

# *Indisches Restaurant **GOBINDA***

## Vorspeisen

### Suppen

- |    |   |          |
|----|---|----------|
| 1. | <b>Dal Soup</b><br>Pikante Suppe mit gelben Linsen und Kichererbsen | EUR 3,90 |
| 2. | <b>Vegetable Soup</b><br>Suppe mit verschiedenen Gemüsesorten       | EUR 3,90 |
| 3. | <b>Chicken Yakni Soup</b><br>Spezielle indische Hähnchensuppe       | EUR 4,50 |
| 4. | <b>Tomato Soup</b><br>Tomatensuppe mit einem Schuß Sahne            | EUR 3,90 |

### Salate

- |     |  |          |
|-----|--|----------|
| 9.  | <b>Gemischter Salat</b>  | EUR 3,90 |
| 10. | <b>Gobinda Salad</b><br>Salat mit Paprika, Früchten, Sonnenblumenkernen, Mandeln und hausgemachtem Käse (Paneer) | EUR 6,90 |
| 11. | <b>Cucumber Salad</b><br>Kleingeschnittene Gurken mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika                              | EUR 4,90 |
| 12. | <b>Chicken Salad Bombay</b><br>Salat mit Hähnchenfleisch, Paprika, Früchten, Sonnenblumenkernen und Mandeln      | EUR 7,90 |

### Vegetarische Vorspeisen

- |     |  |                        |
|-----|--|------------------------|
| 17. | <b>Vegetarische Samosa</b><br>Mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Teigtaschen mit indischen Gewürzen                          | EUR 4,00               |
| 18. | <b>Vegetarische Mixed Pakoras</b><br>Verschiedene frittierte Gemüsesorten in Kichererbsenteig                                | EUR 4,00               |
| 19. | <b>Onion Bhaaji</b><br>Frittierte Zwiebelbällchen mit Kichererbsenmehl, dazu Minzsauce                                       | EUR 4,00               |
| 20. | <b>Spinat Pakora</b><br>Spinat in Kichererbsenteig   | EUR 4,00               |
| 21. | <b>Paneer Pakora</b><br>Hausgemachter fritierter Frischkäse aus Demetermilch in Kichererbsenteig                             | EUR 4,90               |
| 22. | <b>Gemischte vegetarische Vorspeisenplatte für 2 Personen</b><br>Mix aus Pakoras, Spinat Pakora, Onion Bhaaji, Paneer Pakora | EUR 6,90<br>pro Person |

## Vorspeisen, nicht vegetarisch

- |     |   |                         |
|-----|---|-------------------------|
| 27. | <b>Chicken Pakora</b><br>Hähnchenbrustfilet, eingelegt in verschiedenen Gewürzen,<br>gewendet in Kichererbsenmehl   | EUR 5,90                |
| 28. | <b>Chicken Tikka</b><br>Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Spezialjoghurtsauce und<br>im Tandoor zubereitet  | EUR 7,90                |
| 29. | <b>Fish Pakora</b><br>Rotbarschfilet, gewendet in Kichererbsenmehl und frittiert  | EUR 7,50                |
| 30. | <b>Gobinda Spezialteller ab 2 Personen</b><br>Große gemischte Vorspeisenplatte mit Scampis und Chicken<br>Pakora, Chicken Tikka, Fish Pakora, Paneer Pakora und<br>Onion Bhaaji | EUR 10,90<br>pro Person |

## Spezialitäten des Hauses

### Reistafel ab 2 Personen

- |     |   |                         |
|-----|---|-------------------------|
| 35. | <b>Vegetarische Reistafel, Menü mit 4 Gängen</b><br>Vorspeise: Dal Soup<br>Vegetable Mix Pakora<br>Hauptgericht: Alu Gobi<br>Palak Paneer<br>Vegetable Jalfrize und dazu Pulao Reis<br>Nachttisch: Gulab Jamun(indische Süßigkeiten)  | EUR 18,50<br>pro Person |
| 36. | <b>Reistafel mit Fleisch, Menü mit 4 Gängen</b><br>Vorspeise: Chicken Soup<br>Onion Bhaaji<br>Hauptgericht: Lamm Madras Curry<br>Navratan Curry<br>Chicken Makhan und dazu Pulao Reis<br>Nachttisch: Indische Eiscreme  | EUR 22,50<br>pro Person |
| 37. | <b>Reistafel mit Fisch, Menü mit 4 Gängen</b><br>Vorspeise: Vegetable Soup<br>Fish Pakora<br>Hauptgericht: Scampi Korma<br>Fish Bhuna<br>Vegetable Jalfrize und dazu Pulao Reis<br>und zum Schluß: 2,0 cl Sambuca   | EUR 22,90<br>pro Person |
| 38. | <b>Gobinda Spezialmenü mit 6 Gängen</b><br>zur Begrüßung 1 Glas Sekt<br>Vorspeise: Tomato Soup<br>Chicken Pakora<br>Paratha mit Scampi<br>Hauptgericht: Beef King Korma<br>Lamm Jalfrize<br>Chicken Madras und dazu Pulao Reis<br>mit Achar und Mango Chutney<br>und zum Schluß: 2,0 cl Old Monk (indischer Rum)<br>oder<br>Mango-Schnaps | EUR 35,00<br>pro Person |