





# INDISCHE GEWÜRZE

## Liebe Gäste,

mit Ihrem Besuch in unserem indischen Spezialitäten-Restaurant, legen Sie ein Zeugnis des gehobenen Geschmacks ab. Die Philosophie unseres Hauses ist die unverwechselbare Art, Ihnen die große Tradition der indischen Kochkunst zu präsentieren. Bei uns werden für Sie nur die Besten und erlesenen Produkte der verschiedenen Regionen Indiens serviert. Die Güte und Frische der Zutaten sowie die fachliche Sorgfalt der Zubereitung stehen für uns im Vordergrund.

Gerne bereiten wir unsere Spezialitäten nach Ihrem individuellen Geschmack zu. Lassen Sie uns wissen, welches spezielle Gewürz bei Ihrem Gericht hervorgehoben oder auf welches verzichtet werden soll. Selbstverständlich entscheiden Sie auch über die Schärfe Ihrer Speise, so dass die geschmackliche Abrundung genau Ihrem Gaumenfreuden entspricht. Haben Sie bitte Verständnis, wenn die besondere Art der Zubereitung einmal etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und einen guten Appetit.

Ihr Goa Zone Team

*Die meisten Leute denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber das Auffälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamom und andere Gewürzen. Den meisten Gewürzen werden auch folgende gesundheits- und verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben.*

### **BOCKSHORNKLEESAMEN**

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen.

### **CHILI**

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

### **FENCHEL**

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen

### **GARAM MASALA**

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

### **INGWER**

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

### **KARDAMOM**

Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

### **KNOBLAUCH**

Rein an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche

### **KORIANDER**

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

### **KREUZKÜMMEL**

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

### **NELKEN**

Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen.

### **PFEFFER**

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.

### **SAFRAN**

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

### **ZIMT**

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.





## STARTERS & SUPPEN

### STARTERS

|  |            |              |
|--|------------|--------------|
| <b><i>Vegetarische Samosas <sup>a</sup></i></b>                                  |            | <b>6,90</b>  |
| Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, leicht pikant                         |            |              |
| <b><i>Vegetarische Pakoras</i></b>   |            | <b>6,90</b>  |
| Versch. Gemüse gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen (frittiert)             |            |              |
| <b><i>Chicken Pakoras</i></b>  |            | <b>7,90</b>  |
| Hähnchenbrustfleischstücke gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen (frittiert) |            |              |
| <b><i>Jhinga Pakora <sup>b</sup></i></b>   |            | <b>11,90</b> |
| Garnelen gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen (frittiert)                   |            |              |
| <b><i>Onion Bhaji</i></b>  |            | <b>6,90</b>  |
| Zwiebeln gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen (frittiert)                   |            |              |
| <b><i>Goa Mix</i></b>  | 2 Personen | <b>13,90</b> |
| Gemischter Vorspeisenteller  | 4 Personen | <b>23,90</b> |

### SUPPEN

|  |             |
|--|-------------|
| <b><i>Mulligatawny Suppe<sup>s</sup></i></b>         | <b>7,90</b> |
| indische scharfe Currysuppe mit Hähnchenbrust        |             |
| <b><i>Daal Suppe</i></b>                             | <b>6,50</b> |
| indische gelbe Linsensuppe                           |             |
| <b><i>Garnelen - Limonensuppe <sup>s,b</sup></i></b> | <b>9,90</b> |





## TANDOORI & BIRYANI

*Tandoor - aus dem indischen Lehmofen. Das Fleisch wird für 24 Stunden in einer Joghurt-Marinade<sup>g</sup> eingelegt und dann im indischen Lehmofen am Spieß gegrillt. Alle Tandoori Gerichte werden auf Weißkohl mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten zubereitet! Serviert mit Reis oder Naan<sup>h</sup> und Grillsauce (würzige Tomaten-Currysauce)*

### TANDOORI

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Chicken Tikka</i> <sup>g</sup>  | <b>18,90</b> |
| <i>Lamm Tikka</i> <sup>g</sup>   | <b>19,90</b> |
| <i>Jhinga (Garnelen) Tikka</i> <sup>g, b</sup>   | <b>22,90</b> |
| <i>Goa Mix Tikka</i> <sup>g, b</sup><br>bestehend aus gegrillten Garnelen, Hähnchenbrust und Lammfleisch | <b>21,90</b> |

### BIRYANI

*Gebratener Basmatireis mit Zwiebeln, Cashewnüssen<sup>h</sup>, Rosinen<sup>i</sup>, Mandeln<sup>h</sup>, Gemüse und exotischen Gewürzen, serviert mit hausgemachter Joghurt-Mintsauce<sup>g</sup>*

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Vegetarische Biryani</i>                   | <b>14,90</b> |
| <i>Chicken Biryani</i>                        | <b>16,50</b> |
| <i>Lamm Biryani</i>                           | <b>17,50</b> |
| <i>Jhinga (Garnelen) Biryani</i> <sup>b</sup> | <b>18,90</b> |



# CURRY

## CURRY

**Wahlweise anstatt Chicken auch mit LAMM (17,90 €)  
oder GARNELEN <sup>b</sup> (19,90 €).**

*Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.*

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Chicken Tikka Masala <sup>g</sup></b>  | <b>16,90</b> |
| Würzige Joghurt-Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln                                |              |
| <b>Chicken Maharaja</b>   | <b>16,90</b> |
| Pikante Zwiebel-Curry-Sauce   |              |
| <b>Chicken Punjabi</b>  | <b>16,90</b> |
| Würzige Spinat Curry-Sauce  |              |
| <b>Chicken Korma <sup>g,h</sup></b>   | <b>16,90</b> |
| Cremige Kokosnuss-Mandelsauce   |              |
| <b>Butter Chicken <sup>g</sup></b>  | <b>16,90</b> |
| Butter-Tomaten-Curry-Sauce  |              |
| <b>Chicken Mango</b>  | <b>16,90</b> |
| Milde Curry-Sauce mit Mangostückchen  |              |
| <b>Chicken Malai <sup>g</sup></b>   | <b>16,90</b> |
| Cremige Curry-Sauce mit Creme Fraîche   |              |
| <b>Chicken Bhuna</b>  | <b>16,90</b> |
| Mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln,<br>Knoblauch und scharfen Gewürzen |              |
| <b>Karai Chicken Masala</b>   | <b>16,90</b> |
| Leicht pikante Curry-Sauce mit fr. Gemüse, Ingwer und Knoblauch                     |              |
| <b>Pista Cream Chicken Goa <sup>g</sup></b>   | <b>17,90</b> |
| Cremige Pistazien-Sauce mit exotischen Gewürzen                                     |              |



## VEGETARISCH

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.

### VEGETARISCH

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Mix Veg Sabzi (vegan)</b>  | <b>13,90</b> |
| Frische, verschiedene Gemüse in einer würzigen Currysauce                                   |              |
| <b>Channa Aloo Masala (vegan)</b>   | <b>13,90</b> |
| Kichererbsen mit Kartoffeln in roter Currysauce   |              |
| <b>Daal Tharka (vegan)</b>  | <b>13,90</b> |
| Gelbe Linsen gebraten mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch                                      |              |
| <b>Gemüse Madras <sup>g</sup></b>   | <b>14,90</b> |
| Frische versch. Gemüse in pikanter Kokosnuss-Currysauce                                     |              |
| <b>Daal Makhani <sup>g</sup></b>  | <b>14,90</b> |
| Dunkle Linsen in einer Butter-Curry-Sauce   |              |
| <b>Paneer Butter Masala <sup>g</sup></b>  | <b>16,90</b> |
| indischer hausgemachter Frischkäse in Butter-Curry-Sahnesauce                               |              |
| <b>Shahi Paneer <sup>g,h</sup></b>  | <b>16,90</b> |
| indischer hausgemachter Frischkäse in einer cremigen Cashewnuss-Sauce mit leckeren Gewürzen |              |
| <b>Karai Paneer <sup>g</sup></b>  | <b>16,90</b> |
| indischer hausgemachter Frischkäse in spez. Currysauce mit fr. Gemüse, Ingwer und Knoblauch |              |
| <b>Palak Paneer <sup>g</sup></b>  | <b>16,90</b> |
| indischer hausgemachter Frischkäse mit Spinat in Curry-Sahnesauce                           |              |
| <b>Malai Kofta <sup>g</sup></b>   | <b>16,90</b> |
| hausgemachte Gemüsebällchen in einer hellen cremigen delikaten Currysauce mit Creme Fraîche |              |
| <b>Maharaja Kofta <sup>g</sup></b>  | <b>16,90</b> |
| hausgemachte Gemüsebällchen in einer würzigen Curry-Sauce                                   |              |



## BEILAGEN

|  |      |
|--|------|
| <b><i>Tandoori Chapati</i></b> <sup>a</sup>  | 3,50 |
| Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Lehmofen gebacken  |      |
| <b><i>Tandoori Naan</i></b> <sup>a</sup>   | 3,50 |
| Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, im Lehmofen gebacken  |      |
| <b><i>Garlic Naan</i></b> <sup>a</sup>   | 4,00 |
| Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, überzogen mit Knoblauch im Lehmofen gebacken  |      |
| <b><i>Cheese Naan</i></b> <sup>g, a</sup>  | 5,50 |
| Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit geriebenem Käse im Lehmofen gebacken  |      |
| <b><i>Garlic Cheese Naan</i></b> <sup>g, a</sup>   | 5,50 |
| Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, überzogen mit Knoblauch und Koriander, gefüllt mit geriebenem Käse und im Lehmofen gebacken |      |
| <b><i>Peshwari Naan</i></b> <sup>a, h</sup>  | 5,50 |
| Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kokosraspeln, Mandeln und Honig  |      |
| <b><i>Chilli Cheese Naan</i></b> <sup>g, a</sup>   | 5,50 |
| Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Chili und geriebenem Käse  |      |
| <b><i>Cucumber Salat</i></b>   | 4,90 |
| Frischer Salat mit fein gehackten Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit Zitronen-Essig-Öl Vinaigrette nach indischer Art              |      |
| <b><i>Tawa Veg</i></b>   | 6,90 |
| gebratenes frisches Gemüse   |      |
| <b><i>Raita</i></b> <sup>g</sup>   | 3,00 |
| Joghurt mit fein gehackten Gurken und geröstetem Kreuzkümmel, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer                                  |      |
| <b><i>Papadam</i></b>  | 2,00 |
| Knuspriges dünnes Linsenmehlbrot, pikant   |      |
| <b><i>Mango Chutney</i></b>  | 1,50 |



## SALATE & DESSERT

### SALATE

Auswahl an Salatdressing: Mango, Honig Senf oder Joghurtdressing <sup>g,j</sup>

#### **Mango Salat**

**9,90**

Gemischte Salatblätter frischen Mangostücken, Tomaten, Gurken

Wahlweise mit:

*Chicken Tikka* <sup>g</sup> + 2 €

*Jhinga Tikka* <sup>g</sup> + 4 €

*Frisch gebratenes Gemüse* + 2 €

#### **Channa Salat**

**10,90**

Gemischte Salatblätter mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und Kichererbsen

Wahlweise mit:

*Chicken Tikka* <sup>g</sup> + 2 €

*Jhinga Tikka* <sup>g</sup> + 4 €

*Frisch gebratenes Gemüse* + 2 €

### DESSERT

#### **Chocolate Naan mit Kulfi** <sup>g,a,h</sup>

**7,90**

Naan gefüllt mit Schokoladencreme, serviert mit indischem hausgemachten Eis

#### **Gulab Jamun** <sup>g</sup>

**4,90**

warme zarte Honig-Quarkknödel, mit Kardamom gewürzt und in Zuckersirup getaucht, serviert mit Eis

#### **Mango Cream** <sup>g</sup>

**4,90**

Mit Eis

#### **Matka Kulfi** <sup>g,h</sup>

**5,90**

hausgemachtes Eis mit Safran, Kardamom und Nüssen<sup>h</sup>

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. 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) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen n) Weichtiere