

# Restaurant Vinayaga



## Menükarte



# Herzlich Willkommen!

Sehr verehrte Gäste,  
wir möchten Sie in unserem Restaurant **Vinayaga** herzlich begrüßen  
und Ihnen kulinarischen Spezialitäten der ceylonischen und indischen  
Küche näherbringen.

Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack  
und das Aroma zuständig, sondern auch wichtig für die Verdauung und  
gesunde Ernährung.

Zum Beispiel ist **Chili** reich an Vitamin C,  
**Fenugreek (Bockshonklee)** belebt die **Leber**;  
**Ingwer und Pfefferkörner** unterstützen die **Verdauung**.  
**Koriander** ist gut für die **Nieren**.

Im Vinayaga benutzen wir nur die feinsten und frischesten Zutaten ohne  
künstliche Geschmacksverstärker ; denn die Zubereitung köstlicher und  
zugleich gesundheitsfördernde Speisen sind uns eine grundsätzliche  
Verpflichtung.

Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste das Restaurant als Freunde  
verlassen.

Guten Appetit wünsch Ihnen  
**Restaurant Vinayaga und das Team**



## Mittagsbuffet

Gutes Essen ohne langes Warten !

Unsere leichten und bekömmlichen Speisen sorgen dafür, dass Sie auch am Nachmittag fit und leistungsstark bleiben.

Einfach gesund essen!

Von Montag bis Freitag (11:30 bis 14:00 Uhr) außer Feiertagen bieten wir Ihnen ein Mittagsbuffet mit abwechselnden Hauptgerichten, sowie indischem Basmati-Reis, Salat, Pappadam, Suppe und Nachtisch für nur **6.90 Euro** (Essen soviel Sie wollen / all you can eat).

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Ab 10 Personen beliefern wir Sie auch gerne zu Hause (auf Wunsch inkl. Getränke & Büffetequipment etc).

Für ihre privaten Feierlichkeiten stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung (für bis zu 40 Personen).



## Informationen über Zusatzstoffe und Allergene

### Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Nitritpökelsalz
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Milcheiweiß
- 10) koffeinhaltig
- 11) chininhaltig Soja hergestellt
- 12) mit Süßungsmittel(n)
- 13) enthält eine Phenylalaninquelle
- 14) gewachst
- 15) mit Taurin
- 16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter

### Allergene:

- a) Weizen
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch
- h) Pistazien (nicht Nüsse!)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Sulfit
- m) Lupine
- n) Weichtiere



## Menü 1

Für 2 Personen

**Aperitif** Ceylonischer Cocktail (Arrak mit Mangogetränk)<sup>1,3</sup>  
**Papadam** Knuspriges Linsenmehlbrot  
**Tamarindensuppe** Pfeffer, Korinander, Ingwer, Knoblauch, rote Chili, Tamarindensaft nach Ceylonischer Art (scharf)

**Ceylonischer Mix**  
Zusammenstellung aus Frühlingsrollen, Ceylonische Kadala Vadai und Onion Bahaj mit Salat

**Ceylonsiches Lamm Curry**  
Lammfleisch klein geschnitten mit grünem Chili, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter nach Ceylonischer Art. (**scharf**)

**Ceylonische Paruppu Curry**  
Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und schwarzem Pfeffer nach Ceylonischer Art

**Basmati Reis**

**Mangoeis oder Fruchtsalat**

**2 Personen 49,90 €**



## **Menü 2**

Für 2 Personen

**Aperitif** Campari mit Mango

**Papadam** Knuspriges Linsenmehlbrot

**Chicken Soup** Hühnersuppe

### **Vinayaga Mix Grill**

Tandoori Chicken, Mutton Tikka, Chicken Tikka, Tintenfisch und King Prawn b mit Salat serviert

### **Mango Chicken**

Hüchchenfleisch mit Mango nach indischer Art

### **Ceylonisches Vendi Curry**

Okraschoten mit Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch, Curryblätter nach Ceylonischer Art (**scharf**)

### **Basmati Reis**

### **Mango Cream oder Firni**

**2 Personen 49,90 €**

Alle Speisen können Sie nach Ihrem Wunsch (mittel/scharf) bestellen



## **Menü 3**

Für 2 Personen

**Aperitif**           Sekt mit Mangogetränk<sup>3</sup>  
**Papadam**           Knuspriges Linsenmehlbrot  
**Paruppu Suppe**     Rote Linsen nach Ceylonischer Art

### **Ceylonische Mix**

Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Ceylonische Kadala Vadai und Onion Bahaj mit Salat

### **Palak Paneer**

Hausgemachter Käse mit Spinat nach Indischer Art<sup>g</sup>

### **Ceylonisches Kadallai Curry**

Kichererbsen mit Kartoffeln und Kokosmilch nach Ceylonischer Art (scharf)

### **Basmati Reis**

### **Mangoeis oder Kokosnusseis**

**2 Personen 44,90 €**



## Suppen

- |   |        |
|---|--------|
| 1. <b>Tamarindensuppe</b>   | 3,20 € |
| Pfeffer, Korinander, Ingwar, Knoblauch, rote Chili, Tamarindensaft nach Ceylonischer Art (scharf) |        |
| 2. <b>Ceylonischer Curry soup</b> mit Zitrone und Reis ( <b>scharf</b> )                          | 3,20 € |
| 3. <b>Paruppu Suppe</b>   | 3,20 € |
| Rote Linsen, Tomaten und mit Sahne zubereitet   |        |
| 4. <b>Vegetable soup</b> Gemüsesuppe  | 3,20 € |
| 5. <b>Chicken soup</b> Hühnersuppe  | 3,20 € |

## Vorspeisen

Serviert mit Salat und Soßen

- |   |        |
|---|--------|
| 10. <b>Ceylonische Frühlingsrollen (2 Stück)</b>                                  | 4,20 € |
| Kartoffeln, Zwiebeln und mariniertes Lammfleisch ( <b>scharf</b> ) <sup>c</sup>   |        |
| 11. <b>Ceylonische Dal Vadai</b>  | 4,20 € |
| Linsen, Curryblätter, Zwiebeln und Chili  |        |
| 12. <b>Samosa</b>   | 4,20 € |
| (gefüllte dreieckige Pasteten) Kartoffeln und Erbsen                              |        |
| 13. <b>Pakora</b>   | 4,20 € |
| Gebackene Gemüse mit Kichererbsenmehl   |        |
| 14. <b>Onion Bahaj</b>  | 4,20 € |
| Zwiebelringe im Kichererbsenteig ausgebacken                                      |        |
| 15. <b>Chicken Tikka</b>  | 5,50 € |
| Hühnchen mit Gewürzen in Joghurt eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt           |        |
| 16. <b>Tandoori Chicken</b>   | 4,50 € |
| Marinierte Hühnchenschenkel aus dem Tandoor-Ofen                                  |        |
| 17. <b>Paneer Pakora</b>  | 4,50 € |
| Hausgemachter Käse im Kichererbsenteig ausgebacken <sup>g</sup>                   |        |
| 18. <b>Vegetable Mix</b> (für zwei personen)                                      | 7,90 € |
| Vadai, Samosa, Pakora und Onion Bahaj   |        |
| 19. <b>Vinayaga Mix</b> (für zwei personen)                                       | 8,90 € |
| Frühlingsrolle, Vadai, Samosa, Pakora, Onion Bahaj und Chicken Tikka <sup>c</sup> |        |
| 20. <b>Gemischtes Salat</b>   | 3,90 € |
| 21. <b>Grünes Salat</b>   | 2,90 € |





## CEYLONISCHE SPEZIALITÄTEN

- |   |         |
|---|---------|
| 25. <b>Koththu Rotty mit Gemüse</b>   | 10,90 € |
| Zerkleinerte Mehlfladen mit Eier, grüne Chilli und Gemüse (scharf) c              |         |
| 26. <b>Koththu Rotty mit Lammfleisch</b>  | 14,50 € |
| Zerkleinerte Mehlfladen mit Eier, Lammfleisch, grüne Chilli und Gemüse (scharf) c |         |

## TANDOOR SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmati Reis. (Wartezeit ca. 30 Minuten)

- |  |         |
|--|---------|
| 30. <b>Tandoori Chicken</b>  | 11,90 € |
| Hühnchenschenkel mariniert im Tandoor-Ofen gegrillt und mit Soße serviert                                |         |
| 31. <b>Chicken Tikka</b>   | 12,90 € |
| Hühnerfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt                       |         |
| 32. <b>Mutton Tikka</b>  | 14,90 € |
| Saftige Lammfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt und mit Soße serviert              |         |
| 33. <b>Tandoori King Prawn</b>   | 18,90 € |
| Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt und mit Soße serviert <sup>d</sup>            |         |
| 34. <b>Mix Grill</b>   | 15,90 € |
| Tandoori Chicken, Mutton Tikka, Chicken Tikka, Tintenfisch und King Prawn mit Soße serviert <sup>d</sup> |         |
| 35. <b>Kanavai Grill</b>   | 12,90 € |
| Tintenfisch mit Zwiebeln, Paprika Gewürzen im Tandoor-Ofen gegrillt nach Indischer Art <sup>d</sup>      |         |
| 36. <b>Tikka Lachs</b>   | 14,90 € |
| Lachs in Joghurt und Gewürzen eingelegt und in Tandoor-Ofen gegrillt <sup>d</sup>                        |         |



## VEGETARISCHE TANDOOR SPEZIALITÄTEN

serviert mit Basmati Reis

37. **Paneer Tikka** 12,90 €  
Hausgemachter Käse mit Kräutern und Gewürzen; verfeinert mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Joghurtsoße eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt<sup>g</sup>
38. **Tandoori Aloo** 11,90 €  
Kartoffeln gefüllt mit hausgemachtem Käse und Nüsse mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsoße eingelegt und im Tandoor-Ofen gegrillt.

## CHICKEN CURRIES

Hühnerfleisch mit verschiedenem Curry serviert mit Basmati Reis

40. **Ceylonisches Chicken Curry** 10,90 €  
Hühnerfleisch mit Chili, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter nach Ceylonischer Art (scharf)
41. **Ceylonisches Katri Chicken** 10,90 €  
Hühnerfleisch mit Auberginen und Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Curryblätter nach Ceylonischer Art (scharf)
42. **Chicken Bhindi** 10,90 €  
Hühnchen mit frischen Okraschoten, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach Ceylonischer Art (**scharf**)
43. **Chilli Chicken** 11,40 €  
Hühnerbrust gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch zubereitet (**scharf**)
44. **Butter Chicken** 10,90 €  
Hühnchen in spezieller Currysoße mit Sahne und Gewürzen
45. **Chicken Jalfrazie** 10,90 €  
Hühnerfleisch klein geschnitten mit frisch gemischtem Gemüse
46. **Chicken Curry** 9,90 €  
Hühnchenfleisch mit verschiedenen Gewürzen zubereitet
47. **Chicken Madras** 10,40 €  
Hühnerfleisch in scharfer Soße mit Tomaten und Zitronen
48. **Chicken Korma** 10,90 €  
Hühnchen mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert
49. **Chicken Sagwala** 10,90 €  
Hühnerfleisch mit Spinat nach Indischer Art
50. **Chicken Vindaloo** 10,90 €  
Hühnerfleisch in sehr scharfer Soße mit Kartoffeln zubereitet
51. **Chicken Dal** 11,40 €  
Hühnchen mit Kichererbsen, Kokosmilch, Ingwer und Knoblauch, Curryblätter und Gewürzen nach Ceylonischer Art (Scharf)
52. **Chicken Tikka Masala** 10,90 €  
Hühnchen in Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika, Tomaten gekocht
53. **Karahi Chicken** 10,90 €  
Hühnchen zubereitet mit grünem Chili, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch nach Indischer Art
54. **Mango Chicken** 11,90 €  
Hühnerbrust gebraten mit Mango (nach indischer Art)

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



## LAMM CURRIES

Lammfleisch mit verschiedenem Curry serviert mit Basmati Reis

- |  |         |
|--|---------|
| 60. <b>Ceylonsiches Lamm Curry</b>   | 11,90 € |
| Lammfleisch klein geschnitten mit grünem Chili, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Curryblätter nach Ceylonischer Art. <b>(scharf)</b> |         |
| 61. <b>Ceylonische Lamm Kathiri</b>  | 11,90 € |
| Lammfleischstücke in sehr scharfer Soße mit Auberginen zubereitet <b>(scharf)</b>  |         |
| 62. <b>Bhindi Ghosth</b>   | 11,90 € |
| Zarte Lammfleischstücke mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen nach Indischer Art                                |         |
| 63. <b>Lamm Curry</b>  | 11,40 € |
| Lamm in spezieller pikanter Currysoße  |         |
| 64. <b>Lamm Korma</b>  | 11,40 € |
| Lammfleischstücke mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert   |         |
| 65. <b>Lamm Madras</b>   | 11,40 € |
| Lammfleischstücke in scharfer Soße mit Tomaten und Zitronen  |         |
| 66. <b>Lamm Vindaloo</b>   | 11,90 € |
| Lammfleischstücke in sehr scharfer Soße mit Kartoffeln zubereitet <b>(scharf)</b>  |         |
| 67. <b>Mutton Sagwala</b>  | 11,90 € |
| Lammfleischstücke mit Spinat und verschiedenen Gewürzen nach Indischer Art   |         |
| 68. <b>Karahi Ghosth Masala</b>  | 11,90 € |
| Zartes Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch   |         |
| 69. <b>Motton Do Piajja</b>  | 11,40 € |
| Zarte Lammfleischstücke mit Zwiebelscheiben, Knoblauch mit Gewürzen gebraten   |         |
| 70. <b>Mutton Jalfrazie</b>  | 11,40 € |
| Lammfleisch klein geschnitten mit frisch gemischtem Gemüse   |         |
| 71. <b>Lamm Tikka Masala</b>   | 11,90 € |
| Lammfleisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gekocht  |         |

## Ceylonische Rind Spezialitäten

Serviert mit Basmati Reis

- |  |         |
|--|---------|
| 80. <b>Ceylonisches Rind Curry</b>   | 11,90 € |
| Rindfleisch mit rotem Chili, Kokosmilch, Tomatenpüree, Ingwer und typischen Gewürzen <b>(scharf)</b> |         |
| 81. <b>Rind Vindaloo</b>   | 11,90 € |
| Rindfleisch mit Kartoffeln und Vindaloosoße <b>(scharf)</b>  |         |
| 82. <b>Rind Jalfrazie</b>  | 11,90 € |
| Rindfleisch mit frisch gemischtem Gemüse, Gewürzen   |         |
| 83. <b>Rind Korma</b>  | 11,90 € |
| Rindfleisch mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert                                 |         |
| 84. <b>Rind Sagwala</b>  | 11,90 € |
| Rindfleisch mit Spinat und verschiedenen Gewürzen nach Indischer Art                                 |         |
| 85. <b>Rind Karahi</b>   | 11,90 € |
| Rindfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch  |         |



## Ceylonische Reisspezialitäten

- |  |         |
|--|---------|
| 90. <b>Jaffna Briyani</b>  | 15,90 € |
| Reis zubereitet mit Eier, Lammfleisch, Hühnchenschenkel, Nüsse und Sultaninen nach Ceylonischer Art (scharf) <b>(ca. 30Minuten)</b> <sup>c,e</sup> |         |
| 91. <b>Chicken Briyani</b>   | 10,90 € |
| Basmati Reis mit Hühnerfleisch und Gewürzen nach Indischer Art   |         |
| 92. <b>Mutton Briyani</b>  | 11,90 € |
| Basmati Reis mit Lammfleisch und traditionellen Gewürzen zubereitet  |         |
| 93. <b>Prawn Briyani</b>   | 12,90 € |
| Garnelen mit Basmati Reis gedünst, mittel gewürzt, mit Mandeln und Kokosraspeln <sup>b,e</sup>   |         |
| 94. <b>Vegetable Briyani</b>   | 9,90 €  |
| Basmati Reis mit Gemüse nach Indischer Art   |         |
| 95. <b>Rind Briyani</b>  | 11,90 € |
| Basmati Reis mit Rindfleisch und traditionellen Gewürzen zubereitet nach Ceylonischer Art  |         |
| 96. <b>Shajani Briyani</b>   | 13,90 € |
| Basmati Reis, Lammfleisch, Hünchenfleisch mit traditionellen Gewürzen zubereitet   |         |

## Fisch Spezialitäten

Serviert mit Basmati Reis

- |  |         |
|--|---------|
| 100. <b>Ceylonisches Fisch Curry</b>   | 11,40 € |
| Rotbarschfilet mit Tomaten, rotem Chili, Tamarindensaft und Kokosmilch nach Ceylonischer Art (scharf) <sup>d</sup>                               |         |
| 101. <b>Ceylonsicher Kathiri Fish</b>  | 11,90 € |
| Rotbarschfilet mit gebratenen Auberginen, Tomaten, rotem Chili, Tamarindensaft und Kokosmilch nach Ceylonischer Art <b>(scharf)</b> <sup>d</sup> |         |
| 102. <b>Ceylonisches Ral Curry</b>   | 11,90 € |
| Krabben mit gebratenen Auberginen und Kokosmilch, Tamarindensaft <b>(scharf)</b> nach Ceylonischer Art <sup>b</sup>                              |         |
| 103. <b>Kanavai Curry</b>  | 10,90 € |
| Tintenfisch mit rotem Chili, Tamarindensaft, Zwiebeln und Curryblätter <b>(scharf)</b> nach Ceylonischer Art <sup>d</sup>                        |         |
| 104. <b>Fisch Lababdar</b>   | 10,90 € |
| Rotbarschfilet mit Tomaten, Paprika und Gewürzen nach Indischer Art <sup>d</sup>   |         |
| 105. <b>Fisch Karahi</b>   | 10,90 € |
| Fischfilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch <sup>d</sup>   |         |
| 106. <b>Fisch Korma</b>  | 10,90 € |
| Rotbarschfilet mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom mit Sahne verfeinert <sup>d,e</sup>   |         |
| 107. <b>Fisch Makhni</b>   | 10,90 € |
| Rotbarschfilet in spezieller Currysoße mit Sahne und Gewürzen <sup>d</sup>   |         |
| 108. <b>Prawn Curry</b>  | 11,90 € |
| Krabben mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach Indischer Art <sup>b</sup>   |         |
| 109. <b>Prawn Korma</b>  | 11,90 € |
| Krabben mit Sahne, Mandeln und Gewürzen zubereitet <sup>b,e</sup>  |         |

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



## Vegetarische Spezialitäten

Serviert Mit Basmati Reis

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 119. | <b>Karahi Paneer</b>  | 9,90 €  |
|      | Hausgemachter Käse mit grünem Chilli, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch zubereitet <sup>g</sup>   |         |
| 120. | <b>Ceylonisches Vendi Curry</b>   | 9,90 €  |
|      | Okraschoten mit Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch, Curryblätter nach Ceylonischer Art ( <b>scharf</b> ) (Vegan)                               |         |
| 121. | <b>Ceylonisches Kadallai Curry</b>  | 9,90 €  |
|      | Kichererbsen mit Kartoffeln und Kokosmilch nach Ceylonischer Art ( <b>scharf</b> ) (Vegan)  |         |
| 122. | <b>Ceylonisches Kathiri Curry</b>   | 9,90 €  |
|      | Auberginen mit Kartoffeln und Tomaten, Chili, Kokosmilch, Ingwer, Tamarindensaft, Knoblauch, Curryblätter nach Ceylonischer Art ( <b>scharf</b> ) (Vegan) |         |
| 123. | <b>Ceylonisches Paruppu Curry</b>   | 9,90 €  |
|      | Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und schwarzem Pfeffer nach Ceylonischer Art  |         |
| 124. | <b>Bhindi Masala</b>  | 9,90 €  |
|      | Okraschoten / Ladiesfingers nach Indischer Art  |         |
| 125. | <b>Shahi Paneer</b>   | 9,90 €  |
|      | Hausgemachter Käse in auserlesener Currysoße <sup>g</sup>   |         |
| 126. | <b>Aloo Bengen</b>  | 9,90 €  |
|      | Gebatene Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen  |         |
| 127. | <b>Palak Paneer</b>   | 9,90 €  |
|      | Hausgemachter Käse mit Spinat nach Indischer Art <sup>g</sup>   |         |
| 128. | <b>Palak Aloo</b>   | 9,90 €  |
|      | Kartoffeln mit Spinat nach Indischer Art  |         |
| 129. | <b>Aloo Gobi</b>  | 9,90 €  |
|      | Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen in einer speziellen Soße gebraten   |         |
| 130. | <b>Cheese Chilli</b>  | 10,90 € |
|      | Hausgemachter Käse mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika Knoblauch Ingwer, zubereitet ( <b>scharf</b> ) <sup>g</sup>                              |         |
| 131. | <b>Vegetable Kofta</b>  | 9,90 €  |
|      | Gemüsebällchen mit Nüssen, Kokos und Sahnecurry   |         |
| 132. | <b>Vegetable Jalfrazie</b>  | 9,90 €  |
|      | Frisch mit gemischtem Gemüse mit auserlesenen Gewürzen zubereitet   |         |
| 133. | <b>Bharta</b>   | 9,90 €  |
|      | Auberginen im Tandoori-Ofen gegrillt, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten nach Indischer Art gekocht  |         |
| 134. | <b>Dal Makhini</b>  | 9,90 €  |
|      | Schwarze Linsen in einer cremigen Butter – Sauce und Gewürzen zubereitet  |         |
| 135. | <b>Matter Paneer</b>  | 9,90 €  |
|      | Hausgemachter Käse mit Erbsen nach Indischer Art  |         |
| 136. | <b>Palak Matter</b>   | 9,90 €  |
|      | Spinat mit Erbsen und Gewürzen nach Indischer Art gekocht   |         |
| 137. | <b>Aloo Matter</b>  | 9,90 €  |
|      | Kartoffeln mit Erbsen nach Indischer Art  |         |
| 138. | <b>Palak Kofta</b>  | 9,90 €  |
|      | Gemüsebällchen mit Spinat, Nüssen, Kokos nach Indischer Art   |         |

Alle Speisen können Sie nach Ihrem Wunsch (mittel/scharf) bestellen



## Beilagen

139.	<b>Kheera Raita</b> Joghurt mit Gurken	3,00 €
140.	<b>Aloo Raita</b> Würzige Kartoffeln im Joghurt	3,00 €
141.	<b>Mixed Raita</b> Gewürzte Zwiebeln, Tomate und Gurken im Joghurt	3,50 €
142.	<b>Naturjoghurt</b>	2,00 €
143.	<b>Basmati Reis</b>	2,50 €

## Indisches hausgemachtes Fladenbrot

146.	<b>Nan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoori gebacken <sup>a,g</sup>	2,50 €
147.	<b>Butter Nan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl-Butter im Tandoori gebacken <sup>a,g</sup>	2,90 €
148.	<b>Garlic Nan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch verfeinert im Tandoori gebacken <sup>a,g</sup>	2,90 €
149.	<b>Roti</b> Aus Vollkornmehl im Tandoori ausgebacken	2,50 €
150.	<b>Ingwer Nan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit Ingwer gefüllt und ausgebacken <sup>a,g</sup>	3,00 €
151.	<b>Aloo Pahratha</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffeln gefüllt und ausgebacken <sup>a,g</sup>	3,50 €
152.	<b>Cheese Nan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit Käse gefüllt und ausgebacken <sup>a,g</sup>	3,50 €
153.	<b>Chili Nan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit grünem Chili ausgebacken <sup>a,g</sup>	2,50 €
154.	<b>Kokos Nan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kokosraspeln ausgebacken <sup>a,g</sup>	2,50 €

## Nachspeisen-Desserts

156.	<b>Mangoeis</b> Serviert mit Mangopulp	3,60 €
157.	<b>Kokosnusseis</b> Serviert mit Mangopulp	3,60 €
158.	<b>Fruchtsalat</b> Hausgemachtes Eis mit Mango, Banane, Papaya und Annanas	3,90 €
159.	<b>Mango Cream</b> Mit Nüssen und Kokosraspeln <sup>c</sup>	3,90 €
160.	<b>Firni</b> (indischer Milchreis) Honigmilch mit Mandeln, Pistazien, Nüsse und Reismehl, zubereitet mit kräftigem Kewra (Rosenwasser) <sup>e,g</sup>	3,90 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



## Warme Getränke

201.	Ceylonischer schwarzer Tee	2,50 €
202.	Grüner Tee	2,50 €
203.	Fencheltee	2,50 €
204.	Pfefferminztee	2,50 €
205.	Kamillentee	2,50 €
208.	Kännchen Gewürze Chai (mit Milch, Ingwer, Kardamom) <sup>g</sup>	3,50 €
209.	Tasse Kaffee	2,00 €
210.	Espresso	1,80 €
211.	Doppelter Espresso	2,50 €
212.	Cappuccino	2,50 €

## Sekt

215.	Prosecco (Spum. Berth.Brut)	0,75 l Flasche	23,80 €
216.	Prosecco	0,1 l	3,70 €
217.	Henkel - Piccolo	0,1 l	3,80 €
218.	Henkel - Piccolo	0,2 l	6,90 €
219.	Prosecco mit Mango Getränk <sup>3</sup>	0,1 l	3,90 €

## Aperitif

225.	Martini Bianco	4 cl	3,90 €
226.	Martini Rosso	4 cl	3,90 €
227.	Martini mit Mango Getränk <sup>3</sup>	4 cl	3,90 €
228.	Campari <sup>1</sup>	4 cl	3,90 €
229.	Campari Soda <sup>1</sup>	4 cl	3,90 €
230.	Campari Orange <sup>1</sup>	4 cl	3,90 €
231.	Campari mit Mango Getränk <sup>1,3</sup>	4 cl	3,90 €
232.	Ramazotti (Likör)	4 cl	3,90 €
233.	Ceylonischer Cocktail (Arrak mit Mangogetränk)	4 cl	4,90 €



## Alkoholfreie Getränke

300. Coca Cola Light <sup>1,2</sup>	0,2 l	1,80 €
301. Coca Cola Light <sup>1,2</sup>	0,4 l	2,80 €
302. Pepsi Cola <sup>1,2</sup> (vom Fass)	0,2 l	1,80 €
303. Pepsi Cola <sup>1,2</sup> (vom Fass)	0,4 l	2,80 €
304. Fanta <sup>1,3</sup>	0,2 l	1,80 €
305. Fanta <sup>1,3</sup>	0,4 l	2,80 €
306. Spezi <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	1,80 €
307. Spezi <sup>1,2,3</sup>	0,4 l	2,80 €
308. Sprite	0,2 l	1,80 €
309. Sprite	0,4 l	2,80 €
310. Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
311. Apfelsaft	0,4 l	3,20 €
312. Apfelschorle	0,2 l	1,80 €
313. Apfelschorle	0,4 l	2,80 €
314. Orangensaft	0,2 l	2,20 €
315. Orangensaft	0,4 l	3,20 €
316. Mango Juice-Getränke <sup>3</sup>	0,2 l	2,20 €
317. Mango Juice-Getränke <sup>3</sup>	0,4 l	3,20 €
318. Guava Juice -Getränke <sup>1,3</sup>	0,2 l	2,20 €
319. Guava Juice-Getränke <sup>1,3</sup>	0,4 l	3,20 €
320. Litschi Juice-Getränke	0,2 l	2,20 €
321. Litschi Juice-Getränke	0,4 l	3,20 €
322. Teinacher Mineralwasser	0,2 l	1,60 €
323. Teinacher Mineralwasser	0,4 l	2,50 €
324. Teinacher Mineralwasser- Flasche	0,7 l	4,50 €
325. Stilles Wasser - Flasche	0,5 l	3,50 €
326. Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l	2,20 €
327. Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,4 l	3,20 €
328. Giner Ale (Schweppes) <sup>1</sup>	0,2 l	2,20 €
329. Giner Ale (Schweppes) <sup>1</sup>	0,4 l	3,20 €
<b>Indische Joghurt Getränke:</b>		
330. Lassi (salzig)	0,2 l	2,20 €
331. Lassi (salzig)	0,4 l	3,20 €
332. Mango Lassi	0,2 l	2,20 €
333. Mango Lassi	0,4 l	3,20 €





## Bier

350. Dinkelacker Privat vom Fass	0,3 l	2,50 €
351. Dinkelacker Privat vom Fass	0,4 l	2,90 €
352. Dinkelacker Pils vom Fass	0,3 l	2,50 €
353. Dinkelacker Pils vom Fass	0,4 l	2,90 €
354. Sanwald Hefeweizen Hell	0,5 l	2,90 €
355. Sanwald Hefeweizen Dunkel	0,5 l	2,90 €
356. Sanwald Kristall Weizen	0,5 l	2,90 €
357. Radler	0,3 l	2,20 €
358. Radler	0,4 l	2,90 €
359. Dinkelacker Alkoholfrei	0,3 l	2,70 €
360. Indisches Bier	0,33l	3,50 €

## Spirituosen

363. Johnnie Walker (Red Label) <sup>1</sup>	2 cl	4,00 €
364. Chivas Regal	2 cl	4,00 €
365. Jack Daniels	2 cl	4,00 €
366. Balentine <sup>1</sup>	2 cl	3,50 €
367. Remy Martin	2 cl	4,50 €
368. Wodka mit Bitter Lemon <sup>1</sup> / Orangen Saft	2 cl	4,00 €
369. Havana Club	2 cl	2,90 €
370. Tequila (Sierra)	2 cl	2,90 €
371. Bacardi mit Cola <sup>1,2</sup>	2 cl	4,20 €

## Schnaps

372. Ouzo	2 cl	2,50 €
373. Kirschwasser	2 cl	2,50 €
374. Obstler	2 cl	2,50 €
375. Mangoschnaps	2 cl	2,50 €
376. Arrak (aus Kokosnuss)	2 cl	2,50 €
377. Jägermeister	2 cl	2,50 €



## Offene Weißwein

- |      |   |        |               |
|------|---|--------|---------------|
| 400. | <b>Heilbronner Stiftsberg Riesling</b>  | 0,20 l | <b>4,90 €</b> |
|      | 400 von den Weingärtnern aus Erlenbach-Weinsberg : fruchtig mit pikanter Säure (trocken)  |        |               |
| 401. | <b>Sula (Indische Wein)</b>   | 0,20 l | <b>5,40 €</b> |
|      | Der Nordindische (Mumbai)Wein ist fruchtig und aromatisch im Geschmack (trocken)  |        |               |
| 402. | <b>Soave Classico (Ca Saletti) – V.Q.P.R.D</b>  | 0,20 l | <b>4,90 €</b> |
|      | Dieser trockene Weißwein ist nach dem gleichnamigen Italienischen Ort Soave östlich von Verona, Venetien Benannt. Er ist säurearm und hat ein samtig-sanftes Aroma  |        |               |
| 403. | <b>Bordeaux (Baron Philippe De Rostschild)</b>  | 0,20 l | <b>4,90 €</b> |
|      | Das Weinbaugebiet Bordeaux Südwestfrankreich Wein ist fruchtig, leicht trocken  |        |               |
| 404. | <b>Kerner B.A</b>   | 0,20 l | <b>4,90 €</b> |
|      | Der Kerner ist ein typischer Württemberger, hervorgegangen aus der Ehe Trollinger und Riesling. In den Lagen Württembergs entwickelt er eine würzige, sortentypische Frucht bei feinrassiger Säure (halb trocken) |        |               |

## Offene Rotwein

- |      |   |        |               |
|------|---|--------|---------------|
| 405. | <b>Grand Vin De Bordeaux</b>  | 0,20 l | <b>4,90 €</b> |
|      | Zarter, ausgewogener, kräftiger Wein (trocken) Das Weinbaugebiet Bordeaux Südwestfrankreich   |        |               |
| 406. | <b>Haberschlechter Dachsberg Trollinger mit Lemberger</b>   | 0,20 l | <b>4,40 €</b> |
|      | Die Weingärtner aus Brackenheim sind mit Erzeugern aus Neipperg, Haberschlacht, Meimsheim und Botenheim in einer Genossenschaft vereinigt (trocken) |        |               |
| 407. | <b>Rose – Bordolino Chiaretto Classico D.O.C</b>  | 0,20 l | <b>4,90 €</b> |
|      | Der Italienische Wein ist trocken weich, fruchtig, frisch (aus Bordolino, Lazise und Affi)  |        |               |
| 408. | <b>Chianti - Predella</b>   | 0,20 l | <b>4,90 €</b> |
|      | Der Italienische Wein (trocken aus Toskana)   |        |               |
| 409. | <b>Banda Azul (Paternina)</b>   | 0,20 l | <b>5,40 €</b> |
|      | Der Spanische Wein ist trocken, kraftvoll, eleganter Geschmack (aus La Riola)   |        |               |
| 410. | <b>Sula (Indische Wein)</b>   | 0,20 l | <b>4,90 €</b> |
|      | Der Nordindische (aus Mumbai)Wein ist fruchtig und aromatisch im Geschmack (trocken)  |        |               |
| 411. | <b>Sula (Indische RoseWein)</b>   | 0,20 l | <b>4,90 €</b> |
|      | Der Nordindische (aus Mumbai) Wein ist trocken weich, fruchtig, frisch  |        |               |



## Weißwein Flasche

- |      |   |        |                |
|------|---|--------|----------------|
| 420. | <b>Heilbronner Stiftsberg Riesling</b>  | 1,00 l | <b>16,90 €</b> |
|      | 400 von den Weingärtnern aus Erlenbach-Weinsberg : fruchtig mit pikanter Säure (trocken)  |        |                |
| 421. | <b>Sula (Indische Wein)</b>   | 0,75 l | <b>14,90 €</b> |
|      | Der Nordindische (Mumbai)Wein ist fruchtig und aromatisch im Geschmack (trocken)  |        |                |
| 422. | <b>Soave Classico (Ca Saletti) – V.Q.P.R.D</b>  | 0,75 l | <b>15,90 €</b> |
|      | Dieser trockene Weißwein ist nach dem gleichnamigen Italienischen Ort Soave östlich von Verona, Venetien Benannt. Er ist säurearm und hat ein samtig-sanftes Aroma  |        |                |
| 423. | <b>Bordeaux (Baron Philippe De Rostschild)</b>  | 0,75 l | <b>16,90 €</b> |
|      | Das Weinbaugebiet Bordeaux Südwestfrankreich Wein ist fruchtig, leicht trocken  |        |                |
| 424. | <b>Kerner B.A</b>   | 0,75 l | <b>14,90 €</b> |
|      | Der Kerner ist ein typischer Württemberger, hervorgegangen aus der Ehe Trollinger und Riesling. In den Lagen Württembergs entwickelt er eine würzige, sortentypische Frucht bei feinrassiger Säure (halb trocken) |        |                |

## Rotwein Flasche

- |      |   |        |                |
|------|---|--------|----------------|
| 425. | <b>Grand Vin De Bordeaux</b>  | 0,75 l | <b>15,90 €</b> |
|      | Zarter, ausgewogener, kräftiger Wein (trocken) Das Weinbaugebiet Bordeaux Südwestfrankreich   |        |                |
| 426. | <b>Haberschlechter Dachsberg Trollinger mit Lemberger</b>   | 1,00 l | <b>16,90 €</b> |
|      | Die Weingärtner aus Brackenheim sind mit Erzeugern aus Neipperg, Haberschlacht, Meimsheim und Botenheim in einer Genossenschaft vereinigt (trocken) |        |                |
| 427. | <b>Rose – Bordolino Chiaretto Classico D.O.C</b>  | 0,75 l | <b>16,90 €</b> |
|      | Der Italienische Wein ist trocken weich, fruchtig, frisch (aus Bordolino, Lazise und Affi)  |        |                |
| 428. | <b>Chianti - Predella</b>   | 0,75 l | <b>15,90 €</b> |
|      | Der Italienische Wein (trocken aus Toskana)   |        |                |
| 429. | <b>Banda Azul (Paternina)</b>   | 0,75 l | <b>16,90 €</b> |
|      | Der Spanische Wein ist trocken, kraftvoll, eleganter Geschmack (aus La Riola)   |        |                |
| 430. | <b>Sula (Indische Wein)</b>   | 0,75 l | <b>17,90 €</b> |
|      | Der Nordindische (aus Mumbai)Wein ist fruchtig und aromatisch im Geschmack (trocken)  |        |                |
| 431. | <b>Sula (Indische RoseWein)</b>   | 0,75 l | <b>16,90 €</b> |
|      | Der Nordindische (aus Mumbai) Wein ist trocken weich, fruchtig, frisch  |        |                |



## **Vielen Dank für Ihren Besuch!**

Wenn etwas nicht so ganz Ihren Vorstellungen und Wünschen entsprochen hat, sagen Sie es uns, damit wir es besser machen können.

Wenn Sie zufrieden waren, dann sagen Sie es bitte ihren Freunden und Bekannten.

Auf ein Wiedersehen freut sich

Ihr **Vinayaga** Team.