [*]	3,90
Joghurt mit fein gehackten Gurken und geröstetem Kreuzkümmel, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer	
Basmati Reis	3,90
Masala Trüffel Fries	9,90
Hausgemachte Trüffel Pommes im Kichererbsenmantel mit Vindaloo Mayo	

DESSERT

Chai Cremoso ^{*,1}	9,90
Zimt-Kardamom Creme auf Kardamom Eis, getoppt mit Crumble, Pistazien und Chai	
Pistachio Tiramisu ^{*,1}	10,90
Chocolate Samosa mit Eis ^{*,1} (Zubereitungszeit 10 Min.)	7,90
Hausgemachte mit Schokolade gefüllte Teigtaschen, serviert mit Kardamon Eis	
Homemade Mango Cheesecake [*]	9,90
Cheesecake getoppt mit Mangocreme	
Rasmalai Royale ^{*,1}	10,90
Weiche, luftige Paneer Bällchen I Safran Creme I kandierte Nüsse I eingelegtes Tragant	

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. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milchweiß, 9. koffeinhaltig 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) Seetee j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen n) Weichtiere