Ganesha

SPEISEKARTE

Pestalozzi-Straße 6, 8010 Graz

Vorspeisen

AUS DEM SUPPENTOPF

21 **Daal Shorba**
Linsensuppe

22 **Tamatar Shorba**
Tomatencremesuppe

23 **Pallak Shorba**
Spinatcremesuppe

24 **Murgh Shorba**
Hühnersuppe mit Ei und Erbsen

25 **Piaz Shorba**
Zwiebelsuppe

26 **Mulligattani Soup**
Feine Gemüsesuppe aus Südindien, wahlweise mit Hühnerfleisch oder Gemüse

WARME VORSPEISEN (GARNIERT)

31 **Samosa**
Knuspriges Teigpastetchen, vegetarische Art

32 **Keema Samosa**
Knuspriges Teigpastetchen, Lammfleischfüllung

33 **Murgh Tikka**
Zarte Hühnerstücke gegrillt, Tamarindensauce

34 **Vegetable Cutlet**
Vegetarisches Laibchen

35 **Ring ‚o' Piaz**
Zwiebelringe in Backteig

36 **Chili Pakora** SCHARF
Chilischoten in Backteig

37 **Paneer Pakora**
Hausgemachter Frischkäse in Backteig

38 **Mix Pakora**
Allerlei Gemüse, fein gewürzt, im Backteig

SALATE

1 **Dahi Bhalla**
Linsenbällchen mit Tamarinde in Joghurt

2 **Channa Chatapata**
Kichererbsen mit Tomaten und Paprika

3 **Paneer Salad**
Gewürzter Salat mit hausgemachtem Frischkäse, Tomaten, Zwiebeln und Paprika

4 **Punjabi Salad**
Gemischter Salat mit Zitronendressing

5 **Salad Ganesha**
Exotischer Salat mit Obst und Joghurtdressing

6 **Pudina Raita**
Minze, Chili und Kartoffeln in Joghurt

7 **Jaipuri Raita**
Gurken und Tomaten in Joghurt (Wir empfehlen dies auch als Beilage zu scharfen Gerichten bzw. Reis-Hauptgerichten)

Hauptspeisen

HEISS, ABER KEIN FLEISCH

51 **Daal Tarka**
Linsengericht

52 **Daal Makhani**
Linsen in Butter-Currysauce

53 **Channa-Masala**
Kichererbsen in Currysauce

54 **Matter-Paneer**
Hausgemachter Frischkäse in Butter-Currysauce

55 **Alu-Pallak**
Gewürzte Kartoffeln in Spinatsauce

56 **Pallak-Paneer**
Hausgemachter Frischkäse in Spinatsauce

57 **Alu-Gobi**
Gewürzte Kartoffeln mit Karfiol und Tomaten

58 **Malai-Kofta**
Gemüsebällchen in Currysauce

59 **Sabji Ganesha**
Gemischtes Gemüse, geschmort, fein gewürzt

60 **Paneer Fry**
Hausgemachter Frischkäse, geröstet, mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika

BIRIYANI: LEICHT VERDAULICH

61 **Pallak Biriyani** SCHARF
Safranreis mit Spinat (scharf gewürzt)

62 **Vegetable Biriyani**
Basmatireis mit Gemüse

63 **Chicken Biriyani**
Safranreis mit Hühnerfleisch

64 **Lamm Biriyani**
Safranreis mit zarten Lammstücken

ES WAR EINMAL EIN HUHN …

71 **Murgh Korma** MILD
Huhn in Kokosrahmsauce

72 **Chili Chicken** SCHARF
Hühnerfleisch mit Paprika

73 **Pallak Chicken**
Huhn in feiner Spinatsauce

74 **Butter Chicken**
Gegrillte Hühnerstücke in Butter-Currysauce

75 **Murgh Lasani**
Huhn in feingewürzter Knoblauchsauce (für Singles)

76 **Murgh Vindaloo**
Hühnerfleisch und Kartoffeln in scharfer Currysauce

SCHWEIGEN DER LÄMMER …

81 **Lamm Korma** MILD
Lammfleisch in Kokosmilchsauce

82 **Rogan Josh**
Lammfleisch in würziger Joghurtmarinade

83 **Lamm Pallak**
Lammfleisch in feiner Spinatsauce

84 **Lamm Badami**
Lammfleisch in feiner Mandelsauce

85 **Lamm Sabji**
Lammfleisch in gemischtem Gemüse

86 **Lamm Vindaloo**
Lammfleisch und Kartoffeln in scharfer Currysauce

SCHON MAL SCHWEIN GEHABT …?

91 **Sur Korma**
Schweinefleisch in Kokos-Curry-Sauce

92 **Sur Daal**
Schweinefleisch in Linsen-Currysauce

93 **Sur Santara** MILD
Schweinefleisch in Rahmsauce mit Orangenstückchen

94 **Sur Vindaloo**
Schweinefleisch und Kartoffeln in scharfer Currysauce

GRILLPARZERSTRASSE

101 **Chicken Tandoori**
Gegrillte Hühnerbrust mit Zwiebeln und Erbsen

103 **Lamm Shaslik**
Lammkotelett mit Zwiebeln und Erbsen

104 **Lamm Boti**
Marinierte Lammstücke auf Safranreis

105 **Smoke Polution**
Rauchende Überraschung

MÄRCHENHAFT GUT

111 **Shrimps Korma**
Shrimps in feiner Kokosmilchsauce

112 **Jhinga Fry**
Gegrillte Garnelen, fein gewürzt, mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch

113 **Jhinga Bhaji**
Gegrillte Garnelen mit gemischtem Gemüse und Joghurt

114 **Jhinga Vindaloo** SCHARF
Garnelen und Kartoffeln in Currysauce

115 **Kerala Dream**
Fischspezialitäten aus Kerala

Beilagen

BROT UND REIS ALS NEBENSPEIS

41 **Naan-Plain**
Im Ofen gebackenes Fladenbrot

42 **Naan-Garlic**
Im Ofen gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch

43 **Naan-Paneer**
Im Ofen gebackenes Fladenbrot mit Frischkäse

44 **Chapati**
Vollweizenfladenbrot

45 **Puri**
Frittiertes Vollweizenfladenbrot

46 **Chawal-Plain**
Basmati-Reis

47 **Safran Reis**
Basmati-Reis mit Safran, Kardamom, Nelken, Rosinen und Cashewnüssen

Nachspeisen

SÜSS IST MÜSS

10 **Himalaya**
Mangoeis mit Schlag

11 **Barfi Badami**
Fürstliches Konfekt aus Milch und Mandeln

12 **Halva Honeymoon**
Hochzeitsdessert aus Karotten, Rosinen, Nüssen

13 **Gulab Jamun**
Frittierte Milchbällchen, Kardamom und Sirup

14 **Kheer Khajuraho**
Zarte Kokoscreme mit Rosinen