



Indian Restaurant
Swagat
TASTE OF INDIA

NAMASTE LIEBE GÄSTE



Unsere typisch indischen Zutaten und ihr Nutzen für den Menschen

Basmati-Reis Bedeutet aromatischer duftender Reis. Basmati-Reis ist sehr gesund, glutenfrei, natriumfrei, salzarm, enthält kein Cholesterin, ist nicht allergisch, fettfrei und leicht verdaulich. Indien baut 70% des weltweiten Basmatireis an. Er enthält alle 8 essenziellen Aminosäuren, die der Körper nicht herstellen kann. Basmati-Reis hat einen typischen Geschmack und ein natürliches Aroma, das in Basmati-Reis gefunden wird, wird in Käse, Früchten und anderen von Europa und den Vereinigten Staaten genehmigten Cerealien gefunden. Es ist ein ausgezeichnetes Essen für alle Diäten.



Chilli Beruhigt Herz und Kreislauf: enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen.

Garam Masala Vielseitige Gewürzmischung (ca. 16. Gewürze): kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.

Ingwer Appetitanregend: wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.

Kardamon Reich an Vitamin A, B und C: hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.

Okragemüse Die Okra ist eine aus Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zu der Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb.



Knoblauch Reich an Vitamin A, B und C: fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche.

Koriander Verdauungsfördernd: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt

Kreuzkümmel Verdauungsfördernd: hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.

Kurkuma Verdauungsfördernd: regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten.

Nelken Keimtötend und schmerzstillend: gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.

Pfeffer Appetitanregend: beruhigt besonders die Magenwände.

Safran Krampflösend: hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.

Zimt Stresshemmend: wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt den Verdauungsprozess.



Unsere Schärfegrade: 🔥 Leicht scharf / pikant gewürzt • 🔥 Mittelscharf • 🔥 Scharf • 🔥 Sehr scharf
✓ Vegane Zubereitung möglich

Suppen

- 1 **Sabji Shorba** Fein gewürzte Gemüsesuppe nach Art des Hauses G) 5,70
- 2 **Tamato Shoraba** Tomatensuppe mit Sahne verfeinert G) 5,70
- 3 **Dal Shorba Delikate** Delikate Knsensuppe mit erlesenen Kräutern G) 5,70
- 4 **Murgh Shorba** Hühnersuppe nach Art des Hauses G) 5,90

Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit einem hausgemachten Dip gereicht.
Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und anschließend im Kadai frittiert.

- 5 **Pyaz Bahji** Zwiebelstreifen ✓ 6,50
- 6 **Sabji Pakora** Gemischtes Gemüse ✓ 6,50
- 7 **Samosa** Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen ✓ E) H) 7,50
- 8 **Paneer Pakora** Hausgemachter Frischkäse G) 6,90
- 9 **Murgh Pakora** Hähnchenbrustfilet 6,90
- 10 **Pakora** Fisch F) 8,50
- 11 **Jheenga Pakora** Garnelen B) 8,50
- 12 **Swagat Mix** Vorspeisenplatte Veg für 2 Personen G) 14,90
Non-Veg für 2 Personen G) 18,90



Salate

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert.
Zu den Salaten empfehlen wir unsere frisch gebackenen Naan Brote.

13	Rallea Millea Salat gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Karotten	8,90
14	Paneer Salat Gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse	G) 9,90
15	Murgh Salat Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen aus dem Tandoor Ofen	11,90
16	Prawn Salat Gemischter Salat mit Garnelen	13,90
17	Indian Salat Tomaten, Zwiebeln und Gurken	4,90

Indische Brote

Frisch im traditionellen Lehmofen gebacken.

18	Papadam Knusprige Linsenfladen aus dem Tandoor	2,80
19	Naan aus Weizenmehl	A) C) G) K) 3,50
20	Tandoori Roti aus Vollkornmehl	A) C) G) 3,20
21	Swagat Naan mit Zwiebeln und Kreuzkümmel	A) C) G) 4,10
22	Butter Naan mit Butter zubereitet	A) C) G) 4,10
23	Garlic Naan mit Knoblauch	A) C) G) 4,10
24	Bullet Naan mit frischem Chili und Knoblauch	A) C) G) 4,10
25	Mint Parath mit frischer Minze	A) C) G) 4,10
26	Aloo Paratha mit einer würzigen Kartoffelfüllung	A) C) G) 5,70
27	Panner Paratha mit einer würzigen Paneerfüllung	A) C) G) 5,90
28	Keema Naan mit Lammhackfleisch-Füllung	A) C) G) 5,90
29	Peswari Naan gefüllt mit Kokosflocken, Mandeln und Cashewnüssen	A) C) G) 5,90



Extra Beilagen

30	Pickles Schälchen würzig eingelegtes Gemüse	1,50
31	Natur Joghurt	G) 2,90
32	Mix Raita Joghurt gewürzt nach indischer Art mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln	G) 4,50
33	Jeera Reis Reis gebraten mit einem hauch von Kreuzkümmel	4,50
34	Basmati Reis	4,00
35	Dips Mango, Minze, Tamrinde oder Chili-Dip	jeweils 1,50

Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Gerichten wird feiner Basmatireis serviert.

36	Daal Makhni Schwarze Linsen mit Sahne	E) G) H) 13,90
37	Tarka Daal 🔥 (auf Wunsch vegan erhältlich) ✓ Gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln & Knoblauch	13,90
38	Malai Kofta Hausgemachte Kartoffel-Käsebällchen in einer milden Curry-Sahnesauce mit Cashew, Mandeln und Kardamom	G) 15,50
39	Mix Veg Frisches Gemüse-Curry nach nordindischer Art (auf Wunsch vegan erhältlich) ✓	15,50
40	Sabji Shahi Korma – süß – Frisches Gemüse in einer Cashew-Sahnesoße mit Mandeln und Kokosraspeln	E) G) H) 15,50
41	Channa Masala 🔥 Kirchererbsen & Kartoffeln in einer delikaten Kräutersoße (auf Wunsch vegan erhältlich) ✓ G)	14,90
42	Channa Tofu Kirchererbsen & Tofu in einer delikaten Kräutersoße	✓ 14,90
43	Mango Sabji – süß – Milde Mango-Curry-Sahne Soße mit Frischen Gemüse	E) G) H) 14,90
44	Aloo Palak Karoffeln mit Spinat in einer speziellen Gewürzmischung zubereitet (auf Wunsch vegan erhältlich) ✓	14,90
45	Aloo Gobi Frischer Blumenkohl & Kartoffeln in einer Masala-Currysoße zubereitet (auf Wunsch vegan erhältlich) ✓	14,90

- 46

Bindi Masala Frische Okraschoten zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten & Zwiebeln

(auf Wunsch vegan erhältlich) ✓

15,50
- 47

Aloo Baigan Frische Auberginen im Tandoor gegrillt & mit Kartoffeln, Zwiebeln Tomaten in einer Gewürzmischung des Hauses zubereitet

(auf Wunsch vegan erhältlich) ✓

15,50
- 48

Tandoori Bharta Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, anschließend püriert und mit Zwiebeln, Tomaten, Erbsen in einer Kräutermischung angebraten

A) G)

15,50
- 49

Matter Tofu mit Erbsen, Tofu, Ingwer & Knoblauch in einer Tomaten Currysoße

✓

15,50

Paneer Gerichte

Paneer ist ein indischer Frischkäse aus Kuhmilch mit schnittfester Konsistenz. Unser Paneer wird hausgemacht & nach eigener Rezeptur zubereitet.

- 50

Shahi Paner – süß – in einer Cashew-Sahnesoße mit Mandeln & Kokosraspeln

E) G) H)

15,50
- 51

Palak Paneer mit Spinat nach traditionellem Rezept

G)

14,90
- 52

Paneer Makhni in einer Tomatenbutter-Cashewsoße mit Sahne verfeinert

E) G) H)

14,90
- 53

Matter Paneer mit Erbsen, Ingwer & Knoblauch in einer Tomaten-Currysoße

G)

14,90
- 54

Paneer Chili 🔥🔥🔥 Paneer mariniert & frittiert mit frischen Paprika, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch in einer scharfen Soße zubereitet

A) G)

15,50
- 55

Paneer Tikka Butter Masala Paneer im Tandoor gegrillt & in einer würzigen Tomaten-Buttersoße zubereitet

E) G) H)

15,50



Tandoori Spezialitäten

Alle Gerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, mit Currysauce und Reis oder Naan Brot serviert.

- 56

Panner Tikka Unser köstlicher Käse in fein gewürzter Marinade

C) G)

17,90
- 57

Murgh Tikka Hähnchenbrustfilet in spezieller Masala-Marinade

C) G)

17,90
- 58

Murgh Malai Tikka Hähnchenbrustfilet in einer milden Joghurt-Cashewnuss-Marinade

C) G) E)

18,50
- 59

Murgh Hariyali Hähnchenbrustfilet in einer Korinander-Spinat-Minz-Marinade

C) G)

18,50
- 60

Mutton Tikka Lammfleisch in einer speziell gewürzten Marinade

19,90
- 61

Murgh Tandoori leg Hgemischte Tandoori Plattekeule in einer Joghurt-Masala Marinade

G)

19,90
- 62

Swagat Grill Gemischte Tandoori Platte

G) E) B) C)

21,90

Der Tandoor Ofen wurde im 16. Jahrhundert erfunden. Er ist ein Traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonders aromatischen Geschmack verleiht welcher sich positiv auf Körper und Geist auswirkt.

Durch die Zubereitung im Tandoor behält das Fleisch seinen natürlichen Geschmack und alle schädlichen Chemikalien werden beseitigt.

Unser Tandoor Ofen wird aus Indien importiert und Traditionell mit Holzkohle befeuert. Die Fleischgerichte Werden bei uns darüber hinaus 24 Stunden mariniert, bevor sie am Spieß zubereitet werden.



Soßen als Beilage zu Tandoori Gerichten

- Vindaloo** 🔥🔥🔥

Sehr scharfe Kurkuma-Curry-Soße mit Kartoffeln

4,90
- Jalfrezi** 🔥

Pikant indisch gewürzte Soße mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln

4,90
- Mango**

Eine schmackhaft milde Mango-Curry-Sahnesoße

4,90
- Garlic Chili** 🔥🔥🔥

fr. Knoblauch & Chili In einer sehr scharfen Soße zubereitet

4,90
- Buttersauce**

Mild gewürzte Tomaten-Buttersoße mit Cashew

4,90

Hähnchen Gerichte

63	Chicken Curry Mild zubereitete Currysoße	15,80
64	Chicken Vindaloo 🔥🔥🔥 Sehr scharfe Kurkuma-Curry-Soße mit Kartoffeln	16,20
65	Chicken Jalfrezi 🔥 Pikant indisch gewürzte Soße mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln	16,20
66	Coconut Chicken Kokos-Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Cashew und Paprika	16,90
67	Chicken Palak Spinat nach nordindischer Art zubereitet, mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	16,90
68	Chicken Sabji Gemischtes Gemüsecurry in einer würzigen Soße	16,90
69	Mango Chicken – süß – Eine schmackhaft milde Mango-Curry-Sahnesoße	16,90
70	Chicken Shai Korma – süß – Cashew-Sahnesoße mit Kokos & Mandeln in einer feinen Gewürzmischung	16,90
71	Chicken Garlic Chili 🔥🔥🔥 fr. Knoblauch & Chilli, in einer sehr scharfen Soße zubereitet	16,50
72	Chicken Nilgiri 🔥🔥 Koriander-Minze-Curry mit frischem grünem Chili, Fenchelsamen & Garam Masala	16,50

Lamm Gerichte

73	Lamm Curry Mild zubereitete Currysoße	16,90
74	Lamm Vindaloo 🔥🔥🔥 Sehr scharfe Kurkuma-Curry-Soße mit Kartoffeln	17,50
75	Lamm Jalfrezi 🔥 Pikant indisch gewürzte Soße mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln	17,50
76	Coconut Lamm Kokos-Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Cashew und Paprika	17,90
77	Lamm Palak Spinat nach nordindischer Art zubereitet, mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	17,90



78	Lamm Sabji gemischtes Gemüsecurry in einer würzigen Soße	17,90
79	Mango Lamm – süß – Eine schmackhaft milde Mango-Curry-Sahnesoße	17,90
80	Lamm Shai Korma – süß – Cashew-Sahnesoße mit Kokos & Mandeln in einer feinen Gewürzmischung	17,90
81	Lamm Garlic Chili 🔥🔥🔥 fr. Knoblauch & Chilli, in einer sehr scharfen Soße zubereitet	17,50
82	Lamm Nilgiri 🔥🔥 Koriander-Minze-Curry mit frischem grünem Chili, Fenchelsamen & Garam Masala	17,50

Garnelen Gerichte

83	Jheenga Curry Mild zubereitete Currysoße	16,90
84	Jheenga Vindaloo 🔥🔥🔥 Sehr scharfe Kurkuma-Curry-Soße mit Kartoffeln	16,90
85	Jheenga Jalfrezi 🔥 Pikant indisch gewürzte Soße mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln	16,90
86	Coconut Jheenga Kokos-Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Cashew und Paprika	16,90
87	Jheenga Palak Spinat nach nordindischer Art zubereitet, mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	17,50
88	Jheenga Sabji Gemischtes Gemüsecurry in einer würzigen Soße	17,50
89	Mango Jheenga – süß – Eine schmackhaft milde Mango-Curry-Sahnesoße	17,50
90	Jheenga Shai Korma – süß – Cashew-Sahnesoße mit Kokos & Mandeln in einer feinen Gewürzmischung	17,50
91	Jheenga Garlic Chili 🔥🔥🔥 fr. Knoblauch & Chilli, in einer sehr scharfen Soße zubereitet	16,90
92	Jheenga Nilgiri 🔥🔥 Koriander-Minze-Curry mit frischem grünem Chili, Fenchelsamen & Garam Masala	16,90



Enten Gerichte

- 93

Battak Curry Mild zubereitete Currysoße

16,50
- 94

Battak Vindaloo 🔥🔥🔥 Sehr scharfe Kurkuma-Curry-Soße mit Kartoffeln

16,90
- 95

Battak Jalfrezi 🔥 Pikant indisch gewürzte Soße mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln

16,90
- 96

Battak Shai Korma – süß – Cashew-Sahnesoße mit Kokos & Mandeln in einer feinen Gewürzmischung

17,50
- 97

Battak Garlic Chili 🔥🔥🔥 fr. Knoblauch & Chilli, in einer sehr scharfen Soße zubereitet

16,90

Spezialitäten des Hauses

Zu allen Gerichten wird feiner Basmatireis serviert.

- 97

Chicken Madras 🔥🔥 Hähnchen mit Ingwer, Chili, Champignons in einer Scharfen Masalasoße

G) 16,50
- 98

Chili Chicken 🔥🔥🔥 Mariniertes Hähnchen frittiert, in einer Scharfen Soße mit Paprika, Zwiebeln & Ingwer zubereitet

G) A) 16,90
- 99

Chicken Swagat Hähnchen in einer würzigen Curry-Sahnersoße mit exotischen Früchten

G) 16,50
- 100

Butter Chicken Mariniertes Tandoori Hähnchen in einer cremigen Tomaten-Buttersoße mit Cashewnuss Paste & feinen Gewürzen

E) G) H) 16,90
- 101

Chicken Tikka Masala Hähnchen nach 24-Stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt & in einer Delikat würzigen Soße gegart

G) 16,90
- 102

Lamm Rogan Josh Traditionelles, rotes Kashmir Curry mit Zwiebeln, Ingwer & Frischem Koriander

17,90
- 103

Lamm Tikka Masala Lamm nach 24-Stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt & in einer delikat würzigen Soße gegart

18,90



Kadai Spezialitäten

Nach 24-Stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Gewürzen in einer speziellen Soße im Kadai zubereitet.
Zu allen Gerichten wird feiner Basmatireis serviert.

- 104

Spezial Kadai Paneer

15,90
- 105

Spezial Kadai Chicken

16,90
- 106

Spezial Mutton Kadai

17,90
- 107

Spezial Kadai Battak

17,50
- 108

Spezial Jheenga Kadai

17,90
- 109

Mix Kadai mit Hähnchen, Lamm und Garnelen

18,90
- 110

Fisch Kadai

18,90

Biryani Reis

Biryani sind traditionell gebratene Reisgerichte, die im ganzen asiatischen Kulturraum in sehr verschiedenen Varianten zu genießen sind. Wir garnieren unsere Biryanis mit Cashewnüssen, Koriander, Ingwer und servieren diese mit Raita.

- 111

Gemüse Biryani

14,90
- 112

Hähnchen Biryani

16,50
- 113

Lamm Biryani

17,90
- 114

Jheenga Biryani

17,50
- 115

Swagat Biryani mit Hähnchen, Lamm und Garnelen

17,90

(Zu den Biryani's empfehlen wir unsere schmackhaften Soßen als Beilage.)



Nachspeisen

116	Firni Reispudding mit Rosenwasser, Mandeln, Rosinen und Kardamom	G) H) E)	4,50
117	Mango Creme mit Cashew und Kokos	G) H) E)	4,50
118	Gulab Jamun Frittierte Milchbächen eingelegt in Zuckersirup, 6 mit Kokosraspeln verfeinert	G) H) E)	4,00
119	Gagrella		5,90
120	Swagat Spezial Vanilleeis mit Gulab Jamun		5,90
121	Mix Kulfi		5,90



Aperitif

Mango Spritz	Mangosaft / Lillet / Prosecco / Soda	7,90
Aperol Spritz	Aperol / Prosecco / Soda	7,90
Hugo	Holundersirup / Prosecco / Soda / Limetten / Minze	7,90

Softdrinks

Cola	0,33l	3,50
Fanta	0,33l	3,50
Sprite	0,33l	3,50
Mezzo mix	0,33l	3,50
Cola Light	0,33l	3,50
Apfelsaft, Kirschsaft, KIBA, Traubensaft	0,2l / 0,4l	2,90/4,50
Johannisbeersaft	0,2l / 0,4l	2,90/4,50
Eistee Pfirsich, Lemon	0,33l	3,50
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	3,00
San Pellegrino / Aqua Panna	0,25l	3,20
San Pellegrino / Aqua Panna	0,75l	7,50

Lassi Hausgemachtes Joghurtgetränk

Mangolassi	0,4l	4,50
Joghurt Lassi süß p. sauer	0,4l	4,50
Kokos Lassi	0,4l	4,50

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt. Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungsmitteln | 3) enthält Antioxidationsmittel | 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwärzt | 6) gewachst | 7) mit Phosphat | 8) Süßungsmittel | 9) Phenylalaninquelle | 10) koffeinhaltig

Allergene:			
A) enthält glutenhaltiges Getreide	E) enthält Erdnüsse	I) enthält Sellerie	M) enthält Lupine
B) enthält Krebstiere	F) enthält Fisch	J) enthält Senf	N) enthält Weichtiere
C) enthält Ei	G) enthält Milch, Laktose	K) enthält Sesam	
D) enthält Soja	H) enthält Schalenfrüchte	L) enthält Sulfite	

Fassbier		
Pils /Radler/ Cola-Bier	0,3l / 0,5l	3,80/5,50
Flaschenbier		
Schöffelhofer Weizenbier	0,5l	5,50
Pils Alkoholfrei	0,33l	3,80
Radler Alkoholfrei	0,33l	3,80
Kingfisher Indisches Bier	0,33l	4,80

Longdrinks		
Old Monk Ale Indischer Rum / Ginger Ale / Limette		8,50
Johnnie’s Cola Johnnie Walker / Cola		8,50
Cuba Libre Havanna Club 3 / Cola / Limette		8,50
Wodka Lemon Wodka / Bitter Lemon		8,50

Heißgetränke		
Masala Chai Schwarztee, Milch, Zucker und Gewürzmischung		3,50
Kaffee		2,90
Cappuccino		3,50
Espresso		2,50



Spirituosen		
Ramazotti	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	2,90
Sambuca	2cl	3,50
Rotwein		
Montepulciano (trocken)	0,25l	6,50
Chianti (trocken)	0,25l	6,50
Lambrusco (lieblich)	0,25l	6,50
Sula Indischer Rotwein	0,25l	6,50

Weißwein		
Pinot Grigio (trocken)	0,25l	6,50
Chardonnay (trocken)	0,25l	6,50
Frascati (trocken)	0,25l	6,50
Apfel Wein (süß oder sauer)	0,5l	5,50
Sula Indischer Weißwein	0,25l	6,50





Indian Restaurant
Swagat
T A S T E O F I N D I A