

# Swagat-India

## Suppen

- 01 Madras Rasam** <sup>A,F,4</sup> 4,50  
Rote Linsensuppe nach Köstlicher Süd-ind. Art  
*Red lentil Soup made in an exquisite south indian style*
- 02 Vegetarische** <sup>A,F</sup> 4,80  
Gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt  
*Mixed vegetable soup, slightly spiced*
- 03 Tomatensuppe** <sup>A,F,4</sup> 4,90  
Tomatensuppe aus Frischen Tomaten, Garniert mit Sahne  
*Tomato soup, made from fresh tomatoes and gamished with cream*
- 04 Mulligatawney-suppe** <sup>A,F,4</sup> 5,50  
Typisch indische Curry-suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe)  
*Typicle Indian Curry-Soup with chicken (mildly gamished chicken soup)*
- 05 Garam Shorba** <sup>A,F,4</sup> 5,80  
Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach ihrer Wahl  
*Hot and sour soup with grilled lamb or fresh vegetables*
- 06 Champignon-Cremesuppe** <sup>A,F</sup> 5,20  
Eine Leckere Suppe aus frischen Champignons, indischen Kräutern, garniert mit Sahne  
*Tasty soup made from fresh mushroom, indin herbs, gamished with cream*

## Salate

- 10 Hara Bhara Salat** 5,90  
Grüner Salat mit Gurken, Tomaten & Karotten  
*Green Salad with Cucumber, Tomatoes & carrots*
- 11 Chicken Chat Salat** 7,50  
Feiner Salat mit gegrilltem Hühnchen und Kohlstreifen  
*Fine salad with grilled chicken and cabbage stripes*
- 12 Swagat Salat** <sup>H,N</sup> 6,90  
Grüner Salat aus Obst, Bohnen und Möhren mit ungesalzenen Erdnüssen  
*Green Salat Prepared with fruits, beans and carrots and groundnuts*



## Side Order

- 13 Bhatura** <sup>A,F</sup> 1,90  
Frittiertes Brot aus feinem Weizenmehl  
*Fried bread with fine wheat flour*
- 18 Naan** <sup>A,F</sup> 2,90  
Fladenbrot aus im Tandoor knusprig gebacken  
*Crisp wheat flour naan bread, baked in tandoor*
- 19 Cheese Naan** <sup>A,F</sup> 4,50  
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit geriebenem Rahmkäse, im Tandoor gebacken  
*Wheat flour naan bread stuffed with grated cream cheese, baked in Tandoor*
- 20 Garlic Naan** <sup>A,F</sup> 3,90  
Fladenbrot aus Weizenmehl, mit einer indischen Knoblauchpaste im Tandoor gebacken  
*Wheat flour naan bread stuffed with indian garlic paste, baked in tandoor*
- 21 Roti Fladenbrot aus Vollkornmehl** <sup>A</sup> 3,20  
im Tandoor knusprig gebacken  
*Crisp wheat flour bread, backed in tandoor*
- 22 Pudina Pamtha** 3,90  
Vollkornbrot mit Öl und frischer Minze, außen knusprig und innen locker, im Tandoor gebacken  
*Soft and crispy wheat flour bread with oil and fresh mint, baked in tandoor*
- 23 Butter Naan** <sup>A,F</sup> 3,90  
Fladenbrot aus Weizenmehl, mit indischer Butter & 2 verschiedenen Sesamsorten gebacken  
*Wheat flour naan bread with indian butter and 2 different types of sesame*



# Swagat-India

<b>24 Peshwari Naan</b> <sup>A,F</sup>	4,80
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit gehacktem Lammfleisch und Cashewnüssen im Tandoor gebacken	
<i>Wheat flour naan bread, stuffed with chopped Lamb and cashew nuts, baked in tandoor</i>	
<b>25 Raita</b> <sup>F</sup>	3,40
Joghurt mit Kartoffeln, frischer Minze, Tomaten und Gurken, garniert mit gebratenem Kreuzkümmel	
<i>Yoghurt with potatoes, fresh mint leaves, tomatoes and cucumber, gamished with roasted caraway</i>	
<b>26 Mixed Pickles</b>	2,90
Eingelegtes scharfes, indisches Gemüse	
<i>Pickled indian vegetabels</i>	
<b>27 Mango Chutney</b>	2,90
Eingelegtes Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce	
<i>Pickled mango in sweet and sour sauce</i>	
<b>28 Papadam</b>	1,00
2 Stück mit diversen Saucen	
<i>2 Pieces with various sauces</i>	

## Pakorras

Die Pakoras Werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert und werden mit frischem Salat und verschiedenen Dips serviert.

*The Pakoras are dipped in chickpeas flour and fried, it is served with fresh salad and different sauces.*

<b>30 Samosas</b>	4,90
Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen und Mandeln (pikant)	
<i>Two samosas, stuffed with potatoes, green peas and almonds (spicy)</i>	
<b>31 Gobi Pakora</b>	4,50
Blumenkohl <i>Cauliflower</i>	
<b>32 Onion Bhaji</b>	4,50
Zwiebelstreifen <i>Onion stripes</i>	
<b>33 Baingan Pakora</b>	4,50
Auberginen <i>brinjols</i>	
<b>34 Khumbi Pakora</b>	4,50
Champignons <i>Mushrooms</i>	
<b>35 Chicken Pakora</b>	5,90
Paniertes Hühnerfilet	
<i>Crumbed chicken filet</i>	
<b>36 Scampi Pakora</b> <sup>B</sup>	7,90
Gewürzte Großgamelen <i>Spiced Prawns</i>	
<b>37 Paneer Pakora</b> <sup>F</sup>	5,90
Hausgemachter frischer Rahmkäse	
<i>Home made fresh cream cheese</i>	
<b>38 Aloo Pakora</b>	4,50
Marinierte Kartoffeln	
<i>Marinated potatoes</i>	



<b>40 Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen</b>	12,50
eine Zusammenstellung der oben genannten verschiedenen vegetarischen Vorspeisen	
<i>Combination of all above mentioned vegetarian Starters</i>	

## Vegetarian

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

*All the dishes are served with basmati rice, fresh salad and three delicious sauces.*

<b>45 Dal Makhni</b> <sup>F</sup>	8,90
Verschiedene Linsen gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten	
<i>Various lentils cooked in butter with onions, ginger and tomatoes</i>	
<b>46 Sabji</b> <sup>F</sup>	9,50
Verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse In Currysauce	
<i>Various fresh vegetables with cream cheese in Curry sauce</i>	
<b>47 Sabji Masala</b> <sup>F,H</sup>	10,30
Frisches Gemüse mit gehackten Cashewnüssen und Rosinen in gewürzter Käse-Sahnesauce	
<i>Fresh vegetables made in spicy cheese-cream sauce with cashew nuts and raisins</i>	

# Swagat-India

<b>48 Aloo Ghobi</b>	9,90
Frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach spezieller nordindischer Art gegart	
Fresh Cauliflower and Potatoes with ginger, garlic, tomatoes, cooked in a special north-indian style	
<b>49 Palak Paneer <sup>F</sup></b>	9,90
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten	
Home made fresh cream cheese with spinach, cooked with various spices	
<b>50 Palak Aloo</b>	9,40
Kartoffeln und Spinat mit Ingwer und Zwiebeln, nach einer speziellen nordindischen Art gebraten	
Potatoes and spinach with ginger and onions, cooked in a special north-indian style	
<b>51 Pindi Chana <sup>F</sup></b>	9,80
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Rahmkäse in speziellen Gewürzen	
Chickpeas with fresh tomatoes and special spices	
<b>52 Matter Paneer <sup>F</sup></b>	10,90
Hausgemachter Frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce	
Home Made fresh Cram Cheese with green peas in special mild sauce	
<b>53 Khumbi Paneer Masala <sup>FH</sup></b>	10,50
Frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen, Rosinen, Mandeln und Cashew-Nüssen in Sahnesauce	
Fresh mushroom with home made cream cheese, green peas, raisin, almonds and cashew nuts in cream sauce	
<b>54 Shahi Paneer <sup>FH</sup></b>	10,90
Hausgemachter Rahmkäse mit Cashew-Nüssen und Rosinen in Butter-Tomaten-Sahnesauce	
Home made cream cheese with cashew nuts and raisins in butter-tomato-cream sauce	
<b>56 Malai Kofta <sup>FH,6</sup></b>	10,90
Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen in spezieller Käse-Sahnesauce gekocht	
Balls of potatoes, cream cheese and mixed vegetables with almonds, raisin and cashew nuts, cooked in a special cream sauce	
<b>57 Paneer Jhalfrezi (mittelscharf) <sup>F</sup></b>	10,50
Hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten	
Home made fresh cream cheese in spicy Curry sauce with baked cauliflower, capsicum, ginger, gadic and fresh tomatoes	
<b>58 Karahi Paneer <sup>F</sup></b>	10,90
Indischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel und Tomaten	
Indian cream cheese with onions, capsicum, ginger, gadic, cumin and tomatoes	
<b>59 Shahi Baingan <sup>FH</sup></b>	10,90
Gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse, Karotten, Blumenkohl und Nüssen in einer speziellen Tomaten-Sahnesauce	
Stuffed binjols with grated cream cheese, carrots, cauliflower and nuts in a special tomato-cream sauce	
<b>60 Punjabi Mirch <sup>FH</sup></b>	10,90
Grüne Paprika gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse in einer speziellen sanften Sauce mit Nüssen und Rosinen	
Green capsicum stuffed with potatoes & vadous vegetables in a special sauce with nuts & raisins	
<b>61 Paneer Mango <sup>F</sup></b>	11,20
Indischer Rahmkäse mit Mangosauce	
Indian cream Cheese with Mango Sauce	
<b>62 Paneer Madras (scharf)</b>	11,50
Indischer Rahmkäse mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach Köstlicher südindischer Art	
Indian cream cheese with grated coconut in an exquisite exquisite mixture ofspices, cooked in a exquisite south indian style (spicy)	
<b>63 Vishnu Thali</b>	12,80
Zusammenstellung von zwei Gerichten:	
1) Spinat und Kartoffeln mit Ingwer und Zwiebeln gebraten <sup>F</sup>	
potatoes and spinach with ginger and onions, cooked in a special north-Indian style	
2) Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch in einer pikanten Curry-Sauce	
Chickpeas with fresh tomatoes and special spices	



# Swagat-India

## Reisgericht-Biryanis

Alle Biryanis-Gerichte werden mit frischem Salat und Curry-Sauce serviert

All the Biryani-dishes are served with fresh salad and delicious curry-sauces

**70 Sofiani Biryani** <sup>5H</sup> 11,50

Gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen

Steamed basmati rice with fresh vegetables, nuts, raisins and fine spices

**71 Chicken Biryani** <sup>H</sup> 12,90

Zarte Hühnerfiletstücke zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung

Soft chicken filet cooked with steamed basmati rice, onion, capsicum, raisins, nuts and almonds in a special mixture of Biryani-spices

**72 Mutton Biryani** <sup>H</sup> 14,90

Zarte Lammfleischstücke gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen

Soft lamb filet steamed with basmati rice and fresh vegetables, garnished with nuts and raisins

**73 Swagat Biryani** 15,90

Zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke mit gedämpftem Basmatireis, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen & Mandeln in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung

Soft lamb and chicken filet with steamed basmati rice, vegetables, onions, capsicum, raisins and almonds in a special mixture of Biryani-spices

**74 Scampi Biryani** <sup>H</sup> 16,90

Gebratene Großgarnelen gedünstet mit Basmatireis, Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen

Baked king prawns with steamed basmati rice, vegetables, nuts and raisins



## Hähnchengerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

All the dishes are served with basmati rice, fresh salad and three delicious sauces.

**80 Chicken Curry** 9,90

Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet

Chicken filet in curry sauce, indian style

**81 Chicken Sabji** 11,20

Hühnerfilet mit frischem Gemüse in einer speziellen milden Sauce

Chicken filet with fresh vegetables in a special mild sauce

**82 Chicken Jakhni** <sup>H</sup> 11,40

Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste, gegrillt mit Mandeln in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce

Chicken marinated for 12 hours in ginger-garlic paste, grilled with almond in yogurt tomato cream sauce

**83 Chicken Himalaya** <sup>5H</sup> 11,90

Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce

Chicken filet with capsicum and fresh cream cheese in a special cream sauce

**84 Murgh Makhni** 11,90

Saftige Tandoori Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce

Juicy tandoori chicken pieces, grilled with tasty spices in a butter-tomato-cream sauce

**85 Chicken "Saagwala"** 11,20

Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher Indischer Art

Chicken filet in spinach with fresh ginger and garlic, cooked in an exquisite indian art

**86 Chicken Korma** <sup>5H</sup> 12,50

Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashew-Nüssen

Chicken filet in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts

**87 Chicken Banglari (mittelscharf)** 11,50

Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen

Chicken filet with ananas, capsicum, fresh ginger and garlic with exotic spices

# Swagat-India

- |  |              |   |
|--|--------------|---|
| <b>88 Chicken Madras (scharf) <sup>F</sup></b>   | <b>11,60</b> |  |
| Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art<br>Chicken filet with grated coconut in a special mixture of spices, cooked in an exquisite south-indian style  |              |   |
| <b>89 Chicken Vindaloo (scharf) <sup>F,7</sup></b>   | <b>11,50</b> |   |
| Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und Frischen Tomaten, nach einer speziellen südindischen Art<br>Chicken filet with potatoes, ginger, capsicum and fresh tomatoes, cooked in Special South-indian style   |              |   |
| <b>90 Chicken Jhalfrezi (mittelscharf)</b>   | <b>11,90</b> |   |
| Hühnerfilet mit Frischen tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art<br>Chicken filet with fresh tomatoes, onions, capsicum, ginger and baked cauliflower, spiced in north-indian style  |              |   |
| <b>91 Chicken Mango</b>  | <b>12,80</b> |   |
| Hühnerfilet in Mangosauce<br>Chicken filet in mango sauce  |              |   |
| <b>92 Chicken Tikka Masala <sup>F</sup></b>  | <b>13,50</b> |   |
| Hühnerfiletstücke, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in ausgewogener Gewürzmischung, leicht scharf<br>Chicken filet, marinated in special yoghurtcream sauce, grilled with tomatoes, capsicum, onions and ginger, in a fine mixture of spices, mildly spicy |              |   |

## Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

All the dishes are served with basmati nee, fresh salad and three delicious sauces.

- |  |              |   |
|--|--------------|---|
| <b>100 Lamm Curry</b>  | <b>11,90</b> |  |
| Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet<br>Lamb meat cooked in an exquisite indian style in curry sauce   |              |   |
| <b>101 Lamm Sabji</b>  | <b>12,90</b> |   |
| zarte Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart<br>Lamb Meat cooked with various vegetables in special indian spices  |              |   |
| <b>102 Lamm Jakhni <sup>FH</sup></b>   | <b>12,90</b> |   |
| Eingelegte Lammfleischstücke in einer Joghurtsauce mit Mandeln, Paprika nach einer speziellen indischen Art zubereitet<br>Marinated lamb meat in Yoghurt sauce with Paprika Almonds, cooked in a special indian style                  |              |   |
| <b>103 Rogen Josh</b>  | <b>12,90</b> |   |
| Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce<br>Lamb Meat in a concerted spicy mixture of onions, gariic, ginger and paprika in red curry sauce |              |   |
| <b>104 Lamm Kadai (mittelscharf)</b>   | <b>13,50</b> |   |
| Eingelegte Lammfleischstücke gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen<br>Marinated lamb meat roasted with gariic, onions, capsicum, fresh ginger and spices   |              |   |
| <b>105 Lamm "Saagwala"</b>   | <b>12,80</b> |   |
| Lammfleisch in Spinat mit zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch<br>Lamb meat in spinach with onions, fresh ginger and gariic   |              |   |
| <b>106 Lamm Korma <sup>FH</sup></b>  | <b>14,50</b> |   |
| Zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnensauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen<br>Soft lamb meat in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts     |              |   |
| <b>107 Lamm Sukha Banglora (mittelscharf) <sup>FH</sup></b>  | <b>12,90</b> |   |
| Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen<br>Lamb meat with ananas, capsicum, fresh ginger gariic and exotic spices   |              |   |
| <b>108 Lamm Madras (scharf) <sup>F</sup></b>   | <b>12,90</b> |   |
| Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art<br>Lamb meat with ananas, capsicum, fresh ginger gariic and exotic spices   |              |   |

# Swagat-India

**109 Lamm Vindalu (scharf) <sup>6,7</sup>** 12,90  
Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart

Lamb meat with potatoes in a zesty curry sauce, Cooked in south indian style

**110 Lamm Jhalfrezi (mittelscharf)** 12,90

Lammfleischstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art

Lamb meat with fresh tomatoes, onions, capsicum, ginger and baked cauliflower, spiced in a special north indian style

**111 Lamm Dhansek <sup>F</sup>** 12,70

Zarte Lammfleischstücke mit Linsen gebraten mit schön angenehmen Gewürzen

Soft lamb meat with lentils, roasted with exotic spices

## Tandoori-Grillspezialitäten

Aus original indischem Lehmofen. Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei Schmackhaften Saucen serviert.

From authentic indian clay oven. All dishes are served with basmati rice, salad and three tasty sauces.

**115 Tandoori Chicken** 13,90

gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen

Grilled chicken with bones, marinated in exotic spices

**116 Chicken Tikka** 13,90

Hühnerfiletstücke mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen

Marinated chicken breast filet in exotic spices

**117 Paneer Tikka Masala <sup>F</sup>** 14,50

Rahmkäse, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in ausgewogener Gewürzmischung, leicht scharf

cream cheese, marinated in special yoghurtcream sauce grilled with tomatoes, capsicum, onions and ginger, in fine mixture of spices, mildly spicy 14,90

**118 Chicken Malai Tikka <sup>F</sup>** 14,90

Hühnerfiletstücke, 24 Stunden mariniert mit Cashewnüssen, Mandeln, Joghurtsauce, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in spezieller Gewürzmischung

Chicken fillets, marinated 24 hours with cashew nuts, almonds, yoghurt sauce, grilled with paprika, onions and ginger, in a special spice mixture

**119 Chili Chicken, dry <sup>F,H</sup>** 14,95

Mit Filetstücken, mariniert in einer exotischen Mischung aus asiatischen Saucen und Gewürzen

Filet pieces marinated in an exotic blend of Asian sauces and spices

**120 Lamm Tikka <sup>4</sup>** 15,90

Zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten

Soft lamb meat, marinated with asian spices and Chickpeas flour, grilled with capsicum, onions and fresh tomatoes

**121 Batak Tikka <sup>4</sup>** 16,90

Entenfleischstücke gegrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung

Grilled duck slices with capsicum, tomatoes and ginger in special spices

**122 Mutton Kebab** 14,90

Leckere Röllchen aus gehacktem Lammfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, gegrillt mit kräftigen asiatischen Gewürzen, leicht scharf

Tasty balls of chopped lamb meat, garlic, capsicum, onions, tomatoes, grilled with strong asian spices, mildly spicy

**124 Cheese Pudina <sup>F,4</sup>** 15,50

Hausgemachter frischer Rahmkäse, mariniert mit frischer Minze und Joghurtsauce, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in spezieller Gewürzmischung

Home made fresh cream cheese, marinated in fresh mint and yoghurt sauce, grilled with capsicum, onions, and ginger, in a special mixture of spices

**125 Fish Tikka <sup>B,E,4</sup>** 14,90

Rotbarschfilet, eingelegt in Joghurt-Sahnesauce mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt nach traditioneller südasiatischer Art

Red fish filet, marinated in yoghurt-cream sauce with various spices, grilled in traditional south indian style



# Swagat-India

- 126 Scampi Tandoori** <sup>A,F,4</sup> 16,90  
Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiat. Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt bis der Geschmack seinen Höhepunkt erreicht  
*Prawns marinated in a mixtur of asian tandoori spices and chick peas fiour, grilled tili the taste mach its peak*
- 127 Swagat Grillplatte** <sup>B,F,4</sup> 18,90  
Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten  
*Combination of various tandoori specialitles*

## Enten-Spezialitäten

Aus original indischem Lehmofen, Alle Gerichte werden mit Basmatireis, alat und drei Schmackhaften Saucen serviert.

*From authentic indian clay oven. All disher are served with basmati nee, salad and three tasty sauces.*

- 130 Batak Curry** <sup>F</sup> 14,20  
Gegrilltes Entenbrustfilet in einer Currysauce nach Köstlicher indischer Art  
*Grilled duck breast filet in curry sauce in an exquisite Indian style*
- 131 Batak Madras (mittelscharf)** <sup>F</sup> 14,90  
Gegrilltes Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art  
*Grilled duck breast filet with grated coconut in a special mixture of spices in an equiste south Indian style*
- 132 Batak Sabji** <sup>F</sup> 14,60  
Gegrilltes Entenbrustfilet mit Frischem Gemüse in einer spezillen Rahmsauce  
*grilled duck breast filet with fresh vegetables In a Special cream sauce*
- 133 Batak Dahiwala** <sup>FH</sup> 14,80  
Gegrilltes Entenfiletstücke, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln  
*Grilled duck breast filet marinated for 12 hours in gariie-ginger paste with yoghurt-cream sauce and almond*
- 134 Batak Korma** <sup>FH</sup> 15,90  
Gegrillte Entenfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen  
*Grilled duck breast filet in a mild cream sauce ofspices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts*
- 135 Reshmi Batak** <sup>F,4</sup> 16,90  
Entenbrustfilet gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Ingwer in einer speziellen Gewürzmischung  
*Grilled duck breast filet grilled with capsicum onions and fresh ginger in a special mixture ofspices*

## Fisch & Scampis

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei Schmackhaften Saucen serviert.

*From authentic Indian clay oven. All disher are served with bamati rice, salad and three tasty sauces.*

- 140 Fish Curry** <sup>B,F</sup> 11,90  
Rotbarschfilet in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art  
*Red fish filet in red curry sauce in an exquisite north Indian style*
- 141 Fish Madras (scharf)** <sup>B,F</sup> 12,50  
Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art  
*Red fish filet with grated coconut in a special mixture ofspices in an exquisite south Indian style*
- 142 Fish Punjabi (mittelscharf)** <sup>B,F</sup> 12,90  
Rotbarschfilet gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet  
*Red fish filet spices with a mixture of concerted spices with capsicum, onions and tomatoes, cooked in an old north Indian style*



# Swagat-India

<b>143 Fish Korma</b> <sup>B,F,H</sup> Rotbarschfilet in einer milden Sahne-Sauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen <i>Red fish filet in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds raisins and cashew nuts</i>	<b>14,50</b>
<b>144 Scampi Punjabi</b> <sup>B,F,H</sup> Großgarnelen in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art <i>prawns in red curry sauce in an exquisite north Indian style</i>	<b>14,90</b>
<b>145 Scampi Masala</b> <sup>B, F</sup> Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch und versch. Kräutern in feinen indischen Kräutern gebraten <i>prawns with ginger garlic and various herbs, roasted in fine Indian herbs</i>	<b>15,50</b>
<b>146 Scampi Dahiwala</b> <sup>B,F,H</sup> Großgarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce <i>prawns cooked in a special Indian style with tasty spices and almonds in yogurt sauce</i>	<b>15,20</b>
<b>147 Scampi Madras (mittelscharf)</b> Riesengarnelen mit Kokosraspeln In einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art <i>prawns with grated coconut in a special mixture of spices, cooked in an exquisite south Indian style</i>	<b>15,40</b>
<b>148 Scampi Korma</b> <sup>B,F,H</sup> Riesengarnelen in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen <i>prawns in a mild cream sauce of spices grated cream cheese almonds raisins and cashew nuts</i>	<b>16,90</b>

## Thalis für eine Person (for 1 Person)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei Schmackhaften Saucen serviert.  
*From authentic indian clay oven. All dishes are served with basmati rice, salad and three tasty sauces.*

<b>155 Punjabi Thali</b> <sup>F,H</sup> <b>Eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm-und Gemüsegerichten</b> Sabji Masala, Chicken Madras & Lamm Curry <i>Punjabi thali combination of three exquisite dishes of chicken lamb and vegetables</i>	<b>15,90</b>
<b>156 Swagat Thali</b> <sup>F,H</sup> <b>Eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten</b> Palak Aloo, Khumbi Paneera Malai Kofta <i>swagat thali combination of three exquisite dishes of vegetables Palak Aloo, Khumbi Paneer and Malai Kofta Sabji Masala chicken Madras and lamb curry</i>	<b>14,50</b>

## Dessert

<b>160 Mango-Eis mit Mangostücken in einer Tonschale</b> <sup>F</sup> <i>mango ice cream with mango slices</i>	<b>4,90</b>
<b>161 Vanilla-Nuss-Eis mit gerösteten</b> <sup>F,H</sup> <b>Cashew-Nüssen in Honig in einer Tonschale</b> <i>vanilla but ice cream with roasted cashew in honey</i>	<b>4,90</b>
<b>162 Gulabjamun</b> Indische Süßigkeit	<b>5,10</b>
<b>163 Shrikhand</b> Mango Joghurt, Früchte, Obst, Cashew-Nüssen	<b>5,90</b>
<b>164 Halwa</b> Indische Süßigkeit (Indian Sweet) mit Grieß, Butter, Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen nach nordindischer Art	<b>5,20</b>





# Swagat-India Platten

## Swagat Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles, Mango-Chutney und Brot serviert.

Menu is served with rice salad pickles mango-chutney and bread

### Aperitif

Martini Bianco

### Suppe

Rote Linsensuppe nach südindischer Art mit Bhatura

Red lentil soup in south Indian style with bhatura bread

### Pindi Channa <sup>F</sup>

Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer in einer pikanten Curry-Sauce

Chick pease with tomatoes and ginger in spicy curry sauce

### Dal Makhni <sup>F</sup>

Verschiedene Linsen gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten

Various lentils cooked in butter with onions, ginger and tomatoes

### Aloo Ghobi

Frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und

Tomaten, nach spezieller nordindischer Art gegart

Fresh Cauliflower and Potatoes with ginger, garlic, tomatoes, cooked in a special north-indian style

### Palak Paneer <sup>F</sup>

Spinat mit Rahmkäse in einer Gewürzmischung gebraten

Spinach with cream cheese cooked with various spices

### Dessert

Gulabjamun (indische Süßigkeit)

Indian sweets

**170 für 2 personen**

**39,90**

for 2 persons

**171 für 3 personen**

**55,90**

for 3 persons

**172 für 4 personen**

**70,90**

for 4 persons



## Shahi Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles, Mango-Chutney und Brot serviert.

Menu is served with rice salad pickles mango-chutney and bread

### Aperitif

Guaven-Sekt

Guava Champagne

### Onion Bhaji

Zwiebelstreifen

Onion strips

### Lamm Shahi Korma <sup>FH</sup>

Lammfleisch mit Cashew-Nüssen, Mandeln, Rosinen in einer Käse-Sahnesauce

Lamb meat with nuts, almonds, raisins in a cheese cream sauce

### Butter Chicken <sup>FH</sup>

Gegrillte Hühnerstücke in einer Butter-Tomaten-Sauce

Grilled chicken meat in butter-tomato sauce

### Shahi Paneer <sup>FH</sup>

Hausgemachter Rahmkäse mit Cashew-Nüssen und

Rosinen in Butter-Tomaten-Sahnesauce

Home made cream cheese with cashew nuts and raisins in butter-tomato-cream sauce

### Dessert

Gulabjamun (indische Süßigkeit) Indian sweets

**173 für 2 personen**

**45,00**

for 2 persons

**174 für 3 personen**

**60,50**

for 3 persons

**175 für 4 personen**

**75,20**

for 4 persons

# Swagat-India

## Puniabi Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles, Mango-Chutney und Brot serviert.

Menu is served with rice salad pickles mango-chutney and bread

### Aperitif

Mango-Sekt

Mango Champagne

### Suppe <sup>A,F,4</sup>

Rote Linsensuppe

Red lentil soup

### Lamm Curry <sup>F,H</sup>

Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet

Lamb meat cooked in an exquisite indian style in curry sauce

### Paneer Jhalfrezi <sup>F</sup>

Hausgemachter Rahmkäse mit Blumenkohl, Paprika, Ingwer und Tomaten gebraten (mittelscharf)

Home made cream Cheese with cauliflower, capsicum, ginger and tomatoes (medium hot)

### Chicken Tikka <sup>F</sup>

Hühnerfiletstücke gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Joghurt-Sahnesauce, serviert mit Basmati reis, frischem Salat, Mix Pickles, Chutney & Brot

Chicken filet grilled with capsicum, onions and tomatoes in yoghurt-cream sauce, served with basmati rice, fresh salad, mix pickles, chutney and bread

### Dessert

Gulabjamun (indische Süßigkeit)

Indian sweets

**176 für 2 personen**

for 2 persons

**177 für 3 personen**

for 3 persons

**178 für 4 personen**

for 4 persons

**44,10**

**58,10**

**72,10**



## Himalya Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles, Mango-Chutney und Brot serviert.

Menu is served with rice salad pickles mango-chutney and bread

### Aperitif

Lychee-Sekt Lychee Champagne

### Suppe

Typisch indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe)

Typical indian Curry-Soup with chicken (mildly garnished chicken soup)

### Lamm Jakhni <sup>F,H</sup>

Eingelegte Lammfleischstücke in einer Joghurtsauce mit Mandeln Paprika nach einer speziellen indischen Art zubereitet

Marinated lamb meat in yoghurt sauce with Almonds Paprika, cooked in special indian style

### Chicken Mango

Hühnerfilet in Mangosauce

Chicken filet in Mango sauce

### Sabji Masala <sup>F,H</sup>

Frisches Gemüse mit gehackten CashewNüssen und Rosinen in gewürzter

Käse-Sahnesauce

Fresh vegetables made in spicy cheese-cream sauce with cashew nuts and raisins

### Dessert

Gulabjamun (indische Süßigkeit)

Indian sweets

**179 für 2 personen**

for 2 persons

**180 für 3 personen**

for 3 persons

**181 für 4 personen**

for 4 persons

**44,90**

**59,90**

**73,90**

# Swagat-India

## Bollywood Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles, Mango-Chutney und Brot serviert.

Menu is served with rice salad pickles mango-chutney and bread

### Suppe

Ananas, Koko-Sekt Ananas,

cocos Champagne

### Scampi Tandoori <sup>B</sup>

Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiat. Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt bis der Geschmack seinen Höhepunkt erreicht

Prawns marinated in a mixture of asian tandoori spices and chick peas flour, grilled tili the taste reach its peak

### Bhuna Gosht

Zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten

Gsoft lamb meat, marinated with asian apices and chickpeas flour, grilled with capsicum, onions and fresh tomatoes

### Batak Korma <sup>F,H</sup>

Gegrillte Entenfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen

Grilled duck breast Ulet in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts

### Dessert

Gulabjamun (indische Süßigkeit)

Indian sweets

**182 für 2 personen**

for 2 persons

**183 für 3 personen**

for 3 persons

**184 für 4 personen**

for 4 persons

52,90

69,90

89,90



## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	Fl. 0,25 l	2,60
Gerolsteiner	Fl. 0,75 l	5,90
Gerolsteiner Stilles Wasser	Fl. 0,25 l	2,60
Gerolsteiner Stilles Wasser	Fl. 0,75 l	5,90
Coca Cola <sup>1,2,4</sup>	0,2 l	2,80
Coca Cola Light <sup>1,2,4,6,7</sup>	0,2 l	2,80
Fanta <sup>1,3,4,9</sup>	0,2 l	2,80
Sprite <sup>4</sup>	0,2 l	2,80
Spezi <sup>1,2,3,4,9</sup>	0,2 l	2,80
Fassbrause <sup>1</sup>	0,2 l	2,80
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,4,8</sup>	0,2 l	2,80
Schweppes Toni Water <sup>4,8</sup>	0,2 l	2,80
Schweppes Ginger Ale <sup>1,4</sup>	0,2 l	2,80
Red Bull <sup>1,2,11</sup>	0,25 l	2,80
Malzbier <sup>1</sup>	Fl. 0,33 l	2,80
Bionade	Fl. 0,33 l	2,80
(Litschi/Kräuter/Holunder/Ingwer-Orange)		
Alle Getränke auch in groß	0,4 l	3,90

# Swagat-India

## Warme Getränke

Espresso	Tasse	2,10
Kaffee	Tasse	2,50
Cappuccino	Tasse	3,50
Milchkaffee	Tasse	4,10
Latte macchiato	Tasse	3,40
Espresso macchiato		3,90
Doppelt Espresso	Tasse	3,90
Heiße Schokolade mit Milchschaum		3,10
Baileys Coffee mit Sahne	Tasse	4,10
Tee Darjeeling, Assam, Earl Grey, Kamille, Pfefferminze, grün usw.	Glas	2,90
Tee mit frischer Minze	Glas	2,90
Tee mit frischer Ingwer	Glas	2,90
Yogi Tee	Glas	3,20

## Säfte & Nektare

Apfelsaft	0,2l	2,80
Bananennektar	0,2l	2,80
Orangensaft	0,2l	2,80
Kirschensaft	0,2l	2,80
Maracujanektar	0,2l	2,80
Grapefruitsaft	0,2l	2,80
Mangosaft	0,2l	2,80
Lycheesaft	0,2l	2,80
Guavensaft	0,2l	2,80
Kokos-Ananas-saft	0,2l	2,80
Kiba	0,4l	3,90
Säfte/Nektare auch in groß	0,4l	3,90
Saftschorle	0,4l	3,90
Saftschorle auch in groß	0,4l	3,90

## Biere vom Fass

	0,3l	0,5 l
Warsteiner Pils	2,90	3,90
Indisches Bier	3,20	4,50
Erdinger Hefeweizen Hell		3,50
Alster (Bier + Limonade)	2,80	4,20
Diesel (Bier + Cola <sup>1,2,4</sup> )	2,80	4,20

## Flaschenbier

Erdinger Kristallweizen		3,90
Erdinger Hefeweizen Dunkel		3,90
Erdinger Alkoholfrei		3,90
Indisches Bier Kingfisher	Fl. 0,33l	3,70
Indisches Cobra	Fl. 0,33l	3,70
Köstrizer Dunkel	Fl. 0,5l	3,90

## Prosecco

Prosecco	0,1l	3,90
Mango-Prosecco	0,1l	3,90
Lychee-Prosecco	0,1l	3,90
Cocos-Ananas-Prosecco	0,1l	3,90
Guave-Prosecco	0,1l	3,90
Prosecco	Fl. 0,75l	18,50



# Swagat-India

## Aperitifs

Aperol <sup>1</sup>	5 cl	4,90
Campari <sup>1</sup>	5 cl	4,90
Martini <sup>1,12</sup> Rosso/Bianco/Dry	5 cl	4,90
Pernod <sup>1</sup>	5 cl	4,90
Sherry <sup>12</sup> Medium/Dry	5 cl	4,90

## Indische Erfrischungsgetränke

Lassi salzig mit Naturjoghurt	0,2l	3,40
Lassi süß mit Naturjoghurt	0,2l	3,40
Mango-Lassi	0,2l	3,40
Banane-Lassi	0,2l	3,40

## Michshakes

Vanille Erdbeer	0,2l	3,50
Alle Lassis & Shakes auch in groß	0,4l	4,90

## Longdrinks

Gin Tonic <sup>4,8</sup>	4cl	4,40
Whisky Cola <sup>1,2,4</sup>	4cl	4,40
Rum Cola <sup>1,2,4</sup> Havana Club/Bacardi	4cl	4,40
Wodka Energy <sup>1,2,11</sup>	4cl	4,40
Wodka Orange	4cl	4,40
Wodka Lemon <sup>3,4,8</sup>	4cl	4,40
Campari Orange/Soda <sup>1</sup>	4cl	4,40
Martini Orange <sup>1,12</sup>	4cl	4,40
Aperol Spritz <sup>1</sup>	4cl	4,40

## Digestifs

Grappa Prosecco		3,90
Grappa di Chardonnay	2cl	3,90
Sambuca	2cl	3,90
Calvados	2cl	4,10
Linie Aquavit	2cl	4,10

## Kräuter

Averna <sup>1</sup>	2cl	3,90
Ramazotti	2cl	3,90
Jägermeister	2cl	3,90
Fernet Branca	2cl	3,90

## Offene Weißweine

Chardonnay	0,2 l	0,5l
Ausgewogenes Fruchtsäureverhältnis, körperreich, Italien	5,50	9,90
Riesling	5,90	10,90
Trocken, kräftig, vollmundig,		
Deutschland Pinot Grigio	5,00	7,90
Frisch und fruchtig, relativ leicht, angenehm mild		
Indischer weißwein	6,90	11,90

# Swagat-India

## Offene Rotweine

<b>Cabemet Sauvignon</b>	<del>0,2 l</del> 5,50	<del>0,5 l</del> 9,90
Trocken, Kräftig, vollmundig, Frankreich		
<b>Merlot</b>	5,50	9,90
Trocken, vollmundig und weich, Chile		
<b>Montepulciano</b>	5,50	9,90
Trocken, leicht und hell, Italien		
<b>Indischer Rotwein</b>	5,50	11,90

## Weinhaltige Getränke

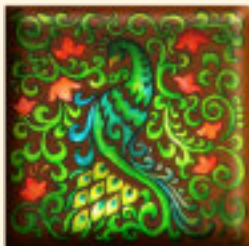
<b>Weißweinschorle</b>	4,80
<b>Rotweinschorle</b>	4,80

## Hochprozentiges

<b>Old Monk</b> <sup>1</sup> 7 Jahre alt	2 cl	4,10
<b>Osborne Veterao</b> <sup>1</sup>	2 cl	2,90
<b>Havana Club</b> <sup>1</sup> 7 Jahre alt	2 cl	3,90
<b>Absolut Wodka</b>	2 cl	3,10
<b>Southern Comfort</b>	2 cl	3,10
<b>Baileys</b> <sup>1</sup>	2 cl	2,90
<b>Remy Martin</b>	2 cl	2,90
<b>Amaretto</b> <sup>1</sup>	2 cl	2,90
<b>Tequila Silver/Gold</b>	2 cl	2,90
<b>Vecchia Romagna</b>	2 cl	2,90

## Whisky

<b>Jim Beam</b>	2 cl	4,50
<b>Jack Daniels</b>	2 cl	4,50
<b>Glenfiddich</b> <sup>1</sup>	2 cl	4,50
<b>Ballantines</b> <sup>1</sup>	2 cl	4,50
<b>Tullamore Dew</b> <sup>1</sup>	2 cl	4,50
<b>Johnny Walker Red Label</b>	2 cl	4,50
<b>Johnny Walker Black Label</b>	2 cl	4,50
<b>Johnny Walker Gold Label</b>	2 cl	4,50
<i>Alle Whisky auch doppelt (4cl)</i>		



1 mit Farbstoff .2 coffeinhaltig .3 mit Antioxidationsmittel 4 Säuerungsmittel .5 mit Konservierungsmittel .6 mit Süßstoff 7 enthält eine Phenylalaninquelle .8 chininhaltig 9 Stabilisatoren .10 aufgeschäumt mit Stickoxydul .11 Taurin .12 enthält Sulfite  
Alle Preise incl. MwSt. und Service

1 with Colouring agent .2 Caffeinated .3 with antioxidant 4 acidifying agent .5 preservative .6 artificial sweetener 7 phenylalanine .8 quinine 9 Stabilizers .10 Foamed up with Nitrous oxide .11 Taurin .12 contains sulfhite All prices include tax and Service

A) Getreideprodukte (Glutenhaltig), B) Fisch, C)Krebstiere, D)Schwefeldioxide und Sulfide, E) Sellerie, F) Milch und Laktose, G) Sesamsamen, H)Nüsse, I) Eier, J) Lupinen, K)Senf, L) Soja, M) Weichtiere, N) Erdnüsse

A) Cereal products (containing gluten), B) Fish, C) Crustaceans, D) Sulfur dioxides and sulphides, E) Celery, F) Milk and lactose, G) Sesame seeds, H) Nuts, I) Eggs, J) Lupines, K) Mustard, L) soy, M) mollusks, N) peanuts

**Wir wünschen Ihnen eine angenehme Heimfahrt  
und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.  
Ihr Team vom Swagat-India**