

HEISSE GETRÄNKE

Masala Chai <sup>9</sup>	4,50	Heiße Schokolade <sup>9</sup>	4,90
Indian Coffee <sup>9,9</sup> Fusion aus indischem Chai und Espresso	5,50	Kaffee	3,90
Just T <sup>Green Jewel</sup> I Assam Black	3,90	Espresso	3,90
Frische Teesorten Ingwer I Minze I Zitrone	4,50	Doppelter Espresso <sup>9,9</sup>	5,50
Cappuccino <sup>9,9</sup>	4,90	Espresso Macchiato <sup>9,9</sup>	4,90
Latte Macchiato <sup>9,9</sup>	4,90	Golden Milk <sup>9</sup>	5,90

SOFTDRINKS

Hausgemachte Limonaden Holunder-Minz I Limette-Minz I Chai Limonade I Rose	5,90
Mango Lassi <sup>9</sup> 0,3 l	5,20
Kräuter Lassi <sup>9</sup> 0,3 l	5,20
Cola <sup>1,9</sup> 0,33 l	4,50
Cola Zero <sup>1,9,12,13</sup> 0,33 l	4,50
Fanta <sup>1,3</sup> 0,33 l	4,50
Sprite 0,33 l	4,50
Mezzo Mix <sup>1,9</sup> 0,33 l	4,50
Schweppes 0,2 l	4,50
Bitter Lemon <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> , Tonic Water <sup>10</sup> , 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? <sup>1</sup> Indischer Rum I Mango I Minze I Limette I Soda	10,90
Chai Martini <sup>9</sup> Fusion aus: Chai I Vodka I Espresso I Gewürze	10,90
Watermelon Spritz <sup>L</sup> Campari I Wassermelone I Sternanis I Prosecco <i>Bringt den Sommer ins Glas!</i>	10,90
Goa Cooler Vodka I Lychee Likör I Limette I Ingwer I Holunderblütensirup	10,90
Goa Beach <sup>1</sup> Vodka I Mangolikör I Cranberry I Orange I Roohafza	10,90
Bombay Ginger Mule <sup>1</sup> 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 Chillli	11,50
Aperol Sour <sup>1,5</sup> Aperol I Limettensaft I Zucker I Eiweiß <i>Entdecke den beliebten Aperitif neu.</i>	11,90
GOA-Baldi <sup>L</sup> Campari I Ananas I Spice Syrup <i>Schaumig, fruchtig und ein Hauch von Bitter.</i>	11,50
Jaivana <sup>L</sup> Konkani Gin I Limettensaft I Spice Syrup I Prosecco <i>Benannt nach der größten Kanone Indiens. Ähnliche Durchschlagskraft.</i>	12,90
Bambukat <sup>L,10</sup> Weißer Wermut I Mango I Campari I Bitterlemon <i>Wie eine Radtour an der Küste Goas: Erfrischend, fruchtig und prickelnd.</i>	11,50
Virgin Mojito <sup>alkoholfrei</sup> Ginger Ale I Minze I Limette I Rohrzucker	9,90
GOA Sling <sup>alkoholfrei</sup> Erdbeere I Sternanis I Ananas	10,50

TEQUILA, RUM, VODKA

Tequila Silver 2 cl	3,90	Don Papa Rum <sup>1</sup> 4 cl	4,90
Old Monk Rum <sup>1</sup> 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 <sup>1</sup> 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 <sup>1, L, 5, 10</sup>	9,90
Lillet Wildberry <sup>L</sup> Lillet Blanc I Schweppes Wild Berry I Beeren	9,90
Mango Maracuja Spritz <sup>L</sup> (auch alkoholfrei möglich) Mango Likör I Maracuja I Prosecco I Rosenwasser I Soda	9,90
Lychee Rose <sup>L</sup> Lychee Likör I Rosenwasser I Prosecco I Soda	9,90
Sarti Spritz <sup>L, 1, 10</sup> Sarti Rosa I Prosecco I Limette	9,90
Prosecco Spumante <sup>L</sup> 0,1 l / 0,75 l	6,90 / 39,90

LONGDRINKS 5 cl

Gin Tonic Hendriks <sup>10</sup>	11,90
Gin Tonic Malfy Originale <sup>10</sup>	10,90
Gin Tonic Monkey 47 <sup>10</sup>	12,90
Gin Tonic Konkani <sup>10</sup> Goa inspired Gin	11,90
Gin Tonic Bombay Sapphire <sup>10</sup>	9,90
Cuba Libre <sup>1,9</sup> Havana Club 3 I Cola I Limette	10,50
Johnnie's / Jackie's Cola <sup>1,9</sup> Johnnie Walker / Jack Daniels I Cola I Orange	11,50

BIER

Vom Fass: Carlsberg <sup>a</sup> 0,25l / 0,4 l	4,50 / 5,90
Vom Fass: Holsten <sup>a</sup> 0,25l / 0,4 l	4,20 / 5,50
Vom Fass: Alsterwasser <sup>a</sup> 0,25l / 0,4 l	4,20 / 5,50
Vom Fass: Duckstein Rotblond Original <sup>a</sup> 0,3 l	4,90
Flaschenbier: Indisches Bier <sup>a</sup> Kingfisher I Cobra 0,33 l	5,90
Flaschenbier: Erdinger Weißbier <sup>a</sup> (auch Alkoholfrei) 0,5 l	5,90
Flaschenbier: Holsten Alkoholfrei <sup>a</sup> 0,33 l	4,50




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 <sup>9,a</sup> eine Auswahl von vegetarischen-, Chicken- und Lamm-Gerichten	25,90 Pro Person
Goa Signature <sup>9,a</sup> eine Auswahl an Tandoori Spezialitäten	27,90 Pro Person
Greens <sup>9,a</sup>  eine Auswahl an vegetarischen Gerichten	24,90 Pro Person
Trüffel Chicken Tikka <sup>9</sup> Hähnchenbrust I Trüffel Marinade I Trüffel Dip	24,90
Salmon Tikka <sup>d,9,l</sup> Lachsfilet I Honig-Senf Marinade I würziger Grillsauce I Reis	24,90





SNACKS, STARTERS & STREETFOOD

<b>Naan meets Burrata</b> <sup>a,g</sup> 	12,90
Naan   Burrata   Goa's Tandoori Sauce   Pesto	
<b>Indian Fried Chicken</b> <sup>k</sup>	10,90
Hähnchenhappen in sehr pikanter Teighülle mit Frühlingzwiebeln	
<b>Sweet &amp; Sour Cauliflower</b> <sup>k</sup> 	9,90
im Teigmantel angebraten und gewendet in einer Süß-Sauer Marinade	
<b>Samosa Chaat</b> <sup>g,a</sup> 	9,90
Samosa   Joghurt   Chutneys   Kichererbsen	
<b>Bhelpuri</b> <sup>a,e</sup> 	9,90
Gepuffter Reis   Erdnüsse   frische Kräuter	
<b>GOA Mix Pakora Platter</b> <sup>a,g</sup> 	13,90
Samosa   Onion Bhaji   Veg Pakora   Paneer o. Chicken Pakora	
<b>Aloo Tikki Chaat</b> <sup>a</sup> 	9,90
Knuspriger Kartoffelrösti   Joghurt   Chutneys   Kichererbsen	
<b>Chicken Seek Kebab</b> <sup>a</sup>	13,90
Hähnchenhack   Minzchutney   Salat   Naan	
<b>Amritsari Fish &amp; Chips</b> <sup>d,g</sup>	12,90
Fischpakora   Masala Fries   Vindaloo Mayo	


CURRYS

Wahlweise normal / mittelscharf / scharf Serviert mit Basmati Reis	Paneer <sup>g</sup>	Chicken	Lamm	Garnelen <sup>b</sup>
<b>Tikka Masala</b> <sup>g</sup>	19,90	19,90	20,90	22,90
in Joghurt und Gewürzen mariniert und gegrillt, in Spezialsauce mit Zwiebeln und Paprika				
<b>Palak</b>	19,90	19,90	20,90	22,90
mit Spinat in einer würzigen Currysauce				
<b>Korma</b> <sup>g,h</sup>	19,90	19,90	20,90	22,90
Cremige Kokosnuss - Mandelsauce				
<b>Makhani</b> <sup>g</sup>	19,90	19,90	20,90	22,90
mariniert und gegrillt in einer Butter-Curry Sauce				
<b>Bhuna</b>	19,90	19,90	20,90	22,90
mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und scharfen Gewürzen				
<b>Karai</b>	19,90	19,90	20,90	22,90
würzige Tomatenbasierte Currysauce mit fr. Gemüse, Ingwer und Knoblauch				
<b>Trüffel-Malai</b> <sup>g</sup>	22,90	22,90	23,90	25,90
mit Joghurt mariniert in einer cremigen Trüffel-Currysauce mit Creme Fraichè				
<b>Pista Cream</b> <sup>g,h</sup>	20,90	20,90	21,90	23,90
cremige Pistazien-Sauce mit exotischen Gewürzen				

SALADS

<b>Goa's Salad</b> 	10,90
Mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Mango & Granatapfelkernen und mit hausgemachtem Dressing. Wahlweise mit:	
<b>Chicken Tikka</b> <sup>g</sup>	+4,90
<b>Jhinga Tikka</b> <sup>g,b</sup>	+6,90
<b>Paneer Tikka</b> <sup>g</sup> 	+4,90
<b>Salmon Tikka</b> <sup>d,g,j</sup>	+6,90

BIRYANI

Gebratener Basmatireis mit Zwiebeln, Cashewnüssen <sup>h</sup> , Rosinen <sup>l</sup> Mandeln <sup>h</sup> . Gemüse und exotischen Gewürzen, serviert mit Raita <sup>g</sup>	
<b>Vegetarische Biryani</b> 	16,90
<b>Chicken Biryani</b>	18,90
<b>Lamm Biryani</b>	19,90
<b>Jhinga (Garnelen) Biryani</b> <sup>b</sup>	21,90

VEGETARISCH & VEGAN


<b>Mix Veg Sabzi</b> 	15,90
frisches, verschiedenes Gemüse in einer würzigen Currysauce	
<b>Dhaal Tharka</b> 	15,90
Gelbe Linsen, gebraten mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch	
<b>Aloo Gobi</b> 	15,90
Kartoffeln und Blumenkohl gebraten in einer würzigen Currysauce	
<b>Channa Aloo Masala</b> <sup>g</sup> 	15,90
Kichererbsen mit Kartoffeln in roter, würziger Currysauce	
<b>Dhaal Makhani</b> <sup>g</sup> 	16,90
dunkle Linsen in einer Butter-Curry-Sauce	
<b>Maharaja Kofta</b> <sup>g</sup> 	18,90
hausgemachte Gemüsebällchen in einer würzigen, leicht pikanten Curry-Sauce	
<b>Gemüse Madras</b> <sup>g</sup> 	16,90
frisches Gemüse in Kokos-Currysauce	
<b>Malai Kofta</b> <sup>g,h</sup> 	18,90
Hausgemachte Gemüsebällchen in einer cremigen delikaten Cashewnuss-Currysauce mit Creme Fraîche	

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.

<b>Vegetable Thali</b> <sup>g,a</sup> 	13,90
Vegetarisches Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot	
<b>Chicken Thali</b> <sup>g,a</sup>	14,90
Chicken Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot	
<b>Lamm Thali</b> <sup>g,a</sup>	15,90
Lamm Mittagsspecial, Gemüsebeilage, Linsenbeilage, Raita, Reis und Naan Brot	


MITTAGSSPECIAL

Täglich wechselndes Mittagsggericht mit Naan Brot

<b>Vegetarisches Mittagsspecial mit Reis</b> <sup>g</sup> 	12,90
<b>Chicken Mittagsspecial mit Reis</b> <sup>g</sup>	13,90
<b>Lamm Mittagsspecial mit Reis</b> <sup>g</sup>	14,90


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<sup>A</sup>, Grillsauce (würzige Tomaten-Currysauce)

<b>Tandoori Chicken Tikka</b> <sup>g</sup>	22,90
<b>Lamm Tikka</b> <sup>g</sup>	24,90
<b>King Prawn Tikka</b> <sup>g,b</sup> (Black Tiger Garnelen)	26,90
<b>Paneer Tikka</b> <sup>g</sup> 	21,90
<b>GOA Mix Tikka</b> <sup>g,b</sup>	24,90
<b>Chicken Malai Tikka</b> <sup>g</sup> Cashew Quark Marinade	22,90

BEILAGEN

<b>Mixed Bread Basket</b> <sup>g,a</sup> Chapati, Butter Naan, Garlic Naan	10,90
<b>Naan:</b> Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, im Lehmofen gebacken	
<b>Butter</b> <sup>g,a</sup>	3,90
<b>Garlic</b> <sup>g,a</sup>	4,50
<b>Cheddar Cheese</b> <sup>g,a</sup>	6,90
<b>Garlic Cheese</b> <sup>g,a</sup>	6,90
<b>Chilli Cheese</b> <sup>g,a</sup>	6,90
<b>Trüffel Cheese</b> <sup>g,a</sup>	10,90
<b>Peshwari</b> <sup>g,a,h</sup> Rosinen   Nüsse   Honig   Kokos	5,90

<b>Tandoori Chapati</b> <sup>a</sup>	3,90
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl, im Lehmofen gebacken	
<b>Papadam Bowl</b> 	3,90
Verschiedene Papadams	
<b>Goa Chutneys Trio</b>	2,50
Koriander Joghurt Minz <sup>g</sup>   Spiced Onions   Vindaloo Mayo	
<b>Mixed Pickles</b>	1,90
<b>Raita</b> <sup>g</sup>	3,90
Joghurt mit fein gehackten Gurken und geröstetem Kreuzkümmel, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer	
<b>Basmati Reis</b>	3,90
<b>Masala Trüffel Fries</b>	9,90
Hausgemachte Trüffel Pommes im Kichererbsenmantel mit Vindaloo Mayo	
<b>Cucumber Salad</b>	4,90
Frischer Salat mit fein gehackten Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit Zitronen-Essig-Öl Vinaigrette nach indischer Art	

DESSERT

<b>Chai Cremoso</b> <sup>g,h</sup>	9,90
Zimt-Kardamom Creme auf Kardamom Eis, getoppt mit Crumble, Pistazien und Chai	
<b>Pistachio Tiramisu</b> <sup>h,g</sup>	10,90
<b>Chocolate Samosa mit Eis</b> <sup>g,a</sup> (Zubereitungszeit 10 Min.)	7,90
Hausgemachte mit Schokolade gefüllte Teigtaschen, serviert mit Kardamon Eis	
<b>Homemade Mango Cheesecake</b> <sup>g</sup>	9,90
Cheesecake getoppt mit Mangocreme	
<b>Sweet Surprise</b> <sup>g,a</sup>	14,90
Eine Auswahl an hausgemachten Desserts	

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