

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, Ceylonische Curry Soup mit Zitrone und Reis (scharf), Zusammenstellung aus Samosa, Pakora und Onion Bahaj serviert mit Salat, Veganes Ceylonisches Kathiri Curry, Veganes Paruppu Curry, Basmati Reis, Veganes Roti, Kaffee oder Espresso oder Schnaps

| SUPPEN

Ceylonische 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 Ceylonischer Art (scharf)

| VORSPEISEN

Papadam Knuspriges Linsenbrot (2 Stück) mit Saucen	3,50 €
Ceylonesische Frühlingsrollen (2 Stück) Kartoffeln, Zwiebeln und mariniertes Lammfleisch (scharf)	6,60 €
Samosa mit gefüllte, dreieckige Pasteten Kartoffeln und Erbsen	6,60 €
Pakora Gebackene Gemüsebällchen mit Kichererbsenmehl	6,60 €
Ceylonesische Vadai Frittierte Linsen mit Curryblättern, Zwiebeln und Chili gewürzt	5,90 €
Onion Bahaj Zwiebelringe im Kichererbsenteig ausgebacken	6,40 €
Chicken Tikka Hühnchen mit Gewürzen in Joghurt eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt	7,40 €
Tandoori Chicken Marinierter Hühnchen-Schlegel in Joghurt eingelegt aus dem Tandoor Ofen	7,30 €
Ceylonesisches Omelett Gebratene Eier mit Zwiebeln, Chili, Curryblätter	5,90 €
Ganesha Vegetable Plate (Für 2 Personen) Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Pakora, Onion Bahaj und Samosa	12,90 €
Paneer Pakora Hausgemachter Käse im Kichererbsenteig ausgebacken	6,40 €
Ganesha Dips Dreier Dips Joghurt Minze /Mixed Pickel /Mango Chutney	2,20 €
Ein Dip	1,00 €
Ganesha Spezial (Für 2 Personen) Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Pakora, Chicken Tikka und Onion Bahaj	13,90 €

| SALAT

Tomaten Salat mit grünem Chili und Curryblättern	4,80 €
Gemischter Salat	5,90 €
Ganesha Salat Gemischter Salat mit Hühnerbrust	8,90 €
Raita Salat mit Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Joghurt und Indischer Soße	3,40 €
Ceylonesischer Thunfisch Salat mit grüner Chili, Zwiebeln, Gewürzen und Joghurt Soße	6,60 €

| TANDOOR SPEZIALITÄTEN

Tandoori Chicken Hühnchenschlegel mariniert, im Tandoor Ofen gegrillt und mit Soße serviert	16,40 €
Chicken Tikka Hühnerfleischstreifen in Joghurt und Gewürzen eingelegt und gegrillt im Tandoor Ofen	16,90 €
Mutton Tikka Saftige Lammfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt und mit Soße serviert	17,90 €
Tandoori King Prawn Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt	19,90 €
Ganesha Mix Grill Zusammenstellung aus Tandoori Chicken, Mutton Tikka, Chicken Tikka und King Prawn mit Soße serviert	19,90 €
Kanavai Grill Tintenfisch mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen im Tandoor Ofen gegrillt nach Indischer Art	16,90 €
Tikka Lachs Lachs in Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln im Tandoor Ofen gegrillt	18,90 €

| 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 Hähnchenbrustfilet mit Mangopüree (Mango Pulp), Sahne und Kardamom nach indischer Art	14,90 €
Ceylonesisches Kathiri Chicken Hühnerfleisch mit Auberginen und Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)	14,90 €
Chicken Bhindi Hühnchen mit frischen Okraschoten, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach Ceylonesischer Art (scharf)	14,40 €
Butter Chicken Hühnerfleisch zubereitet in einer hausgemachten Butter-Tomaten-Soße und mit traditionellen Gewürzen verfeinert	14,90 €
Chicken Jalfraze Hühnerfleisch klein geschnitten mit Zwiebeln und frischem Gemüse	14,40 €
Chicken Curry Hühnerfleisch mit verschiedenen Gewürzen zubereitet	13,40 €
Chicken Madras Hühnerfleisch in scharfer Soße mit Tomaten und Zitronen	14,40 €
Chicken Korma Hühnchen mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert	14,40 €
Chicken Sagwala Hühnerfleisch mit Spinat nach Indischer Art	14,40 €
Chicken Vindaloo Hühnchen in sehr scharfer Soße mit Kartoffeln zubereitet	14,40 €
Chicken Dal Hühnerfleisch mit Kichererbsen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach Ceylonesischer Art (scharf)	14,90 €
Chicken Tikka Masala Hühnchen in Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gekocht	14,90 €
Ceylonesisches Chicken Curry Hühnerfleisch mit Chili, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Curryblätter nach Ceylonesischer Art (scharf)	14,40 €
Karahi Chicken Hühnchen zubereitet mit grünem Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch nach Indischer Art	14,90 €
Ganesha Garlic Chicken Hühnchen zubereitet in Curry-Tomatensoße mit grünem Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch nach Indischer Art	15,40 €

| MUTTON CURRIES

Mutton Jalfraze	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 Rindfleisch mit roter Chili, Kokosmilch, Tomatenpüree, Ingwer und typischen Gewürzen (scharf)	14,90 €
Rind Vindaloo Rindfleisch mit Kartoffeln und Ceylonesischer Chilisoße (scharf)	14,90 €
Rind Jalfrazie Rindfleisch mit frisch gemischtem Gemüse und Gewürzen	15,40 €
Rind Korma Rindfleisch mit Mandeln, Kokosnuss, Kardamom und Sahne verfeinert	14,90 €
Rind Sagwala Rindfleisch mit Spinat und verschiedenen Gewürzen nach Indischer Art	15,40 €
Rind Karahi Rindfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	15,20 €
78/1. Rind Tikka Masala Rindfleisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gekocht	15,90 €

| GANESHA REISSPEZIALITÄTEN

Chicken Briyani Basmati Reis mit Hühnerfleisch und Gewürzen nach Indischer Art	14,90 €
Mutton Briyani Basmati Reis mit Lammfleisch und traditionellen Gewürzen zubereitet	15,90 €
Prawn Briyani Basmati Reis zubereitet mit Garnelen und Gewürzen	15,90 €
Vegetable Briyani Basmati Reis mit Gemüse nach Indischer Art	13,90 €
Ceylonesisches Jaffna Briyani Reis zubereitet mit Eier, Lammfleisch, Hähnchenschlegel, Erbsen und Karotten (scharf)	18,90 €
Mix Briyani Basmati Reis mit Lamm- und Hühnerfleisch mit traditionellen Gewürzen zubereitet	15,90 €
Mutton Kothu Rotti Fladenbrot in Streifen geschnitten mit gebratenem Lauch, Zwiebeln, grünem Chili, Eier und Lammfleischstücken vermischt (scharf)	16,90 €
85/1. Kothu Rotti Fladenbrot in Streifen geschnitten mit gebratenem Lauch, Zwiebeln, grünen Chili und Eiern vermischt (scharf)	14,90 €
Ceylonesischer Muddai Curry Eier mit roter Chili, Kokosmilch, Tomatenpüree, Ingwer und typischen Gewürzen (scharf)	12,90 €

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)	
Rai 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 Ceylon-	
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 Jalfraze	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 Kartoffeln, 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 Joghurt mit Gurken	3,40 €
Aloo Raita Würzige Kartoffeln in Joghurt	3,40 €
Mixed Raita Gewürzte Zwiebeln, Tomaten und Gurken in Joghurt	3,50 €

| INDISCHES HAUSGEMACHTES FLADENBROT

Naan Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken	3,30 €
Butter Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter im Tandoor gebacken	3,90 €
Garlic Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch verfeinert im Tandoor gebacken	3,90 €
Roti Aus Vollkornmehl im Tandoor ausgebacken	2,90 €
Pahratha Aus Weizenmehl ausgebacken	3,40 €
Aloo Pahratha Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffeln gefüllt und ausgebacken	3,90 €
Cheese Naan Aus Weizenmehl mit Käse gefüllt und ausgebacken	3,90 €
Chili Naan Weizenmehl mit grüner Chili ausgebacken	3,60 €
Kokos Naan Weizenmehl mit Kokosraspeln ausgebacken	3,90 €
Piswari Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit Käse, Sultaninen und Kokosraspeln im Tandoor gebacken (süß)	3,90 €
Onion Naan Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken mit Zwiebeln	3,90 €
Vegetable Naan Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken mit verschiedenen Gemüsen	3,90 €

| VEGANE SUPPEN

Tomato Soup Tomatensuppe	4,30 €
Rasam Soup Pfeffer, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Rote Chili, Tamarindensaft nach Ceylonesischer Art (scharf)	4,40 €
Ceylonesische Currysoup mit Zitrone und Reis (scharf)	4,30 €

| VEGANE VORSPEISEN

Pakora Gebackene Gemüsebällchen mit Kichererbsenmehl	6,60 €
Onion Bahaj Zwiebelringe im Kichererbsenteig ausgebacken	6,40 €
Ceylonesische Vadai Frittierte Linsen mit Curryblätter, Zwiebeln und Chili gewürzt	5,90 €
Samosa gefüllte dreieckige Pasteten Kartoffeln und Erbsen	6,60 €
Ganesha Vegan Plate (2 Personen) Zusammenstellung aus Pakora, Onion Bahaj und Samosa	12,90 €

| 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	