



SWAGAT

FINE INDIAN RESTAURANT

Indische Spezialitäten Indian specialties

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische ayurvedische Küche näher bringen zu dürfen.

Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und zahlreiche köstliche Gewürze.

Alle Speisen werden von unseren Köchen auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt.

Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr SWAGAT-Team

Unsere typisch indischen Zutaten und ihr Nutzen für den Menschen

- Reis** **Basmati** bedeutet aromatischer duftender Reis. Basmati-Reis ist sehr gesund, glutenfrei, natriumfrei, salzarm, enthält kein Cholesterin, ist nicht allergisch, fettfrei und leicht verdaulich. Indien baut 70% des weltweiten Basmatireises an. Er enthält alle 8 essentiellen Aminosäuren, die der Körper nicht selbst herstellen kann. Basmati-Reis hat einen typischen Geschmack und ein natürliches Aroma welches in seiner Konzentration 12 mal höher ist als bei nicht Basmati-Reis-Sorten. Dieses natürliche Aroma, das in Basmati-Reis gefunden wird, wird in Käse, Früchten und anderen von Europa und den Vereinigten Staaten genehmigten Cerealien gefunden. Es ist ein ausgezeichnetes Essen für alle Diäten.
- 
- Chili** **Beruhigt Herz und Kreislauf:** enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen.
- Garam Masala** **Vielseitige Gewürzmischung (ca. 16. Gewürze):** kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.
- Ingwer** **Appetitanregend:** wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.
- Kardamon** **Reich an Vitamin A, B und C:** hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.
- Okragemüse** Die Okra ist eine aus Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zu der Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb.
- 
- Knoblauch** **Reich an Vitamin A, B und C:** fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche.
- Koriander** **Verdauungsfördernd:** wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt.
- Kreuzkümmel** **Verdauungsfördernd:** hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.
- Kurkuma** **Verdauungsfördernd:** regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten.
- Nelken** **Keimtötend und schmerzstillend:** gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.
- Pfeffer** **Appetitanregend:** beruhigt besonders die Magenwände.
- Safran** **Krampflösend:** hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.
- Zimt** **Stresshemmend:** wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt den Verdauungsprozess.

Apéritifs/ Aperitifs

01. Gläschen Prosecco/ Glass of Prosecco		0,10 l	4,90 €
02. Campari, Soda, oder/ or Orangensaft/ Orange juice (4,10)		5 cl	5,50 €
03. Martini Bianco oder/ or Rosso (2)		5 cl	5,50 €
04. Sherry Medium oder/ or Dry		5 cl	4,50 €
05. Aperol Spritz (4,10)		5 cl	6,50 €
06. Limoncello Spritz		5 cl	6,50 €
236. Hugo mit Holunder und Minze		5 cl	6,50 €

Getränke/ Drinks

Lassi ´s

07. Mango Lassi - süß/ sweet (c)		0,33 l	4,50 €
08. Kokosnuss Lassi - süß/ sweet (c, i)		0,33 l	4,50 €
09. Masala Lassi - würzig/ spicy (c)		0,33 l	4,50 €

„Lassi“ ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt „Lassi“ gerne zu scharfen Speisen, da die Schärfe des Essens gemildert und besser vertragen wird.

“Lassi” is an Indian yogurt drink and softens the sharpness of the food.

Shake ´s

130. Mango Shake - Süß/ sweet (c)		0,33 l	5,50 €
131. Banana Shake - Süß/ sweet (c)		0,33 l	5,50 €
132. Erdbeer Shake - Süß/ sweet (c)		0,33 l	5,50 €

Alkoholfreie/ Alcohol-free

134. Tafelwasser		0,40 l	3,00 €
135. Tafelwasser		0,30 l	2,50 €
136. Mineralwasser/ Teinnacher/ Still oder Medium		0,75 l	6,00 €
137. Mineralwasser/ Teinnacher/ Still oder Medium		0,50 l	4,50 €
138. Mineralwasser/ Aqua Morelli/ Still oder Sparkling		0,75 l	6,90 €
139. Bitter Lemon (10)		0,20 l	3,50 €
140. Ginger Ale (6)		0,20 l	3,50 €
141. Tonic Water (10)		0,20 l	3,50 €
142. Coca Cola (2, 3, 4)		0,20 l	2,20 €
143. Coca Cola light (2, 3, 4, 8, 9)		0,20 l	2,20 €
144. Fanta (3, 4)		0,20 l	2,20 €
145. Sprite (2, 3)		0,20 l	2,20 €
146. Mezzo Mix (2, 3, 4)		0,20 l	2,20 €

Säfte und Schorlen/ Juices and Spritzers

148. Apfelsaft/ Apple juice	0,20 l	2,20 €
149. Maracujasaft/ Passion fruit juice	0,20 l	2,50 €
150. Mangosaft/ Mango juice	0,20 l	2,50 €
151. Litschisaft/ Lychee juice	0,20 l	2,50 €
152. Orangensaft/ Orange juice	0,20 l	2,50 €

* * * * *

153. Apfelsaftschorle/ Apple juice spritzer	0,40 l	3,70 €
154. Maracujasaftschorle/ Passion fruit juice spritzer	0,40 l	4,20 €
155. Mangosaftschorle/ Mango juice spritzer	0,40 l	4,20 €
156. Johannisbeersaftschorle - Nektar/ Currant juice spritzer	0,40 l	4,50 €
157. Litschisaftschorle/ Lychee juice spritzer	0,40 l	4,50 €

Heiße Getränke/ Hot Drinks

Mit „Chai“ bezeichnet man einen indischen Gewürztee aus Milch, schwarzem Tee und Gewürzen, vor allem Kardamom, der gesüßt getrunken wird. Viele indische Familien haben ihr eigenes wohlbehütetes Rezept für den Tee. Probieren Sie doch mal unsere Gewürzmischung!

158. Chai/ Indian spiced tea with milk, black tea and spices, especially cardamon (c, 2)		4,50 €
159. Chai Latte (c, 2)		5,00 €
160. Kahwa - Grüner Tee mit Kardamon/ Green tea with cardamon		3,50 €
161. Kaffee/ Coffee (2)		3,70 €
162. Espresso (2)		2,70 €
163. Cappuccino (c, 2)		4,50 €
164. Latte Macchiato (c, 2)		5,00 €
165. Ingwer Tee/ Ginger Tea		3,50 €
166. Jasmin Tee/ Jasmine Tea		3,50 €
167. Yogi Tee - Ayurvedische Gewürzteesmischung/ Ayurvedic Tea (2)		3,80 €
168. Kurkuma Tee mit Honig und Ingwer		3,80 €

Biere/ Beers

170. Indisches Bier/ Indien Beer	0,30 l	4,00 €
171. Zwiefalter Abt. naturtrüb/ Zwiefalter Abt.	0,30 l	3,70 €
172. Zwiefalter Kloster Pils/ Pils	0,30 l	3,70 €
173. Bier vom Fass/ Beer of barrel	0,50 l	4,50 €
174. Helles Hefeweizen vom Fass/ Pale wheat beer of the barrel	0,50 l	4,80 €
175. Dunkles Hefeweizen/ Dark wheat beer	0,50 l	4,80 €
176. Kristallweizen/ Crystal wheat beer	0,50 l	4,80 €
177. Alkoholfreies Hefeweizen/ Alcohol-free wheat beer	0,50 l	4,80 €
178. Alkoholfreies Bier/ Alcohol-free beer	0,30 l	3,70 €
179. Radler/ Mixed beer with lemonade (2, 3)	0,50 l	4,50 €



Indische Schnäpse/ Indian liquor

180. Mangoschnaps/ Mango schnapps	2 cl	2,90 €
181. Mangolikör/ Mango liqueur	2 cl	2,90 €
182. Kokosnuss Schnaps/ Coconut brandy	2 cl	2,90 €
183. Indischer Rum/ Indian rum	2 cl	3,50 €
184. Litschischnaps/ Lychee schnapps	2 cl	2,90 €

Spirituosen / Spirits


185. Rémy Martin v.s.o.p	2 cl	4,90 €
186. Asbach Uralt	2 cl	2,90 €
187. Jägermeister	2 cl	2,90 €
188. Grappa (Riserva)	2 cl	4,90 €
189. Williams Birne	2 cl	2,90 €
190. Wodka	2 cl	2,90 €
191. Ouzo	2 cl	2,90 €
192. Sambuca	2 cl	2,90 €
193. Amaretto ⁽ⁱ⁾	2 cl	2,90 €
194. Tequila	2 cl	2,90 €
195. Ramazzotti / Averna	4 cl	4,90 €
196. Baileys Creme ^(2, 4)	4 cl	4,90 €

Mixgetränke / Mixed Drinks

Auf Wunsch erhalten Sie ihren Whisky´s entweder mit Cola ^(2, 4) oder Soda

199. Black Label (12 years old)	0,4 cl	8,50 €
200. Chivas Regal (12 years old)	0,4 cl	8,50 €
201. Jack Daniels (7 years old)	0,4 cl	7,00 €
202. Ballantine / Red Label	0,4 cl	6,50 €
203. Wodka Orange ⁽¹⁰⁾	0,4 cl	6,50 €
204. Asbach Cola ^(2, 4)	0,4 cl	6,50 €
205. Gin Tonic ⁽¹⁰⁾ (Bombay Sapphire)	0,4 cl	7,50 €

Sekt / Sparkling wine

208. Prosecco (Valdobbiadene) Ein frischer, angenehm weicher, lebhafter und harmonischer Prosecco. Im Bukett intensiv und charakteristisch.		0,75 l	29,50 €
209. Champagne (Moët Chandon) Besticht durch seine leichte Fruchtigkeit, sein verführerisches Aroma und seine überzeugende Reife, ist vollmundig im Geschmack und dezent im Abgang.		0,75 l	68,50 €

Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe / 1: geschwärzt - 2: Koffeinhaltig - 3: Antioxidationsmittel - 4: mit Farbstoff - 5: mit Geschmacksverstärkern - 6: mit Konservierungsstoffen - 7: mit Phosphat - 8: mit Süßungsmittel Aspartam - 9: enthält eine Phenylalaninquelle - 10: Chininhaltig - 11: gewachst - 12: geschwefelt - 13: mit Süßungsmittel Cyclamat - 14: mit Süßungsmittel Acesulfam

Allergene / a) Glutenhaltig - b) Eier und Eierzeugnisse - c) Milch und Milcherzeugnisse - d) Senf und Senferzeugnisse - e) Soja (-bohnen) und Sojaerzeugnisse - f) Sellerie und Sellerieerzeugnisse - g) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse - h) Fisch und Fischerzeugnisse - i) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse oder Schalenfrüchte - j) Schwefeldioxid oder Sulphiten

Offene Weine

Wine by the glass

Erlesene Qualitätsweine aus aller Welt

Weißweine

211. Indischer Weißwein (Sula)	0,2 l	6,50 €
212. Puglia Bianco	0,2 l	6,50 €
214. Pinot Grigio (Monte Martino)	0,2 l	6,00 €
215. Württemberger Riesling	0,2 l	5,50 €

Rosé

217. Indischer Roséwein, trocken (Grover)	0,2 l	6,50 €
218. Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	0,2 l	6,00 €
219. Primitivo Rosato (Puglia)	0,2 l	6,50 €



Rotweine


220. Indischer Rotwein (Grover)	0,2 l	6,90 €
221. Montepulciano (Epicuro)	0,2 l	6,50 €
222. Primitivo (Puglia)	0,2 l	7,50 €
223. Trollinger mit Lemberger, halbtrocken	0,2 l	6,00 €

Weinschorle

228. Weißweinschorle, sauer oder süß	0,25 l	5,50 €
229. Rotweinschorle, sauer oder süß	0,25 l	5,50 €
230. Roséschorle, sauer oder süß	0,25 l	5,50 €

Weitere Flaschenweine auf Nachfrage vorhanden.




Suppen/ Soups

- | | | | |
|-------------------|--|--|--------|
| 11. Swagat Suppe | Frische Gemüsesuppe nach Art des Hauses.
Fresh vegetable soup according to the style of the house. |  | 4,90 € |
| 12. Dal Suppe | Delikate Linsensuppe mit erlesenen Kräutern nach Mumbai Art.
Delicious lentil soup Mumbai style with herbs. | | 4,50 € |
| 13. Tomaten Suppe | Delikate Tomatensuppe nach Art des Hauses. (c)
Delicious tomato soup. | | 4,50 € |
| 14. Chicken Suppe | Delikate Hühnersuppe nach Art des Hauses.
Delicious chicken soup. | | 4,90 € |

Vorspeisen/ Starters

Alle warmen Vorspeisen, außer Suppen, werden mit drei verschiedenen Chutneys bzw. Dips serviert. Freuen Sie sich auf unsere indischen Speisen mit erlesenen Kräutern und Gewürzen.

All warm starters, except soups, are served with three different chutneys or dips. Look forward to our Indian food with selected herbs and spices.

- | | | | |
|------------------------|--|---|---------|
| 25. Papadam | Knuspriges Brot aus Linsenmehl.
Crusty bread from lentil flour. | | 4,50 € |
| 15. Vegetable Pakora | Frisches Gemüse in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert.
Deep fried vegetables breaded with chickpea flour. | | 6,50 € |
| 16. Paneer Pakora | Hausgemachter Frischkäse in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert. (c)
Deep fried fresh cottage cheese breaded with chickpea flour. | | 6,90 € |
| 17. Chicken Pakora | Mariniertes Hähnchenfleisch in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert.
Deep fried marinated boneless chicken breaded with chickpea flour. | | 6,90 € |
| 18. Mushroom Pakora | Frische Champignons in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert.
Deep fried fresh mushrooms breaded with chickpea flour. | | 6,50 € |
| 19. Veg Manchurian | Gemüsebällchen mit Paprika, Peperoni und roten Zwiebeln an Soja-Chilli-Soße. (serviert mit Garlic Naan) (a,e,8,13)
Vegetable balls with capsicum, hot peppers and red onions Soy chili sauce. |   | 12,90 € |
| 20. Chicken Manchurian | Feines Hähnchentikka aus dem Tandoori mit Paprika, Peperoni und roten Zwiebeln an Soja-Chilli-Soße. (serviert mit Garlic Naan) (a, e, 8, 13)
Chicken with capsicum, hot peppers & red onions Soy chili sauce. With Garlic Naan. |   | 13,50 € |
| 21. Jheenga Pakora | Delikate Garnelen in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert. (g, h)
Delicious deep fried prawns breaded with chickpea flour. | | 13,50 € |
| 22. Gemischte Pakora | Paneer, Chicken Pakora, frisches Gemüse, Samosa und Zwiebeln raffiniert kombiniert. (c, a, i)
Refined combination of paneer, chicken pakora, vegetables and onions. |  | 13,50 € |
| 23. Vegetable Samosa | Zwei Blätterteigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Cashews. (a, i)
Two puff pastry filled with potatoes, peas and cashews. | | 7,50 € |

Indische Brote/ Indian bread

Unsere köstlichen vegetarischen Brotspezialitäten kommen frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen.
Our delicious vegetarian specialty breads are baked fresh from the tandoor oven.

26. Tandoori Roti	Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl. (a, c) Indian flat bread made from wholemeal flour.	3,00 €
27. Naan	Knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig. (a, c) Crusty indian flat bread made from dough.	3,50 €
28. Onion Naan	Knuspriges indisches Fladenbrot mit Zwiebeln und Kümmel. (a, c) Crusty indian flat bread with onions and cumin.	3,90 €
29. Butter Naan	Indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert. (a, c) Indian flat bread with butter.	4,50 €
30. Garlic Naan	Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert. (a, c) Delicious indian flat bread flavoured with garlic.	4,50 €
31. Paneer Naan	Mit köstlichem Frischkäse gefülltes indisches Fladenbrot. (a, c) Indian flat bread stuffed with delicious fresh cottage cheese.	5,50 €
32. Swagat Naan	Indisches Fladenbrot, gefüllt mit delikaten Kartoffeln, Frischkäse, Datteln, Kokosnuss und Safran. (a, c, i) Indian flat bread stuffed with delicious potatoes, paneer, datteln, coconut and safran.	5,50 €
33. Pishawari Naan	Mit Rosinen, Mandeln und Kokosnus raspeln gefülltes Naan-Brot. (a, c, i) Indian flat bread stuffed with aromatic raisins, almonds and grated coconut.	5,50 €

Extras und Beilagen/ Extras and side dishes

38. Basmati Rice	Extra Portion Basmatireis Extra portion of basmati rice.	5,50 €
39. Jeera Rice	Gebratener Basmatireis mit Kreuzkümmel und Erbsen. Fried basmati rice with cumin and peas.	6,50 €
40. Kheera Raita	Fein gewürzter Joghurt mit Gurken. (c) Delicately spiced yogurt with cucumber.	4,50 €
41. Mix Raita	Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten. (c) Delicately spiced yogurt with onions, cucumber and tomatoes.	4,90 €
42. Boondi Raita	Fein gewürzter Joghurt mit Kichererbsenbällchen. (c) Delicately spiced yogurt with chickpeasballs.	4,50 €

Salate/ Salad Dressing Auswahl: Joghurt (c)/ Essig und Öl (d)

35. Onian Salat	Rote Zwiebeln, grüne Peperoni, Zitrone und Koriander Red onions, green chili, lemon und coriander	4,50 €
36. Tomaten Salat	Gemischter Salat mit Tomaten und Zwiebeln Mixed salad with tomatoes and onions	5,50 €
43. Gemischter Salat	Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln Mixed salad lettuce with tomatoes, cucumbers, capsicum and onions.	5,50 €
44. Chicken Salat	Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet (gegrillt im Tandoor), Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, mit Naan serviert. (c) Mixed salad lettuce with chicken breast fillet, tomatoes, cucumbers, capsicum and onions.	13,90 €
45. Jhinga Salat	Gemischter Salat mit köstlichen Riesengarnelen (auf Spieß im Tandoor gegart), Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, mit Naan serviert. (h) Mixed salad lettuce with delicious king prawns (cooked in Tandoor), tomatoes, cucumbers, capsicum and onions.	18,90 €

Hauptgerichte

Main dishes

Tandoori Spezialitäten/ Tandoori specialties

Unsere köstlichen Tandoori Gerichte werden mit knusprigem Naan-Brot serviert.

Our delicious Tandoori dishes are served with Naan, our crusty indian flat bread.

- | | | |
|----------------------------|---|---------|
| 46. Chicken Tandoori | Hähnchenschenkel mariniert mit Joghurt und feine gewürzen im Tandoor gegrillt. (c)
<i>Delightfully marinated Chicken, spiced an grilled in Tandoor oven.</i> | 17,50 € |
| 47. Chicken Tikka Tandoori | Marinierte Hähnchenbruststücke am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt. (c)
<i>Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor oven.</i> | 18,50 € |
| 48. Haryali Tikka Tandoori | Marinierte Hähnchenbruststücke gegrillt am Spieß im Tandoor Ofen, in Spinat-, Minze- und Koriandersoße. (c)
<i>Grilled chicken breast pieces in a spinach, mint and coriander sauce.</i> | 19,50 € |
| 49. Seek Kebab Tandoori | Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander. (c)
<i>Freshly chopped lamb, grilled, prepared with garlic, tomatoes, ginger and coriander.</i> | 22,00 € |
| 50. Ente Tikka Tandoori | Herrlich mariniertes Entenfilet am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt. (c)
<i>Delightfully marinated duck grilled on a spit in the tandoor oven.</i> | 22,00 € |
| 51. Jheenga Tandoori | Fein marinierte Riesen-Garnelen nach Art des Hauses im Tandoor Ofen gegrillt. (c, g)
<i>Our home-style marinated prawns grilled in the tandoor oven.</i> | 33,00 € |
| 52. Tandoori Mix Grill | Eine Zusammenstellung aus unseren köstlichen Spezialitäten, mit Hähnchenbrust-Filetstücken, Entenfilet und Garnelen. (c, g)
<i>A compilation of our delicious specialties with chicken breast pieces, duck and prawns.</i> | 24,00 € |
| 53. Paneer Tikka | Unser köstlicher Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt. (c)
<i>Our delicias cheese with capsicum grilled on a spit in the Tandoor oven.</i> | 21,00 € |

Der **Tandoor** Ofen wurde im 16. Jahrhundert erfunden. Er ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonders aromatischen Geschmack verleiht welcher sich positiv auf Körper und Geist auswirkt. Durch die Zubereitung im **Tandoor** behält das Fleisch seinen natürlichen Geschmack und alle schädlichen Chemikalien werden beseitigt. Unser **Tandoor** Ofen wird aus Indien importiert und traditionell mit Holzkohle befeuert. Die Fleischgerichte werden bei uns darüber hinaus 24 Stunden mariniert, bevor sie am Spieß zubereitet werden.



Hauptgerichte/ Main dishes


Alle unsere Gerichte werden mit Basmatireis serviert./ All our dishes are served with basmati rice.


Sie können zu allen Gerichten unterschiedliche Fleischsorten hinzuwählen. Beachten Sie bitte die Nummern.

0...	Hähnchen / Chicken	+ 0,00 €
2...	Ente / Duck	+ 1,50 €
3...	Lamm / Lamb	+ 1,50 €
4...	Paneer / (hausgemachter Frischkäse)	+ 1,50 €
5...	Riesengarnelen / Big Black Tiger Prawns	+ 4,00 €
6...	Lachs / Salmon	+ 5,00 €

...55 **Curry** Ihr Fleisch nach Wahl in einer milden Currysoße. 14,00 €
Meat of your choice in a mild curry sauce.

...56 **Saagwala** Ihr Fleisch nach Wahl nach nordindischer Art herrlich zubereitet 14,90 €
mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat. (c)
Meat of your choice with roasted onions, ginger, garlic and spinach. - North Indian Style -

...57 **Sabji** Ihr Fleisch nach wahl zubereitet nach nordindischer Art 14,90 €
herrlich zubereitetes frisches Gemüse. 
Meat of your choice with delicious prepared fresh vegetables.
- North Indian Style -

...58 **Vindaloo & Phal** Ihr Fleisch nach Wahl zubereit nach Südindischer-Art, mit 14,90 €
Kartoffeln und scharfen Gewürzen (sehr scharf) (4) 
Meat of your choice Madras-style, with potatoes and spicy spices. (very spicy)



...59 **Simla Curry** Ihr Fleisch nach Wahl mit Ananas, Äpfeln und Kaschmir-Gewürzen. 14,90 €
Meat of your choice with pineapple, apples and kashmir spices.

...60 **Roganjosh** Ihr Fleisch nach Wahl, mittel Gewürzt mit Knoblauch und frisch 14,90 €
geschnittenen Tomaten und Ingwer. 
Meat of your choice, medium Seasoned with garlic and freshly cut tomatoes and ginger.

...61 **Bhunna** Ihr Fleisch nach Wahl in einer pikant nordindisch gewürzten Soße 14,90 €
mit Tomaten, Kurkuma und gerösteten Zwiebeln. 
Meat of your choice in a strong North-Indian spiced sauce with tomatoes, turmeric and roasted onions.

...62 **Chilli** Ihr Fleisch nach Wahl, zubereitet mit frischem Paprika, 14,90 €
frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße. (13, 8) 
Meat of your choice cooked with fresh capsicum, hot pepper and onions in a sweet and spicy sauce.

...63 **Nilgiri** Ihr Fleisch nach Wahl, zubereitet mit Spinat in einer leckeren 14,90 €
Kokosmilch-Currysoße anschließend mit Minze verfeinert. (c, i)
Meat of your choice cooked with spinach in a delicious coconut milk curry sauce and flavord with mint.

...64	Madras	Ihr Fleisch nach Wahl mit Champignons und Rapskernen in einer pikanten Currysoße nach Madras Art. (sehr scharf) ⁽⁴⁾ <i>Meat of your choice with mushrooms, rapeseed in a very hot curry sauce.</i>		14,90 €
...65	Tikka Masala	Ihr Fleisch nach Wahl, zubereitet in einer delikaten nordindischen Kräutersoße. ^(i, c) <i>Meat of your choice in a delicious sauce of north indian herbs.</i>		15,50 €
...66	Korma	Ihr Fleisch nach Wahl, gekocht in einer schmackhaften Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Kokosnuss und einer feinen indischen Gewürzmischung (sehr mild). ^(i, c) <i>Meat of your choice prepared in a tasty curry cream sauce with almonds, coconut and a fine Indian spice mixture (very mild).</i>		15,50 €
...67	Mango	Ihr Fleisch nach Wahl, zubereitet in einer schmackhaften Cashew-Mango-Curry-Sahnesoße. (sehr mild) ^(i, c) <i>Meat of your choice prepared in a tasty cashew mango curry cream sauce (very mild).</i>		15,50 €
...68	Butter	Ihr Fleisch nach Wahl in einer reichhaltigen, cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen. ^(i, c) <i>Meat of your choice in a rich, creamy sauce of cream, Tomatoes and fine spices.</i>		15,50 €
...69	Passanda	Ihr Fleisch nach Wahl, zubereitet mit in einer leckeren gemahlene Mandel-Currysoße, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch. ^(i, c) <i>Meat of your choice cooked with yoghurt in an almonds currysoße, ginger, onions and garlic.</i>		15,50 €
...70	Lababdar	Ihr Fleisch nach Wahl in einer Tomatensahnesoße mit Kurkuma, Cashew, Paprikaschoten und Zwiebeln. ^(i, c) <i>Meat of your choice in a turmeric cream sauce with peppers, cashews and onions.</i>		15,50 €
...71	Karahi	Ihr Fleisch nach Wahl in einer pikant indisch gewürzten Soße mit Tomaten, grünem Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch u. Peperoni <i>Meat of your choice in a strong indian spiced sauce with tomatos, green Peppers, ginger, onions and garlic.</i>		15,50 €
...73	Dahiwala	Ihr Fleisch nach Wahl in einer Joghurt-Soße mit frischen Tomaten, Kurkuma, Ingwer, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch. ^(c) <i>Meat of your choice in a yoghurt sauce with fresh tomatoes, turmeric, ginger, onions and garlic.</i>		15,50 €


Vegetarische Gerichte/ Vegetarian dishes

Zu allen vegetarischen Gerichten wird leckerer Basmatireis serviert.

We serve to all the vegetarian dishes delicious basmati rice.



Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch Vegan.

	75. Dal Makhni	Delikat gekochte Linsen in Butter mit Zwiebeln und Knoblauch. (c) Delicately cooked lentins in butter with onions and galic.	13,50 €
	76. Tarka Dal	Delikat gekochte Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch. Delicately cooked lentils with roasted onions and garlic.	13,50 €
	77. Mixed Vegetable	Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes frisches Gemüse. Delicious prepared fresh vegetables. - North Indian Style -	13,50 €
	78. Vegetable Korma	Besonders mild gewürztes Gemüse in einer schmackhaften Curry- Sahnesoße mit Mandeln und Kokosnusss Raspeln (sehr mild). (c, i) Especially mildly flavored vegetables in a tasty curry cream sauce with almonds and grated coconut (very mild).	15,50 €
	79. Chana Masala	Frische Kichererbsen u. Kartoffeln in einer delikaten indischen Kräutersoße. (c) Fresh chickpeas with an indian sauce of herbs.	13,50 €
	80. Bhindi Bhajee	Nach indischer Art verfeinertes Gemüsecurry, zubereitet mit frischem Okragemüse, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten. Vegetables refined in freshly ground spices and simmered in a mild curry sauce with fresh okra pods, onions, ginger and tomatoes.	16,50 €
	81. Baingan Bhajee	Frische Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in einer delikaten indischen Kräutersoße Fresh brinjal cooked with potatoes, onions, tomatoes with an indian sauce of herbs.	15,50 €
	82. Palak Paneer	Spinat mit hausgemachtem Käse - nach traditionellem Rezept. (c) Spinach cooked with delicious fresh cottage cheese. -Traditional Recipe-	15,50 €
	83. Karahi Paneer	Nach indischer Art verfeinerter hausgemachter Käse, zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Peperonis und Tomaten. (c)  Fresh cottage cheese refined in freshly ground spices and cooked with onions, garlic, ginger, capsicum, hot peppers and tomatoes.	16,50 €
	84. Paneer Tikka Masala	Hausgemachter Käse, fein abgestimmt, in einer köstlichen Soße. (c, i) Fresh cottage cheese in a sauce with fine combined fresh spices.	16,50 €
	85. Chilli Paneer	Frischer hausgemachter Käse, zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße. (c, 8, 13)  Delicious fresh cottage cheese cooked with fresh capsicum, hot peppers and onions in a sweet and spicy sauce.	16,50 €
	86. Matter Paneer Aloo	Gebratener Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten. (c) Fried cheese with peas, onions, potatoes and tomatoes.	15,50 €
	87. Aloo Palak	Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Kartoffeln mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch. Delicious prepared fresh potatoes with spinach, ginger, onions and garlic.	14,50 €
	88. Karahi Mushrooms	Nach indischer Art gebratene Champignons, zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika und Tomaten.  Fried fresh mushrooms refined in freshly ground spices and cooked with onions, garlic, ginger and tomatoes.	15,50 €
	89. Vegetable Kofta	Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen gebraten (Kochkunst aus Neu Delhi) (a) Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices.	15,50 €
	90. Bombay Aloo	Gekochte Kartoffeln in einer mittelscharfen Soße mit Zwiebeln und Pfeffer Boiled potatoes in a medium sauce with onions and pepper	14,00 €

Empfehlung vom Chef/ Chef's suggestion





Alle unsere Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

All our dishes are served with basmati rice.


	NEU		
93.	Swagat Kofta	Hausgemachte Käseballchen mit Kokosnuss, Mandeln, feine Gewürze und einer cremig, schmackhaften milden Soße (süß). <small>(a, i)</small> <i>Homemade cheese balls with coconut, almonds, fine spices and a creamy, tasty mild sauce.</i>	16,50 €
94.	Chicken Banana	Hähnchenbrustfiletstücke in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce (süß) <small>(i, c)</small> <i>Tender chicken in banana-saffron-cashew-sauce, a north-indian-speciality.</i>	15,50 €
95.	Bhindi Gosht	Lamm mit frischen Zwiebeln, Tomatenstücken in Kräuter- soße mit Okraschoten <i>Lamb with fresh onions, tomato pieces in herb sauce with okra</i>	18,50 €
96.	Mix Karahi	Lamm-, Enten-, Garnelen- u. Hähnchenfiletstücke, Paprika, Peperoni, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräuter und gemahlene Gewürzen. <i>Pieces of lamb, duck, prawns and chicken, peppers pods, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices.</i>	18,50 €
97.	Knusprige Ente	Knusprige Entenfiletstücke mit Gemüse und Sojasoße, zubereitet nach asiatischer Art <small>(a, e, 8)</small> <i>Pieces of duck with fresh vegetables soja sauce prepared Asian style.</i>	17,90 €
98.	Ente süß sauer	Knusprige Entenfiletstücke in süß saurer Chillisoße mit Ananas und Paprika, zubereitet nach asiatischer Art <small>(8, 13, a)</small> <i>Pieces of duck in sweet sour chilli sauce with pineapple and paprika prepared Asian style.</i>	17,90 €
99.	Chicken süß sauer	Hähnchenbrustfiletstücke in süß saurer Chillisoße mit Ananas und frischem Gemüse, zubereitet nach asiatischer Art <small>(8, 13)</small> <i>Chicken breast fillet pieces in sweet sour chilli sauce, with pineapple and fresh vegetables prepared Asian style</i>	15,50 €
100.	Chicken al Goa	Hähnchenbrustfiletstücke mit Ananas, Kokosnuss, einer schmackhaften Soße aus Sahne, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (süß). <small>(i, c, 13)</small> <i>Chicken breast fillet with pineapple, coconut, a tasty cream sauce, cashew nuts and fine spices.</i>	15,50 €
101.	Swagat Tikka Tandoori	Feine gegrillte Hähnchenbrust, mit einer cremigen und schmackhaften Soße aus Safran und feinen Gewürzen. (serviert mit Naan) <small>(c, i)</small> <i>Fine grilled chicken breast filled with a creamy and tasty sauce of saffron and fine spices.</i>	24,50 €

Biryani Reisgerichte/ Biryani rice dishes

Gewürzter Reis mit Mandeln, Rosinen und Kokosnus raspeln (mit Joghurt Mix-Raita)
Spiced rice with almonds, raisins and grated coconut (with Joghurt Mix-Raita)

- | | | | |
|------------------------|--|---|---------|
| 105. Vegetable Biryani | Leckerer Reis, gebraten mit frischem gemischtem Gemüse. (i)
Delightfully cooked rice dish with fresh mixed vegetables. |  | 14,90 € |
| 106. Chicken Biryani | Reis mit Hähnchenfleisch, angerichtet mit gemischtem Gemüse. (i)
Rice with chicken breast fillets and mixed vegetables. |  | 15,90 € |
| 107. Lamm Biryani | Köstlicher Reis mit Lammfleisch, angerichtet mit gem. Gemüse. (i)
Rice with delicious lamb meat and mixed vegetables. |  | 16,90 € |
| 108. Swagat Biryani | Reis, angerichtet mit einer reichhaltigen Mischung aus Lamm- und Hähnchenfleisch, Garnelen sowie gemischtem Gemüse. (h, i)
Rice served with delicious lamb meat, chicken breast fillets, prawns and vegetables. |  | 17,90 € |

Für unsere kleinen Gäste/ For our younger guests

- | | | | |
|----------------------|---|--|--------|
| 110. Chicken Mango | Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Mango-Curry-Sahnesoße. (c, i)
Chicken breast fillets in a delicious mango-curry-cream sauce. | | 8,50 € |
| 111. Chicken Butter | Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Tomaten-Sahne-Currysoße. (c, i)
Chicken breast fillets in a delicious tomato cream curry sauce. | | 8,50 € |
| 112. Pommes frites | Frittiert. Wie man sie gerne hat.
French fries. | | 5,50 € |
| 113. Chicken Nuggets | Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup. (4)
Chicken meat, with french fries and ketchup. |  | 7,90 € |

Nachspeisen/ Pudding

- | | | | |
|------------------------|--|--|--------|
| 115. Swagat Spezial | Gemischtes Eis nach Laune des Chefs. (c)
Mixed ice of whim of the chef. | | 8,90 € |
| 116. Mango Creme | Hausgemachte Mangocreame mit Sahne und Kokosnus raspeln. (c)
Mango cream with cream and grated coconut. | | 4,50 € |
| 117. Gulab Jamun | In Honig gebackene süße Klößchen aus Milch und Quark. (c, 4)
Sweet dumplings made of milk and curd, baked in honey. | | 4,50 € |
| 118. Mango Kulfi | Mango Eis. (c)
Mango ice cream. | | 4,50 € |
| 119. Pistazien Kulfi | Pistazien Eis. (c, 4)
Pista ice cream. | | 4,50 € |
| 120. Kokonut Ice Cream | 1/2 Kokosnuss gefüllt mit Kokoseis. (c)
1/2 coconut filled with coconut ice cream. | | 6,90 € |

Menü für zwei Personen

Menu for two people

„Auf Nachfrage erhalten Sie auch ein Vegetarisches Menü“

Zu allen Hauptgerichten wird leckerer Basmatireis serviert.
We serve to all the main dishes delicious basmati rice.

Menü 1 (Hähnchen und Lamm)/ Menu 1 (Chicken and Lamb)

Menü 1 für zwei Personen: 58,50 €.
Menu 1 für two people: 58,50 €.

125. Vorspeise Appetizer	Mixed Pakora und/and Papadam	Paneer, Chicken Pakora, Gemüse und Zwiebeln raffiniert kombiniert <u>und</u> ... (c,i) Refined combination of paneer, chicken pakora, vegetables and onions <u>and</u> ... knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips. crusty bread from lentil flour with three dips.
Hauptspeise Main dish	Chicken Tikka Tandoori und/and Lamm Roganjosh	Hähnchenbruststücke am Spieß im Tandoor gegrillt <u>und</u> ... (c) Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor oven <u>and</u> ... köstlich indisch mariniertes Lammfleisch gewürzt mit Knoblauch und frisch geschnittenen Tomaten und Ingwer. delicious Indian marinated lamb seasoned with garlic and freshly cut tomatoes and ginger.
Nachspeise Dessert	Mangocreme/ Mangocream	Mangocreme mit Sahne und Kokosnussraspeln. (c) Mangocream with cream and grated coconut.

Menü 2 (Fisch und Hähnchen)/ Menu 2 (Fish and Chicken)

Menü 2 für zwei Personen: 62,50 €.
Menu 2 für two people: 62,50 €.

126. Vorspeise Appetizer	Veg Manchurian und/and Garlic Naan	Gemüsebällchen m. Paprika, Peperoni & rot. Zwiebel an Soja-Chilli-Soße und... (a, e) Vegatable balls with capsicum, hot peppers and red onions Soy chili sauce <u>and</u> ... delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert. (a, c) delicious indian flat bread flavoured with garlic.
Hauptspeise Main dish	Jheenga Tandoori und/and Butter Chicken	Fein marinierte Garnelen nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt <u>und</u> ... (c, g, h) Our home-style marinated prawns grilled in the tandoor oven <u>and</u> ... gegrillte Hähnchenbrust-Filetstücke in einer besonders cremigen Curry-Cashew-Sahnesoße mit Tomaten. (c, i) grilled chicken breast fillets in a curry-cashews-cream sauce with tomatoes.
Nachspeise Dessert	Gulab Jamun/ Gulab Jamun	In Honig gebackene süße Klößchen aus Milch und Quark. (c) Sweet dumplings made of milk and curd, baked in honey.



Mittags-Menü


(nur Dienstag bis Freitag, ausser Feiertags und nur von 11.00 – 14.00 Uhr)

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat oder Dal Suppe



Hauptgericht Vegetarisch

(Auf Wunsch auch Vegan) 

- | | | |
|------|---------------------|---|
| 800. | Daal Makhni | Delikat gekochte Linsen in Butter mit Zwiebeln und Knoblauch. (c) |
| 801. | Palak Paneer | Spinat mit hausgemachtem Käse - nach traditionellem Rezept. (c) |
| 802. | Chana Alloo | Frische Kartoffeln u. Kichererbsen in einer delikaten indischen Kräutersoße. |
| 803. | Mixed Vegetable | Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes frisches Gemüse. |
| 804. | Alloo Palak | Kartoffeln mit Spinat - nach traditionellem Rezept. (c) |
| 805. | Mushroom Krahi | Marinierte, gebratene Champignons - nach traditionellem Rezept.  |
| 806. | Paneer Tikka Masala | Hausgemachter Käse, fein abgestimmt, in einer köstlichen Soße. (c, i) |
| 807. | Vegetable Kofta | Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen gebraten (a) |

Hauptgericht mit Hähnchen

Wahlweise mit Enten- oder Lammfleisch (Extra 1,50 EURO)

- | | | |
|------|-----------------------|---|
| 810. | Chicken Sabji | In erlesenen Gewürzen mariniertes Hähnchenfleisch, zubereitet mit frischem Gemüse. |
| 811. | Chicken Vindaloo | Köstliches Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in einer sehr scharfen Currysoße. (4)  |
| 812. | Chicken Saagwala | Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Hähnchenbrust-Filetstücke mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat. (c) |
| 813. | Chicken Korma | Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Kokosnuss und einer feinen indischen Gewürzmischung (sehr mild). (i, c) |
| 814. | Chilli Chicken | Köstlich Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Chilli-Soße. (13, 8)  |
| 815. | Chikken Tikka Massala | Köstlich Hähnchenbrust-Filetstücke, zubereitet zubereitet in einer delikaten Nordindischen Kräutersoße. (i, c) |
| 816. | Chikken Butter | Ihr Fleisch nach Wahl in einer reichhaltigen, cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen. (i, c) |

10,50 €

Wir wünschen einen guten Appetit!

Kartenzahlung erst ab 25,- EURO möglich.