Ganesha

Rosenheimer Straße 113a, 81667 muenchen
+49 89 4480962

KOMPLETTE SPEISEKARTE

STREETFOOD WRAPS

Chicken Tikka Wrap — 7,50 €
Hühnerstücke aus d. Tandoori

Veggie/ Vegan Wrap AUF WUNSCH VEGAN — 7,00 €
Hausgemachter Käse und Gemüse

Pakora Wrap — 7,00 €
Gemüse frittiert in Kichererbsenmehl

STREETFOOD

Kadhi Chawal VEGETARISCH — 7,50 €
Pakoras in Kichererbsensoße mit Reis

Rajma Chawal — 7,50 €
Rote Bohnen in Masalasoße mit Reis

Soybean Chawal — 7,50 €
Soya Würfel mit Reis

Samosa Chaat VEGETARISCH — 6,50 €
Gemüse Teigtaschen, 2 Stück

Paratha VEGETARISCH — 4,50 €
Fladenbrot mit Kartoffel Füllung

SUPPEN

Muligatany 5,90 €
Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis

Dal-Shorba VEGETARISCH 4,90 €
Indische Linsensuppe Indian lentil soup

Sabzi-Shorba VEGETARISCH 4,90 €
Indische Gemüsesuppe Indian vegetable soup

Lachsan-Shorba VEGETARISCH 4,90 €
Indische Knoblauchsuppe Indian garlic soup

Chicken-Shorba 5,90 €
Indische Hühnerfleischsuppe Indian chicken soup

WARME VORSPEISEN

Vegetable Pakora VEGETARISCH 6,30 €
Frisches gemischtes Gemüse fritiert in Kicherebsenmehl

Onions Bhaji VEGETARISCH 5,90 €
Zwiebelringe kräftig gewürzt und fritiert in Kicherebsenmehl

Paneer Pakora VEGETARISCH 6,90 €
Hausgemachter indischer Käse fritiert in Kicherebsenmehl

Fish Pakora 6,90 €
Zarte Seelachsfilet Stücke fritiert in Kicherebsenmehl

Chicken Pakora 6,90 €
Zarte Hühnerfleisch Stücke fritiert in Kicherebsenmehl

Vegetable Samosa VEGETARISCH 6,90 €
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt

Gemischter Vorspeisenteller Vegetarisch VEGETARISCH 13,90 €
Gemischte Vorspeisen für 2 Personen (Veget.)

Tandoori Gemischter Vorspeisenteller 16,90 €
Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen

FRISCHE SALATE

Salat Saison AUF WUNSCH VEGAN — **3,90 €**
Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl

Kleiner gemischter Salat als Beilage — **2,60 €**
Kleiner gemischter Salat als Beilage

TANDOORI - GRILL SPEZIALITÄTEN

1/2 Tandoori-Chicken — **17,50 €**
Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept

Chicken Tikka — **18,90 €**
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt

Haryali Malai Kabab — **19,50 €**
Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage

Chicken Sheekh Kabab — **18,90 €**
Frisch gehacktes Hühnchenfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander

Vegetable Tandoori VEGETARISCH — **16,50 €**
Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, und Paprika am Spieß gegrillt

Fisch Tikka — **22,50 €**
Frisches Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig, gegrillt

Jheenga Tandoori — **26,50 €**
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt

Mix-Grill-Platte — **23,50 €**
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten

Teller des Hauses — **20,50 €**
Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse

Paneer Tikka VEGETARISCH — **18,50 €**
Gegrillter hausgemachter Käse aus dem Tandoori Ofen

ENTE

Ente Curry 20,50 €
Zartes Entenbrustfilet in Curry-Soße

Ente Vindaloo 20,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf

Ente Sabzi 19,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüse

Ente Nilgiri 21,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokusnussmilch, grünem Chili und Minze

Ente Khumb Wala 19,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in würziger Soße

Ente Jalfrezi 20,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse, scharf

Ente des Hauses 21,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Pfifferlingen in Masala-Soße

Ente Mango 20,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit Mango in Cashewnuss-Soße, fein gewürzt

CHICKEN

Chicken Curry 15,90 €
Zartes Hühnerfleich nach nordindischem Rezept in Curry-Soße

Chicken Khumbwala 16,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit Champignons, Knoblauch, Ingwer in würziger Soße

Bhuna Chicken 16,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit Tomaten, Röstzwiebeln in kräftiger Soße

Chicken Badam Pasanda 16,50 €
Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Soße mit Kokusnussflocken und gemahlenen Mandeln

Karahi Murgh 16,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert

Chicken Jalfrezi 17,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf

Chicken Vindaloo 17,90 €
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen, sehr scharf

Butter Chicken 17,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße

Tandoori Chicken Masala 17,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße

Murgh Nilgiri 18,50 €
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Kokosnuss Soße, grünem Chili und Minze

Chicken Palak 16,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art

Mango Chicken 16,80 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße

Chicken Korma 16,50 €
Zartes Hühnerfleisch auf "Rajasthan-Art", mit Spezialgewürzen

Chili Chicken 18,90 €
Zartes Hühnerfleisch nach berühmter "Nordindischer Art" -scharf

LAMM

Lamm Curry 17,90 €
Zartes Lammfleisch in Curry-Soße

Rogan Josh 18,90 €
Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße

Bhunna Ghosht 19,50 €
Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzweigen in Kräftiger Soße

Palak Ghosht 19,50 €
Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art

Mutton Khumb Wala 18,90 €
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße

Mutton Vindaloo 19,50 €
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf

Karahi Ghosht 19,50 €
Gebratenes Lammfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert

Mutton Nilgiri 19,90 €
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern Soße mit Kokusnussmilch

Dahi Ghosht 18,90 €
Zartes Lammfleisch Curry-Joghurt-Mandeln-Soße

Lamm Masala 20,90 €
Zartes Lammfleisch in Masala-Soße

Mango Lamm 18,90 €
Zartes Lammfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße

Lamm Jalfrezi 19,50 €
Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zweibeln. Tomaten, Grünen Chilli, scharf

FISCH

Fisch Curry 17,90 €
Seelachsfilt mit Curry-Soße

Fisch Chili 19,90 €
Seelachsfilet in Chilisoße, sehr scharf

Fisch Masala 20,50 €
Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet

Jheenga-Curry 24,90 €
Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen

Jheenga-Masala 25,50 €
Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße

Jheenga-Khumb Wala 24,90 €
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Würziger soße

Jheenga-Mango 24,90 €
Riesengarnelen in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt

REIS BIRYANI

Mutton Biryani 20,50 €
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen

Chicken Biryani 17,90 €
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen

Vegetable Biryani AUF WUNSCH VEGAN 15,50 €
Mit frischem gemischten Gemüse

Jheenga Biryani 28,50 €
Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen

VEGETARISCH / VEGAN

Mango Vegetable AUF WUNSCH VEGAN — **12,90 €**
Verschiedene Gemüse in Mango-Soße

Paneer Tikka Masala VEGETARISCH — **16,30 €**
Frischer Hausgemachte Käse in Masala Soße

Chilli Paneer VEGETARISCH — **16,90 €**
Frischer Hausgemachte Käse nach berühmter Nordindischer Art, scharf

Shahi Paneer VEGETARISCH — **12,90 €**
Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt

Navratan Korma AUF WUNSCH VEGAN — **12,90 €**
Frisches gemischtes Gemüse in Kokosnuß-Sahne-Soße mit Cashew

Mutter Paneer VEGETARISCH — **12,90 €**
Erbsen mit hausgemachtem Käse in Soße

Alu Saag AUF WUNSCH VEGAN — **11,90 €**
Spinat mit Kartoffeln fein gewürzt

Palak Paneer VEGETARISCH — **12,90 €**
Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse

Shahi Baingan VEGETARISCH — **13,90 €**
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt

Sabzi Kofta AUF WUNSCH VEGAN — **12,90 €**
Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße

Chana Masala AUF WUNSCH VEGAN — **12,30 €**
Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer

Dal Tarka AUF WUNSCH VEGAN — **12,30 €**
Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter

Karahi Paneer VEGETARISCH — **14,90 €**
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert

Bhindi Masala AUF WUNSCH VEGAN — **13,90 €**
Frisches indisches Okra-Gemüse in Masala Soße

Mixed Vegetables AUF WUNSCH VEGAN — **12,30 €**
Gemischtes Gemüse, in gewürzter Soße

Baingan Ka Bharta AUF WUNSCH VEGAN — **14,90 €**

Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten, kräftig gewürzt

THALIS

Vegetable Thali AUF WUNSCH VEGAN — **18,50 €**
3 verschiedene Gemüsegerichte

House-Thali — **19,50 €**
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht

Fisch Thali — **22,90 €**
3 verschiedene Fischgerichte

Vegetable Thali für 2 Personen AUF WUNSCH VEGAN — **34,50 €**
6 verschiedene Gemüsegerichte

House-Thali für 2 Personen — **36,50 €**
4 verschiedene Fleischgerichte und 2 verschiedene Gemüsegerichte

Spezial-Menü für 2 Personen — **49,70 €**
3-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps

BEILAGEN - SIDE DISHES

Plain Dahi VEGETARISCH — **3,10 €**
Einfacher Joghurt

Alu Raita VEGETARISCH — **3,90 €**
Kartoffel-Joghurt

Kheere Ka Raita VEGETARISCH — **3,90 €**
Gurken-Joghurt

Pulao Rice — **7,60 €**
Basmati Reis nach Moghul-Art zubereitet

Extra Portion Basmati Reis — **3,40 €**
Basmati Reis

BROT SPEZIALITÄTEN

Naan VEGETARISCH — **2,90 €**
Ovales Brot aus Hefeteig

Roti — **2,80 €**
Flaches Vollkornfladenbrot

Bathura — **3,90 €**
Frittiertes indisches Fladenbrot, das sich während des Frittierens aufbläht

Mint Prantha — **3,90 €**
Fladenbrot gefüllt mit frischer Minze

Vegetable Prantha — **4,50 €**
Fladenbrot Gefüllt mit frischem Gemüse

Paneer Kulcha VEGETARISCH — **4,90 €**
Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse

Lachsan Kulcha oder Onion Kulcha — **3,90 €**
Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln

Peshawari Nan — **5,50 €**
Hefeteigbrot gefüllt mit Hühnerfleisch und Rosinen, Kokosnuss

Pappad — **4,90 €**
2 Stück Linsenwaffeln mit 3 schmackhaften Soßen

Paratha VEGETARISCH — **3,90 €**
Vollkornfladenbrot mit Ghee

Ingwer Naan — **4,90 €**
Fladenbrot Gefüllt mit frischem Ingwer

DESSERT

Mango-Creme mit Vanilleeis VEGETARISCH **5,90 €**
Mango creme with vanilla icecream

Gajar Halwa VEGETARISCH **5,90 €**
Geriebene Karotten, Mandeln, Pistazien mit Honig

Firni VEGETARISCH **5,90 €**
Honigmilch mit Reismehl, Mandeln Und Pistazien

Kulfi VEGETARISCH **5,90 €**
Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien

Gulab Jamun VEGETARISCH **4,90 €**
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken

Frische Mango mit Eis VEGETARISCH **8,30 €**
Fresh mango with icecream

House-Teller für 1 Person **7,20 €**
Lassen Sie sich überraschen

House-Teller für 2 Personen **9,80 €**
Lassen Sie sich überraschen