



Suppen

- | | |
|--|-------------|
| 1 Chicken Soup | 4,50 |
| Indische Hühnersuppe / Indian chicken soup | |
| 2 Dal Soup (Vegan) | 3,90 |
| Indische Linsensuppe / indian lentil soup | |
| 3 Vegetable Soup ⁹ | 4,10 |
| Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup | |
| 4 Shrimps Soup ⁹ | 4,80 |
| Krabbensuppe | |
| 6 Tomato Soup ⁹ | 4,10 |
| Tomatensuppe nach Indischer Art | |

Tandoori Vorspeisen (Appetizers)

- | | |
|---|-------------|
| 10 Murg Tikka ⁹ | 5,50 |
| Zarte, gegrillte Hühnchenstücke in Jogurt mariniert. | |
| 11 Gemischter Tandoori Vorspeisenteller ^{a.c.g} | 9,50 |
| Various appetizers for 2 person with Naan | |

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / All warm appetizers with 3 different dips Pakoras dipped in Chick pea batter and deep fried

- | | |
|--|-------------|
| 15 Pappad (Vegan) | 2,50 |
| Hauchdünnes Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Soßen / Lentils wafers with 3 different tasty Sauces | |
| 16 Vegetable Pakoras (Vegan) | 4,70 |
| Frisches Gemüse in Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 17 Paneer Pakora ⁹ | 4,90 |
| Hausgemachter Käse in knusprigen Teigmantel / Homemade cheese | |

- | | |
|--|-------------|
| 18 Chicken Pakora | 4,90 |
| Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 19 Vegetable Samosa ^a (Vegan) | 4,60 |
| Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt / Two pastries filled with potatoes and peas | |
| 20 Jheenga Pakora | 8,50 |
| Riesengarnelen frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl / King Prawns in chickpeas batter and deep fried | |
| 21 Onion Bhaji (Vegan) | 4,40 |
| Zwiebel mit Kichererbsenmehl | |
| 23 Vorspeise für 2 Personen ⁹ (Vegetarisch) | 8,90 |
| Verschiedene Gemüse in Teigmantel (Pakoras) mit Käse / Various appetizers for 2 person (vegetarians) | |
| 24 Vorspeise für 2 Personen ⁹ (Gemischt) | 9,90 |
| Verschiedene Gemüse, Hühnchenfleisch und Fischstücke in Teigmantel, hausgemachter Käse (Pakoras) / Various vegetable Pakoras with chicken, fish and cheese | |

Salate

- | | |
|--|-------------|
| 30 Salate Saison | 3,90 |
| 32 Salat Spezial mit Hühnerfleischstreifen ⁹ | 6,20 |

Joghurtspeisen und Beilagen

(Sidedish)

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen / Recommended as sidedish to every meal

- | | |
|---|-------------|
| 25 Plane Dahi ⁹ Einfacher Joghurt | 2,10 |
| 33 Kheera Ka Raita ⁹ Gurken Joghurt | 3,20 |
| 34 Alu Raita Joghurt mit Kartoffeln | 3,20 |
| 36 Pulao Reis | 3,50 |
| 39 Bombay Potato | 8,50 |
| Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Paprika / Homemade cheese with onion and capsicum | |

Alle Gerichte servieren wir mit gelben Basmati Reis (mit Kurkuma)



Alle vegetarischen Gerichte
gerne auch Vegan.

WLAN / WI-FI für Kunden verfügbar.

Dear Guesls, our Wi-Fi Nr. is:

54 84 88

82 85 26 64 80 12 52 56

Herzlich Willkommen! Welcome!

Sehr verehrte Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant GOA.

Bevor Sie sich jedoch den delikatsten indischen Spezialitäten zuwenden und sich von exotischen Gewürzen und Aromen verführen lassen, möchten wir Sie über GOA informieren. Goa, einer der kleinsten Provinzen Indiens, es liegt an der Westküste Indiens. 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 Jahren dauernden Zeit als Kolonie Portugals ist es immer noch die portugiesische Lebensart, die alle Perspektiven 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 wiederkommen.

Aperitifs

291 Glas Prosecco	0,10 l	3,50
292 Prosecco Spritz (Prosecco, Aperol)	0,20 l	5,20
293 Hugo (Prosecco, Soda, Holunderblütensirup)	0,20 l	4,40
294 House Cocktail	0,20 l	5,50
295 Campari Soda	0,20 l	3,90
296 Campari Orange	0,20 l	6,90
297 Martini Bianco	0,20 l	3,90
298 Martini Dry	0,20 l	3,90
299 Martini Rosso	0,20 l	3,90



Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder Mittelscharf zubereitet werden. Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis. / All dishes served with high-quality saffron Basmati Rice.
 Alle Vegetarische Gerichte können Sie als Vegan Gerichte bestellen.

- | | |
|--|---|
| <p>40 Palak Paneer/Tofu ^{g.h.f} 10,50
 Spinatkreation mit hausgemachten Käse oder Tofu /
 Spinach with homemade cheese/tofu</p> <p>41 Bhindi Masala (Vegan) 10,50
 Frisches Okra in herzhafter Sauce /
 Fresh ladyfinger in a spicy sauce</p> <p>42 Matar Paneer/Tofu ^{g.h.f} 10,50
 Ein geschmackhafter Erbsen, frischen Käse / Tofu Gericht
 mit frischen Korriander / Home-made cheese/
 tofu with peas and coriander</p> <p>43 Mixes Vegetable Masala (Vegan) 10,50
 Frisches Gartengemüse nach indischer Art</p> <p>44 Vegetable Kofta ^{g.h} (Vegan) 10,80
 Gemüseklösschen mit Nüssen in einer würzigen
 Currysauce / Vegetable dumplings in a spicy-curry sauce</p> <p>46 Malai Kofta ^{g.h} 11,50
 Bällchen mit Nüsse in Tomaten Curry-Cream-Sauce /
 Potato cheese balls with raisins, almonds cream sauce</p> <p>47 Dal Makhani ^{g.h} (Gelbe o. schwarze Linsen) 10,50
 Indisches National Gericht: Gelbe Linsen mit Butter zu-
 bereitet / National Dish of india yellow or black lentils
 prepared with butter</p> <p>48 Khumb Kadai ^{g.h} (mittel scharf) 11,50
 Champions in der Pfanne serviert mit Toamten, Paprika
 und Zwiebeln in typischer Sauce / Mushroom with
 capsicum, tomato and onion in a typical sauce served in a pan</p> | <p>50 Kadai Paneer ^{g.h} (mittel scharf) 11,90
 Hausgemachter Käse in der Pfanne servierte mit Toamten,
 Paprika und Zwiebeln in typischer Sauce / Homemade
 cheese with capsicum, tomato and onion in a
 typical sauce served in a pan</p> <p>51 Vegetable Korma ^{g.h} 11,50
 Frisches Gemüse mit Rosinen in Safran Mandel sauce /
 Fresh vegetables with raisins in saffron almond sauce</p> <p>52 Bhartha (Vegan) 11,50
 Traditionelle Auberginen Gericht in Lehmofen auf Holzkohle
 gebacken und mit Zwiebel Tomaten gebraten, cocosmilch /
 Traditional Aubergine dish, cooked in clayoven with onions,
 Tomato, cocosmilk</p> <p>53 Paneer Butter Masala 10,90
 Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masalasauce /
 Fresh homemade cheese in butter-masala-sauce</p> <p>56 Alu Chana Masala (Vegan) (scharf) 10,90
 Kichererbsen und Kartoffeln Zwiebeln in kräftiger Curry-
 sauce mit frischen Tomaten, Ingwer, cocosmilch / Chick-
 peas in curry with fresh tomato, ginger and onions, cocosmilk</p> <p>57 Vegetable Jalfrezi ¹ (Vegan) (scharf) 10,90
 Frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Tofu und Zwiebeln,
 Cocosmilch / Fresh vegetables with capsicum, tomato,
 cheese and onions, cocosmilk</p> <p>58 Shahi Baingan ^{g.h} (mittel scharf) 10,90
 Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer
 in Mandelsauce, fein gewürzt / Eggplants with
 homemade cheese and ginger in almond sauce
 with fine seasoning</p> |
|--|---|

Alle Gerichte servieren wir mit gelben Basmati Reis (mit Kurkuma)



Tandoori Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlen Lehmofen zubereitet. Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis. All dishes served with high-quality saffron Basmati Rice.

- 74 Tikka Achari taka tak^g(mittel scharf) 11,90**
Hähnchenbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und mixen Pickels im Ofen gebacken und in Tomaten-Butter-Cocosnuss-sauce gebraten./ Boneless chicken First cooked in clayoven in Achari style (Ginger, garlic, yoghurt and mixed pickels) and than sauted in traditional Tomato-Butter-Coconut sauce
- 75 Tandoori Chicken^g 11,50**
Hähnchenkeule (mit Knochen) eingelegt in Joghurt-marinade im Tonofen gegart / Half a chicken with yoghut marinating
- 76 Chicken Tikka^g 11,90**
Zartes gegrillte Hähnchenstücke in Joghurt mariniert / Marinated Chicken filet
- 77 Lamm Tikka^g 13,50**
Zartes mariniertes Lamm vom Spieß / Marinated Lamb
- 78 Jheenga Tandoori^{g,f} 18,90**
Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurtmarinade / King Prawn in yoghurt Garlic marination
- 79 Paneer Achari Taka Tak^{g,f} (scharf) 12,60**
Hausgemachter Käse mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt mit indischen Pickels im Ofen gebacken und geschmort in Tomaten-Butter-Cocosnuss-Sauce / Home-made cheese first baked in clayoven in achari style with ginger, garlic, yoghurt and indian pickels and then sauted in traditional tomato, butter, coconut sauce
- 82 Mix Grillplatte^g 13,50**
Etwas von allen
- 83 Hariyali Tikka^g 11,90**
Zartes mariniertes Hühnerfleisch mit Spinat, Minze und Koriandersauce / Tender marinated Chicken with spinach, mint and coriandersauce

Chicken Curry Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran Basmati Reis. All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.

- 85 Chicken Tikka Masala^{g,h} (mittel scharf) 12,90**
Spezialität des Hauses
- 86 Butter Chicken^{g,h} 12,90**
Gegrilltes Tandoori-Chicken in Butter-Tomatensauce / Tender Chicken in a butter tomato sauce
- 88 Chicken Palak^{g,h} 11,50**
Hühnerbrustfilet in würziger Spinatcreation mit Reis / Tender Chicken in spinach
- 89 Chicken Curry^g 10,50**
Hühnerbrustfilet in würziger Chicken-Curry mit masala / Typical indian Chicken Curry with masala
- 90 Mango Chicken^{g,h} 11,90**
Zartes Hühnerfleisch in Mango-Mandel-Cashewnuss-sauce / Tender Chicken in Mango Almond Cashew-Sauce
- 91 Chicken Korma^{g,h} 11,90**
Hühnerfleisch in Safran-Mandelsauce / Tender Chicken in Saffron Almond Sauce
- 92 Chicken Badam Pasanda^{g,h} 12,50**
Hühnerbrustfilet in Nußsauce mit Kokosnußflocken und gemahlene Mandeln / Tender chicken in nut sauce with shredded coconut and ground almonds
- 93 Kadai Chicken^{g,h} (mittel scharf) 12,50**
Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce / Chicken with Capsicum, onion and tomato in a tasty, Typical sauce served hot
- 94 Chicken Kashmiri^{g,h}(mittel scharf) 12,50**
Hühnerbrustfilet mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnusmilch, grünem Chili, Minze und Spinat / Tender chicken in coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chilly, mint and spinach
- 95 Chicken Do Pyaza^{g,h} (mittel scharf) 12,50**
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln in Masala Sauce / Tender chicken breast with onion in masala sauce
- 96 Garlic Chicken^{g,h} (mittel scharf) 12,50**
Duftendes Garlic Hühnchen in Knoblauch-Currysauce / Tender Chicken in spicy Garlic-Curry sauce (hot)
- 97 Chicken Bhunna^{g,h} (mittel scharf) 12,50**
Huhn mit Paprika und Zwiebeln, kräftiger Knoblauch-Ingwer-Currysauce / Tender chicken with capsicum, onion, spicy sauce (hot)
- 99 Chicken Vindaloo^{g,h,1} (sehr scharf)* 12,50**
Entbeintes Huhn mit Kartoffeln, scharf gewürzt mit Reis / Tender chicken with potato (very hot)

Alle Gerichte servieren wir mit gelben Basmati Reis (mit Kurkuma)



Lamm Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran Basmati Reis.
All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.

- 100 Rogan Josh^{g,h} (pikant) 12,90**
Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce /
Tender Lamb in Rogan Curry sauce
- 101 Lamm Kashmiri^{g,h} 12,90**
Lamm mit Korianderblättern in orientalischer Kräuter-
sauce mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und
Spinat / Tender lamb in coriander leaves in an oriental
herb sauce with coconut milk, green chily, mint und spinach
- 102 Lamm Palak^{g,h} 12,90**
Zartes Lammfleisch in würziger Butter-Spinat-Kreation
mit Reis / Lamb with spinach and Rice
- 103 Lamm Vindaloo^{g,h,1} (sehr scharf) 12,90**
Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch-Currysauce mit Reis /
Lamb with potatos in garlic-currysauce with rice
- 104 Lamm Karahi^{g,h} (mittel scharf) 12,90**
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Kashmirgewürzen /
Lamb with capsicum and onions kashmir style
- 106 Lamm Nilgiri^{g,h} (mittel scharf) 12,90**
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili,
Minze und Kräutern in einer Sauce mit Kokosnussmilch
und Spinat / Tender Lamb with coriander leaves,
green chilly, mint, coconut milk and spinach (hot)
- 107 Achari Gosht^{g,h} (mittel scharf) 12,90**
Lammfleisch mit speziellen Gewürzen, Chili, Zitrone,
Bockshornklee / Lamb cooked in traditional achari style
with mustard, lemon and fernugreek
- 109 Lamb Boti Masala^{g,h} (mittel scharf) 13,50**
Zartes Tandoori Lamm in Masala-Sauce – Masala ist
eine spezielle Gewürzmischung / Tender Lamb in
Masala sauce (hot)
- 110 Mutton Do Pyaza^{g,h} (mittel scharf) 12,50**
Lammfleisch mit Zwiebeln und Masala-Sauce /
Lamb with onion and masala-sauce

Fisch Curry Spezialitäten

- 111 Jheenga Masala^{g,h,b} (pikant) 18,90**
Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Currysauce /
King Prawn in tasty tomato-garlic-curry sauce (hot)
- 112 Jheenga Curry^{g,h} 16,90**
Riesengarnelen in Knoblauch und Currysauce /
King prawn in garlic and curry-sauce
- 113 Jheenga Palak 16,90**
Riesengarnelen in Spinatcreation /
King prawns in spinach
- 114 Goa Fisch Curry^{g,h,d} 12,90**
Fisch nach Goa-Art /
Fishcurry - Goa style
- 115 Fisch Masala^{g,h,d} (scharf) 13,50**
Fischfilet in ausgewählten Gewürzen und Spezialsauce
nach indischer Art / Fine Fish special sauce (hot)
- 116 Jheenga Vindaloo^{g,h} (sehr scharf) 18,50**
Marinierte Riesengarnelen gebacken im Lehmofen
in einer Tomaten-Butter-Masala-Sauce / King prawns
baked in the Tandoor and served in a tomato-butter-
masala-sauce
- 117 Jheenga Korma^{g,h,b} 18,90**
Riesengarnelen in Safran Mandelsauce / King Prawns
served in a saffron-almond-sauce

Alle Gerichte servieren wir mit gelben Basmati Reis (mit Kurkuma)



Ente

120 Ente Masala^{g,h} (mittel scharf) 13,50

Entenfilet in typisch indischer Masala-Sauce /
Duck filet in a typical indian sauce

121 Reshmi Batak^{g,h} 13,50

Entenbrustfilet im Lehmofen gebacken, serviert in
Kokosnuss-Sauce / Filet of duckbreast baked in
the clay oven with coconut sauce

122 Ente Karahi^{g,h} (mittel scharf) 13,90

Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse /
Tender filet of a duck breast with fresh vegetables

Indisches Brot

140 Chapati^{a,g} 2,10

Einfaches Brot aus groben Weizenmehl /
Simple bread made of coarse wheat flour

141 Naan^{a,c,g} 2,50

Ovales Brot aus Hefeteig / Oval bread from yeast dough

142 Butter Naan^{a,c,g} 2,80

Vielschichtiges Brot aus Hefeteig /
Layered bread made from yeast dough

143 Garlic Naan / Ginger Naan^{a,c,g} 2,90

Knoblauchbrot aus Hefeteig / Ingwer Naan /
Garlic bread from yeast dough / ginger Naan

144 Chicken Naan^{a,c,g} 3,50

Brot mit Hühnerfleisch / Bread with chicken

145 Keema Naan^{a,c,g} 3,80

Brot mit Hackfleisch / Bread with mince-meat

146 Pishauri Naan^{a,c,g} 3,60

Gefüllt mit hausgemachtem Käse, Cashewnüsse und
Rosinen / Filled with homemade cheese, cashew nuts
and raisins

147 Bhatura^{a,c,g} 3,10

Frittiertes Brot aus Hefeteig /
Fried bread from yeast dough

148 Paratha^{a,g} 2,60

Vielschichtiges Brot aus Weizenmehl /
Layered bread made from wheat flour

149 Aloo Gobhi Ka Pratha 3,20

Brot gefüllt mit Blumenkohl, Kartoffeln und Gewürzen /
Bread stuffed with cauliflower, potatoes and spices

Desserts

150 Mangocream mit Vanilleeis^g 4,50

Mango cream with vanilla ice cream

152 Gulab Jamun^g 4,50

Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken /
Balls of milk and cottage cheese baked in honey

154 Kulfi^g (Indisches Eis) 3,60

Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien /
Honeymilk with corn flour, almonds and pistachio
nuts Goa Banana Split

155 Gajar Halwa 4,50

Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien
mit Honig garniert / Grated carrots with almonds,
pistachio and honey

Zeichenerklärung: 1 = Farbstoff (Tartrazin), a = Getreide (Weizen), b = Krebstiere,
c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, f = Sojabohnen und
Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalen-
früchteerzeugnisse (Mandel, Cashewnüsse und Pistazien)

Alle Gerichte servieren wir mit gelben Basmati Reis (mit Kurkuma)