

# SWAGATAM

## Indisches Restaurant

### Herzlich Willkommen Wellcome

Verehrter Gast hiermit, möchten wir Sie in unserem restaurant Swagatam willkommen heißen.

Das Restauraunt Sawagatam.  
möchte Ihnen kulinarische Extervaganzen des,Größe Moguls präsentieren. wir werden Ihnen vergangenheit in Form einergemütlichen Atmosphäre und Gastfreundschaft, Erinnerung an die Goldenen Zeiten,als jede Mahlzeit ein Fest und jedes Fest ein Gourmentvergnügen war, näherbringen.

Auf Kulinarischer Ebene war es der Ferne Osten, der den Westen eroberte. Die universale Popularität das Curry's ist der Beweis. Es ist eine falsche Vorstellung,dass das indische Essen ,scharf,ist. Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nichtnur für den Geschmack und das Aroma wichtig,sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

Chilis sind reich an vitamin C, Fenugreek (Bockschorneklee) belebt die Leber, Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung, Koriander ist gut für die niere.  
Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind eng miteinander verbunden.

In unseren Restaurant Swagatam benutzen wir nur die feinsten und frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.

Wir möchten Sie zu einem Abenteuer in der Gstronomie einladen, mit einem herzlichen Willkommen,das aus unserem tiefsten Herzen kommt.

Unsere Gäste sind unsere Freunde  
Passend zum Indische Essen finden Sie beste Paulalanar Bier, Weine sowie typische indische alkoholfreie Getränke.

# GEHEIMNISSE DER INDISCHEN KÜCHE SECRETS OF INDIAN CUISINE

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkole-Lehmofen) benutzt. Der Tandoori ist der Allzweckofen der Indier.

Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit fest gebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den „Curries,“ sondern ersetzt auch das Besteck.

Mit Nan - Stücken nimmt der Indier seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Die Etikette verbietet es mit der linken Hand zu essen. Diese ist für „Schmutzarbeit“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender Fauxpas ist es daher, die linke Hand beim Essen oder zum Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluss doch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“  
Das Wort Curry ist eine phonetische missinterpretation der von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „Kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein.

Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit den typischen Soßen zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte „Currygewürz“

Ein „Currygewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht.

Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die jeweils individuell abgestimmt immer wieder anderes schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
indische Gerichte  
die nicht auf der Karte stehen, werden wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereiten.

## SUPPE SOUP



### 1.MULAGATANY <sup>g</sup>

(scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis/  
Spicy exotic soup with lentils, chicken ,curry leaves and rice)

4,50€



### 2.DAL SHORBA <sup>g</sup>

(indische Linsensuppe / Indian lentil soup)

4,30€



### 3.SABZI SHORBA <sup>4.g.i</sup>

(indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup)

4,30€



### 4.LACHSAN SHORBA <sup>4.g.i</sup>

(indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup)

4,30€



### 5.CHICKEN SHORBA <sup>4.g.i</sup>

(indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup)

4,30€

## SALATE SALAD



### 29. SALAT SAISON <sup>g.c</sup>

(gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl /  
Mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar)

3,90€



### 31.SALAT SWAGATAM <sup>\*\*8,d,g,k,c,c,11</sup>

(gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse, Mais/  
Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese, corn)

8,90€



### 32.SALAT INDISCH <sup>g.c</sup>

(mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais,  
Zwiebeln und Joghurtdressing / Indian Salat with fried chicken breast  
strips fresh mushrooms, corn, in yogurt dressing)

8,90€



### 33.KLEINER GEMISCHTER SALAT ALS BEILAGEN <sup>g.e</sup>

(Small mixed salad as side dish)

3,20€

## WARME VORSPEISEN HOT APPETIZER

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dipslg serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert

all warm appetizers with 3 different dips Pakoras dipped in chickpeas batter an deep fried



### 13.VEGETABLE PAKORA

(frisches gemischtes Gemüse /  
fresh mixed Vegetables)

4,50€



### 14.ONIONS BHAJI

(Zwiebelringe kräftig gewürzt und  
frittiert / Spicy onion rings)

4,50€



### 15.PANEER-PAKORA <sup>g</sup>

(frischer hausgemachter Käse /  
fresh homemade cheese)

4,50€



### 16.CHICKEN PAKORA

(zartes Hühnerfleisch  
tender chicken)

4,90€



### 17.VEGETABLE SAMOSA <sup>a weizen</sup>

(2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2  
pastries filled with fresh vegetables)

4,90€



### 18.GEMISCHTER VORSPEISENTELLER

(für 2 Personen)  
Various appetizers for 2 people)

10,90€



### 19. GEMISCHTER TANDOORI

### VORSPEISENTELLER(FÜR 2 PERSONEN) <sup>g</sup>

(Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohlelehmfen /  
Various delicacies from the Holzkohlelehmfen)

15,90€

## KALTE VORSPEISEN COLD APPETIZER



### 8.CHICKEN CHANA-CHAT-DELHI <sup>g</sup>

(Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat /  
Indian chicken and chickpeas salad)

5,50€



### 9.KRABBen-COCKTAIL BOMBAY <sup>d.a.11.c.8</sup>

(Shrimps cocktail)

6,90€

# TANDOORI-KHAJANA

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen  
Holzkohlelehmfen aus Indien zubereitet.  
Delicious dishes prepared in our special clay oven from India.

- |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|    | <b>35 VEGETABLE TANDOORI</b> <sup>g</sup><br>(hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt/ <i>Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, pineapple, eggplant and sweet pepper grilled on a pic</i> )                  | 15,90€ |
|    | <b>36. TANDOORI-CHICKEN</b> <sup>g,1</sup><br>(Hähnchen Schenkel mariniert nach einem berühmter Nordindischer Rezept/ <i>Chicken legs marinated in an exquisite North Indian tradition</i> )                                                                                                          | 14,90€ |
|    | <b>37. CHICKEN TIKKA</b> <sup>g,1</sup><br>(zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / <i>Tender marinated filet of chicken, grilled</i> )                                                                                                                                                      | 14,90€ |
|   | <b>38. ACHARI CHICKEN TIKKA</b> <sup>g</sup><br>(zarte mariniertes Hühnerfleisch, gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst u.- Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant/ <i>Tender marinated chicken pieces grilled with vegetable in a traditional north Indian way, spicy</i> ) | 14,90€ |
|  | <b>39. HARYALI MALAI KABAB</b> <sup>g,1</sup><br>(zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beliage / <i>Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce</i> )                                                                                         | 14,90€ |
|  | <b>40 TANDOORI CHOPS</b> <sup>g</sup><br>(zarte Lammkoteletts in würziger Soße mariniert / <i>Tender lamb chops marinated in a spicy sauce</i> )                                                                                                                                                      | 18,90€ |
|  | <b>41. MUTTON SHEEKH KABAB</b> <sup>g</sup><br>(frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander / <i>Fresh minced lamb grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander</i> )                                                                       | 18,90€ |
|  | <b>42. JHEENGA TANDOORI</b> <sup>g,d</sup><br>(Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / <i>King prawns marinated in yogurt and spices, grilled</i> )                                                                                                                     | 20,90€ |
|  | <b>43 MIX-GRILL-PLATTE</b> <sup>g,d,1</sup><br>(etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / <i>The various Tandoori specialities combined</i> )                                                                                                                                                         | 25,90€ |
|  | <b>44. SWAGATAM - TELLER</b> <sup>g,1,h</sup><br>(gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Nan / <i>Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice and nan</i> )                                                                                                     | 17,90€ |

# CHICKEN SPEZIALITÄTEN CHICKEN SPECIALS



## 48. CHICKEN KORMA <sup>g,h</sup>

(gegrilltes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln-süß/ Tender chicken in nut sauce with coconut flakes and ground almonds-sweet)

14,90€



## 49. CHICKEN SABZI <sup>g</sup>

(gegrilltes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse / Tender chicken with various fresh vegetables)

14,90€



## 50. KARAHI MURGH <sup>g</sup>

(gegrilltes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert / Tender chicken in curry sauce served in a pan)

14,90€



## 51. CHICKEN JALFREZI <sup>g,1</sup>

(gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / Spicy boneless chicken meat with paprika, onions, tomatoes, chili, hot)

14,90€



## 52. CHICKEN VINDALOO <sup>g,1</sup>

(gegrilltes Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot)

14,90€



## 53. BUTTER CHICKEN <sup>g,h,1</sup>

(gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße-süß / Tender chicken in a butter tomato cream-sauce-sweet)

14,90€



## 54. TANDOORI CHICKEN MASALA <sup>g,h</sup>

(gegrilltes Hühnerfleisch in Masala Soße-würzig / Tender chicken in Masala sauce-spiced)

14,90€



## 55. MURGH NILGIRI <sup>g,1</sup>

(gegrilltes Hühnerfleisch mit Spinat, Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze (mittel scharf) / Tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut, green chili and mint, medium hot)

14,90€



## 56. CHICKEN SAAG <sup>g</sup>

(gegrilltes Hühnerfleisch mit indischem Spinat nach berühmter Nordindischer Art / Tender chicken with indian spinach in the north Indian tradition)

14,90€



## 57. MANGO CHICKEN <sup>g</sup>

(gegrilltes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße-süß / Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce-sweet)

14,90€



## 58. CHILI CHICKEN <sup>g,1,f</sup>

(gebratenes Hühnerfleisch nach berühmter "Nordindischer Art"-scharf / Tender chicken a North Indian speciality - hot)

14,90€

# LAMM SPEZIALITÄTEN

## LAMB SPECIALS



### 70. ROGAN JOSH<sup>g</sup>

(zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / Tender lamb in Rogan curry sauce)

16,90€



### 71. MUGHLAI MEAT<sup>g</sup>

zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße / Tender lamb in almond saffron-cream sauce)

16,90€



### 72. BHUNNA GHOSHT<sup>g</sup>

(gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Tender lamb with Tomatoes and fried onions in a spicy sauce)

16,90€



### 73. SAAG GHOSHT<sup>g</sup>

(gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art / Fried lamb with indian spinach in the North Indian tradition)

16,90€



### 74. MUTTON KHUMB WALA<sup>g,h</sup>

(zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße / Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)

16,90€



### 75. MUTTON VINDALOO<sup>g</sup>

(zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender lamb in the hot spicy Goa tradition, very hot)

16,90€



### 76. KARAHI GHOSHT<sup>g,1</sup>

(zartes Lammfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert / Tender lamb in curry sauce served in the pan)

16,90€



### 77. MUTTON NILGIRI<sup>g,1</sup>

(zartes Lammfleisch mit Spinat, Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch, mittelscharf / tender lamb with spinach coriander leaves, green chili, mint, coconut in an oriental herb sauce, medium hot)

16,90€



### 78. DAHI GHOSHT<sup>g,h</sup>

(zartes Lammfleisch Curry-Joghurt-Mandel-Soße / Tender lamb in a curry yogurt almonds sauce)

16,90€



### 79. LAMM-BOTI MASALA<sup>g,h,1</sup>

(zartes gegrilltes Lammfleisch in Masala-Soße / Tender grilled lamb in masala sauce)

16,90€



### 80. MANGO LAMM<sup>g,h</sup>

(zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, süß / Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce, Sweet)

16,90€

# ENTE SPEZIALITÄTEN DUCK SPECIALS



## 61. ENTE VINDALOO<sup>g,1</sup>

16,90€

(zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / tender filet of duck breast in the hot spicy Goa tradition, very hot)



## 62 ENTE SABZI<sup>g</sup>

16,90€

(zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem frischen Gemüse / Tender duck breast fillet with mixed fresh vegetables)



## 63 KARAHI ENTE<sup>g</sup>

16,90€

(zartes Entenbrustfilet in Currysoße, in der Pfanne serviert / tender duck in curry sauce in the pan served)



## 64. ENTE KHUMB WALA<sup>g</sup>

16,90€

(zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran Soße / tender filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)



## 65. ENTE JALFREZI<sup>g,1</sup>

16,90€

(gebratenes Entenbrustfilet mit mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / Tender duck with paprika, onions, tomatoes, green chili, hot)



## 66. ENTE MANGO<sup>g</sup>

16,90€

(zartes Entenbrustfilet mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / tender filet of duck breast with mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning)



## 67. DUCK SWAGATAM<sup>g,h</sup>

16,90€

(zartes Entenbrustfilet mit frischem Pfifferlingen in Safran-Mandeln-Sahne-Soße / Tender duck breast with fresh chanterelles in saffron almond cream sauce)

### ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG:

1- mit Farbstoff 2-konserviert 3- mit Antioxidationsmittel 4- mit Geschmacksverstärker 5- geschwefelt 6- geschwärzt 7- mit Phospat

8- mit Milcheiweils 9- koffeinhaltig 10- chininhaltig 11- mit Süßungsmittel 12- enthält eine Phenylalaninquelle 13- gewachst

14- mit Nitritpökelsalz 15- Taurin 16- Tartrazin

### ALLERGENKENNZEICHNUNG:

a- glutenhaltiges Getreide b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnuserzeugnisse

f- Sojaerzeugnisse g- Milcherzeugnisse

h- Schalendfrüchte i- Sellerieerzeugnisse k- Sesamerzeugnisse l- Sesamerzeugnisse m- Schwefeldioxid n- Lupinenerzeugnisse o- Weichtiere

**Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches für weitere Informationen über Allergenkennzeichnung bitte wenden Sie an unsere Personal.**

# RINDFLEISCH SPEZIALITÄTEN

## BEEF SPECIALS



### 82.BEEF CURRY <sup>g</sup>

(zartes Rindfleisch in Currysoße / tender beef in curry sauce)

14,90€



### 83.BEEF MASALA <sup>g,1,h</sup>

(zartes Rindfleisch in Masalasoße / tender beef in masala sauce)

14,90€



### 84.BEEF SABZI <sup>g</sup>

(Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kräftiger Soße / Beef with fresh Vegetables in spicy sauce)

14,90€



### 85.BEEF SAAG <sup>g</sup>

(Rindfleischstücke und indischer Spinat auf berühmte Nordindische Art / Stewed beef with indian spinach in north Indian tradition)

14,90€



### 86.BEEF BHUNNA <sup>g</sup>

(zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce)

14,90€



### 87.BEEF VINDALOO <sup>g,1</sup>

(zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / tender beef spices in the tradition of Goa, very hot)

14,90€



### 88.MANGO BEEF <sup>g</sup>

(zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / tender beef in mango-saffron-cashew sauce)

14,90€

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis  
All dishes served with high quality saffron Basmati rice

# FISCH SPEZIALITÄTEN

## FISH SPECIALS



### 95. FISCH CHILI<sup>g,f,1</sup>

(Fischfilet in Chilisoße, sehr scharf / Fish fillet in chili sauce, very spicy)

14,90€



### 96. FISCH MASALA<sup>g,h,1</sup>

(Fischfilet nach ostindischer Art zubereitet / Fish fillet in the East Indian tradition)

14,90€



### 97. JHEENGA-CURRY<sup>g,d</sup>

(Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen / King prawns in curry sauce delicately seasoned)

19,90€



### 98. JHEENGA-MASALA<sup>g,1,h</sup>

(Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße / King prawns in spicy Masala sauce)

19,90€



### 99. JHEENGA-KHUMB WALA<sup>g,d,h</sup>

(Riesengarnelen m. frischen Champignons, Knoblauch u. Ingwer in Mandel-Safran Soße / King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)

19,90€



### 100. JHEENGA-MANGO<sup>g,d</sup>

(Reisengarnelen in frischer Mango- Safran-Cashewnuss-Soße fein gewürzt./ King Prawns in a mango-saffron-cashew-sauce, fine seasoning)

19,90€



### 101. JHEENGA-JALFREZI<sup>g,d</sup>

(Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili scharf / King prawns with sweet pepper, onions tomatoes, green chili)

19,90€

Wenn du auch zehntausend Felder hast, Kannst du nur einen  
Becher Reis am Tag Essen, Wenn auch deine Haus zausende  
Zimmer enthält, brauchst du nur Fuß Raum bei Nacht  
Indischer Weisheit

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis  
All dishes served with high quality saffron Basmati rice

# REIS SPEZIALITÄTEN

## RICE SPECIAL

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

All these dishes served with Basmati rice from north India



**120. VEGETABLE BIRYANI<sup>g</sup>** **12,90€**  
 mit frischem gemischten Gemüse, Mandeln und Rosinen / with a variety of fresh vegetables, almonds and raisins)



**121. MUTTON KASHMIRI BIRYANI<sup>g</sup>** **16,90€**  
 (Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Lamb with almonds and raisins)



**122. CHICKEN BIRYANI<sup>g,h</sup>** **14,90€**  
 (Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Chicken with almonds and raisins)



**123. BEEF BIRYANI<sup>g</sup>** **14,90€**  
 (Rindfleisch mit mandeln und rosinen / Beef with almonds and raisins )



**124. SHAJAHANI BIRYANI<sup>g,d,h</sup>** **16,90€**  
 (mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts)



**125. JHEENGA BIRYANI<sup>g,d</sup>** **19,90€**  
 (Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / King prawns with almonds and raisins)

## THALIS



**137. JAYPURY THALI<sup>g</sup>** **16,90€**  
 (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis / 3 different vegetable preparations, raita, salad, Pappad and Basmati rice)



**138. SWAGATAM - THALI<sup>g,h,a</sup>** **18,90€**  
 (2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis / 2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, Pappad, nan and Basmati rice)



**139. FISCH THALI<sup>g,h</sup>** **22,90€**  
 (3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis / 3 different kinds of fish, raita, salad, Pappad and Basmati rice)

Wir servieren Ihnen unsere Thalys auf original indischen Platten nach indischer Tradition. / Our Thalys are served in the best Indian tradition on original platters

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalys für 2 Personen zusammen.

We also like to prepare thalis for 2 people.



**140. VEGETABLE THALI FÜR 2 PERSONEN<sup>g,h</sup>** **32,90€**  
 (mit 6 verschiedene Gemüsegerichten, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis / with 6 different vegetable preparations, raita, salad, Pappad and Basmati rice)



**141. SWAGATAM - THALI FÜR 2 PERSONEN<sup>g,H,a</sup>** **36,90€**  
 (mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten, Raita, Salat, Basmati Reis und Nan / with a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes, raita, salad, pappad, Basmati rice and nan)



**142. SPEZIAL-MENÜ FÜR 2 PERSONEN<sup>g,l,h</sup>** **49,90€**  
 (3-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps / special surprise menu for 2 persons, with Indian liqueur)



# VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN/ VEGETERIAN SPECIALS

- |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|    | <b>105.BOMBAY ALU</b><br>Kartoffeln in kraftiger Zitronengrassoben, sehr scharf<br>Potatoes in a tasty lemon grass sauce, very hot)                                                                                                                                                     | 10,90€ |
|    | <b>106.DAL TARKA<sup>g</sup></b><br>(Indisches Nationalgericht, gelbe Linsen mit Butter zubereitet<br>National dish of india, Yellow lentils prepared with butter)                                                                                                                      | 11,90€ |
|    | <b>107.NAVRATAN KORMA<sup>g,h</sup></b><br>(Frisches Gemüse in Kokosnuss --Sahne -Soße<br>Fresh Vegetables in coconut creme sauce)                                                                                                                                                      | 11,90€ |
|    | <b>108.PANEER LABABDAR<sup>g</sup></b><br>(Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten in Soße<br>Homemade cheese with onions and tomatoes in sauce)                                                                                                                                    | 11,90€ |
|    | <b>109.SAAG PANEER<sup>g</sup></b><br>(Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse<br>Tasty Indian spinach with homemade cheese)                                                                                                                                                  | 11,90€ |
|   | <b>110.SHAHI BAINGAN<sup>g</sup></b><br>(Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt<br>Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning)                                                                                         | 11,90€ |
|  | <b>111.SABZI KOFTA<sup>g,h</sup></b><br>(Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße<br>vegetable dumplings in a spicy curry sauce)                                                                                                                                                           | 11,90€ |
|  | <b>112.CHANA MASALA<sup>g,h</sup></b><br>(Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer<br>Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger)                                                                                                                                   | 11,90€ |
|  | <b>113.KARAHI PANEER<sup>g</sup></b><br>(frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysoße, in der Pfanne serviert<br>fresh homemade cheese fried in curry sauce, served in the pan)                                                                                                  | 11,90€ |
|  | <b>114.BHINDI MASALA<sup>g,h</sup></b><br>(Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße<br>Indian okra in a special sauce)                                                                                                                                                                   | 11,90€ |
|  | <b>115.MIXED VEGETABLES<sup>g</sup></b><br>(gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt<br>Mixed fresh vegetables with spicy seasoning)                                                                                                                                                  | 11,90€ |
|  | <b>116.PANEER BUTTER MASALA<sup>g,h</sup></b><br>(Frischer hausgemachter Käse in Butter Masala - Soße<br>Fresh homemade cheese in butter Masala sauce)                                                                                                                                  | 11,90€ |
|  | <b>117.MIXED VEGETABLES JALFREZI<sup>g,1</sup></b><br>(verschiedenes gemischtes frisches Gemüse werden nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne serviert -- scharf<br>different kind of mixed fresh vegetables prepared in traditional North Indian way served in pan - hot) | 11,90€ |

# BEILAGEN ATTACHMENTS

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurt nur frische Milch.  
Recommended as sidedish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only.



**145 PLAIN DAHI<sup>g</sup>**

**2,50€**

(Einfacher Joghurt / yogurt)



**146 ALU RAITA<sup>g</sup>**

**3,50€**

(Kartoffel-Joghurt / Potato yogurt)



**147 KHEERE KA RAITA<sup>g</sup>**

**3,50€**

(Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt)



**148. PLAIN RICE**

**3,90€**

## TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN/ TANDOORI BREAD SPECIALS

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen. /  
Flad bread baked fresh on the charcoal in our clay oven.  
(Alle Brotsorten mit weizen / All breads with wheat)



**151. NAN<sup>g,c,a</sup>**

**3,20€**

(ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread)



**152. ROTI<sup>g,c,a</sup>**

**2,90€**

(flaches Vollkornfladenbrot / Flat whole-meal bread)



**153. PRANTHA**

**3,20€**

(mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / Multilayer whole-meal-bread with butter)



**155. ALU KULCHA<sup>g,a,c</sup>**

**3,50€**

gefüllt mit frischem Gemüse / Filled with fresh vegetables)



**156. PANEER KULCHA<sup>g,a,c</sup>**

**3,90€**

(Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse /  
raised bread filled with home made cheese)



**157. LACHSAN KULCHA ODER ONION KULCHA**

**3,50€**

(Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / raised bread filled  
with garlic or onions)



**158. KEEMA NAN**

**4,90€**

(Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerfleisch und Rosinen /  
raised bread filled with minced lamb - or chicken meat)



**159. PAPPAD**

**2,90€**

(2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaft Soße /  
2 pieces lentil wafers with 3 different tasty sauce)



**160. CHILLI NAN**

**3,50€**

(Ovales Brot aus Hefe Teig / oval raised bread with Chilli)



**161. BUTTER NAN**

**3,50€**

(ovales Brot aus Hefeteig mit Butter / oval raised bread with butter)

## NACHSPEISEN / DESSERT



162. MANGO-CREME MIT VANILLEEIS<sup>g,1,8,11,c</sup>  
(Mango cream with vanilla icecream)

3,90€



164. GAJAR HALWA<sup>11,g,h</sup>  
(Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert /  
Grated carrots with almonds, pistachia and honey)

4,30€



165. KULFI<sup>g</sup>  
(Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / Honey milk with  
corn flour, almond and pistachio nuts)

4,30€



166. GULAB JAMUN<sup>8,a</sup>  
(Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / Dumplings made of  
milk and cheese baked in honey)

4,30€



167. FRISCHE MANGO MIT EIS<sup>g,1,8,11,c,g</sup>  
(Fresh mango with icecream)

5,50€



169. SWAGATAM-TELLER FÜR 1 PERSON<sup>1,8,11,c,g,h</sup>  
(Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you)

5,50€



170. SWAGATAM-TELLER FÜR 2 PERSONEN<sup>1,8,11,c,g,h</sup>  
(Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you)

10,50€

Wenn du auch zehntausend Felder hast, Kannst du nur einen  
Becher Reis am Tag Essen, Wenn auch deine Haus zausende  
Zimmer enthält, brauchst du nur Fuß Raum bei Nacht  
Indischer Weisheit

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis  
All dishes served with high quality saffron Basmati rice