HEISSE GETRÄNKE

Masala Chai [9]	4,50	**Heiße Schokolade** [9]	4,90
Indian Coffee [9,9] Fusion aus indischem Chai und Espresso	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** [9,9]	5,50
Cappuccino [9,9]	4,90	**Espresso Macchiato** [9,9]	4,90
Latte Macchiato [9,9]	4,90	**Golden Milk**[9]	5,90

SOFTDRINKS

Hausgemachte Limonaden 5,90
Holunder-Minz I Limette-Minz I Chai Limonade I Rose

Mango Lassi [9] **0,3 l** 5,20

Kräuter Lassi [9] **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[10], 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 Schorlen 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 [9] Fusion aus: Chai I Vodka I Espresso I Gewürze 10,90

Goa Cooler Vodka I Lychee Likör I Limette I Ingwer I Holunderblütensirup 10,90

Goa Beach [1] Vodka I Mangolikör I Cranberry I Orange I Roohafza 10,90

Bombay Ginger Mule [1] Bombay Sapphire I Ginger Ale I Minze I Limette 10,90

Whiskey Sour Bulleit Bourbon I Zitrone I Eiweiß I Angostura 11,90

Mango Chili Margarita Tequila I Cointreau I Limette I Mango I Chilli 11,50

Aperol Sour [1,5] Aperol I Limettensaft I Zucker I Eiweiß 11,90
Entdecke den beliebten Aperitif neu.

GOA-Baldi [L] Campari I Ananas I Spice Syrup 11,50
Schaumig, fruchtig und ein Hauch von Bitter.

Jaivana [L] Konkani Gin I Limettensaft I Spice Syrup I Prosecco 12,90
Benannt nach der größten Kanone Indiens. Ähnliche Durchschlagskraft.

Bambukat [L,10] Weißer Wermut I Mango I Campari I Bitterlemon 11,50
Wie eine Radtour an der Küste Goas: Erfrischend, fruchtig und prickelnd.

Virgin Mojito alkoholfrei Ginger Ale I Minze I Limette I Rohrzucker 9,90

GOA Sling alkoholfrei Erdbeere I Sternanis I Ananas 10,50

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	**Averna 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,L,5,10] 9,90

Lillet Wildberry [L] 9,90
Lillet Blanc I Schweppes Wild Berry I Beeren

Mango Maracuja Spritz [L] (auch alkoholfrei möglich) 9,90
Mango Likör I Maracuja I Prosecco I Rosenwasser I Soda

Lychee Rose [L] Lychee Likör I Rosenwasser I Prosecco I Soda 9,90

Sarti Spritz [L,1,10] Sarti Rosa I Prosecco I Limette 9,90

Prosecco Spumante [L] **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] Goa inspired Gin 11,90

Gin Tonic Bombay Sapphire [10] 9,90

Cuba Libre [1,9] Havana Club 3 I Cola I Limette 10,50

Johnnie's / Jackie's Cola [1,9] Johnnie Walker / Jack Daniels I Cola I Orange 11,50

BIER

Vom Fass: **Carlsberg** [a] **0,25l / 0,4 l** 4,50 / 5,90

Vom Fass: **Holsten** [a] **0,25l / 0,4 l** 4,20 / 5,50

Vom Fass: **Alsterwasser** [a] **0,25l / 0,4 l** 4,20 / 5,50

Flaschenbier: **Indisches Bier** [a] Kingfisher I Cobra **0,33 l** 5,90

Flaschenbier: **Erdinger Weißbier** [a] **(auch Alkoholfrei) 0,5 l** 5,90

Flaschenbier: **Holsten Alkoholfrei** [a] **0,33 l** 4,50

goa
TANDOORI RESTAURANT & BAR

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 [9,a] Eine Auswahl von vegetarischen-, Chicken- und Lamm-Gerichten 25,90 Pro Person

Goa Signature [9,a] Eine Auswahl an Tandoori Spezialitäten 27,90 Pro Person

Greens [9,a] Eine Auswahl an vegetarischen Gerichten 24,90 Pro Person

SNACKS, STARTERS & STREETFOOD

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

Maharaja Lamb Chops [g] — 15,90
2 St. gegr. Lammkarree (New Zealand) Patiala Style I Salat I Minz Chutney

Naan meets Burrata [a,g] — 12,90
Naan I Burrata I Goa's Tandoori Sauce I Pesto

Indian Fried Chicken [k] — 10,90
Hähnchenhappen in sehr pikanter Teighülle mit Frühlingszwiebeln

Sweet & Sour Cauliflower [k] VEGAN — 9,90
Im Teigmantel angebraten und gewendet in einer Süß-Sauer Marinade

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

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

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

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

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	19,90	19,90	20,90	22,90
Palak Mit Spinat in einer würzigen Currysauce	19,90	19,90	20,90	22,90
Korma [g,h] Cremige Kokosnuss - Mandelsauce	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
Bhuna Mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und scharfen Gewürzen	19,90	19,90	20,90	22,90
Karai Würzige Tomatenbasierte Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	19,90	19,90	20,90	22,90
Trüffel-Malai [g] Mit Joghurt mariniert in einer cremigen Trüffel-Currysauce mit Creme Fraichè	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

SALADS

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

- **Chicken Tikka** [g] +4,90
- **Prawn Tikka** [g,b] +6,90
- **Salmon Tikka** [d,g,j] +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[h], Rosinen[l,] Mandeln[h,] Gemüse und exotischen Gewürzen, serviert mit Raita[g]

Vegetarische Biryani — 16,90
Chicken Biryani — 18,90
Lamm Biryani — 19,90
Prawn Biryani [b] — 21,90

VEGETARISCH & VEGAN

Serviert mit Basmati Reis

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

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

Maharaja Kofta [g] — 18,90
Hausgemachte Gemüsebällchen in einer würzigen, leicht pikanten Curry-Sauce

Gemüse Madras [g] Vegan möglich — 16,90
Frisches Gemüse in Kokos-Currysauce

Malai Kofta [g,h] — 18,90
Hausgemachte Gemüsebällchen in einer cremigen delikaten Cashewnuss-Currysauce mit Creme Fráiche

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 [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 & 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

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

Lunchgetränke Cola 0,2l, Cola Zero 0,2l, Mango Lassi 0,2l — 2,50
Tafelwasser Still/Sprudel 0,2l — 1,00

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], Grillsauce (würzige Tomaten-Currysauce)

Tandoori Chicken Tikka [g] — 22,90
Lamm Tikka [g] — 24,90
King Prawn Tikka [g,b] **(Black Tiger Garnelen)** — 26,90
Paneer Tikka [g] — 21,90
GOA Mix Tikka [g,b] — 24,90
Chicken Malai Tikka [g] Cashew Quark Marinade — 22,90
Salmon Tikka [d,g,j] — 24,90
Lachsfilet I Honig-Senf Marinade

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
- **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] — 3,90
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Lehmofen gebacken

Papadam Bowl VEGAN Verschiedene Papadams — 3,90

Goa Chutneys Trio — 2,50
Koriander Joghurt Minz [g] I Spiced Onions I Vindaloo Mayo

Mixed Pickles — 1,90

Raita [g] — 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 [g,h] — 9,90
Zimt-Kardamom Creme auf Kardamom Eis, getoppt mit Crumble, Pistazien und Chai

Pistachio Tiramisu [h,g] — 10,90

Chocolate Samosa mit Eis [g,a] (Zubereitungszeit 10 Min.) — 7,90
Hausgemachte mit Schokolade gefüllte Teigtaschen, serviert mit Kardamon Eis

Homemade Mango Cheesecake [g] — 9,90
Cheesecake getoppt mit Mangocreme

Rasmalai Royale [g,h] — 12,90
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 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