

## Herzlich willkommen! Welcome!

Sehr verehrte Gäste,  
wir heißen Sie herzlich in unserem Restaurant GOA willkommen.  
Bevor Sie sich jedoch den delikatsten indischen Spezialitäten zuwenden  
und sich von exotischen Gewürzen und Aromen verführen lassen,  
erlauben Sie uns bitte, Ihnen ein wenig über GOA,  
nach dem wir uns benennen, zu berichten.

Goa, einer der kleinsten Staaten auf der Landkarte Indiens,  
mit einer Landfläche von nur 3.702 km<sup>2</sup>, liegt an der Westküste  
Indiens ca. 600 km südlich von Mumbai (Bombay).  
Das tropische Paradies hat eine einzigartige Küstenlinie  
am Arabischen Meer mit traumhaften Stränden.

Die Kultur von Goa ist eine aufregende Mischung aus indischen  
und iberischen Einflüssen. Portugiesische Kirchen, indische Basare  
und Hindu-Tempel stehen einträchtig nebeneinander.

Auch nach dem Ende der mehr als 450 Jahre dauernden Zeit  
als Kolonie Portugals ist es immer noch die portugiesische Lebensart,  
die alle Aspekte des Lebens von Goa einschließlich Essen,  
Religion, Sprache, Feste, Tänze und Namen durchdringt.

Goa ist für eindrucksvolle Strände und luxuriöse Hotels bekannt,  
aber es gibt auch viele alte Kirchen, Denkmäler, Tempel  
und Museen, deren Besichtigung ein Muss ist.  
Tauchen Sie ein in die exotische Atmosphäre unseres Restaurants  
GOA und lassen Sie sich von indischer Gastfreundlichkeit  
und feinen kulinarischen Genüssen verzaubern.

Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freunde  
der indischen Küche unser Restaurant verlassen.

Ärzte verordnen es bei Husten, Erkältungen, Bronchitis,  
Asthma und Mundgeruch.

## Die indische Küche

Die indischen Gewürze und ihre Wirkung auf den menschlichen Körper

Die indische Küche bietet eine breite Palette an kulinarischen Köstlichkeiten, die durch die geographische Ausdehnung und vielfältige natürliche Ressourcen beeinflusst wird.

In Nordindien, insbesondere im Punjab, ist der Einfluss der Mogulzeit bis heute in der Küche spürbar. Gerichte aus dieser Region tragen oft Namen wie Korma, Mughlai und Shahi. Häufig verwendete Zutaten in diesen Speisen sind Kardamom, Nüsse und Safran. Weizen und Weizenprodukte bilden die Hauptnahrungsmittel im Norden. Die luftigen Chapatis erinnern an mexikanische Tortillas. Varianten der Chapatis sind Paranthas, flache Fladen mit oder ohne Füllung, sowie Naan. Der Punjab ist außerdem bekannt für Tandoori-Gerichte, bei denen mariniertes Fleisch und eingelegte Meeresfrüchte im Tandoor, einem Tonofen, zubereitet werden. Durch die gespeicherte Wärme in den Tonwänden werden sie gas-, fett- und kontaktlos gegart.

In den südlichen Regionen Indiens dominiert Reis als charakteristische Beilage zu sehr flüssigen Currys. Der südindische Curry ist bekannt für seine Schärfe, wobei der Madras-Curry häufig verwendet wird.

Ostindien, besonders Bengalen, das Land der Dichter und Künstler, hat seine eigene, besondere Küche. Reis und Meeresfrüchte, oft mit Senföl aromatisiert, sind in zahlreichen Rezepten zu finden. Bengalische Süßigkeiten sind in ganz Indien beliebt und werden meist aus Milch zubereitet, wie zum Beispiel Gulab Jamun.

An den westlichen Küstenregionen werden Meeresfrüchte, Kokosnüsse und frische Pfefferschoten in unendlicher Vielfalt zubereitet. Hier findet man das besonders scharfe Vindaloo-Curry, dem zahlreiche Chilischoten und Essig seinen charakteristisch scharf-sauren Geschmack verleihen.

# Schärfegrad-Index

## Entdecken Sie die Welt der Schärfe

Willkommen im Goa Restaurant! Um Ihnen die Wahl Ihres Gerichts zu erleichtern, haben wir einen Schärfegrad-Index entwickelt, der die verschiedenen Stufen der Schärfe unserer Gerichte definiert. Bitte beachten Sie die folgenden Kategorien unserer Gerichte:

### Pikant

Diese Gerichte sind für diejenigen gedacht, die es gerne etwas milder mögen. Sie bieten einen delikaten Geschmack und eine sanfte Würze, ohne dabei zu scharf zu sein. Perfekt für Gäste, die subtile Aromen bevorzugen.

### Europäisch scharf

Für diejenigen, die etwas mehr Würze suchen, empfehlen wir unsere Gerichte mit dem Schärfegrad "Europäisch scharf". Diese Speisen bieten eine angenehme Schärfe, die Ihre Geschmacksknospen herausfordert, aber dennoch verträglich ist. Ein Hauch von Schärfe, der Ihre Mahlzeit aufpeppt!

### Indisch scharf

Unsere Gerichte mit dem Schärfegrad "Indisch scharf" bieten Ihnen eine authentische indische Geschmackserfahrung. Hier wird die Schärfe intensiver, und Sie werden die Wärme der Gewürze spüren. Wenn Sie den Geschmack von indischem Essen lieben und eine gewisse Portion Schärfe bevorzugen, dann sind diese Gerichte genau das Richtige für Sie.

### Indisch sehr scharf

Für die wahren Liebhaber von Schärfe und Würze haben wir Gerichte mit dem Schärfegrad "Indisch sehr scharf" entwickelt. Diese Gerichte sind für diejenigen, die keine Angst vor einer herausfordernden Schärfe haben und es lieben, ihr Geschmackserlebnis auf die nächste Stufe zu heben. Bereiten Sie sich darauf vor, Ihre Sinne zu stimulieren!

Bitte beachten Sie, dass unsere Schärfegrad-Index lediglich eine Orientierungshilfe ist. Unsere erfahrenen Köche passen den Schärfegrad gerne an Ihre individuellen Vorlieben an.

Bitte geben Sie einfach Ihre Präferenzen bei der Bestellung an.

Wir freuen uns darauf, Ihnen ein köstliches und schmackhaftes kulinarisches Erlebnis zu bieten, das Ihren Geschmacksvorlieben gerecht wird!

# Vorspeisen

## Suppen

1. Dall Soup \* 1,7 7,20€  
Indische Linsensuppe - Auf Wunsch auch vegan
2. Tomater Soup \* 7 7,20€  
delikate Tomatensuppe nach einem speziellen Rezept,  
aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung  
- Auf Wunsch auch vegan
3. Murghi Soup \* 7 8,40€  
eine Hühnersuppe nach indischer Art

## Pakora

(in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse)  
mit Tamarindensoße, Mangochutney, Minzesoße und Salat

4. Samosa \* 8 4,50€  
eine gefüllte Gemüseteigtasche
5. Sabzi Pakora 4,50€  
eine Auswahl von Gemüse der Saison,  
mariniert und in einem Teig von Kichererbsen gebacken
6. Pyaz Palak Pakora 4,50€  
Spinat und Zwiebelstreifen, gebacken in einem Teig aus Kichererbsenmehl
7. Aloo Kebab 4,50€  
ein Gemüsetaler aus Kartoffeln und Möhren,  
mit Nüssen in Kichererbsenmehl gebacken
8. Mix Pakora Thali \* 8 13,20€  
eine Auswahl verschiedener Pakoras, für zwei Personen
9. Papad 3,00€  
hauchdünne Linsenwaffel mit verschiedenen Soßen

## Salat

10. gemischter Salat \* 7 8,40€  
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Möhren,  
Kichererbsen, Paprika, Kartoffeln, Oliven
11. Tomater Paneer Salat \* 7 9,60€  
Tomaten, hausgemachter Käse, Gurken, Tomaten, Möhren, Gurken, Zwiebeln
12. Tandoori Chicken Salat \* 7 12,00€  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Eisbergsalat,  
Tomaten, Möhren, Gurken
13. Tandoori Jhenga Salat \* 7 13,00€  
gegrillte Riesengarnelen mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Gurken

# Hauptgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert  
-auf Wunsch von mild bis scharf-

## Vegetarische Gerichte

14. Sabzi Karahi - vegan 16,80€  
frisches Gemüse mit Koriandertomatensauce - pikant
15. Dall Makhani \*7 16,80€  
Verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch,  
Ingwer und Tomatenkoriandersauce - pikant
16. Dall Tarka \*7 - vegan 16,80€  
gelbe Linsen, geschälte Kichererbsen in kräftiger Koriandertomatensauce - pikant
17. Aloo Ghobi Thali \*8 - vegan 16,80€  
Kartoffeln mit Blumenkohl in Koriandertomatensauce und Samosa (Nr.4) - pikant
18. Aloo Palak Thali \*8 - vegan 16,80€  
Kartoffeln mit Spinat in Tomatensauce und Samosa (Nr.4) - pikant
19. Matar Paneer Thali \*7,8 16,80€  
Erbsen mit hausgemachter Käse in Sahnecrembuttersauce  
und Aloo Kebab (Nr.7) - pikant
20. Palak Paneer Thali \*7 16,80€  
frischer hausgemachter Rahmkäse mit Spinat in Tomatensauce und  
Sabzi Pakora (Nr.5) - pikant
21. Sabzi Chana Biryani \*8 - vegan (Mangochutney) 17,40€  
frisches Gemüse, Basmatireis, Mandeln, Cashewnüsse,  
getrocknete Aprikosen - pikant und Raita  
(Joghurtsauce - vegetarisch oder Mangochutney - vegan) als Beilage

## Tandoori Spezialitäten

### Köstlich Gebrilltes aus dem Tandoor-Ton-Ofen

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

22. Murghi Tikka \*7 23,40€  
zarte Stückchen Hähnchenfleisch, nach 24-stündiger Marinade  
am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gebrillt - pikant
23. Dumba Tikka \*7 26,90€  
zarte Stückchen Lammfilet, nach 24-stündiger  
Marinade am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gebrillt - pikant
24. Goa Tandoori Spezial \*7 28,90€  
eine köstliche Zusammenstellung aus dem Tandoor-Ton-Ofen  
Gebrilltes Lammfilet, Hähnchenfilet und Scampi - pikant

## Hähnchengerichte

25. Murghi Mango * 7, 8, 9 Hähnchenbrustfilet mit Mangosoße - mild	19,80€
26. Murghi Curry Hähnchenbrustfilet mit currysoße - pikant	19,80€
27. Murghi Jalfrezi Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, grünem Paprika in Koriandertomatensoße - pikant	19,80€
28. Murghi Palak saftiges Hähnchenbrustfilet mit frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten und mit Spinat in Tomatensoße - pikant	19,80€
29. Murghi Korma * 7,8 Hähnchenbrustfilet mit Kokoscremsoße - mild	19,80€
30. Murghi Shahi * 7,8 Hähnchenbrustfilet mit hausgemachtem Käse in Caschewsahnecremsoße - mild	19,80€
31. Murghi Chilli saftiges Hähnchenbrustfilet mit Peperoni in scharfer Tomatensoße - sehr scharf	19,80€
32. Murghi Sabzi Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsen in Tomatenkoriandersoße - pikant	19,80€
33. Murghi Makhan * 7,8 gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomatenbuttersoße - mild	19,80€

## Lammgerichte

34. Dumba Karahi saftiges Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, grünem Paprika in Koriandertomatensoße - pikant	21,00€
35. Dumba Curry Lammfleisch mit Currysoße - pikant	21,00€
36. Dumba Palak saftiges Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten und mit Spinat in Tomatensoße - pikant	21,00€
37. Dumba Korma * 7,8 Lammfleisch mit Kokoscremsoße - mild	21,00€
38. Dumba Sabzi Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen in Tomatenkoriandersoße - pikant	21,00€
39. Dumba Shahi * 7,8 Lammfleisch mit hausgemachtem Käse in Caschewsahnecremsoße - mild	21,00€

## Entengerichte

40. Murghabi Shahi \* 7,8 22,80€  
Entenbrustfilet mit hausgemachtem Käse in Cashewsahnecremsoße - mild
41. Murghabi Chilli 22,80€  
saftiges Entenbrustfilet mit Peperoni in scharfer Tomatensoße - sehr scharf
42. Murghabi Curry 22,80€  
Entenbrustfilet mit Currysoße - pikant
43. Murghabi Mango \* 7,8 22,80€  
Entenbrustfilet mit Mangosoße - mild

## Fisch und Scampi

44. Maschli Masala 20,40€  
Seelachsfilet mit Peperoni, Zwiebeln, Koriandertomatenssoße - Scharf
45. Maschli Curry 20,40€  
Seelachsfilet mit Currysoße - pikant
46. Maschli Mango \* 7,8 21,60€  
Seelachsfilet mit Mangosoße - pikant
47. Jhenga Curry 21,60€  
Riesengarnelen mit Currysoße - pikant
48. Jhenga Sabzi 22,20€  
Riesengarnelen mit verschiedenen Gemüsen in Tomatenkoriandersoße - pikant

## Biryani (Reisgerichte) Beilage Raita (Joghurtsoße)

49. Murghi Biryani \* 8 20,40€  
Hähnchenbrustfilet, Basmatireis, Mandeln, Cashewnüsse, Rosinen, Erbsen - pikant
50. Dumba Biryani \* 8 21,60€  
Lammfleisch, Basmatireis, Mandeln, Cashewnüsse, Rosinen, Erbsen - pikant
51. GOA Biryani \* 8 25,20€  
Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch, Riesengarnelen, Basmatireis, Mandeln, Cashewnüsse, Rosinen, Erbsen - pikant
52. Sabzi Biryani \* 8 17,40€  
frisches Gemüse, Basmatireis, Mandeln, Cashewnüsse, getrocknete Aprikosen - pikant und Raita (Joghurtsoße oder Mangochutney) als Beilage

## Beilagen/Extras

53. Naan * 1 Indisches Fladenbrot gebacken in Tandoor-Ton-Ofen	2,40€
54. Peschwari Naan * 1,8 gefülltes Naan mit Rosinen, Kokos und Mandeln in Gewürzmischung	3,60€
55. Lahsan Naan * 1 Knoblauchbrot	3,60€
56. Basmatireis * 1	1,20€

## Desserts

57. Safrani Halwa Grieß mit Safran und Nüssen	5,40€
58. Kulfi Indisches Eis	5,40€
59. Gajar Ka Halwa Süßes Karottengericht mit Nüssen	5,40€

## Kindergerichte

60. Für unser kleine Gäste servieren wir alle Gerichte mild abgeschmeckt, zum kleinen Preis	9,60€
61. Pommes	5,40 €
62. Nuggets & Pommes	9,00 €

# Getränke

## warme Getränke

Yogi Tee nach indischer Art (Gewürz Tee)	3,50€
Tee (Pfefferminz, Früchte, Kamille, Schwarzer Tee)	2,50€
Tasse Kaffee	2,50€
Espresso	2,00€
Cappuccino	3,90€
Moccaccino	3,90€
Kakao	3,90€
Latte Macchiato	4,50€
Milchkaffee	4,50€

## alkoholfreie Getränke

Wasser (Sprudel oder still)	0,25l 2,20€	0,75l 5,00€
Coca-Cola / Fanta / Sprite /Spezi		0,4l 4,10€
Apfelsaft / Bananensaft / Orangensaft / Kirschsft / Kiba		0,4l 4,50€
Saftschorle		0,4l 4,10€
Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water	0,25l	2,60€

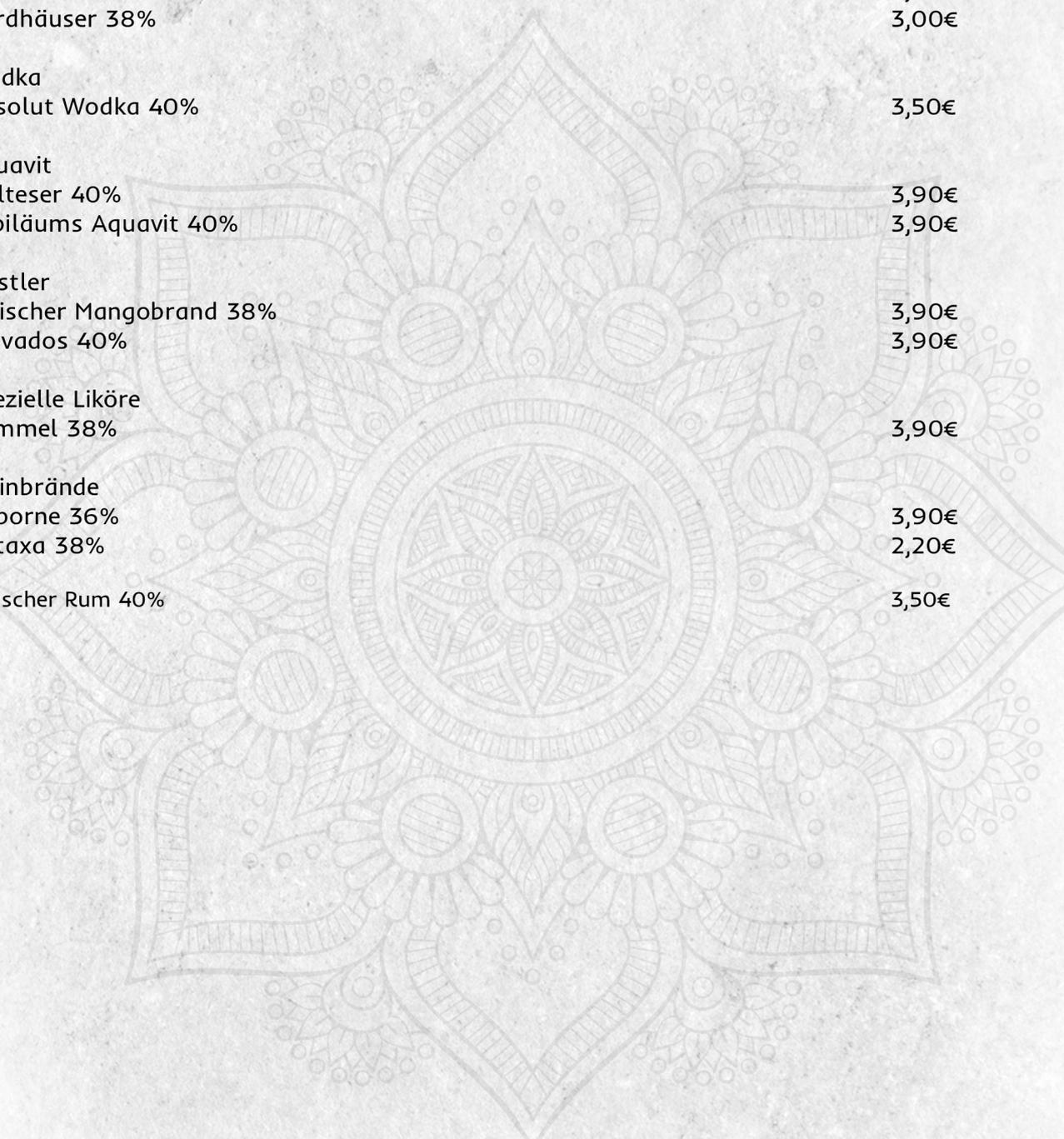
## alkoholfreie Weine und Biere

Gerne beraten wir Sie direkt zu unseren alkoholfreien Bier- und Weinooptionen.

## Indische Getränke

Mango Saft	0,4l 4,90€
Guaven Saft	0,4l 4,90€
Mango Lassi (erfrischendes, indisches Joghurtgetränk mit Mango)	0,4l 4,90€

# Spirituosen



Kräuterlikör	
Jägermeister 35%	3,90€
Fernet Branca 40%	3,90€
Underberg 44%	3,90€
Kornbrände	
Nordhäuser 32%	3,00€
Nordhäuser 38%	3,00€
Wodka	
Absolut Wodka 40%	3,50€
Aquavit	
Malteser 40%	3,90€
Jubiläums Aquavit 40%	3,90€
Obstler	
Indischer Mangobrand 38%	3,90€
Calvados 40%	3,90€
Spezielle Liköre	
Kümmel 38%	3,90€
Weinbrände	
Osborne 36%	3,90€
Metaxa 38%	2,20€
Indischer Rum 40%	3,50€

#### ANIS-SAUFF

Als mildes pflanzliches Hustenmittel wird er wegen seiner schleim- und krampflösenden Eigenschaften bei Husten und Bronchialerkrankungen eingesetzt. Als Aromazusatz hilft Anis bei Magenbeschwerden und wirkt appetitanregend. Bei Völlegefühl und Schlaflosigkeit wird der Samen gekaut. Als Gewürz wird Anis in einigen nordindischen Currys verwendet.

#### BOCKSHORNKLEESAMEN-METHI

Die hellbraunen Samenkörner haben einen starken, eigenartigen Geruch und Geschmack. Sie wirken entzündungshemmend bei Wunden, reinigend und heilend. Ganz besonders sind Bockshornkleesamen geeignet, den Appetit anzuregen sowie den Allgemeinzustand zu verbessern. Dieses Gewürz wird in Form von Samen und Blättern in vielen indischen Currys verwendet.

#### CAYENNE PFEFFER-MIRCH

Chili wirkt reizlindernd, antiseptisch, schweißtreibend, verbessert die allgemeine Durchblutung, vermindert Muskeltonus und Krämpfe, lindert Blähungen und Koliken. Außerdem hat Chili einen hohen Vitamin-C- und Vitamin-P-Gehalt (Permeabilitätsvitamin).

#### KARDAMON-ELAICHI

Kardamon ist nach Safran das teuerste Gewürz der Welt. Es ist ein wirksames Mittel gegen Appetitlosigkeit sowie Verdauungsstörungen, die mit Blähungen einhergehen. Ayurvedische Ärzte verordnen es bei Husten, Erkältungen, Bronchitis, Asthma und Mundgeruch.

#### KURKUMA-HALDI

Unter den zahlreichen Mitteln, die von ayurvedischen Ärzten eingesetzt werden, befindet sich beispielsweise auch Kurkuma. Es wird bei Gallen-, Nieren-, Darm-, und Magenbeschwerden als Heilmittel eingesetzt. Kurkuma wirkt ferner appetitanregend und verdauungsfördernd. Es ist in fast allen indischen Speisen zu finden.

#### KÜMMEL-JEERA

Kümmel wirkt entblähend bei Völlegefühl und leicht krampfartigen Magen-Darmstörungen sowie bei Herzbeschwerden. Kümmelöl wird auch als Einreibemittel bei Erkrankungen der Atmungsorgane und rheumatischen Beschwerden verwendet. In der indischen Küche ist Kümmel ein unentbehrliches Gewürz; es wird in fast allen Speisen verwendet.

#### NELKEN-LOUNG

Gewürznelken sind vor allem als Gewürz- und Aromamittel in Gebrauch. Nelkenöl besitzt eine erhebliche antibakterielle Wirkung und wird in der Zahnmedizin zur Vorbeugung von Infektionen angewandt. Gewürznelken wirken auch entkrampfend, entblähend, verdauungsfördernd, schmerzstillend und magenstärkend.

#### SAFRAN-KESAR

Heute ist Safran immer noch ein kostbares Gewürz und Färbemittel. Man schreibt dem Safran eine schmerzstillende und krampflösende Wirkung ähnlich dem Opium zu. Er wird bei Keuchhusten und zur Anregung der Verdauung angewendet. Um ein Kilo Safran zu gewinnen, muss man die Narben von 150.000 Blüten pflücken und trocknen.

#### INGWER-ADRAK

Ingwer ist in Südostasien beheimatet und als Heilmittel von unschätzbarem Wert. Er wirkt kreislaufanregend, schweißtreibend, senkt den Cholesterinspiegel und beugt Reisekrankheiten vor.

#### KORIANDER-DHANIA

In den Küchen Indiens gehört Koriander zu den Standardzutaten. Er wirkt auf Verdauungsorgane anregend und beugt Blähungen vor. Die Blätter werden wie Petersilie verwendet und sind sehr vitaminreich. Ayurvedische Ärzte verordnen ihn bei Hauterkrankungen, Verbrennungen, Rachenentzündungen und Allergien.