

Swagat-India

Suppen

- 01 Madras Rasam** ^{A,F,4} 2,90
Rote Linsensuppe nach Köstlicher Süd-ind. Art
Red lentil Soup made in an exquisite south indian style
- 02 Vegetarische** ^{A,F} 2,90
Gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt
Mixed vegetable soup, slightly spiced
- 03 Tomatensuppe** ^{A,F,4} 2,90
Tomatensuppe aus Frischen Tomaten, Garniert mit Sahne
Tomato soup, made from fresh tomatoes and gamished with cream
- 04 Mulligatawney-suppe** ^{A,F,4} 3,20
Typisch indische Curry-suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe)
Typicle Indian Curry-Soup with chicken (mildly gamished chicken soup)
- 05 Garam Shorba** ^{A,F,4} 3,50
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** ^{A,F} 3,20
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** 4,90
Grüner Salat mit Gurken, Tomaten & Karotten
Green Salad with Cucumber, Tomatoes & carrots
- 11 Chicken Chat Salat** 5,90
Feiner Salat mit gegrilltem Hühnchen und Kohlstreifen
Fine salad with grilled chicken and cabbage stripes
- 12 Swagat Salat** ^{H,N} 6,10
Grüner Salat aus Obst, Bohnen und Möhren mit ungesalzenen Erdnüssen
Green Salat Prepared with fruits, beans and carrots and groundnuts



Side Order

- 17 Bhatura** ^{A,F} 1,90
Frittiertes Brot aus feinem Weizenmehl
Fried bread with fine wheat flour
- 18 Naan** ^{A,F} 2,90
Fladenbrot aus im Tandoor knusprig gebacken
Crisp wheat flour naan bread, baked in tandoor
- 19 Cheese Naan** ^{A,F} 2,90
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** ^{A,F} 2,90
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** ^A 2,90
im Tandoor knusprig gebacken
Crisp wheat flour bread, backed in tandoor
- 22 Pudina Pamtha** 2,90
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** ^{A,F} 3,10
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

| | |
|---|------|
| 24 Peshwari Naan ^{A,F} | 3,90 |
| 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> | |
| 25 Raita ^F | 2,90 |
| 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> | |
| 26 Mixed Pickles | 1,90 |
| Eingelegtes scharfes, indisches Gemüse | |
| <i>Pickled indian vegetabels</i> | |
| 27 Mango Chutney | 1,90 |
| Eingelegtes Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce | |
| <i>Pickled mango in sweet and sour sauce</i> | |
| 28 Papadam | 0,90 |
| 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.

| | |
|--|------|
| 30 Samosas | 3,00 |
| Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen und Mandeln (pikant) | |
| <i>Two samosas, stuffed with potatoes, green peas and almonds (spicy)</i> | |
| 31 Gobi Pakora | 2,70 |
| Blumenkohl <i>Cauliflower</i> | |
| 32 Onion Bhaji | 3,90 |
| Zwiebelstreifen <i>Onion stripes</i> | |
| 33 Baingan Pakora | 3,50 |
| Auberginen <i>brinjols</i> | |
| 34 Khumbi Pakora | 3,50 |
| Champignons <i>Mushrooms</i> | |
| 35 Chicken Pakora | 5,90 |
| Paniertes Hühnerfilet <i>Crumbed chicken filet</i> | |
| 36 Scampi Pakora ^B | 6,90 |
| Gewürzte Großgamelen <i>Spiced Prawns</i> | |
| 37 Paneer Pakora ^F | 5,70 |
| Hausgemachter frischer Rahmkäse | |
| <i>Home made fresh cream cheese</i> | |
| 38 Aloo Pakora | 3,90 |
| Marinierte Kartoffeln | |
| <i>Marinated potatoes</i> | |



| | |
|---|------|
| 40 Gemischte Vorspeisenplatte | 8,90 |
| 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.

| | |
|---|------|
| 45 Dal Makhni ^F | 7,90 |
| Verschiedene Linsen gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten | |
| <i>Various lentils cooked in butter with the onions, ginger and tomatoes</i> | |
| 46 Sabji ^F | 8,90 |
| Verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse In Currysauce | |
| <i>Various fresh vegetables with cream cheese in Curry sauce</i> | |
| 47 Sabji Masala ^{F,H} | 8,90 |
| 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

| | |
|---|-------|
| 48 Aloo Ghobi | 8,90 |
| Frisches 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 | |
| 49 Palak Paneer ^F | 8,90 |
| Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten | |
| Home made fresh cream cheese with spinach, cooked with various spices | |
| 50 Palak Aloo | 7,90 |
| 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 | |
| 51 Pindi Chana ^F | 7,90 |
| Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Rahmkäse in speziellen Gewürzen | |
| Chickpeas with fresh tomatoes and special spices | |
| 52 Matter Paneer ^F | 8,90 |
| Hausgemachter Frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce | |
| Home Made fresh Cram Cheese with green peas in special mild sauce | |
| 53 Khumbi Paneer Masala ^{F,H} | 8,90 |
| 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 | |
| 54 Shahi Paneer ^{F,H} | 9,90 |
| 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 | |
| 56 Malai Kofta ^{F,H,6} | 9,90 |
| 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 | |
| 57 Paneer Jhalfrezi (mittelscharf) ^F | 9,90 |
| 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 | |
| 58 Karahi Paneer ^F | 9,90 |
| Indischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel und Tomaten | |
| Indian cream cheese with onions, capsicum, ginger, gadic, cumin and tomatoes | |
| 59 Shahi Baingan ^{F,H} | 9,90 |
| 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 | |
| 60 Punjabi Mirch ^{F,H} | 8,90 |
| 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 | |
| 61 Paneer Mango ^F | 8,90 |
| Indischer Rahmkäse mit Mangosauce | |
| Indian cream Cheese with Mango Sauce | |
| 62 Paneer Madras (scharf) | 8,90 |
| 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) | |
| 63 Vishnu Thali | 10,20 |
| Zusammenstellung von zwei Gerichten: | |
| 1) Spinat und Kartoffeln mit Ingwer und Zwiebeln gebraten ^F | |
| 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 Biryani-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 ^{F,H} 10,50

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 ^H 10,90

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 ^H 11,90

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 12,50

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 ^H 13,90

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 8,60

Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet

Chicken filet in curry sauce, indian style

81 Chicken Sabji 9,90

Hühnerfilet mit frischem Gemüse in einer speziellen milden Sauce

Chicken filet with fresh vegetables in a special mild sauce

82 Chicken Jakhni ^H 10,50

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 ^{F,H} 10,50

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 10,50

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" 10,30

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 ^{F,H} 10,90

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) 10,80

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

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

Swagat-India

88 Chicken Madras (scharf) ^F 10,60

Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art

Chicken filet with grated coconut in a special mixture of spices, cooked in an exquisite south-indian style

89 Chicken Vindaloo (scharf) ^{F,7} 10,80

Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und Frischen Tomaten, nach einer speziellen südindischen Art

Chicken filet with potatoes, ginger, capsicum and fresh tomatoes, cooked in Special South-indian style

90 Chicken Jhalfrezi (mittelscharf) 10,90

Hühnerfilet mit Frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art

Chicken filet with fresh tomatoes, onions, capsicum, ginger and baked cauliflower, spiced in north-indian style

91 Chicken Mango

Hühnerfilet in Mangosauce

Chicken filet in mango sauce

92 Chicken Tikka Masala ^F 11,50

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

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 rice, fresh salad and three delicious sauces.

100 Lamm Curry 11,50

Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet

Lamb meat cooked in an exquisite indian style in curry sauce

101 Lamm Sabji 11,80

zarte Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart

Lamb Meat cooked with various vegetables in special indian spices

102 Lamm Jakhni ^{F,H} 11,90

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

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

103 Rogan Josh 11,10

Lammfleischstücke in einer Wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce

Lamb Meat in a concerted spicy mixture of onions, garlic, ginger and paprika in red curry sauce

104 Lamm Kadai (mittelscharf) 11,20

Eingelegte Lammfleischstücke gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen

Marinated lamb meat roasted with garlic, onions, capsicum, fresh ginger and spices

105 Lamm "Saagwala" 11,80

Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch

Lamb meat in spinach with onions, fresh ginger and garlic

106 Lamm Korma ^{F,H} 11,90

Zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnessauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen

Soft lamb meat in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts

107 Lamm Sukha Banglari (mittelscharf) ^{F,H} 11,90

Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen

Lamb meat with ananas, capsicum, fresh ginger garlic and exotic spices

108 Lamm Madras (scharf) ^F 11,20

Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art

Lamb meat with ananas, capsicum, fresh ginger garlic and exotic spices



Swagat-India

- 109 Lamm Vindalu (scharf) ^{F,7}** 11,90
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 Jhalrezi (mittelscharf)** 11,90
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 Dhansak ^F** 11,90
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.

- 112 Tandoori Aloo** 9,80

Gegrillte Kartoffeln, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen

Grilled potatoes, marinated in an exotic blend of different spices

- 113 Mushroom Tikka** 10,50

Frische Champignons, 24 Stunden mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen

Fresh mushrooms, marinated 24 hours in an exotic blend of different spices

- 114 Paneer Malai Tikka** 13,90

Hausgemachter Rahmkäse, 24 Stunden mariniert mit Cashewnüssen, Mandeln und Joghurtsoße, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer in einer speziellen Gewürzmischung

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

- 115 Murg ke Sholay** 12,90

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

Grilled chicken with bones, marinated in exotic spices

- 116 Murg ke Angare (Chicken Tikka)** 12,90

Hühnerfiletstücke mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen

Marinated chicken breast filet in exotic spices

- 117 Paneer Tikka Angare** 14,90

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 a fine mixture of spices, mildly spicy

- 118 Chicken Seekh Kebab** 13,50

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

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

- 119 Reshmi Kebab Tandoori** 13,90

gehacktes Hähnchenfilet mit speziellen Gewürzen und Kräutern, gegart mit Cashewnüssen und frischem Koriander

minced chicken filet with special spices and herbs, cooked with cashew nuts and fresh coriander

- 120 Lamm Tikka Classic** 14,90

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



Swagat-India

- 121 Batak Tikka Classic** 15,90
Entenfleischstücke gegrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung
Grilled duck slices with capsicum, tomatoes and ginger in special spices
- 122 Kakuri Kebab** 13,90
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
- 123 Chicken Malai Tikka** 13,90
Hühnerfiletstücke, 24 Stunden mariniert mit Cashewnüssen, Mandeln, Joghurtsoße 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
- 124 Hariali Paneer Tikka** 14,90
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 yoghuri sauce, grilled with capsicum, onions, and ginger, in a special mixture of spices
- 125 Fisch Tikka Classic** 14,50
Rotbarschfilet, eingelegt in Joghurt-Sahnesauce mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt nach traditioneller südasiatischer Art
Red fish filet, marinated in yoghuri-cream sauce with various spices, grilled in traditional south indian style
- 126 Jhinga Tandoor se** 16,90
Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiat. Tandoori-gewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt bis der Geschmack seinen Höhepunkt erreicht
Prawns marinated in a mixture of asian tandoori spices and chick peas flour, grilled till the taste reach its peak
- 127 Swagat Spezial Tandoori Platte** 18,90
Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten (Chicken, Lamm, Käse, Scampi, 1 Stück Hähnchenkeule)
Combination of various tandoori specialities
- 128 Chicken Garlic Tikka (Swagat Spezial)** 16,50
Hühnerfiletstücke, 24 Stunden in Joghurt mariniert, Sahne, Kichererbsenmehlteig und frischem Knoblauch (Mit Knoblauch abgeschmeckt)
Pieces of chicken fillet, marinated in yoghurt for 24 hours, cream, chickpea flour dough and fresh garlic (garnished with garlic)

Alle Speisen werden nach typischer nordindischer Art im Tandoor zubereitet.
All dishes are prepared in the typical north Indian style in Tandoor.

Enten-Spezialitäten

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.

- 130 Batak Curry** ^F 13,20
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)** ^F 13,90
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 exquisite south Indian style
- 132 Batak Sabji** ^F 13,40
Gegrilltes Entenbrustfilet mit Frischem Gemüse in einer speziellen Rahmsauce
Grilled duck breast filet with fresh vegetables in a special cream sauce

Swagat-India

133 Batak Dahiwala ^{F,H} 13,90

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 ^{F,H} 13,90

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 ^{F,4} 14,90

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 Machli Curry ^{B,F} 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 Machli Madras (scharf) ^{B,F} 12,90

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 Machli Punjabi (mittelscharf) ^{B,F} 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

143 Machli Korma ^{B,F,H} 12,50

Rotbarschfilet in einer milden Sahne-Sauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen

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

144 Jhinga Punjabi ^{B,F,H} 14,50

Großgarnelen in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art

prawns in red curry sauce in an exquisite north Indian style

145 Jhinga Masala ^{B,F} 14,90

Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch und versch. Kräutern in feinen indischen Kräutern gebraten

prawns with ginger garlic and various herbs, roasted in fine Indian herbs

146 Jhinga Dahiwala ^{B,F,H} 14,90

Großgarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce

prawns cooked in a special Indian style with tasty spices and almonds in yogurt sauce

147 Jhinga Madras (mittelscharf) 14,90

Riesengarnelen mit Kokosraspeln In einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art

prawns with grated coconut in a special mixture of spices, cooked in an exquisite south Indian style

148 Jhinga Korma ^{B,F,H} 15,20

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

prawns in a mild cream sauce of spices grated cream cheese almonds raisins and cashew nuts



Swagat-India

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.

155 Punjabi Thali ^{F,H} **13,90**

Eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten

Sabji Masala, Chicken Madras & Lamm Curry

Punjabi thali combination of three exquisite dishes of chicken lamb and vegetables

156 Apne Thali ^{F,H} **13,50**

Eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten

Palak Aloo, Khumbi Paneera Malai Kofta

apne thali combination of three exquisite dishes of vegetables Palak Aloo, Khumbi Paneer and Malai Kofta

Sabji Masala chicken Madras and lamb curry

Dessert

160 Mango-Eis mit Mangostücken in einer Tonschale ^F **4,00**

mango ice cream with mango slices

161 Vanilla-Nuss-Eis mit gerösteten ^{F,H} **4,00**

Cashew-Nüssen in Honig in einer Tonschale

vanilla but ice cream with roasted cashew in honey



Platten

Gujrati Platte

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

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

Platten

Martini Bianco

Suppe ^{A,F,4}

Rote Linsensuppe nach südindischer Art mit Bhatura-Brot

Red lentil soup with South Indian style with bhatura bread

Pindi Channa ^F

Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer in einer pikanten Curry-Sauce

Chickpeas with tomato and ginger in a spicy curry sauce

Shahi Baingan ^{F,H}

Auberginen mit Käse, Mandeln in einer Tomaten-Sahnesauce

Eggplant with cheese, almonds in a tomato cream sauce

Khumbi Paneer Masala ^{F,H}

Champignons mit Käse, Mandeln, Cashew-Nüssen, Rosinen in Sahnesauce

Mushrooms with cheese, almonds, cashew nuts, raisins in cream sauce

Palak paneer ^F

Spinat mit Rahmkäse in einer Gewürzmischung gebraten

Fried spinach with cream cheese in a spice mixture

Dessert

Gulabjamun (indische Süßigkeit)

Indian sweets

170 für 2 Personen **31,90**

for 2 persons

171 für 3 Personen **44,90**

for 3 persons

172 für 4 Personen **58,90**

for 4 persons



Swagat-India

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 ^{F,H}

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

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

Butter Chicken ^{F,H}

Gegrillte Hühnerstücke in einer Butter-Tomaten-Sauce

Grilled chicken meat in butter-tomato sauce

Shahi Paneer ^{F,H}

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

35,50

for 2 persons

174 für 3 Personen

50,50

for 3 persons

175 für 4 Personen

64,50

for 4 persons

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 ^{A,F,4}

Rote Linsensuppe

Red lentil soup

Lamm Curry ^{F,H}

Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet

Lamb meat cooked in an exquisite indian style in curry sauce

Paneer Jhalfrezi ^F

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

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

Chicken Tikka ^F

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

34,90

for 2 persons

177 für 3 personen

49,90

for 3 persons

178 für 4 personen

63,90

for 4 persons



Swagat-India

Himalyan 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

Mulligatawney Suppe

Typisch indische Curry-Suppe mit Hühner-fleisch (eine leich garnierte Hühnersuppe)

Typisci indian Curry-Soup with chicken (mildly gamished chicken soup)

Lamm Jakhni ^{F,H}

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 ^{F,H}

Frisches Gemüse mit gehackten CashewNüssen und Rosinen in gewürzter Käse-Sahnesauce

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

Dessert

Gulabjamun (indische Süßigkeit)

indian sweets

179 für 2 personen

35,90

for 2 persons

180 für 3 personen

50,90

for 3 persons

181 für 4 personen

64,90

for 4 persons



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

Suppe

Ananas, Koko-Sekt Ananas

cocos champagne

Scampi Masala

Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch und versch. Kräutern in feinen indischen Kräutern gebraten

Fried prawns with ginger, garlic and various herbs in fine Indian herbs

Bhuna Gosht

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

Tender pieces of lamb marinated with far eastern spices and chickpea flour, grilled with paprika, onions and fresh tomatoes

Ente Dahiwala

Gegrilltes Entenfiletstücke, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln

Grilled duck fillet pieces, 12 hours in a ginger-garlic paste with yoghurt cream sauce and almonds

Dessert

Gulabjamun (indische Süßigkeit)

indian sweets

182 für 2 Personen

41,90

for 2 persons

183 für 3 Personen

57,90

for 3 persons

184 für 4 Personen

76,90

for 4 persons



Swagat-India

Getränke

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|------------|------|
| Gerolsteiner | Fl. 0,25 l | 1,90 |
| Gerolsteiner | Fl. 0,75 l | 4,90 |
| Gerolsteiner Stilles Wasser | Fl. 0,25 l | 4,90 |
| Gerolsteiner Stilles Wasser | Fl. 0,75 l | 4,90 |
| Coca Cola ^{1,2,4} | 0,2 l | 1,90 |
| Coca Cola Light ^{1,2,4,6,7} | 0,2 l | 1,90 |
| Fanta ^{1,3,4,9} | 0,2 l | 1,90 |
| Sprite ⁴ | 0,2 l | 1,90 |
| Spezi ^{1,2,3,4,9} | 0,2 l | 1,90 |
| Fassbrause ¹ | 0,2 l | 1,90 |
| Schweppes Bitter Lemon ^{3,4,8} | 0,2 l | 2,60 |
| Schweppes Toni Water ^{4,8} | 0,2 l | 2,60 |
| Schweppes Ginger Ale ^{1,4} | 0,2 l | 2,60 |
| Red Bull ^{1,2,11} | 0,25 l | 2,60 |
| Malzbier ¹ | Fl. 0,33 l | 2,60 |
| Bionade | Fl. 0,33 l | 2,60 |
| (Litschi/Kräuter/Holunder/Ingwer-Orange) | | |
| Alle Getränke auch in groß | 0,4 l | 3,50 |

Warme Getränke

| | | |
|---|-------|------|
| Espresso | Tasse | 1,90 |
| Kaffee | Tasse | 2,10 |
| Cappuccino | Tasse | 2,40 |
| Milchkaffee | Tasse | 2,90 |
| Latte macchiato | Glas | 3,10 |
| Espresso macchiato | | 2,10 |
| Doppelt Espresso | Tasse | 2,50 |
| Heiße Schokolade mit Milchschaum | | 2,90 |
| Getreidekaffee | | 1,90 |
| Getreidemilchkaffee | Tasse | 2,90 |
| Baileys Coffee mit Sahne | Tasse | 3,90 |
| Tee Darjeeling, Assam, Earl Grey, Kamille, Pfefferminze, grün usw. | Glas | 2,90 |
| Tee mit frischer Minze | Glas | 2,20 |
| Tee mit frischer Ingwer | Glas | 2,20 |
| Yogi Tee | Glas | 2,10 |

Säfte & Nektare

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Apfelsaft | 0,2l | 2,60 |
| Bananennektar | 0,2l | 2,60 |
| Orangensaft | 0,2l | 2,60 |
| Kirschensaft | 0,2l | 2,60 |
| Maracujanektar | 0,2l | 2,60 |
| Grapefruitsaft | 0,2l | 2,60 |
| Mangosaft | 0,2l | 2,60 |
| Lycheesaft | 0,2l | 2,60 |
| Guavensaft | 0,2l | 2,60 |
| Kokos-Ananas-saft | 0,2l | 2,60 |
| Kiba | 0,4l | 3,40 |
| Säfte/Nektare auch in groß | 0,4l | 3,40 |
| Saftschorle | 0,4l | 3,40 |
| Saftschorle auch in groß | 0,4l | 3,40 |

Biere vom Fass

| | | |
|--|------|-------|
| Carlsberg | 0,3l | 0,5 l |
| Staropramen | 2,60 | 3,50 |
| Erdinger Weißbräu | 2,80 | 3,60 |
| Alster (Bier + Limonade) | | 3,20 |
| Diesel (Bier + Cola ^{1,2,4}) | 2,40 | 3,20 |
| | 2,40 | 3,20 |

Swagat-India

Flaschenbier

| | | |
|--|-----------|------|
| Erdinger Kristallweizen | | 3,20 |
| Erdinger Hefeweizen Dunkel | | 3,20 |
| Erdinger Alkoholfrei | | 3,20 |
| Berliner Weiße (grün/rot) ¹ | Fl. 0,33l | 2,70 |
| Alkoholfrei | Fl. 0,33l | 2,70 |
| Indisches Bier Kingfisher | Fl. 0,33l | 2,70 |
| Indisches Cobra | Fl. 0,33l | 2,70 |
| Köstrizer Dunkel | Fl. 0,5l | 3,40 |

Prosecco

| | | |
|-----------------------|-----------|-------|
| Prosecco | 0,1l | 2,70 |
| Mango-Prosecco | 0,1l | 2,90 |
| Lychee-Prosecco | 0,1l | 2,90 |
| Cocos-Ananas-Prosecco | 0,1l | 2,90 |
| Guave-Prosecco | 0,1l | 2,90 |
| Lychee-Prosecco | Fl. 0,75l | 18,50 |

Aperitifs

| | | |
|--|------|------|
| Aperol ¹ | 5 cl | 2,90 |
| Campari ¹ | 5 cl | 2,90 |
| Martini ^{1,12} Rosso/Bianco/Dry | 5 cl | 2,90 |
| Pernod ¹ | 5 cl | 2,90 |
| Sherry ¹² Medium/Dry | 5 cl | 2,90 |

Indische Erfrischungsgetränke

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

Milchshakes

| | | |
|-----------------|------|------|
| Vanille Erdbeer | 0,2l | 2,40 |
|-----------------|------|------|

Longdrinks

| | | |
|---|-----|------|
| Gin Tonic ^{4,8} | 4cl | 4,50 |
| Whisky Cola ^{1,2,4} | 4cl | 4,50 |
| Rum Cola ^{1,2,4} Havana Club/Bacardi | 4cl | 4,50 |
| Wodka Energy ^{1,2,11} | 4cl | 4,50 |
| Wodka Orange | 4cl | 4,50 |
| Wodka Lemon ^{3,4,8} | 4cl | 4,50 |
| Campari Orange/Soda ¹ | 4cl | 4,50 |
| Martini Orange ^{1,12} | 4cl | 4,50 |
| Aperol Spritz ¹ | 4cl | 4,50 |

Digestifs

| | | |
|----------------------|-----|------|
| Grappa Prosecco | | 2,90 |
| Grappa di Chardonnay | 2cl | 2,90 |
| Sambuca | 2cl | 2,90 |
| Calvados | 2cl | 2,90 |
| Linie Aquavit | 2cl | 2,90 |

Swagat-India

Kräuter

| | | |
|---------------------|-----|------|
| Averna ¹ | 2cl | 2,90 |
| Ramazotti | 2cl | 2,90 |
| Jägermeister | 2cl | 2,90 |
| Fernet Branca | 2cl | 2,90 |

Offene Weißweine

| | | |
|--|------------------|-----------------|
| Chardonnay | 0,2 l | 0,5l |
| Ausgewogenes Fruchtsäureverhältnis, körperreich, Italien | 3,30 | 7,90 |
| Riesling | 3,50 | 8,10 |
| Trocken, kräftig, vollmundig, | | |
| Deutschland Pinot Grigio | 3,30 | 7,90 |
| Frisch und fruchtig, relativ leicht, angenehm mild | | |
| Indischer weißwein | 3,90 | 8,50 |

Offene Rotweine

| | | |
|--|------------------|-----------------|
| Cabemet Sauvignon | 0,2 l | 0,5l |
| Trocken, Kräftig, vollmundig, Frankreich | 3,20 | 7,80 |
| Merlot | 3,30 | 7,90 |
| Trocken, vollmundig und weich, Chile | | |
| Montepulciano | 3,30 | 7,90 |
| Trocken, leicht und hell, Italien | | |
| Indischer Rotwein | 3,90 | 8,50 |

Weinhaltige Getränke

| | |
|-----------------|------|
| Weißweinschorle | 3,20 |
| Rotweinschorle | 3,20 |

Hochprozentiges

| | | |
|-------------------------------------|------|------|
| Old Monk ¹ 7 Jahre alt | 2 cl | 2,90 |
| Osborne Veterao ¹ | 2 cl | 2,90 |
| Havana Club ¹ 7Jahre alt | 2 cl | 2,90 |
| Absolut Wodka | 2 cl | 2,90 |
| Southern Comfort | 2 cl | 2,90 |
| | 2 cl | 2,90 |
| Baileys ¹ | 2 cl | 2,90 |
| Remy Martin | 2 cl | 2,90 |
| Amaretto ¹ | 2 cl | 2,90 |
| Tequila Silver/Gold | 2 cl | 2,90 |
| Vecchia Romagna | 2 cl | 2,90 |

Whisky

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| Jim Beam | 2 cl | 2,90 |
| Jack Daniels | 2 cl | 2,90 |
| Glenfiddich ¹ | 2 cl | 2,90 |
| Ballantines ¹ | 2 cl | 2,90 |
| Johnny Walker Gold Label | 2 cl | 4,50 |
| <i>Alle Wisky auch doppelt (4cl)</i> | | |

Swagat-India

Allergene Kennzeichnung

Allergenic ingredients

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



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 sulfite

A) Getreideprodukte (Glutenhaltig), B) Fisch, C)Krebstiere, D)Schwefeldiooxide 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

Alle Preise incl. MwSt. und Service
All prices include tax and Service



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