





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

<i>Vegetarische Samosas ^a</i>		6,90
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, leicht pikant		
<i>Vegetarische Pakoras</i>		6,90
Versch. Gemüse gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen (frittiert)		
<i>Chicken Pakoras</i>		7,90
Hähnchenbrustfleischstücke gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen (frittiert)		
<i>Jhinga Pakora ^b</i>		11,90
Garnelen gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen (frittiert)		
<i>Onion Bhaji</i>		6,90
Zwiebeln gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen (frittiert)		
<i>Goa Mix</i>	2 Personen	13.90
Gemischter Vorspeisenteller	4 Personen	23.90

SUPPEN

<i>Mulligatawny Suppe^g</i>	7,90
indische scharfe Currysuppe mit Hähnchenbrust	
<i>Daal Suppe</i>	6,50
indische gelbe Linsensuppe	
<i>Garnelen - Limonensuppe ^{g,b}</i>	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} bestehend aus gegrillten Garnelen, Hähnchenbrust und Lammfleisch	21,90

BIRYANI

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





BEILAGEN

Tandoori Chapati ^a

Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Lehmofen gebacken

3,50

Tandoori Naan ^a

Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, im Lehmofen gebacken

3,50

Garlic Naan ^a

Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, überzogen mit Knoblauch im Lehmofen gebacken

4,00

Cheese Naan ^{g, a}

Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit geriebenem Käse im Lehmofen gebacken

5,50

Garlic Cheese Naan ^{g, a}

Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, überzogen mit Knoblauch und Koriander, gefüllt mit geriebenem Käse und im Lehmofen gebacken

5,50

Peshwari Naan ^{a, h}

Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kokosraspeln, Mandeln und Honig

5,50

Chilli Cheese Naan ^{g, a}

Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Chili und geriebenem Käse

5,50

Cucumber Salat

Frischer Salat mit fein gehackten Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit Zitronen-Essig-Öl Vinaigrette nach indischer Art

4,90

Tawa Veg

gebratenes frisches Gemüse

6,90

Raita ^g

Joghurt mit fein gehackten Gurken und geröstetem Kreuzkümmel, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer

3,00

Papadam

Knuspriges dünnes Linsenmehlbrot, pikant

2,00

Mango Chutney

1,50



SALATE & DESSERT

SALATE

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

Mango Salat

9,90

Gemischte Salatblätter frischen Mangostücken, Tomaten, Gurken

Wahlweise mit:

Chicken Tikka ^g + 2 €

Jhinga Tikka ^g + 4 €

Frisch gebratenes Gemüse + 2 €

Channa Salat

10,90

Gemischte Salatblätter mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und Kichererbsen

Wahlweise mit:

Chicken Tikka ^g + 2 €

Jhinga Tikka ^g + 4 €

Frisch gebratenes Gemüse + 2 €

DESSERT

Chocolate Naan mit Kulfi ^{g,a,h}

7,90

Naan gefüllt mit Schokoladencreme, serviert mit indischem hausgemachten Eis

Gulab Jamun ^g

4,90

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

Mango Cream ^g

4,90

Mit Eis

Matka Kulfi ^{g,h}

5,90

hausgemachtes Eis mit Safran, Kardamom und Nüssen^h

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 Stützmittel **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