

Speisenkarte Teil 1

Mittagsmenü - Lunchmenu

Vegetarisch

Nach Wunsch auch Vegan bestellbar!

Dal Maharani, Indische Linsen mit Butter zubereitet	€ 5,50
Saag Alu, Kartoffeln in Spinatcreation	€ 6,20
Vegetable Korma, Frischers Gemüse in Kokos-Sahnesoße	€ 6,80
Cholle Masala, Kichererbsen in Masalasoße mit Tomaten und Ingwer	€ 6,20
Paneer Tikka Masala, Indischer Käse und Gemüse in Masalasoße	€ 6,80
Rogani Soja, Sojawürfel u. frisches Gemüse in Rogani-Currysoße, pikant	€ 6,80
Mili Juli Palak, Sojawürfel u. Kichererbsen in Spinatcreation	€ 6,90
Aaj Ki Sabzi, Mischung aus frischem Gartengemüse, Koriander und Minze in orientalischer Soße, pikant	€ 6,70

Hähnchen

Punjabi Chicken Curry, Hühnerfleisch in Currysoße, mittelscharf	€ 6,50
Dehli Chicken Sabzi, Hühnerfleisch mit frischem Gemüse	€ 6,80
Chicken Bhunna, Hühnerfleisch mit Röstzwiebeln in Currysoße	€ 6,80
Jaipur Chicken Channa, Hühnerfleisch und Kichererbsen in Masalasoße	€ 6,70
Kashmiri Chicken, Zartes Hühnerfleisch in Kokosmilch-Safransoße	€ 6,90
Achari Chicken, Hühnerfleisch mit mixed Pickles und Anis	€ 6,90
Chicken Chukry, Zartes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in Erdnuß-Sahnesoße	€ 7,90
Chicken Rajasthani, Zartes Hühnerfleisch, zubereitet mit gelben Linsen	€ 7,50

Lamm

Shahi Mutton Korma, Lammfleisch in Safran-Mandelsoße	€ 6,90
Mutton Bhindi, Lammfleisch mit frischen indischen Okraschoten	€ 6,90
Mutton Do Pyaja, Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtssoße	€ 6,70
Palek Goasht, Lammfleisch in Spinatcreation	€ 6,90
Dal Goasht, Lammfleisch mit indischen Linsen	€ 6,70
Lamb Rajma, Lammfleisch mit roten Bohnen in Bhunnasoße, "Rajasthan-Art", mittelscharf	€ 6,90
Lamm-Tinda, Lammfleisch u. indischer Kürbis mit Ingwer, Röstzwiebeln in Tomaten- Currysoße	€ 7,90
Keema Sabji Curry, Frisch gehacktes Lammfleisch mit frischem Gemüse in Currysoße	€ 7,90

Schwein

Pork Chilli, Schweinefleisch auf "Rajasthan-Art" in süß-saurer Chilisoße	€ 6,70
Pork Masala, Schweinefleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Masalasoße	€ 6,70
Pork Sabzi, Schweinefleisch mit verschiedenem frischen Gemüse	€ 6,80
Madras Pork Curry, Schweinefleisch nach "Madras-Art", in Currysoße, mittelscharf	€ 6,50
Pork Korma, Schweinefleisch in Kokosmilch-Safransoße, mit getrockneten Früchten	€ 6,60
Pork Khumbwala, Schweinefleisch mit frischen Champignons u. Ingwer in Mandel- Safransoße	€ 6,90

Fisch

Fish Amritsari, Gebratenes Fischfilet in Currysoße	€ 7,50
Goa Fish Vindaloo, Fischfilet in kräftiger Vindaloosoße, scharf	€ 7,50
Calcutta Shrimps Sabzi, Krabben mit verschiedenem frischen Gemüse	€ 7,50
Fish Badami, Zartes Fischfilet mit getrockneten Früchten u. gemahlenden Mandeln in Safransoße	€ 6,90

Aus dem Lehmofen

Malai Kabab, Gegrilltes mariniertes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in würziger Soße	€ 7,90
--	--------

Sheekh Kabab, Gegrilltes Lammhackfleisch mit frischem Gemüse, Knoblauch, Ingwer u. Koriander	€ 7,90
Punjabi Fish Tikka, Gegrilltes mariniertes Fischfilet mit Gemüse u. Salat	€ 7,90
One Two Ka Four, Hühnerfleisch aus vier verschiedenen Marinaden mit Gemüse und Salat	€ 8,50
Mumtaz Fish Tikka, Gegrilltes Fischfilet, mariniert in Cashewnüssen, Yoghurt u. speziellen Gewürzen mit Gemüse u. Salat, serviert in heißer Pfanne	€ 8,50

Salat

Bombay Summersalat, Gemischter Salat mit mariniertem u. gegrilltem Fischfilet u. Nan-Brot	€ 7,90
Maharaja Salad, Gemischter Salat mit mariniertem u. gegrilltem Hühnerfleisch, serviert mit Nan-Brot	€ 7,90

Beilagen

Nan, ovales Brot aus Hefeteig	€ 1,80
Bathura, Frittiertes Brot aus Hefeteig, wie ein "Ballon"	€ 1,80
Papad, Zwei Linsenwaffeln mit drei verschiedenen schmackhaften Soßen	€ 1,80

Dessert

Ras Malai, Indische national Nachspeise, Bällchen aus Milch u. Käse in aromatischer Safranmilch	€ 3,90
---	--------

Weiter

Speisenkarte Teil 2

Abendkarte

Suppen

100	Dal Shorba, Kräftige indische Linsensuppe	€ 3,80
101	Sazbi Shorba, Indische Gemüsesuppe	€ 4,00
102	Lachsan Shorba, Indische Knoblauchsuppe	€ 4,30
103	Kashmiri Bean Shorba, Scharfe, braune Bohnensuppe	€ 4,00
104	Murgh Shorba, Indische Hühnerfleischsuppe	€ 4,40
105	Maltani Shorba, Mittelscharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch	€ 4,80
106	Hummercreme Shorba, Hummercremesuppe mit Sherry, zubereitet nach ind. Art	€ 5,10
1006	Adrak Ka Shorba, Indische Ingwersuppe	€ 4,30

Warme Vorspeisen

107	Vegetable Pakora, Frisches gemischtes Gemüse	€ 4,50
108	Paneer Pakora, Frischer hausgemachter indischer Käse	€ 4,70
109	Onions Bhaji, Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert	€ 4,00
110	Murgh Pakora, Zartes Hühnerfleisch	€ 4,90
111	Fish Pakora, Zartes Seelachsfilet	€ 4,90
112	Jheenga Pakora, Riesengarnelen	€ 9,90
113	Vegetable Samosa, Zwei Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt	€ 4,80
114	Keema Samosa, Zwei Pastetchen mit Lammhackfleisch gefüllt	€ 5,10
115	Chicken Wings, gegrillte Hähnchen-Flügel mariniert in Barbecue Sauce für 1 Person	€ 5,20
	für 2 Personen	€ 7,90
116	Gemischter Vorspeiseteller für zwei Personen - auch vegetarisch	€ 10,90

Frische Knackige Salate

Wählen Sie zwischendrei verschiedenen Dressings:
Balsamico Dressing - Essig & Öl - Hausdressing

117	Season Salad, Gemischter Salat	€ 4,70
118	Tomatoes Salad, Tomaten und Zwiebeln mit Essig und Öl	€ 4,20
119	Punjabi Salad, Thunfisch,Eier, Zwiebeln, Bohnen, Oliven und Peperoni	€ 7,90
120	Indian Salad, Gebratene Hühnerbruststreifen, Champignons, Mais u. Zwiebeln	€ 6,90
121	Ganesha Salad - Gemischter Salat mit Krabben, Ananas, Käse und Mai	€ 7,90
122	Kleiner gemischter Salat - als Beilage	€ 3,40

Weiter

Speisenkarte Teil 3

Joghurtspeisen

123	Plane Dahi, Einfacher Joghurt	€ 2,20
124	Kheere Ka Raita, Gurkenjoghurt	€ 3,40
125	Alu Raita, Kartoffeljoghurt	€ 3,20
126	Gemischter Joghurt, Gurken, Kartoffeln und Zwiebeln	€ 3,70

Tandoori

Tandoor heißt in Indien ein fassförmiger Lehmofen, der mit Holzkohle beheizt wird. Die Köstlichkeiten sind immer mariniert, somit erhält das Fleisch verschiedene Farben.

127	Tandoori Chicken, Gegrilltes 1/2 Hähnchen mariniert in spez. gewürzter Joghurtsoße	€ 11,40
128	Shahi Kalmi Kabab, Hühnerfleisch mariniert in Kichererbsenmehl u. Cashewnüssen speziell gewürzt - eine Empfehlung von unserem Chefkoch	€ 12,40
129	Chicken Tikka, Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt	€ 13,30
130	Achari Murgh Tikka, Hühnerfleisch in kräftiger Soße mit mixed Pickles, Knoblauch, Ingwer, Anis und Käse	€ 13,30
131	Haryali Malai Kabab, Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße	€ 13,30
132	Mutton Sheekh Kabab, frisch gehacktes Lammhackfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander	€ 13,60
133	Botti Kabab, Zartes Lammfilet vom Spiess	€ 14,90
134	Tandoori Chopps, Empfehlung des Chefkochs - Zarte Lammkoteletts in würziger Soße gegrillt	€ 14,90
135	Fish Tikka, Seelachsfilet in würziger Soße, gegrillt	€ 12,90
136	Jheenga Tandoori, Riesengarnelen in Joghurt und Gewürze eingelegt, knusprig gegrillt	€ 17,90
137	Vegetable Tandoori, Hausgemachter Käse, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen und Paprika, am Spieß gegrillt	€ 11,90
138	Mixed Grillplatter, Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten	€ 16,50
139	Ganesha Mogulplatter, Gebratenes Hühnerbrust- und Lammfilet mit frischem Gemüse mit Reis und Nan serviert	€ 14,40
1138	Goa Fish Teller, Gegrillter Fisch und Riesengarnelen in drei verschiedenen Marinaden mit Gemüse und Salat auf heisser Pfanne mit Knoblauchbrot serviert	€ 19,90
1139	Panchranga Chicken, gegrilltes zartes Hühnerfleisch in fünf verschiedenen Marinaden mit Gemüse und Salat auf heisser Pfanne serviert	€ 13,90

Enten Curry Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen körnigen Basmati-Reis

1140	Battakh Curry, Zartes Entenbrustfilet in kräftiger Currysoße	€ 13,60
140	Battakh Saag, Zarte Entenbrust in Spinatkreation	€ 14,40
141	Battakh Khumb Wala, Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch u. Ingwer	€ 15,30
142	Battakh Jalfrezi, Zartes Entenbrustfilet mit Paprika u. Zwiebeln, scharf	€ 14,40
143	Battakh Masala, Gegrillte Entenbrust in Masalasoße, nach ostindischer Art zubereitet, in heißer Pfanne serviert	€ 15,30
144	Battakh Vindaloo, Zarte Entenbrust in einer Vindaloosoße, sehr scharf	€ 14,40
145	Bhindi Battakh, Zarte Entenbrust mit frischen Okraschoten, in würziger Soße	€ 14,90
146	Mango Battakh, Zarte Entenbrust mit frischer Mango in Mango-Cashew-Nußsoße	€ 15,30
147	Ganesha Moglai Battakh, Spezialität von unserem Chefkoch - in heißer Pfanne serviert	€ 15,30

Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen körnigen Basmati-Reis

148	Bombay Alu, Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße, scharf	€ 9,40
149	Alu Ghobi, Blumenkohl mit Kartoffeln, nach indischer Art	€ 9,80
150	Shahi Paneer, Hausgemachter Käse, zubereitet in Tomaten-Sahnesoße	€ 10,10
151	Palak Paneer, Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse	€ 10,30
152	Shahi Baigan, Auberginen mit hausgemachtem Käse u. Ingwer in Mandelsoße	€ 10,50
153	Channa Masala, Kichererbsen mit frischen Tomaten u. Ingwer in Currysoße	€ 10,00
154	Karahi Paneer, Gebratener hausgemachter Käse in Currysoße	€ 11,20
155	Sabzi Kofta, Gemüseklößchen in würziger Soße	€ 10,90
156	Dal Makhni, Indisches Nationalgericht, Linsen mit Butter zubereitet	€ 9,80
157	Navrattan Korma, Eine Mischung aus frischem Gartengemüse, Kokosnuss und Rosinen in Safran-Sahnesoße	€ 11,30
158	Bhindi Masala, Frische Okraschoten in kräftiger Soße	€ 10,50
159	Vegetable Jalfrezi, Hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln, scharf	€ 10,40
160	Baigan Ka Bharta, Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, pikant	€ 10,50
161	Baigan Punjabi, Gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse, Nüssen, Kartoffeln	

	und speziellen Gewürzen in würziger Currysoße	€ 11,40
162	Malai Kofta, Käseklößchen mit geriebenem Käse, Nüssen, Kartoffeln in feiner Currycreme-Mandelsoße	€ 11,40
163	Paprika aus Jaipur, Gefüllte Paprika mit geriebenem Käse, Nüssen, Kartoffeln in würziger Currysoße	€ 11,40
1163	Paneer Nilgiri, Frischer hausgemachter Käse mit Spinat und Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze, pikant	€ 11,40

[Weiter](#)

Speisenkarte Teil 4

Fisch Curry Spezialitäten

164	Bengali Fish Curry, Seelachsfilet in kräftiger Currysoße	€ 12,00
165	Fish Chilly, Rotbarschfilet auf Rajasthan-Art, in süß-saurer Chilisoße, scharf - in heißer Pfanne serviert	€ 12,60
166	Fish Masala, Grgriltes Rotbarschfilet in Masalasoße, nach ostindischer Art zubereitet - in heißer Pfanne serviert	€ 13,30
167	Fish Jalfrezi, Gebratener Fisch mit Paprika und Zwiebeln, scharf	€ 12,40
168	Fish Bhunna, Gebratener Fisch mit Tomaten u. Röstzwiebeln, in kräftiger Soße	€ 12,50
169	Fish Mango, Fischfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnußsoße	€ 13,30
170	Bengali Shrimps Curry, Krabben in kräftiger Currysoße	€ 12,50
171	Shrimps Saag, Krabben in Spinatkreation	€ 12,90
172	Jheenga Masala, Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße - in heißer Pfanne serviert	€ 17,90
173	Jheenga Khumb Wala, Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße	€ 17,90
174	Jheenga Saag, Riesengarnelen in würzigem Rahmspinat	€ 16,40
175	Jheenga Jalfrezi, Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln, scharf	€ 16,40
176	Jheenga Chilli, Riesengarnelen auf Rajasthan-Art, in süß-saurer Chilisoße - in heißer Pfanne serviert	€ 16,40

Hühnerfleisch Curry Spezialitäten

177	Chicken Curry, Zartes Hühnerfleisch in kräftiger Currysoße	€ 11,30
178	Chicken Badam Pasanda, Zartes Hühnerfleisch in Nuß-Safransoße mit gemahlenden Mandeln	€ 12,50
179	Kashmiri Chicken Korma, Zartes Hühnerfleisch mit getrockneten Früchten in Kokosmilch-Joghurt-Safransoße	€ 12,50
180	Chicken Man Pasand, Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse n Currysoße	€ 12,60
181	Karahi Murgh, Gebratenes Hühnerfleisch mit kräftiger Joghurt-Currysoße - in heißer Pfanne serviert	€ 13,00
182	Chicken Jalfrezi, Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln, scharf	€ 12,50
183	Chicken Vindaloo, Hühnerfleisch mit Kartoffeln in kräftiger Vinaloosoße, sehr scharf	€ 12,40
184	Chilli Chicken, Hühnerfleisch auf "Rajasthan-Art" in süß-saurer Chilisoße - in heißer Pfanne serviert	€ 12,90
185	Butter Chicken, Zartes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen in Butter-Tomatensoße	€ 13,00
186	Tandoori Murgh Masala, Zartes gegrilltes Hühnerfleisch, zubereitet in spezieller Masalasoße - in heißer Pfanne serviert	€ 13,30
187	Murgh Nilgiri, Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze, pikant	€ 12,90
188	Murgh Bangan Bharta, Zartes gegrilltes Hühnerfleisch mit frischen gehackten Auberginen, Zwiebeln und Tomaten, pikant gewürzt	€ 13,30
189	Mango Chicken, Zartes Hühnerfleisch mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnußsoße	€ 13,30
190	Chicken Palak, Zartes Hühnerfleisch in Spinatkreation auf nordindische Art zubereitet	€ 12,00

Lamm Curry Spezialitäten

191	Lamb Curry, Zartes Lammfleisch in kräftiger Currysoße	€ 12,00
192	Kashmiri Muglai Meat, Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße	€ 13,20
193	Bhunna Goasht, Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten u. Röstzwiebeln in kräftiger Soße	€ 13,20
194	Mutton Vindaloo, Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindaloosoße, sehr scharf	€ 12,90
195	Mutton Khumb Wala, Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße	€ 13,50
196	Karahi Goasht, Gebratenes Lammfleisch in Joghurt-Currysoße - in heißer Pfanne serviert	€ 13,90
197	Mutton Jalfrezi, Zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln, scharf	€ 12,90
198	Mutton Nilgiri, Zartes Lammfleisch imit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosmilch, pikant	€ 13,90
199	Bhindi Goasht, Zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten, Tomaten und Zwiebeln in würziger Soße - in heißer Pfanne serviert	€ 13,90
200	Dahi Goasht, Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Safransoße	€ 12,90
201	Lamb Botti Masala, Gegrilltes Lammfilet, zubereitet in spezieller Masalasoße - in heißer Pfanne serviert	€ 14,40
202	Mutton Khata Mitha, Zartes Lammfleisch in Mango-Ananassoße, fein gewürzt, süß-sauer	€ 12,90
203	Rogan Josh, Zartes Lammfleisch in Rogansoße, mittel-scharf	€ 13,10
204	Lamb Gushane, Zartes Lammfleisch mit frischem gemischtem Gemüse in Currysoße	€ 13,40
205	Jaipur Channa Goasht, Zartes Lammfleisch mit Kichererbsen, frischen Tomaten und Ingwer in Currysoße	€ 12,90
1205	Shimla Mirch, Gefüllte Paprika mit frisch gehacktem Lammfleisch, Cashewnüssen in einer würzigen Curry-Tomaten-Sauce - (Empfohlen von unserem Chefkoch)	€ 14,40
1206	Baigan Laiawab, Gefüllte Auberginen mit frisch gehacktem Lammfleisch, Cashewnüssen und frischen Curry-Blättern, Ingwer und Mandeln in einer würzigen Safransauce	€ 14,40

Speisenkarte Teil 5

Thali Spezialitäten

In Indien gib es zu jeder Mahlzeit nicht nur ein einziges Gericht, sondern eine Auswahl verschiedener Speisen, die zusammen auf einer Platte - dem Thali - serviert werden. Wir servieren Ihnen unsere Thalis nach indischer Tradition u. mit körnigem Basmati-Reis.

206	Punjabi Thali, Drei verschiedene Gemüse-Gerichte mit Raita, Salat u. Rot-Brot serviert	€ 13,90
207	Bengali Fish Thali, Ein Fischgericht, ein Krabbengericht, ein Riesengarnelengericht mit Raita, Salat u. Lachsan Kulcha-Brot serviert	€ 17,40
208	Jaipur Thali, Ein Hühnerfleisch-, ein Lammfleisch- u. ein Gemüse-Gericht mit Raita, Salat u. Nan-Brot serviert	€ 15,40

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalis für zwei Personen zusammen. Sie können die Gerichte selber wählen.

209	Vegetable Thali, Sechs verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Salat u. Prantha-Brot serviert	€ 29,90
210	Ganesha Thali, vier verschiedene Fleischgerichte, zwei vegetarische Gerichte mit Raita, Salat u. Butternan-Brot serviert	€ 33,90

Reis Spezialitäten

211	Mutton Biryani, Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen	€ 13,90
212	Chicken Biryani, Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen	€ 12,90
213	Vegetable Biryani, Frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen	€ 11,90
214	Shajahani Biryani, Hühner- und Lammfleischstreifen, Krabben und Nüsse	€ 14,90
215	Jheenga Biryani, Riesengarnelen mit Mandeln und Rosine	€ 16,90
216	Fish Biryani, Fischfilet mit Mandeln und Rosinen	€ 13,90

Beilagen

217	Pulaorice, Gebratener Reis mit hausgemachtem Käse und grünen Erbsen	€ 4,50
218	Mushroom Pulao, Gebratener Reis mit frischen Champignons und hausgemachtem Käse	€ 5,20

Tandoori Brot Spezialitäten

219	Nan, ovales Brot aus Hefeteig	€ 2,30
220	Roti, Flaches Vollkornbrot	€ 2,10
221	Keema Nan, Hefeteigbrot mit Lammhackfleisch gefüllt	€ 4,30
222	Prantha, mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter	€ 2,70
223	Mint Prantha, mehrschichtiges Vollkornbrot mit frischer Minze gefüllt	€ 3,00
224	Vegetable Prantha, mehrschichtiges Vollkornbrot mit Gemüse gefüllt	€ 3,80
225	Paneer Kulcha, Hefeteigbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt	€ 3,80
226	Lachsan Kulcha, Hefeteigbrot mit Knoblauch gefüllt	€ 3,50
227	Pishwari Nan, Hefeteigbrot mit Mandeln, Rosinen und Kokos gefüllt	€ 4,30
228	Ginger Kulcha, Hefeteigbrot mit Zwiebeln gefüllt	€ 3,50
229	Onion Kulcha, Hefeteigbrot mit Ingwer gefüllt	€ 2,90
1229	Bathura, Frittiertes Brot aus Hefeteig - wie ein "Ballon"	€ 2,70

Nachspeisen

231		€ 4,70
232	Lychees mit Vanilleeis	€ 5,10
233	Gajar Halwa, Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen	€ 4,30
234	Firni, Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und anderen Nüssen	€ 4,20
235	Gulab Jamun, Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	€ 4,50
236	FrISChe Mango mit Vanilleeis	€ 5,50
237	FrISChe Erdbeeren mit Vanille-Eis (nur in Saison)	€ 5,50
238	Gemischtes Eis mit Sahne (Vanille, Erdbeer u. Schokolade)	€ 4,20
1238	Ras Malai, Empfehlung des Chefkochs, Indische national Nachspeise, Bällchen aus Milch und Käse in aromatischer Safranmilch gebacken	€ 5,20
239	Ganesha Surprise, Lassen Sie sich überraschen, auch für zwei Personen möglich, pro P	€ 6,90

[Zurück zum Anfang der Speisenkarte](#)