

VEGETARISCHE-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 128. Chili Paneer
Frischer hausgemachter Käse nach bestrahlter Nordindischer Art (Scharf) | 11,50 € |
| 129. Bombay Aloo
Kartoffeln in kräftiger Zitronengras-Soße, sehr scharf | 8,00 € |
| 130. Shahi Paneer
Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt | 9,10 € |
| 131. Navratan Korma
Frisches gemischtes Gemüse mit Spezial-Gewürz-Mischung in Creamsoße | 9,10 € |
| 132. Mutter Paneer
Frische Erbsen mit hausgemachtem Käse | 8,50 € |
| 133. Aloo Saag
Kräftiger Spinat mit Kartoffeln | 9,10 € |
| 134. Palak Paneer
Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse | 9,50 € |
| 135. Shahi Baingan
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt | 9,30 € |
| 136. Sabzi Malai Kofta
Gemüseknödelchen in würziger Curry-Soße | 9,50 € |
| 137. Chana Masala
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer | 9,10 € |
| 138. Dal Makhni
Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet | 8,80 € |
| 139. Karahi Paneer
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert | 11,50 € |
| 140. Bhindi Masala
Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße | 9,00 € |
| 141. Mixed Vegetables
Gemischtes Gemüse, gewürzt | 9,10 € |
| 142. Baingan Ka Bharta
Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt | 11,00 € |

THAIS

Verschiedene Gerichte auf einem Teller

Wir servieren Ihnen unsere Thais auf original indischen Platten nach indischer Tradition.

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 143. Vegetable Thali
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis | 13,80 € |
| 144. House-Thali
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad, Nan und Daamab-Rice | 15,50 € |
| 145. Fisch Thali
3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad, Nan und Daamab-Rice | 17,50 € |
| 146. Vegetable Thali für 2 Personen
mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten und Nan | 26,90 € |
| 147. House-Thali für 2 Personen
mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten | 29,90 € |

TANDOORI-BROT-SPEZIALITÄTEN

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohleofen

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 163. Nan Ovale Brot aus Hefeteig | 2,00 € |
| 164. Roti Flaches Vollkornfladenbrot | 1,50 € |
| 165. Prantha Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter | 2,50 € |
| 166. Mint Prantha Gefüllt mit frischer Minze | 2,90 € |
| 167. Vegetable Prantha Gefüllt mit frischem Gemüse | 3,90 € |
| 168. Paneer Kulcha
Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse | 3,90 € |
| 169. Lachsan Kulcha oder Onion Kulcha
Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln | 2,90 € |
| 170. Keema Nan oder Peshawari Nan
Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerfleisch und Rosinen | 3,90 € |
| 171. Pappad
2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen | 2,20 € |

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag 11³⁰ - 14³⁰ nur Werktagen!
Zu allen Gerichten reichen wir besten Basmati-Reis

alle
Mittagsmenüs nur
6,30 €

- | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| M 1 | Dal Tarka (Indische Linsen mit feinen Gewürzen und Butter zubereitet) |
| M 2 | Chana Masala (Kichererbsencurry mit frischen Tomaten und Ingwer) |
| M 3 | Navratan Korma (Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße) |
| M 4 | Bhindi Masala (Indisches Okragemüse in kräftiger Soße) |
| M 5 | Chana Palak (Kichererbsen in Spinatsoße) |
| M 6 | Vegetable Biryani (Frisches Gemüse mit Mandeln und Rosinen) |
| M 7 | Mutton Panner (Frische Erbsen mit hausgemachtem Käse) |
| M 8 | Aloo Saag (Kräftiger indischer Spinat mit Kartoffeln) |
| M 9 | Mix Vegetable (Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt) |
| M10 | Palak Panner (Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse) |
| M11 | Chicken Curry (Zartes Hühnerfleisch in nordindischer Currysoße, scharf) |
| M12 | Chicken Sabzi (Zartes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse) |
| M13 | Chana Chicken (Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Mixtur-Soße) |
| M14 | Chicken Aloo (Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln) |
| M15 | Mango Chicken (Zartes Hühnerfleisch mit frischer Mango-Cashewnut-Soße) |
| M16 | Chicken Korma (Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahne-Soße) |
| M17 | Chicken Biryani (Zartes Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen) |
| M18 | Lamm Do Pyaza (Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsoße) |
| M19 | Lamm Okra (Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse) |
| M20 | Lamm Curry (Lammfleisch in nordindischer Currysoße) |
| M21 | Beef Madras (Rindfleisch kräftig gewürzt, sehr scharf) |
| M22 | Beef Curry (Rindfleisch in nordindischer Currysoße) |
| M23 | Fisch Curry (Zweifischlein in nordindischer Currysoße) |
| M24 | Fisch Badami (Zweifischlein in Mandelsoße) |

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| M25 | Chicken Tikka (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, Nan) | 8,50 |
| M26 | Mutton Seekh Kabab (Frisch gehackte Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Koriander, mit Nan) | 8,50 |
| M27 | House Thali (Hühnerfleisch, Gemüse, Salat, Raita, Nan) | 8,50 |
| M28 | Nan Brot | 1,50 |
| M29 | Garlic-Nan (Fladen-Brot gefüllt mit Knoblauch) | 2,00 |

In angenehmer Atmosphäre bieten wir das Feinste und Erliesente der Indischen Küche. Diese wird Sie mit delikaten exotischen Gerichten und Verlockenden Düften verzaubern. Bestellen Sie Ihre Gerichte Ihren Wünschen entsprechend normal, scharf oder sehr scharf!

Wir sind bestrebt, dass Sie unserer Restaurant als Freunde verlassen.

Gültig ab 01.01.2011. Alle vorherigen Flyer sind damit ungültig.
Druckfehler vorbehalten.



GANESHA

INDISCHES RESTAURANT

Rosenheimer Str. 113 a (exke Parkstr.) 81667 München
Telefon 089 / 448 09 62 - Fax 089 / 48 95 36 62

www.ganeshamuenchen.de
e-mail rest.ganeshahotmail.de

ÖFFNUNGSZEITEN

11³⁰ - 14³⁰ und 17³⁰ - 24⁰⁰
kein Ruhetag!

Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, können
selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereitet werden.
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!



Das Rezept, das die
Aussendung
kocht zu dir zurück.
Indische Küche

CA. 3 MIN. VON
S-BAHN ROSENHEIMER PLATZ
UND
CA. 5 MIN. VON OBT-BAHNHOF

KALTE-VORSPEISEN

- | | |
|------------------------------------------------|--------|
| 10. Chicken-Chana-Chat Delhi | 5,50 € |
| Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat | |
| 11. Krabben-Cocktail Bombay mit kleinem Nan | 6,80 € |

WARME-VORSPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gebraten und frittiert

- | | |
|-------------------------------------------|---------|
| 15. Vegetable Pakora | 4,80 € |
| Frisches gemischtes Gemüse | |
| 16. Onions Bhaji | 4,20 € |
| Zubereitung kräftig gewürzt und frittiert | |
| 17. Paneer-Pakora | 4,80 € |
| Frischer hausgemachter Käse | |
| 18. Fish Pakora | 4,80 € |
| Zartes Fischfilet | |
| 19. Chicken Pakora | 4,80 € |
| Zartes Hühnerfleisch | |
| 22. Vegetable Samosa | 4,50 € |
| 3 Paçetchen mit frischem Gemüse gefüllt | |
| 23. Gemischter Vorspeisenteller | 10,50 € |
| für 2 Personen (Vegetarisch) | |
| 24. Gemischter Tandoori | 13,50 € |
| Vorspeisenteller für 2 Personen | |

FRISCHE SALAT

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| 28. Salat Saison | 3,80 € |
| Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl | |
| 29. Tomatensalat mit Zwiebeln, Essig, Öl | 3,50 € |
| 31. Indischer Salat | 6,80 € |
| Mit getrockneten Hühnerbruststreifen, Käse, Zwiebeln und Joghurt dressing | |
| 32. Kleiner gemischter Salat als Beilage | 2,50 € |

TANDOORI - KHAJANA

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 35. 1/2 Tandoori-Chicken | 12,30 € |
| Hähnchen mariniert nach einem berühmten indischen Rezept | |
| 36. Achari Chicken Tikka | 14,50 € |
| Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt mit einer eingeleigten Mischung aus Gewürzen, nach traditioneller indischer Art zubereit | |
| 37. Chicken Tikka | 14,30 € |
| Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt | |
| 38. Haryali Malek Kabab | 14,30 € |
| Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Korandersauce mit Beilage | |
| 39. Mutton Sheekh Kabab | 13,50 € |
| Frisch gebackenes Lammfleischgegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander | |
| 40. Botli Kabab | 14,80 € |
| Zartes mariniertes Lammfleisch vom Spieß | |
| 41. Tandoori-Chops | 14,50 € |
| Zarte Lammfleischstücke in vorziger Sauce mariniert | |
| 42. Vegetable Tandoori | 11,80 € |
| Haushemachte Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt | |
| 43. Fisch Tikka | 14,80 € |
| Frisches Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingeleigt, knusprig, gegrillt | |
| 44. Jheenga Tandoori | 17,80 € |
| Risengemüse in Joghurt und Gewürzen eingeleigt, knusprig gegrillt | |
| 45. Mix-Grillplatte | 16,50 € |
| Chiken von allen Tandoori-Kochmethoden | |
| 46. Teller des Hauses | 15,50 € |
| Getrocknetes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Nan | |
| 47. Paneer Tikka | 12,80 € |
| Gegrillte hausgemachte Käse in Holzkohleofen | |

ENTEN-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 50. Ente Vindaloo | 14,80 € |
| Zartes Entenbrustfilet in Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | |
| 51. Ente Sabzi | 14,80 € |
| Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsen | |
| 52. Karahi Baltak | 14,80 € |
| Zartes Entenbrustfilet in Currysoße, in der Pfanne serviert | |
| 53. Ente Nilgiri | 14,80 € |
| Zartes Entenbrustfilet mit Koranderblättern, in orientischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze | |
| 54. Ente Khumb Wala | 14,80 € |
| Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Würstchensoße | |
| 55. Ente Jalfrezi | 14,80 € |
| Getrocknetes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf | |
| 56. Ente des Hauses | 14,80 € |
| Zartes Entenbrustfilet mit frischen Pfefferlingen in Massala-Soße | |
| 57. Ente Mango | 14,80 € |
| Zartes Entenbrustfilet mit Mango in Cashewmus-Soße, fein gewürzt | |

CHICKEN-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 61. Chicken Curry | 11,50 € |
| Zartes Hühnerfleisch nach indischer Rezept in Currysoße | |
| 62. Chicken Do Pyaza | 12,50 € |
| Zartes Hühnerfleisch mit Joghurt, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten | |
| 63. Aju Chicken | 11,50 € |
| Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln | |
| 64. Chicken Khumbwala | 12,80 € |
| Zartes Hühnerfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch, Ingwer in würstchensoße | |
| 65. Bhuna Chicken | 12,80 € |
| Zartes Hühnerfleisch mit Tomaten, Rotebeeren in kräftiger Soße | |
| 66. Chicken Bedam Pasanda | 12,80 € |
| Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Soße mit Kokosmilchflocken und gemahlten Mandeln | |
| 67. Chicken Sabzi | 11,80 € |
| Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenen frischen Gemüsen | |
| 68. Karahi Murgh | 12,50 € |
| Getrocknetes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert | |
| 69. Chicken Jalfrezi | 12,80 € |
| Getrocknetes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf | |
| 70. Chicken Vindaloo | 13,20 € |
| Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | |
| 71. Butter Chicken | 13,50 € |
| Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße | |
| 72. Tandoori Chicken Masala | 13,50 € |
| Zartes Hühnerfleisch in Massala-Soße | |
| 73. Murgh Nilgiri | 13,20 € |
| Zartes Hühnerfleisch mit Koranderblättern, in orientischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze | |
| 74. Chicken Palak | 12,80 € |
| Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte indische Art | |
| 75. Mango Chicken | 13,20 € |
| Zartes Hühnerfleisch in Mango-Cashewmus-Soße | |
| 76. Chicken Korma | 13,20 € |
| Zartes Hühnerfleisch auf "Royal-Indian-Art" mit Spezialgewürzen | |
| 77. Chili Chicken | 13,50 € |
| Zartes Hühnerfleisch nach berühmter "indischer Art" scharf | |

BEIF-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---------------------------------------------------------|---------|
| 85. Beef Curry | 11,50 € |
| Zartes Rindfleisch in Currysoße | |
| 86. Beef Masala | 13,50 € |
| Zartes Rindfleisch in Massala-Soße | |
| 87. Beef Sabzi | 11,50 € |
| Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kräftiger Soße | |

- | | |
|-----------------------------------------------------------------|---------|
| 88. Beef Saag | 11,50 € |
| Rindfleischstücke und Spinat auf berühmte indische Art | |
| 89. Beef Bhunna | 12,50 € |
| Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Rotebeeren in kräftiger Soße | |
| 90. Beef Vindaloo | 12,50 € |
| Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | |
| 91. Mango Beef | 12,50 € |
| Zartes Rindfleisch in Mango-Cashewmus-Soße | |
| 92. Beef Korma | 12,50 € |
| Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen | |

LAMM-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 96. Rogan Jbsh | 13,20 € |
| Zartes Lammfleisch in Rogan-Currysoße | |
| 97. Mughlai Meat | 13,20 € |
| Zartes Lammfleisch in Mandel-Sahnesoße | |
| 98. Bhunna Ghosht | 13,20 € |
| Getrocknetes Lammfleisch mit Tomaten und Rotebeeren in kräftiger Soße | |
| 99. Palak Ghosht | 13,20 € |
| Zartes Lammfleisch mit Spinat auf berühmte indische Art | |
| 100. Mutton Khumb Wala | 13,20 € |
| Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Currysoße | |
| 101. Mutton Vindaloo | 13,50 € |
| Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | |
| 102. Karahi Ghosht | 13,20 € |
| Getrocknetes Lammfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert | |
| 103. Mutton Nilgiri | 13,20 € |
| Zartes Lammfleisch mit Koranderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern in orientischer Soße mit Kokosmilch | |
| 104. Dahi Ghosht | 12,50 € |
| Zartes Lammfleisch Curry-Joghurt-Mandeln-Soße | |
| 105. Lamm-Boti Masala | 14,50 € |
| Zartes Lammfleisch in Massala-Soße | |
| 106. Mango Lamm | 13,20 € |
| Zartes Lammfleisch in Mango-Cashewmus-Soße | |
| 107. Lamm Sabzi | 12,50 € |
| Zartes Lammfleisch mit verschiedenen frischen Gemüsen | |
| 108. Lamm Jalfrezi | 12,80 € |
| Getrocknetes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf | |

FISCH-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| 111. Fisch Chili | 14,10 € |
| Seelachsfilet in Chilisauce, sehr scharf | |
| 112. Fisch Masala | 14,10 € |
| Seelachsfilet nach indischer Art zubereitet | |
| 113. Jheenga-Curry | 17,00 € |
| Risengemüse in Currysoße mit feinen Gewürzen | |
| 114. Jheenga-Masala | 17,80 € |
| Risengemüse in kräftiger Masala-Soße | |
| 115. Jheenga-Khumb Wala | 17,80 € |
| Risengemüse mit frischen Champignons, Knob- und Ingwer in würstchen soße | |
| 116. Jheenga-Mango | 17,80 € |
| Risengemüse in Mango-Cashewmus-Soße, fein gewürzt | |

REIS-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|-------------------------------------------------------|---------|
| 120. Mutton Biryani | 12,80 € |
| Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen | |
| 121. Chicken Biryani | 12,50 € |
| Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen | |
| 123. Vegetable Biryani | 11,50 € |
| Mit frischem gemischtem Gemüse | |
| 124. Shahjani Biryani | 13,50 € |
| Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen | |
| 125. Jheenga Biryani | 17,50 € |
| Risengemüse mit Mandeln und Rosinen | |