





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 Arterienerkalkung 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 Entzündungs-krankheiten, 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 Vitmain 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 blasses 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

Vegetarische Samosas ^a 6,90

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, leicht pikant

Vegetarische Pakoras 6,90

Versch. Gemüse gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen (frittiert)

Chicken Pakoras 7,90

Hähnchenbrustfleischstücke gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen (frittiert)

Jhinga Pakora ^b 11,90

Garnelen gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen (frittiert)

Onion Bhaji 6,90

Zwiebeln gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen (frittiert)

Goa Mix 13,90

Gemischter Vorspeisenteller

2 Personen

4 Personen

23,90

SUPPEN

Mulligatawny Suppe^g 7,90

indische scharfe Currysuppe mit Hähnchenbrust

Daal Suppe 6,50

indische gelbe Linsensuppe

Garnelen - Limonensuppe ^{g,b} 9,90



TANDOORI & BIRYANI

Tandoor - aus dem indischen Lehmofen. Das Fleisch wird für 24 Stunden in einer Joghurt-Marinade^g 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^a und Grillsauce (würzige Tomaten-Currysauce)

TANDOORI

Chicken Tikka ^g **18,90**

Lamm Tikka ^g **19,90**

Jhinga (Garnelen) Tikka ^{g, b} **22,90**

Goa Mix Tikka ^{g, b} **21,90**

bestehend aus gegrillten Garnelen, Hähnchenbrust und Lammfleisch

BIRYANI

Gebratener Basmatireis mit Zwiebeln, Cashewnüssen^h, Rosinen^l, Mandeln^h, Gemüse und exotischen Gewürzen, serviert mit hausgemachter Joghurt-Mintsauce ^g

Vegetarische Biryani **14,90**

Chicken Biryani **16,50**

Lamm Biryani **17,50**

Jhinga (Garnelen) Biryani ^b **18,90**



CURRY

CURRY

**Wahlweise anstatt Chicken auch mit LAMM (17,90 €)
oder GARNELEN^b (19,90 €).**

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

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



VEGETARISCH

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

VEGETARISCH

Mix Veg Sabzi (vegan)

Frische, verschiedene Gemüse in einer würzigen Currysauce

13,90

Channa Aloo Masala (vegan)

Kichererbsen mit Kartoffeln in roter Currysauce

13,90

Daal Tharka (vegan)

Gelbe Linsen gebraten mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch

13,90

Gemüse Madras ^g

Frische versch. Gemüse in pikanter Kokosnuss-Currysauce

14,90

Daal Makhani ^g

Dunkle Linsen in einer Butter-Curry-Sauce

14,90

Paneer Butter Masala ^g

indischer hausgemachter Frischkäse in Butter-Curry-Sahnesauce

16,90

Shahi Paneer ^{g,h}

indischer hausgemachter Frischkäse in einer cremigen Cashewnuss-Sauce mit leckeren Gewürzen

16,90

Karai Paneer ^g

indischer hausgemachter Frischkäse in spez. Currysauce mit fr. Gemüse, Ingwer und Knoblauch

16,90

Palak Paneer ^g

indischer hausgemachter Frischkäse mit Spinat in Curry-Sahnesauce

16,90

Malai Kofta ^g

hausgemachte Gemüsebällchen in einer hellen cremigen delikaten Currysauce mit Creme Fraîche

16,90

Maharaja Kofta ^g

hausgemachte Gemüsebällchen in einer würzigen Curry-Sauce

16,90



BEILAGEN

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



SALATE & DESSERT

SALATE

Auswahl an Salatdressing: Mango, Honig Senf oder Joghurtdressing ^{g,j}

Mango Salat

Gemischte Salatblätter frischen Mangostücken, Tomaten, Gurken
Wahlweise mit:

<i>Chicken Tikka</i> ^g	+ 2 €
<i>Jhinga Tikka</i> ^g	+ 4 €
<i>Frisch gebratenes Gemüse</i>	+ 2 €

9,90

Channa Salat

Gemischte Salatblätter mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und Kichererbsen
Wahlweise mit:

<i>Chicken Tikka</i> ^g	+ 2 €
<i>Jhinga Tikka</i> ^g	+ 4 €
<i>Frisch gebratenes Gemüse</i>	+ 2 €

10,90

DESSERT

Chocolate Naan mit Kulfī ^{g,a,h}

Naan gefüllt mit Schokoladencreme, serviert mit indischem hausgemachten Eis

Gulab Jamun ^g

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

Mango Cream ^g

Mit Eis

Matka Kulfī ^{g,h}

hausgemachtes Eis mit Safran, Kardamom und Nüssen^h

7,90

4,90

4,90

5,90

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 Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere