

85. **Homestyle Aloo curry** (mild) 15,90 €  
Südindisches Gericht zubereitet mit Kartoffeln, Curryblättern, Ingwer, Chili, Zitronen, Saft, Senfsamen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt.
86. **Homestyle Champignon curry** (mild) (c) 15,90 €  
Südindisches Gericht zubereitet mit Champignons, Curryblättern, Ingwer, Chili, Zitronen, Saft, Senfsamen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt.

Auf Wunsch sind alle vegetarischen Gerichte auch vegan zubereitet erhältlich.

## Curry & Co

Unsere traditionellen Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

### 1. Wähle deine Base

60. **Korma** (sehr mild) (c, i)  
Kurkuma-Sahnesoße mit Mandeln, Kokosnuss und einer feinen indischen Gewürzmischung.
61. **Palak-Spinace** (mild) (c)  
Rahm-Spinat mit indischen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Sahnesoße.
62. **Buttersoße** (sehr mild) (c, i, 4)  
Eine besonders cremige Kurkuma-Cashew-Sahnesoße mit Tomaten
63. **Mango Curry** (mild) (c)  
Köstliche Mango-Curry-Sahnesoße
64. **Mushroom Curry** (mild) (c)  
Currysoße nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Tomatenpüree, Champignons, Curryblätter, Ingwer-Knoblauch-Paste, Joghurt und indischen Gewürzen.
65. **Tikka Masala** (mittel scharf) (c, 4)  
Delikate orientalische Kräutersoße
66. **Madras Curry** (scharf) (c, i)  
Eine scharfe Zwiebelsoße nach südindischer Art mit Curryblättern, Senfsamen, Sahnesoße und indischen Gewürzen.
67. **Jalfrezi** (c)  
Pikant indisch gewürzte Soße mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln
68. **Broccoli Curry** (c)  
Currysoße nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Tomatenpüree, Brokkoli, Curryblätter, Ingwer-Knoblauch-Paste, Sahnesoße und indischen Gewürzen.
69. **Home Style Curry** (c)  
Südindisches Gericht zubereitet mit Curryblättern, Ingwer, Chili, Zitronen, Saft, Senfsamen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt.
70. **Kashmiri** (c, i)  
Mandeln/Cashew-Sahnesoße mit indischen Gewürzen.

### 2. Wähle deinen Zusatz

- Hähnchen 17,90 €
- Garnelen 20,90 €
- Lachs 20,90 €
- Gebratenes Lamm 19,90 €
- Paneer 17,90 €

## Biryani Reisgerichte

- Gewürzter Basmati Reis mit Mandeln, Rosinen und Kokosraspeln.
- **Hähnchen** 18,50 €
  - **Shrimps** 20,50 €
  - **Gebratenes Lamm** 20,00 €
  - **Paneer** 19,50 €
  - **Vegetarische Biryani** 16,50 €

## Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre

87. **Chicken Mango mit Basmati Reis** (c) 11,90 €  
Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Mango-Kurkuma-Sahnesoße
88. **Butter Chicken mit Basmati Reis** (c, i, 4) 11,90 €  
Eine besonders cremige Kurkuma-Cashew-Sahnesoße mit Tomaten
89. **Chicken Pilao Rice** 11,90 €  
Gebratener Reis mit Hähnchen
90. **Chicken Nuggets** (5, 6) 9,50 €  
Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup
91. **Pommes frites** 6,00 €  
Frittiert, wie man sie gerne hat

## Menü für zwei Personen

101. **Punjabi menü** 58,90 €  
· Vorspeise  
2x Chicken Suppe (c)  
Delikate Hühnersuppe mit Koriander, Knoblauch, Curryblättern und indischen Gewürzen.  
· Hauptgang  
1. Chicken tikka Tandoori (c, 4)  
Hähnchenbruststücke mariniert in Joghurt, am Spieß im Tandoori-Ofen gegrillt.  
2. Chicken tikka masala (c, 4)  
Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer orientalischen Kräutersoße.  
3. Garlic naan (c, 9)  
Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert.  
· Nachspeise  
Fruit cream (c)  
Mango Püree mit Schlagsahne und Cocktailobst.

102. **Dawat Menü** 65,90 €  
· Vorspeise  
2x Shrimps-Suppe (c, h, 9)  
Shrimps in Suppenbrühe mit Knoblauch, Sahnesoße und indischen Gewürzen.  
· Hauptgang  
1. Tandoori Mix Grill (c, h, 4)  
Mariniertes Hähnchenfleisch, Lammfleisch und Garnelen in Joghurt, am Spieß im Tandoori-Ofen gegrillt.  
2. Garlic naan (c, 9)  
Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert.

3. Butter chicken (c, i, 4)  
Eine besonders cremige Kurkuma-Cashew-Sahnesoße mit Tomaten, Hähnchenbrustfilet und indischen Gewürzen.  
· Nachspeise  
Fruit cream (c)  
Mango Püree mit Schlagsahne und Cocktailobst.

103. **Vegetarisches Menü** 57,00 €  
· Vorspeise  
2x Veggie Suppe (c)  
Fein gehacktes Gemüse in Suppenbrühe mit Ingwer, Knoblauch, Kochsahne mit einem Hauch Zitronensaft.  
· Hauptgang  
1. Mix vegetable Grillteller (c, 4)  
Gemüsemischung (Paprika, Kartoffeln, Pilze, Auberginen, Zucchini, Blumenkohl, Brokkoli), mariniert in Quark und indischen Gewürzen.  
2. Dal makhani (c)  
Delikat gekochte schwarze Linsen in Butter, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Sahnesoße.  
3. Garlic naan (c, 9)  
Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert.  
· Nachspeise  
Shree khand  
Jogurt mit Cardamom, Safran, Honig und Banane.

## Nachspeisen

92. **Fruit cream** 6,90 €  
Mango Püree mit Schlagsahne und Cocktailobst.
93. **Shree khand**  
Joghurt mit Cardamom, Safran, Honig und Banane. 6,90 €
94. **Gulab Jamun** 6,90 €  
In Honig gebackene Süß-Klößchen in Milch und Quark (c)

- Indischer Wein (Rot, Weiß, Rosé)** Außer Haus  
Flasche 14,90 €

Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:  
Zusatzstoffe / 1: geschwärzt - 2: koffeinhaltig - 3: Antioxidationsmittel - 4: mit Farbstoff - 5: mit Geschmacksverstärkern - 6: mit Konservierungsstoffen - 7: mit Phosphat - 8: mit Süßungsmittel Aspartam - 9: enthält eine Phenylalaninquelle - 10: Chininhaltig - 11: gewachst - 12: geschwefelt - 13: mit Süßungsmittel Cyclamat - 14: mit Süßungsmittel Acesulfam  
Allergene / a) glutenhaltig - b) Eier und Eierzeugnisse - c) Milch und Milcherzeugnisse - d) Senf und Senferzeugnisse - e) Soja (-bohnen) und Sojaerzeugnisse - f) Sellerie und Sellerieerzeugnis - g) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse - h) Fisch und Fischerzeugnisse - i) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse oder Schalenfrüchte - j) Schwefeldioxid oder Sulfiden



# SWAGAT

## Indisches Restaurant

Sintherner Straße 36 · 50259 Pulheim-Geyen

Öffnungszeiten:

Di - So: 11:30 Uhr - 14:30 Uhr und 17:30 Uhr - 23:00 Uhr

Montag Ruhetag

Telefon 02238 4784-606, -607, -608

## Speisekarte

### Menu



Gültig ab Januar 2024

## Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen, außer Suppen, werden mit drei verschiedenen Chutneys bzw. Dips serviert. Freuen Sie sich auf unsere indischen Speisen mit erlesenen Kräutern und Gewürzen.

08. <b>Dal Suppe</b> (c)	5,90 €
Linsen in Suppenbrühe mit Sahnesoße und indischen Gewürzen.	
09. <b>Veggie Suppe</b> (c)	5,90 €
Fein gehacktes Gemüse in Suppenbrühe mit Ingwer, Knoblauch, Kochsahne mit einem Hauch Zitronensaft.	
10. <b>Tomatensuppe</b> (c)	5,90 €
Tomatensuppe mit Sahnesoße und indischen Gewürzen.	
11. <b>Chicken Suppe</b> (c)	7,20 €
Fein gehacktes Hähnchen in Suppenbrühe mit Sahnesoße und indischen Gewürzen.	
12. <b>Garlic Suppe</b> (c)	6,50 €
Fein gehackter Knoblauch in Suppenbrühe mit Sahnesoße und indischen Gewürzen.	
13. <b>Shrimp Suppe</b> (c, h, 9)	7,90 €
Shrimps in Suppenbrühe mit Knoblauch, Ingwer, Sahnesoße und indischen Gewürzen.	
14. <b>Mais Tikki (Vegan)</b>	8,90 €
Eine traditionelle und sehr geliebte Vorspeise aus Zuckermais, Kartoffeln/ Kartoffelmehl, indischen Gewürzen und Sesam.	
15. <b>Haryali Tikki</b>	8,90 €
Eine besondere Vorspeise aus Spinat, Panner, Kartoffelmehl und indischen Gewürzen.	
16. <b>Samosa</b> (9)	7,90 €
Blätterteigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Cashew, Rosinen und indischen Gewürzen.	
17. <b>Vegetable Pakora</b>	6,90 €
Frisches Gemüse in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert	
18. <b>Gobi Pakora</b>	6,90 €
Frischer Blumenkohl in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert	
19. <b>Aubergine Pakora</b>	6,90 €
Frische Aubergine in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert	
20. <b>Paneer Pakora</b> (c)	7,20 €
Hausgemachter Frischkäse in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert	
21. <b>Chicken Pakora</b>	7,20 €
Mariniertes Hähnchenfleisch in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert	
22. <b>Onions Bhaji</b> (4)	6,90 €
Geschnittene Zwiebeln in einer Kichererbsenpanade	
24. <b>Gemischte Pakora für 2 Personen</b> (c)	14,90 €
Hausgemachter Käse, Hähnchen, Aubergine, Blumenkohl, Zwiebeln und Kartoffeln in Kichererbsenmehl und indischen Gewürze paniert und frittiert.	
25. <b>Aloo Chicken Chat</b> (4)	9,50 €
Köstliches indisch gewürztes Tandoori-Hähnchen mit Kichererbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken und süßer Chillisauce.	
26. <b>Allo Shrimp Chat</b> (h, 4, 9)	10,50 €
Gebratene Shrimps mit Zwiebeln, Gurken, Kartoffeln, süßer Chillisoße und indischen Gewürzen.	

27. <b>Aloo Chana Chat</b> (4)	7,90 €
Kichererbsen in süßer Chillisoße mit Zwiebeln, Gurken, Kartoffeln und indischen Gewürzen.	

## Extras und Beilagen

39. <b>Mix pickle</b>	3,50 €
Würzig eingelegtes Mischgemüse.	
40. <b>Madras aloo</b>	7,90 €
Gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel, indischen Gewürzen und Chilli.	
41. <b>Jeera aloo</b>	6,90 €
Gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und indischen Gewürzen.	
42. <b>Bundi Raita</b> (c)	6,20 €
Kichererbsenteig-Perlen in Joghurt mit indischen Gewürzen.	
43. <b>Pilao Rice</b>	6,50 €
Gebratener Basmatireis mit Erbsen.	
44. <b>Gemischter Salat</b> (Hausgemachtes Dressing) (d)	8,90 €
Frischer Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und Paprika mit hausgemachtem Dressing.	
45. <b>Chicken Salat</b> (Hausgemachtes Dressing) (c, d, 4)	9,90 €
Gemischter Salat mit Tandoori-Hähnchen.	
46. <b>Shrimps Salat</b> (c, h, 9)	10,90 €
Frischer Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und gebratenen Shrimps	
47. <b>Paneer Salat</b> (c)	9,90 €
Frischer Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Karotten mit gebratenem hausgemachtem Käse (Paneer)	
48. <b>Minzsoße/ Scharfe Soße/ Mangosofße</b> (c, 4)	2,50€

## Indische Brote & 3 Dips

Unsere köstlichen Brotspezialitäten kommen frisch gebacken aus dem Tandoori-Ofen.	
30. <b>Papadam</b> (2 Stück)	4,50 €
Knuspriges Brot aus Linsenmehl	
31. <b>Tandoori Roti</b> (a)	3,50 €
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl	
32. <b>Naan</b> (a, c)	3,50 €
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig	
33. <b>Butter Naan</b> (a, c)	4,50 €
Indisches Fladenbrot mit Butter zubereitet	
34. <b>Garlic Naan</b> (a, c)	4,50 €
Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert	
35. <b>Kashmiri Naan</b> (a, c, i)	6,50 €
Mit Rosinen, Mandeln, Cashew Kerne und Honig gefülltes Naanbrot	
36. <b>Chicken Naan</b> (a, 4)	6,50 €
Scharfes indisches Fladenbrot mit Tandoori-Hähnchen & Knoblauch	
37. <b>Panner Naan</b> (a, c)	6,50 €
Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse	
38. <b>Kulcha Naan</b> (a)	4,50 €
Indisches Fladenbrot mit Zwiebeln	

## Hauptgerichte

Tandoori Spezialitäten	
Unsere köstlichen Tandoori-Gerichte werden mit knusprigem Naan-Brot serviert.	
50. <b>Chicken Tikka Tandoori</b> (c, 4)	20,90 €
Hähnchenbruststücke mariniert in Joghurt, am Spieß im Tandoori-Ofen gegrillt	
51. <b>Chicken Haryali</b> (c, 4)	20,90 €
Im Tandoori-Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Spinat mit Minz-Koriander Soße	
52. <b>Jheenga Tandoori</b> (c, 4, g)	26,90 €
Fein marinierte Garnelen nach Art des Hauses im Tandoori-Ofen gegrillt	
53. <b>Grillteller mit Ente und Honig</b> (c) (mit Reis)	24,90 €
Ente in Soße mit gehackten Zwiebeln, Pilzen, Tandoorisoße, mit Honig gebraten auf einer heißen Platte serviert.	
54. <b>Tandoori Mix Grill</b> (c, 4, 9)	24,90 €
Eine Zusammenstellung aus unseren köstlichen Spezialitäten, mit Hähnchenbrust-Filetstücken, Lamm und Garnelen	
55. <b>Lammfleisch Tikka Sizzler</b> (c)	23,90 €
Herrlich mariniertes Lammfleisch nach Chefs Art	
56. <b>Birbal Grillteller</b> (c) (mit Reis)	22,90 €
Gekochtes Hähnchenbrustfilet in Zwiebel-Sahnesoße mit gehackten Zwiebeln, Paprika, Parmesan, Ingwer-Knoblauch-Paste mit indischen Gewürzen, serviert auf einer heißen Platte.	
75. <b>Tandoori Mushroom Tikka</b> (c, 4)	22,90 €
Pilze in Quark, Joghurt mit indischen Gewürzen mariniert und im Tandoori-Ofen gegrillt.	
76. <b>Tandoori Broccoli Tikka</b> (c, i)	22,90 €
Broccoli in Cashew, Quark, Joghurt, Sahnesoße, Cardamoms, Parmesane, Ingwer, Knoblauch und mit indischen Gewürzen mariniert und im Tandoori-Ofen gegrillt.	
77. <b>Tandoori mix vegetable Teller</b> (c, 4)	22,90 €
Gemüsemischung (Paprika, Kartoffeln, Pilze, Auberginen, Zucchini, Blumenkohl, Brokkoli), mariniert in Quark, indischen Gewürzen und im Tandoori-Ofen gegrillt.	
78. <b>Tandoori Paneer Tikka</b> (c, 4)	22,90 €
Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln in Tomatensoße mariniert und am Spieß gegrillt.	

## Swagat Special

120. <b>Lamm Boti Masala</b>	24,90 €
Eine pikante Zwiebel- und Tomatensoße mit gebratenem Lamm, gehackten Zwiebeln, Paprika und indischen Gewürzen für einen besonderen Geschmack.	
121. <b>Ente Boti Masala</b>	24,90 €
Eine pikante Zwiebel- und Tomatensoße mit gebratener Ente, gehackten Zwiebeln, Paprika und indischen Gewürzen für einen besonderen Geschmack.	
122. <b>Hähnchen Boti masala</b>	22,90 €
Eine pikante Zwiebel- und Tomatensoße mit gebratenem Hähnchen, gehackten Zwiebeln, Paprika und indischen Gewürzen für einen besonderen Geschmack.	

## Curry Teller

Unsere köstlichen Curry-Gerichte werden mit frittiertem Fleisch, Reis und Beilagensalat serviert.	
110. <b>Homestyle curry</b> (c)	
Currysoße nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Tomatenpüree, Curryblättern, Ingwer-Knoblauch-Paste, Joghurt und indischen Gewürzen.	
111. <b>Mushroom curry</b>	
Currysoße nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Tomatenpüree, Champignons, Curryblättern, Ingwer-Knoblauch-Paste, Joghurt und indischen Gewürzen.	
112. <b>Madras curry</b> (c, i)	
Eine scharfe Zwiebelsoße nach südindischer Art mit Curryblättern, Senfsamen, Sahnesoße und indischen Gewürzen.	
113. <b>Jalfrazi curry</b>	
Pikante gewürzte Tomaten und Zwiebelsoße mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer.	
114. <b>Bombay curry</b> (c, i)	
Mittelscharf püriertes Zwiebel-Curry mit gehackten Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer.	
115. <b>Buttersoße</b> - sehr mild (c, i, 4)	
Eine besonders cremige Kurkuma-Cashew-Sahnesoße mit Tomaten	
118. <b>Kashmiri curry</b> (c, i)	
Mandeln-Cashew-Sahnesoße mit indischen Gewürzen.	
119. <b>Mango Curry</b> (süß) (c)	
Köstliches Mango Curry mit Sahnesoße und indischen Gewürzen.	

### Zusätze

Ente	23,90 €
Hähnchen	22,90 €

## Vegetarische Gerichte

Zu allen vegetarischen Gerichten wird leckerer Basmati-Reis serviert.	
79. <b>Shahi Aubergine</b> (mild) (c, i) vegan nicht möglich	17,90 €
Auberginen gefüllt mit Blumenkohl, Zucchini, Karotten, Cashewnüssen, Rosinen, frittiert und serviert in einer speziellen Cashew-Mandel-Sahnesauce.	
80. <b>Shahi mirach</b> (mild) (c, i) vegan nicht möglich	17,90 €
Frittierte Paprikaschoten gefüllt mit Blumenkohl, Zucchini, Karotten, Cashewnüssen und Rosinen, serviert in einer speziellen Cashew-Mandel-Sahnesauce.	
81. <b>Malai koftas</b> (mild) vegan nicht möglich	17,90 €
Gemüsebällchen aus Kartoffeln, hausgemachtem Käse und Mandeln in Kichererbsenmehl gebraten mit Cashew-Mandel Sauce.	
82. <b>Dal Makhni</b> (mild) (c)	15,90 €
Delikat gekochte schwarze Linsen in Butter mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch.	
83. <b>Jalfrezi Gemüse</b> (c)	15,90 €
Pikante gewürzte Tomaten und Zwiebelsoße mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und gemischtem Gemüse.	
84. <b>Aubergine vindaloo</b> (scharf) (c)	15,90 €
Sehr scharf gewürzte Zwiebeln, Currysoße mit Kartoffeln und Auberginen.	