Ganesha

Lembergstraße 19, 70186 stuttgart
+49 711 4687981

KOMPLETTE SPEISEKARTE

GANESHA MENÜ I

Ganesha Menü I ALKOHOL **59,90 €**
Sekt mit Mango Fruchtsaftgetränk, Knuspriges Linsenmehlbrot, Linsensuppe nach Südindischer Art, Zusammenstellung aus Chicken Tikka, Mutton Tikka, King Prawn, Hühnchen in besonderer Currysoße mit Sahne und Gewürzen, Zartes Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, Basmati Reis, Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch verfeinert im Tandoor gebacken, Mango Eis oder Kulfi oder Firni (Reispudding) oder Kaffee oder Schnaps

GANESHA MENÜ II

Ganesha Menü II ALKOHOL **59,90 €**
Sekt mit Mango Fruchtsaftgetränk, Knuspriges Linsenmehlbrot, Hühnersuppe mit Sahne, Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Chicken Tikka und Pakora serviert mit Salat, Hühnchen in Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika und Tomaten gekocht, Kichererbsen mit Kartoffeln und Kokosmilch nach Ceylonesischer Art (scharf), Basmati Reis, Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch verfeinert im Tandoor gebacken, Mango Eis oder Kulfi oder Firni (Reispudding) oder Kaffee oder Schnaps

GANESHA MENÜ III CEYLONESISCHE SPEZIALITÄTEN

Ganesha Menü III Ceylonesische Spezialitäten ALKOHOL **59,90 €**
Sekt mit Mango Fruchtsaftgetränk, Knuspriges Linsenmehlbrot, Ceylonesische Curry Suppe, Zusammenstellung aus Frühlingsrollen, Onion Bahaj und Vadai serviert mit Salat, Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Schwarzem Pfeffer nach Ceylonesischer Art, Lammfleisch klein geschnitten mit grünen Chilis, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf), Reis zubereitet mit Eier, Hähnchenschenkeln, Karotten und Erbsen (scharf), Weizenmehl mit grüner Chili ausgebacken, Mango Eis oder Kulfi oder Firni (Reispudding) oder Kaffee oder Schnaps

GANESHA MENÜ IV VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Ganesha Menü IV Vegetarische Spezialitäten ALKOHOL **49,90 €**
Sekt mit Mango Fruchtsaftgetränk, Knuspriges Linsenmehlbrot, Linsensuppe mit Sahne, Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Samosa und Onion Bahaj serviert mit Salat, Hausgemachter Käse mit grünen Chillis, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet, Gemüsebällchen mit Nüssen, Kokos und Sahnecurry, Basmati Reis, Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl, Mango Eis oder Kulfi oder Firni (Reispudding) oder Kaffee oder Schnaps

GANESHA MENÜ V VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Ganesha Menü V Vegetarische Spezialitäten ALKOHOL **49,90 €**
Sekt mit Mango Fruchtsaftgetränk, Knuspriges Linsenmehlbrot, Ceylonesische Curry Soup mit Zitrone und Reis (scharf), Zusammenstellung aus Samosa, Pakora und Onion Bahaj serviert mit Salat, Veganes Ceylonesisches Kathiri Curry, Veganes Paruppu Curry, Basmati Reis, Veganes Roti, Kaffee oder Espresso oder Schnaps

SUPPEN

Ceylonesische Curry Soup **4,10 €**
mit Zitrone und Reis (scharf)

Tomato Cream Soup **4,30 €**
Tomatencrèmesuppe mit Sahne

Vegetable Soup **4,30 €**
Gemüsesuppe mit Sahne

Chicken Soup **4,30 €**
Hühnersuppe mit Sahne

Dal Soup **4,30 €**
Linsensuppe mit Sahne

Ral Soup **4,40 €**
Garnelensuppe mit Sahne

Rasam Soup **4,40 €**
Pfeffer, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Rote Chili, Tamarindensaft nach Ceylonesischer Art (scharf)

VORSPEISEN

Papadam — **3,50 €**
Knuspriges Linsenbrot (2 Stück) mit Saucen

Ceylonesische Frühlingsrollen — **6,60 €**
(2 Stück) Kartoffeln, Zwiebeln und mariniertes Lammfleisch (scharf)

Samosa — **6,60 €**
mit gefüllte, dreieckige Pasteten Kartoffeln und Erbsen

Pakora — **6,60 €**
Gebackene Gemüsebällchen mit Kichererbsenmehl

Ceylonesische Vadai — **5,90 €**
Frittierte Linsen mit Curryblättern, Zwiebeln und Chili gewürzt

Onion Bahaj — **6,40 €**
Zwiebelringe im Kichererbsenteig ausgebacken

Chicken Tikka — **7,40 €**
Hühnchen mit Gewürzen in Joghurt eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt

Tandoori Chicken — **7,30 €**
Marinierter Hühnchen-Schlegel in Joghurt eingelegt aus dem Tandoor Ofen

Ceylonesisches Omelett — **5,90 €**
Gebratene Eier mit Zwiebeln, Chili, Curryblätter

Ganesha Vegetable Plate (Für 2 Personen) — **12,90 €**
Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Pakora, Onion Bahaj und Samosa

Paneer Pakora — **6,40 €**
Hausgemachter Käse im Kichererbsenteig ausgebacken

Ganesha Dips — **2,20 €**
Dreier Dips Joghurt Minze /Mixed Pickel /Mango Chutney

Ein Dip — **1,00 €**

Ganesha Spezial (Für 2 Personen) — **13,90 €**
Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Pakora, Chicken Tikka und Onion Bahaj

SALAT

Tomaten Salat — **4,80 €**
mit grünem Chili und Curryblättern

Gemischter Salat — **5,90 €**

Ganesha Salat — **8,90 €**
Gemischter Salat mit Hühnerbrust

Raita Salat — **3,40 €**
mit Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Joghurt und Indischer Soße

Ceylonesischer Thunfisch Salat — **6,60 €**
mit grüner Chili, Zwiebeln, Gewürzen und Joghurt Soße

TANDOOR SPEZIALITÄTEN

Tandoori Chicken — **16,40 €**
Hühnchenschlegel mariniert, im Tandoor Ofen gegrillt und mit Soße serviert

Chicken Tikka — **16,90 €**
Hühnerfleischstreifen in Joghurt und Gewürzen eingelegt und gegrillt im Tandoor Ofen

Mutton Tikka — **17,90 €**
Saftige Lammfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt und mit Soße serviert

Tandoori King Prawn — **19,90 €**
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt

Ganesha Mix Grill — **19,90 €**
Zusammenstellung aus Tandoori Chicken, Mutton Tikka, Chicken Tikka und King Prawn mit Soße serviert

Kanavai Grill — **16,90 €**
Tintenfisch mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen im Tandoor Ofen gegrillt nach Indischer Art

Tikka Lachs — **18,90 €**
Lachs in Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln im Tandoor Ofen gegrillt

VEGETARISCHE TANDOOR SPEZIALITÄTEN

Paneer Tikka **17,40 €**
Hausgemachter Käse mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Joghurt Soße eingelegt und im Tandoor Ofen gegrillt

Tandoori Aloo **16,40 €**
Kartoffeln gefüllt mit hausgemachtem Käse und Nüssen, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Joghurt Soße eingelegt und im Tandoor Ofen gegrillt

MURGH CURRIES

Mango Chicken **14,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit Mangopüree (Mango Pulp), Sahne und Kardamom nach indischer Art

Ceylonesisches Kathiri Chicken **14,90 €**
Hühnerfleisch mit Auberginen und Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)

Chicken Bhindi **14,40 €**
Hühnchen mit frischen Okraschoten, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach Ceylonesischer Art (scharf)

Butter Chicken **14,90 €**
Hühnerfleisch zubereitet in einer hausgemachten Butter-Tomaten-Soße und mit traditionellen Gewürzen verfeinert

Chicken Jalfrazie **14,40 €**
Hühnerfleisch klein geschnitten mit Zwiebeln und frischem Gemüse

Chicken Curry **13,40 €**
Hühnerfleisch mit verschiedenen Gewürzen zubereitet

Chicken Madras **14,40 €**
Hühnerfleisch in scharfer Soße mit Tomaten und Zitronen

Chicken Korma **14,40 €**
Hühnchen mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert

Chicken Sagwala **14,40 €**
Hühnerfleisch mit Spinat nach Indischer Art

Chicken Vindaloo **14,40 €**
Hühnchen in sehr scharfer Soße mit Kartoffeln zubereitet

Chicken Dal **14,90 €**
Hühnerfleisch mit Kichererbsen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach Ceylonesischer Art (scharf)

Chicken Tikka Masala **14,90 €**
Hühnchen in Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gekocht

Ceylonesisches Chicken Curry **14,40 €**
Hühnerfleisch mit Chili, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)

Karahi Chicken **14,90 €**
Hühnchen zubereitet mit grünem Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch nach Indischer Art

Ganesha Garlic Chicken **15,40 €**
Hühnchen zubereitet in Curry-Tomatensoße mit grünem Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch nach Indischer Art

MUTTON CURRIES

Mutton Jalfrazie 15,90 €
Zartes Lammfleisch geschnitten, mit Zwiebeln und frischem gemischtem Gemüse

Bhindi Ghosth 15,90 €
Zarte Lammfleischstücke mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Gewürzen nach Indischer Art

Lamm Curry 14,90 €
Lamm in aromatisch-pikanter Currysoße

Lamm Korma 14,90 €
Lammfleischstücke mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert

Lamm Madras 14,90 €
Lammfleischstücke in scharfer Soße mit Tomaten und Zitronen

Lamm Vindaloo 15,90 €
Lammfleischstücke in sehr scharfer Soße mit Kartoffeln zubereitet (scharf)

Mutton Sagwala 15,90 €
Lammfleischstücke mit Spinat und verschiedenen Gewürzen nach Indischer Art

Karahi Ghosth Masala 15,90 €
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

Bhuna Meat 14,90 €
Lammfleisch mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln

Ceylonesisches Lamm Curry 14,90 €
Lammfleisch klein geschnitten mit grüner Chili, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)

Lamm Kathari 15,70 €
Lammfleischstücke in sehr scharfer Soße mit Auberginen zubereitet (scharf)

Lamm Tikka Masala 15,90 €
Lammfleisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gekocht

72/1. Lamm Makhni 15,90 €
Lammfleischstücke zubereitet in einer hausgemachten Butter-Tomaten-Soße und mit traditionellen Gewürzen verfeinert

72/2. Lamm Dal 15,40 €
Lamm mit Kichererbsen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach Ceylonesischer Art (scharf)

CEYLONESISCHE RIND-SPEZIALITÄTEN

Rind Curry — **14,90 €**
Rindfleisch mit roter Chili, Kokosmilch, Tomatenpüree, Ingwer und typischen Gewürzen (scharf)

Rind Vindaloo — **14,90 €**
Rindfleisch mit Kartoffeln und Ceylonesischer Chilisoße (scharf)

Rind Jalfrazie — **15,40 €**
Rindfleisch mit frisch gemischtem Gemüse und Gewürzen

Rind Korma — **14,90 €**
Rindfleisch mit Mandeln, Kokosnuss, Kardamom und Sahne verfeinert

Rind Sagwala — **15,40 €**
Rindfleisch mit Spinat und verschiedenen Gewürzen nach Indischer Art

Rind Karahi — **15,20 €**
Rindfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

78/1. Rind Tikka Masala — **15,90 €**
Rindfleisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gekocht

GANESHA REISSPEZIALITÄTEN

Chicken Briyani **14,90 €**
Basmati Reis mit Hühnerfleisch und Gewürzen nach Indischer Art

Mutton Briyani **15,90 €**
Basmati Reis mit Lammfleisch und traditionellen Gewürzen zubereitet

Prawn Briyani **15,90 €**
Basmati Reis zubereitet mit Garnelen und Gewürzen

Vegetable Briyani **13,90 €**
Basmati Reis mit Gemüse nach Indischer Art

Ceylonesisches Jaffna Briyani **18,90 €**
Reis zubereitet mit Eier, Lammfleisch, Hähnchenschlegel, Erbsen und Karotten (scharf)

Mix Briyani **15,90 €**
Basmati Reis mit Lamm- und Hühnerfleisch mit traditionellen Gewürzen zubereitet

Mutton Kothu Rotti **16,90 €**
Fladenbrot in Streifen geschnitten mit gebratenem Lauch, Zwiebeln, grünem Chili, Eier und Lammfleischstücken vermischt (scharf)

85/1. Kothu Rotti **14,90 €**
Fladenbrot in Streifen geschnitten mit gebratenem Lauch, Zwiebeln, grünen Chili und Eiern vermischt (scharf)

Ceylonesischer Muddai Curry **12,90 €**
Eier mit roter Chili, Kokosmilch, Tomatenpüree, Ingwer und typischen Gewürzen (scharf)

GANESHA FISCH SPEZIALITÄTEN

Fisch Lababdar 15,90 €
Rotbarschfilet mit Tomaten, Sahne, Paprika und Gewürzen nach Indischer Art

Fisch Karahi 15,90 €
Fischfilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

Ceylonesischer Kathiri Fisch 15,90 €
Rotbarschfilet mit gebratenen Auberginen, Tomaten, rotes Chili, Tamarindensaft und Kokosmilch nach Ceylonesischer Art

Fisch Makhni 15,40 €
Rotbarschfilet in besonderer Currysoße mit Sahne und Gewürzen

Ceylonesisches Fisch Curry 15,40 €
Rotbarschfilet mit Tomaten, Rote Chili, Tamarindensaft und Kokosmilch nach Ceylonesischer Art (scharf)

Prawn Curry 15,90 €
Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach Indischer Art

Prawn Korma 14,90 €
Garnelen mit Sahne, Mandeln und Gewürzen zubereitet

Kanavai Curry 14,90 €
Tintenfisch mit Roter Chili, Tamarindensaft, Zwiebeln und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)

Ral Curry 15,40 €
Garnelen mit gebratenen Auberginen und Kokosmilch, Tamarindensaft nach Ceylonesischer Art (scharf)

Fisch Dal 14,90 €
Rotbarschfilet mit Kichererbsen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach Ceylonesischer Art (scharf)

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Ceylonesisches Kathiri Curry 13,90 €
Auberginen mit Kartoffeln und Tomaten, Chili, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch und Curryblätter nach Ceylone-

Bhindi Masala 13,90 €
Okraschoten / Ladyfingers mit Zwiebeln nach Indischer Art

Shahi Paneer 13,90 €
Hausgemachter Käse in auserlesener Currysoße

Aloo Bengen 12,90 €
Gebratene Aubergine mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten

Palak Paneer 13,90 €
Hausgemachter Käse mit Spinat nach Indischer Art

Karahi Paneer 13,90 €
Hausgemachter Käse mit grünem Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet

Palak Aloo 12,90 €
Kartoffeln mit Spinat nach Indischer Art

Aloo Gobi 12,90 €
Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen in würziger Soße gebraten

Dal Curry (Kichererbsen) 13,20 €
Kichererbsen mit Kartoffeln und Kokosmilch nach Ceylonesischer Art (scharf)

Vegetable Kofta 13,40 €
Gemüsebällchen mit Nüssen, Kokos und Sahnecurry

Vegetable Jalfrazie 12,90 €
Frisches Gemüse mit Zwiebeln und Gewürzen

Bharta 12,70 €
Auberginen im Tandoor Ofen gegrillt, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten nach Indischer Art gekocht

Dal Makhini 13,20 €
Schwarze Linsen in cremiger Buttersauce mit Gewürzen zubereitet

Matter Paneer 13,10 €
Hausgemachter Käse mit Erbsen nach Indischer Art

Palak Matter 12,80 €
Spinat mit Erbsen und Gewürzen nach Indischer Art gekocht

Paruppu Curry 12,80 €
Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Schwarzem Pfeffer nach Ceylonesischer Art

Aloo Matter 12,90 €
Kartoffeln mit Erbsen nach Indischer Art

Ceylonesisches Vendi Curry 13,40 €
Okraschoten mit Kartofelln,Kokosmilch, Ingwer,Tamarindensaft, Knoblauch und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)

Palak Kofta 13,40 €
Gemüsebällchen mit Spinat

Dal Tarka 12,90 €
Gelbe Linsen mit Knoblauch, Chili, Korianderblätter und Gewürzen

Paneer Masala 13,90 €
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen zubereitet

BEILAGEN

Kheera Raita — **3,40 €**
Joghurt mit Gurken

Aloo Raita — **3,40 €**
Würzige Kartoffeln in Joghurt

Mixed Raita — **3,50 €**
Gewürzte Zwiebeln, Tomaten und Gurken in Joghurt

INDISCHES HAUSGEMACHTES FLADENBROT

Naan — **3,30 €**
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken

Butter Naan — **3,90 €**
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter im Tandoor gebacken

Garlic Naan — **3,90 €**
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch verfeinert im Tandoor gebacken

Roti — **2,90 €**
Aus Vollkornmehl im Tandoor ausgebacken

Pahratha — **3,40 €**
Aus Weizenmehl ausgebacken

Aloo Pahratha — **3,90 €**
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffeln gefüllt und ausgebacken

Cheese Naan — **3,90 €**
Aus Weizenmehl mit Käse gefüllt und ausgebacken

Chili Naan — **3,60 €**
Weizenmehl mit grüner Chili ausgebacken

Kokos Naan — **3,90 €**
Weizenmehl mit Kokosraspeln ausgebacken

Piswari Naan — **3,90 €**
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Käse, Sultaninen und Kokosraspeln im Tandoor gebacken (süß)

Onion Naan — **3,90 €**
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken mit Zwiebeln

Vegetable Naan — **3,90 €**
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken mit verschiedenen Gemüsen

VEGANE SUPPEN

Tomato Soup — **4,30 €**
Tomatensuppe

Rasam Soup — **4,40 €**
Pfeffer, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Rote Chili, Tamarindensaft nach Ceylonesischer Art (scharf)

Ceylonesische Currysoup — **4,30 €**
mit Zitrone und Reis (scharf)

VEGANE VORSPEISEN

Pakora — **6,60 €**
Gebackene Gemüsebällchen mit Kichererbsenmehl

Onion Bahaj — **6,40 €**
Zwiebelringe im Kichererbsenteig ausgebacken

Ceylonesische Vadai — **5,90 €**
Frittierte Linsen mit Curryblätter, Zwiebeln und Chili gewürzt

Samosa — **6,60 €**
gefüllte dreieckige Pasteten Kartoffeln und Erbsen

Ganesha Vegan Plate (2 Personen) — **12,90 €**
Zusammenstellung aus Pakora, Onion Bahaj und Samosa

VEGANE SPEZIALITÄTEN

Ceylonesisches Kathiri Curry **13,90 €**
Auberginen mit Kartoffeln und Tomaten, Chili, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)

Palak Aloo **13,90 €**
Kartoffeln mit Spinat nach Indischer Art

Dal Curry **13,90 €**
Kichererbsen mit Kartoffeln und Kokosmilch nach Ceylonesischer Art (scharf)

Vegetable Jalfrazie **13,90 €**
verschiedene frische Gemüse mit auserlesenen Gewürzen zubereitet

Palak Matter **13,80 €**
Spinat mit Erbsen und Gewürzen nach Indischer Art gekocht

Paruppu Curry **13,80 €**
Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Schwarzem Pfeffer nach Ceylonesischer Art

Ceylonesisches Vendi Curry **12,90 €**
Okraschoten mit Kartoffeln, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)

Dal Tarka **12,90 €**
Gelbe Linsen mit Knoblauch, Chili, Korianderblätter und Gewürzen

Roti **2,80 €**
Aus Vollkornmehl im Tandoor ausgebacken

NACHSPEISEN - DESSERT

Mangoeis **5,40 €**
Serviert mit Mango Püree und Mandeln

Kokosnusseis **5,40 €**
Serviert mit Mango Püree und Kokosraspeln

Kulfi **5,60 €**
Hausgemachtes Eis mit Kardamom, Mandeln und Kokosraspeln

Firni **5,40 €**
Indischer Reispudding mit Milch, Kardamom und Safran

Mango Cream **5,40 €**
Mit Mandeln, Sahne und Kokosraspeln