

*Herzlich
Willkommen*



Royal Indian Food

GANESHA

Tandoori Indian Restaurant

Herzlich willkommen in GANESHA



Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische „Mughl“ Küche näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über 36 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Chef auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen. Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten.

Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr **द्वारा**-Team

Indische Gewürze

und deren Wirkung

बदकशोणितेखाय

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre. Blutreinigend und heilt Nierenblutungen

तिलि

Beruhigend für Herz und Kreislauf. Enthält Vitamin C und B. Verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

फणित

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasenstein, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

महुवर

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

मखवाय

Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Erkältung und Heiserkeit.

मठबलुत

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

मठमख

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

मखकुंमिल

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

तखरिठुमख

Neben einigen Gerichten finden Sie folgende Symbole/Kennzeichnung:

 leicht scharf  scharf  sehr scharf

Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Änderungen sind nicht möglich!

Biryani Reis rice specials

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.

*Wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice, almonds, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

400 VEGETABLE BIRYANI^e	6,00
Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison Basmati rice with seasonal mixed vegetables	
401 CHICKEN BIRYANI^e	7,80
Basmati-Reis mit Gemüse und gebratenem Hähnchenbrustfilet Basmati rice with fried chicken breast filet	
402 Fish BIRYANI^{e,f}	8,00
Basmati-Reis mit Gemüse und Fischfilet (in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert) Basmati rice with fried fish filet (deep fried in chickpea flour)	
403 PANEER BIRYANI^m	8,00
Basmati-Reis mit hausgemachtem Käse Basmati rice with homemade cheese	

Spezialitäten vom Schwein mit Reis pork specials with rice

405 PORK CURRY^m	7,00
Schweinelachs in aromatischer Currysoße Pork in aromatic curry-sauce	
406 PORK SABZI	7,80
Zartes Schweinefleisch mit frischem Gemüse Tender pork with various fresh vegetables	
407 PORK JALFREZI	8,00
Gebratenes Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili Spicy pork meat with sweet pepper, onions, tomatoes and green chili	
408 PORK VINDALOO	8,00
Schweinefleisch mit Spezialgewürzen aus Goa Pork in a special blend of spices from Goa	

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf,
scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Änderungen sind nicht möglich!

Spezialitäten vom Huhn mit Reis chicken specials with rice

409 CHICKEN CURRY^m	7,50
Hühnerbrustfilet in einer speziellen, mit Joghurt angerichteten Currysauce Curry-Sauce Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce	
410 CHICKEN KORMA^m	8,00
Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) Tender chicken cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)	
411 CHICKEN SABZI	8,00
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse Tender chicken with various fresh vegetables	
412 CHICKEN SAAG	8,00
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art Tender chicken with spinach, a north-indian speciality	
413 MANGO CHICKEN^e	8,00
zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Sauce mit Cashewnüssen tender chicken in mango-saffron-sauce with cashews	
414 BANANA CHICKEN^e	8,00
zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Sauce mit Cashewnüssen tender chicken in banana-saffron-sauce with cashews	
415 CHICKEN JALFREZI	8,00
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili Spicy chicken with paprika, onions, tomatoes and green chili	

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf,
scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Änderungen sind nicht möglich!

Spezialitäten vom Fisch mit Reis fish specials with rice

- | | |
|--|------|
| 419 FISH CURRY | 7,50 |
| Erlesener Fisch, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern
Fish-filets fried with ginger, onions and fresh herbs | |
| 420 FISH MANGO ^{e,f} | 8,00 |
| Fischfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Fish-filets in fresh Mango in a mango-saffron-cashew-sauce | |
| 421 FISH MASALA | 8,00 |
| Fischfilet nach ostindischer Art (in orientalisch gewürzter Sauce mit Kräutern)
Fish-filets in the east-indian tradition (in a sauce with oriental herbs) | |
| 422 FISH GOA ^{e,4} 🌶️🌶️ | 8,00 |
| Fischfilet in Kokos-Sauce mit ausgew. Gewürzen nach Goa-Art, sehr scharf
Fish-filets in coconut-sauce with fine spices in Goatraddition, very hot | |



*Fish
Goa*

Fischfilet in Kokos-Sauce mit
ausgew. Gewürzen nach Goa-Art,
sehr scharf

8,00

PREIS GILT NUR
IM MITTAGSMENÜ

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf,
scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Montag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert.

Served with small salad, rice and dessert.

Änderungen sind nicht möglich!

Vegetarische Spezialitäten mit Reis Vegetarian specialties with rice

- | | |
|---|------|
| 423 GEMÜSE CURRY | 6,00 |
| Frische Champignons, Erbsen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln mit orientalischen Saucen
Fresh mushrooms, peas, ginger, garlic, tomatoes and onions with an oriental sauce | |
| 424 DAL CHANNA | 7,50 |
| Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen
Yellow lentils cooked in butter with garlic, tomatoes and spices | |
| 425 KARAHI PANEER^m | 8,00 |
| Hausgemachter Käse, gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices | |
| 426 MIXED VEGETABLES | 7,50 |
| Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt
Mixed fresh vegetables with spicy seasoning | |
| 427 CHANA MASALA | 7,50 |
| Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
Chickpeas with fresh tomatoes and ginger | |
| 428 VEGETABLE KORMA | 8,00 |
| frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild) | |
| 429 PALAK PANEER | 8,00 |
| Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach & delicate spices | |

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Alkoholfreie Getränke soft drinks

1 MINERALWASSER	0,25L	2,60
2 MINERALWASSER	0,40L	2,90
3 MINERALWASSER	0,75L	6,50
4 COCA-COLA ^{0,9}	0,30L	3,30
5 COCA-COLA ^{0,9}	0,40L	4,00
6 COCA-COLA LIGHT ^{0,7,9}	0,40L	4,00
7 FANTA ⁰	0,40L	4,00
8 SPRITE	0,40L	4,00
9 SPEZI ^{0,9}	0,40L	4,00
10 BITTER LEMON ^{3,10}	0,40L	4,50
11 GINGER ALE ⁰	0,40L	4,50

Säfte und Schorlen juices and spritzers

14 LYCHEE-FRUCHTSAFTGETRÄNK	0,30L	3,90
15 APFELSAFT	0,30L	3,90
16 MARACUJA-FRUCHTSAFTGETRÄNK	0,30L	3,90
17 MANGO-FRUCHTSAFTGETRÄNK	0,30L	3,90
18 ORANGENSAFT	0,30L	3,90
19 MARACUJA-FRUCHTSAFTSCHORLE	0,40L	4,50
20 MANGO-FRUCHTSAFTSCHORLE	0,40L	4,50
21 APFELSAFTSCHORLE	0,40L	4,50
22 LYCHEE-FRUCHTSAFTSCHORLE	0,40L	4,50
23 KIRSCHSCHORLE	0,40L	4,50
24 KIBA	0,40L	4,90

Indische Lassi indian lassi

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es im Gegensatz zu anderen Getränken die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht.

25 ROSE LASSI (süß)	0,30L	4,50
26 BANANEN LASSI (süß)	0,30L	4,50
27 MANGO LASSI (süß)	0,30L	4,50
28 MASALA LASSI (würzig)	0,30L	4,50
29 KOKOSNUSS LASSI (süß)	0,30L	4,50

warme Getränke warm drinks

30 CHAI LATTE	TASSE	3,90
32 CHAI (indischer Gewürztee)	TASSE	3,90
34 KAFFEE ⁹	TASSE	3,00
35 ESPRESSO ⁹	TASSE	2,70
36 CAPPUCCINO ⁹	TASSE	3,50
37 LATTE MACCHIATO ⁹	TASSE	3,90
38 MILCHKAFFEE ⁹	TASSE	3,80
39 INGWER TEE Tasse	TASSE	3,30
40 JASMINE TEE Tasse	TASSE	3,30
41 JOGI TEE (Ayurvedische Gewürzteesmischung)	TASSE	3,30

Biere beers

43 LAGER	0,50L	4,80
44 PILS	0,50L	4,80
45 DUNKLES BIER	0,50L	4,80
46 DUNKLES WEIZEN	0,50L	4,90
47 HEFEWEIZEN	0,50L	4,90
48 DIESEL	0,50L	4,80
49 ALKOHOLFREIES BIER	0,33L	4,20
50 ALKOHOLFREIES WEIZEN	0,50L	4,90
51 RADLER	0,50L	4,80
52 INDISCHES PREMIUM LAGERBIER	0,33L	4,50

Longdrinks

53 GIN TONIC ¹⁰ 37,5% vol	4 CL	6,90
54 WODKA LEMON ^{3,10} 37,5% vol	4 CL	6,90
55 BACARDI COLA ^{0,9} 38,0% vol	4 CL	7,00
56 JACKY COLA ^{0,9} 40,0% vol	4 CL	7,00
57 HAVANNA COLA ^{0,9} 40,0% vol	4 CL	6,90

Alkoholfreie Cocktails non-alcoholic cocktails

710 STRAWBERRY KISS	0,4L	7,50
Erdbeersirup, Kokusnussirup, Ananassaft, Sahne		
711 TROPICAL MONSOON	0,4L	7,50
Vanillesirup, Melonensirup, Lime Juice, Ananassaft, Pfirsichsaft		
712 MOSQUITO	0,4L	7,50
Frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Tonic Water		



Aperitifs

58 GLAS PROSECCO 15% vol	0,20L	3,90
59 CAMPARI ⁰ (Maracuja, Lemon, Soda, Orangensaft) 25% vol	5 CL	5,50
60 MARTINI (Bianco oder Rosso) 15% vol	5 CL	4,50
61 SHERRY (Medium oder Dry) 16% vol	5 CL	4,00
62 RAMAZOTTI 30% vol	5 CL	4,00
63 APEROL SPRITZ ^{0,10} (Prosecco, Aperol, Soda)	0,20L	6,90

Spirituosen

65 JÄGERMEISTER 35% vol	2 CL	3,00
66 GRAPPA 40% vol	2 CL	3,00
67 WILLIAMS BIRNE 40,0% vol	2 CL	3,00
68 WODKA 40,0% vol	2 CL	3,00
69 OUZO 38,0% vol	2 CL	3,00
70 SAMBUCA 40,0% vol	2 CL	3,00

Indische Spirituosen

71 MANGOSCHNAPS	2 CL	3,00
72 MANGOLIKÖR	2 CL	3,00
73 KOKOSNUSS-SCHNAPS	2 CL	3,00
74 INDISCHER RUM	2 CL	3,00

Wir bieten Ihnen weitere Spirituosen auf Anfrage an!

Indische Weine indian wines

75	INDISCHER ROTWEIN (trocken)	0,20L	6,50
76	INDISCHER ROTWEIN (trocken)	0,75L	21,50
77	INDISCHER WEISSWEIN (trocken)	0,20L	6,50
78	INDISCHER WEISSWEIN (trocken)	0,75L	21,50

Rotweine red wine

79	MERLOT (trocken)		
80	BARDOLINO (halbtrocken)	0,25L	6,50
81	LAMBRUSCO (lieblich)	0,25L	6,50
82	CHIANTI (trocken)	0,25L	6,50

Weißweine white wine

83	RIESLING (feinherb)	0,25L	6,50
84	PINOT GRIGIO (trocken).....	0,25L	6,50
85	FRASCATI (trocken).....	0,25L	6,50
86	ROSÉ (trocken).....	0,25L	6,50
87	FRIZZANTINO (lieblich).....	0,25L	6,50

warme Vorspeisen warm starters

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen
schmackhaften Dips gereicht
All warm appetizers come with three different tasty dips

- 95 VEGETABLE PAKORAS^w** 7,00
Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakorاس with fresh vegetables in chickpea flour and deep-fried in oil
- 96 VEGETABLE SAMOSA^w** 6,50
2 Gemüsetaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Gewürzen
2 Samosas with vegetables, peas, potatoes and spices
- 97 MUSHROOM PAKORAS^w** 6,50
Frische Champignons in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakorاس with fresh mushrooms, deep fried in chickpea flour
- 98 SPICY ONION BHAJ^{w,4}** 6,50
Zwiebelringe mit Gewürzgurken in Kichererbsenmehl gewendet
und in Öl frittiert
Onion rings with gram flour and spices, deep fried in chickpea flour
- 99 PANEER PAKORAS^w** 8,50
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakorاس with homemade cheese, deep fried in chickpea flour
- 100 CHICKEN PAKORAS^w** 8,50
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakorاس with tender chicken, deep fried in chickpea flour
- 101 FISH PAKORAS^{w,k,f}** 8,50
Fisch der Saison in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakorاس with seasonal fish, deep fried in chickpea flour
- 102 JHINGA PAKORAS^{w,f,w}** 9,90
Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt
Prawns deep fried with chickpea flour in chickpea flour
- 103 GEMISCHTER VORSPEISENTELLER^{w,f,w1}** 13,00
FÜR 2 PERSONEN
Eine bunte Kombination einiger Pakoras, kann gerne auch vegetarisch
bestellt werden
Various appetizers of pakoras for 2 persons, can also be ordered vegetarian



Vegetable Samosa

2 Gemüsetaschen gefüllt mit
Erbsen, Kartoffeln und Gewürzen

6,50

Suppen soups

- 89 DAL SOUP** 4,50
Indische Linsensuppe (Gelbe Linsen) nach südindischer Art
Indian yellow lentil soup, south indian style
- 90 TOMATO SOUP** 4,50
Exotische Tomatensuppe, verfeinert mit einem Schuss Sahne
Exotic tomato soup, refined with a dash of cream
- 91 VEGETABLE SOUP** 4,90
Indische Gemüsesuppe
Indian vegetable soup
- 92 CHICKEN SOUP** 5,80
Hühnerfleischsuppe
Chicken soup
- 93 JHINGA SOUP** ^{m,w1,4} 5,90
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen
Delicious lentil soup Mumbai style
- 94 MALKANTANI SOUP** ⁴ 5,80
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch
Hot soup with lentils, rice and chicken



4,50

*Dal
Soup*

Indische Linsensuppe nach
südindischer Art

Beilagen side dishes



- 150 KHEERA RAITA^m** 3,60
Joghurt mit Gurken fein gewürzt
Yogurt with cucumber, delicately spiced
- 151 MIX RAITA^m** 4,00
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und fein gewürzt
Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced
- 152 JEERA RICE** 3,50
Basmati-Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen gebraten
Fried Basmati rice with cumin and pea

frische knackige Salate fresh crispy salads

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert (Hausrezept)

- 153 TOMATENSALAT** 6,00
Zwiebeln, Essig und Öl
Onions, vinegar and oil
- 154 SALAT GANESHA^{w1,m}** 9,50
Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais
Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn
- 155 SALAT INDISCH^m** 9,50
Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons,
Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing
Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and
onions in yogurt-dressing
- 156 KLEINER GEMISCHTER SALAT ALS BEILAGE** 6,50
small mixed salad as side dish

indische Brote indian breads

- 105 PAPADAM** ^m 3,00
2 Knusprige Brote aus Linsenmehl mit drei Dips
Two flat breads made from lentil flour with three dips
- 106 KEEMA NAAN** ^m 6,00
Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch (garniert mit Salat)
Flat bread with Lamb and chicken minced meat
- 107 BUTTER NAAN** ^{m1,w,m} 3,50
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter
Flat bread with butter
- 108 TONDOORI ROTI** 3,00
Indisches Fladenbrot aus Volkkornmehl
Leavened Indian flat bread
- 109 NAAN** ^{m1,e1} 3,00
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig.
Leavened Indian flat bread
- 110 GARLIC NAAN** ^{m1,e1} 3,50
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt
Flat bread flavoured with garlic
- 111 PARNEER NAAN** ^{m1,e1,m} 6,00
Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt (garniert mit Salat)
Flat bread with homemade cheese
- 112 Namaste Naan** ^{m1,e1,w} 6,00
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und
hausgem. Käse (garniert mit Salat)
Flat bread filled with potatoes, onions and homemade cheese
- 113 PISHAWARI NAAN** ^{m1,e1,w} 5,50
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und
Kokosnuskraspeln (garniert mit Salat)
Flat bread filled with raisins, almonds and coconut flakes
- 114 VEGGIE NAAN** ^{m1,e1,w} 5,50
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse (garniert mit Salat)
Flat bread filled with vegetables
- 160 CHILI NAAN** ^{m1,e1,w}   3,50
Indisches Fladenbrot mit frischer Chili gewürzt.
Flat bread flavoured with fresh chili

Spezialitäten aus dem Tandoor specialities from the tandoor

Der Tandoor ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen und wird speziell aus Indien importiert. Alle Tandoori Gerichte werden im hauseigenen traditionellen Lehmofen dem „Tandoori“ gegrillt. Dabei verleiht Ihnen die Bio-Kokosnussskohle ein spezielles, leicht rauchiges Aroma. Zu allen Gerichte reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nord-Indien und Naan Brot. Dazu wird Currysauce serviert. Alle Gerichte werden auf einer heißen Platte serviert.

All tandoori breads and dishes are grilles in the traditional clay oven, the „Tandoori“
The organic coconut coal gives them a special, slightly smoky flavour. All dishes are served with basmati rice from North India and Naan bread. Served on a hot plate with curry sauce.

- | | |
|---|-------|
| 115 CHICKEN TIKKA TANDOORI ^m | 17,50 |
| Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor | |
| 116 CHICKEN TIKKA (GARLIC) ^{m,4}  | 17,90 |
| Hühnerbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt
mit scharfer Sauce
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with garlic spicy sauce | |
| 117 LAMM TIKKA TANDOORI ^m | 19,90 |
| Lammfleisch am Spieß an Tandoor gegart
Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor | |
| 118 JHINGA TANDOORI ^m | 20,50 |
| geschälte Garnelen mariniert und nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor | |
| 119 TANDOORI MIX GRILL ^w | 21,90 |
| Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten
(Hühnchen, Lamm und geschälte Garnelen)
Variety of Tandoori specialties (chicken, lamb and prawns) | |
| 120 PANEER TIKKA ^{m,4} | 18,90 |
| hausgemachter frischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen
Gewürzen gegrillt
homemade fresh cheese, marinated in yogurt and numerous spices, grilled | |



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Spezialitäten vom Huhn chicken specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert (Hähnchenfilet in Stücken)
All dishes are served with basmati rice and Naan bread (chicken fillet in pieces)

- | | |
|---|-------|
| 121 CHICKEN CURRY^m | 13,90 |
| Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce
Chicken fillet in a mild curry sauce | |
| 122 CHICKEN KARAHI^e | 15,50 |
| Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch
und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht
Chicken fillet with onions, pepper pods, ginger, garlic and tomatoes,
cooked with ground spices | |
| 123 CHICKEN VINDALOO^{e,4}  | 15,50 |
| Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce
Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce | |
| 124 CHICKEN KORMA^{m,e} | 15,50 |
| Ein besonders mildes Hähnchencurry gekocht in einer schmackhaften
Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream,
almonds, coconut and delicate spices (very mild) | |
| 125 CHICKEN TIKKA MASALA | 15,90 |
| Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlichen orientalisches gewürzten Sauce
mit grünen Kräutern
Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green
oriental herbs | |
| 126 CHICKEN PALAK | 15,90 |
| Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,
Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art
Chicken fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and
spinach, North Indian style | |
| 127 BUTTER CHICKEN^{m,e} | 15,90 |
| Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen,
Curry und Tomaten
Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes
with delicious spices | |

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder
sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Spezialitäten vom Huhn chicken specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert (Hähnchenfilet in Stücken)
All dishes are served with basmati rice and Naan bread (chicken fillet in pieces)

- 128 CHILI CHICKEN** ^{m,4}  15,50
Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce
Chicken fillet with fresh pepper pods, chillies and onions in a sweet-hot sauce
- 129 CHICKEN MADRAS** ^{m,4,e}   15,50
Hähnchenfleisch mit Curryblättern in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons
Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 130 CHICKEN SABJI** 15,50
Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit einem Schuß Sahne und Gewürzen
Chicken with fresh vegetables in a delicate curry sauce with a dash of cream and spices
- 131 CHICKEN NILGIRI** ^{m,0,4}   15,50
Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce mit Mandeln garniert
Chicken with spinach, coconut milk, mint and curry garnished with almonds
- 132 CHICKEN MANGO** 15,90
Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce
Chicken fillet in mango curry sauce
- 133 CHICKEN DHANSAK** ⁴   15,50
Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce
Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of yellow lentils, spices and medium hot curry sauce
- 134 BANANA CHICKEN** ^m 14,90
Hähnchenfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in banana-saffron-cashew sauce, a north-Indian speciality, hot
- 135 CHICKEN JALFREZI** ^m   15,50
gebratenes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli
fried chicken with bell pepper, onions, tomatoes and green chili

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Spezialitäten vom Lamm lamb specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- 136 LAMM CURRY** 15,90
Lammfleisch in milder Currysauce
Lamb pieces in a mild curry sauce
- 137 LAMM KORMA** 16,90
Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften
Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen
Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream,
almonds, coconut and fine spices
- 138 LAMM KARAHİ** 16,90
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer,
Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Lamb pieces fried with onions, pepper pods, ginger, tomatoes,
fresh herbs and ground spices
- 139 LAMM PALAK** 16,90
Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer, Spinat; nach nordindischer Art gegart
Lamb pieces prepared with roasted, onions, garlic, ginger and spinach,
North Indian style
- 140 LAMM MADRAS** ^{e,m,4} 🌶️🌶️ 16,90
Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und
frischen Champignons
Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons
- 141 LAMM VINDALOO** ⁴ 🌶️🌶️ 16,70
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce
- 142 LAMM TIKKA MASALA** 16,90
Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce
mit Kräutern
Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder
sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Spezialitäten vom Lamm lamb specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- 143 LAMM SABJI** 16,90
Lammfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce
mit einem Schuss Sahne und Gewürzen
Lamb pieces with fresh vegetables and spices with a dash of creame
- 144 MIX KARAH** 16,90
Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch,
Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Pieces of lamb and chicken, pepper pods, ginger, onions, garlic, tomatoes,
fresh herbs and ground spices
- 145 LAMM BHINDI** 16,90
Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch,
Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with
tomatoes, ginger, onions and spices
- 146 LAMM DHANSAK** ⁴  16,90
Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben
Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce
Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of yellow lentils,
spices and medium hot curry sauce
- 147 LAMM NILGIRI** ^{0,e,4}  16,90
Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Currysauce
mit Mandeln garniert
Lamb with spinach, coconut milk and mint in a curry sauce garnished
with almonds

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder
sehr scharf (Indian Style) bestellen!

vegetarische und vegane Spezialitäten vegetarian and vegan specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- | | |
|--|-------|
| 161 MIX VEGETABLE | 13,00 |
| Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen, nach nordindischer Art
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style | |
| 162 TARKA DAL | 13,90 |
| Gelbe Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten
Yellow lentils prepared with roasted onions and garlic, ginger and tomatoes | |
| 163 VEGETABLE KORMA ^e | 14,50 |
| Frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild) | |
| 164 CHANA MASALA | 13,90 |
| Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern
Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs | |
| 165 RAJMA CURRY ^m | 14,50 |
| Kidneybohnen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen
Kidney beans cooked in butter with garlic, tomatoes and spices | |
| 166 PALAK PANEER ^m | 15,50 |
| Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach & delicate spices | |
| 167 KARAHI PANEER ^m | 15,50 |
| Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenden Gewürzen
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices | |

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

vegetarische und vegane Spezialitäten vegetarian and vegan specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

- 168 SHAHI PANEER** 15,50
Hausgemachter Käse in feiner Gewürzmischung mit feiner Soße
Homemade cheese in a delicious mixture of spices with delicate sauce
- 169 CHILI PANEER** ^{m,4} 14,90
Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce
Homemade cheese with fresh chillies, pepper Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce
- 170 MATTER PANEER ALOO** 13,90
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce
- 171 ALOO PALAK** 12,90
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen; nach nordindischer Art
Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style
- 172 KARAH MUSHROOM** 13,90
Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
Mushrooms fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 173 PANEER BUTTER MASALA** ^m 15,00
Hausgemachter Käse in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Homemade cheese in a deliciously spiced oriental Masala sauce with green herbs
- 174 DAL MAKHANI** 14,00
Schwarze Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten - eine Nacht lang langsam über dem Lehmofen gegart, abgeschmeckt mit indischer Butter
Black lentils with garlic, fresh ginger and tomatoes - slowly cooked
- 175 BHINDI MASALA** 15,00
frisches Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenden Gewürzen
fresh green vegetables, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Fisch und Garnelen fish & prawn specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert.
All dishes are served with basmati rice and Naan bread.

- | | |
|---|-------|
| 180 FISCHE CURRY | 14,90 |
| Fischfilet in einer milden Currysauce.
Fish filet in a mild curry sauce | |
| 181 FISCHE MADRAS ^{m,f,4}   | 15,60 |
| Fischfilet in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons
Fish filet in a mild curry sauce with mushrooms | |
| 182 FISCHE MANGO | 16,90 |
| Fischfilet in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce.
Fish filet in mango-saffron-cashew-sauce | |
| 183 FISCHE MASALA ^{w1} | 16,90 |
| Fischfilet in einer köstlich oriental. gewürzen Sauce mit grünen Kräutern
Fish filet in a delicious oriental spices with green herbs sauce | |
| 184 JHEENGA CURRY ^{w1} | 17,50 |
| Garnelen in einer milden Currysauce.
Prawns in a mild curry sauce | |
| 185 JHEENGA PALAK | 17,50 |
| Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat
nach nordind. Art
Prawns prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach,
North Indian style | |
| 186 JHEENGA CHILLI ^{w1,4}   | 17,50 |
| Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln; in süß-scharfer Sauce
Prawns with fresh pepper pods and chillies in a sweet-hot sauce | |
| 187 JHEENGA MADRAS ^{w1,4}   | 17,50 |
| Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch, Champignons
Prawns prepared in a spicy curry sauce with mushrooms | |
| 188 JHEENGA MASALA ^{w1} | 17,50 |
| Garnelen in einer köstlich oriental. gewürzen Sauce mit grünen Kräutern
Prawns in a delicious oriental spices with green herbs sauce | |
| 189 JHEENGA SABJI ^{w1} | 17,50 |
| Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen.
Prawns prepared with mix vegetables | |
| 190 JHEENGA MANGO ^{w1,e} | 17,50 |
| Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce.
Prawns in mango-saffron-cashew-sauce | |

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder
sehr scharf (Indian Style) bestellen!

Spezialitäten vom Schwein pork specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert.
All dishes are served with basmati rice and Naan bread.

- | | | |
|---|---|-------|
| 200 PORK CURRY | Schweinefleisch in einer milden Currysauce.
Pork fillet in a mild curry-sauce | 13,90 |
| 201 PORK KARAHI | Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika, Pepperoni, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen
Pork fillet with onions, pepper pods, chillies, ginger, garlic, tomatoes and ground spices | 14,90 |
| 202 PORK VINDALOO ^{w1,4} | Schweinefleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce.
Pork fillet with potatoes in a hot currysauce | 14,90 |
| 203 PORK KORMA | mildes Schweinecurry in einer Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Gewürzen (sehr mild)
mild pork curry in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and spices (very mild) | 14,90 |
| 204 PORK TIKKA MASALA | Schweinefleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Pork fillet grilled in a delicious sauce, skillfully seasoned with green oriental herbs | 14,90 |
| 205 PORK PALAK | Schweinefleisch mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat
Pork fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices an spinach | 14,90 |
| 206 BUTTER PORK | Gegrilltes Schweinefleisch in einer cremigen Currysauce mit Cashewkernen und Tomaten
Grilled Pork fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes | 14,50 |
| 207 PORK MADRAS ^{m,f,4}   | Schweinefleisch mit Curryblättern in einer pikanten Kokossauce mit Champignons
Pork fillet prepared in a spicy cocos curry sauce with champignons | 14,90 |
| 208 PORK SABJI | Schweinbefleisch mit frischen Gemüse und Gewürzen.
Pork fillet with vegetables and spices | 14,50 |
| 209 PORK NILGIRI ⁴  | Schweinefleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce.
Pork fillet with cocos, mint and curry | 14,60 |
| 210 PORK MANGO | Schweinbefleisch in Mango-Curry-Sauce.
Pork fillet in mango curry sauce | 14,50 |
| 211 PORK DHANSAK ^{w1,4}  | Schweinefleisch in milder Currysauce mit Linsen und Gewürzen.
Pork fillet in a mild curry sauce with | 14,90 |

Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

BYRANI REIS

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.
Wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice, almonds, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

- | | |
|---|-------|
| 220 VEGETABLE BIRYANI ^e | 13,90 |
| Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison
Basmati rice with seasonal mixed vegetables | |
| 221 CHICKEN BIRYANI ^m | 14,90 |
| Basmati-Reis mit Gemüse und gebratenem Hähnchenbrustfilet
Basmati rice with fried chicken breast filet | |
| 222 LAMB BIRYANI | 15,90 |
| Basmati-Reis mit gebratenem Lammfleisch
Basmati rice with fried lamb | |
| 223 PRAWN BIRYANI | 16,90 |
| Basmati-Reis mit gebratenen Riesengarnelen
Basmati rice with fried king prawns | |
| 224 NAMASTE BIRYANI | 16,90 |
| Basmati-Reis mit gebratenem Lammfleisch, Hähnchenfleisch & Garnelen
Basmati rice with chicken breast filet, fried lamb & fried king prawns | |
| 225 PANEER BIRYANI | 16,90 |
| Basmati-Reis mit Gemüse & hausgemachten Käse
Basmati rice with vegetables & homemade cheese | |



Prawn Biryani
Basmati-Reis mit
gebratenen Riesengarnelen

16,90

für unsere kleinen Gäste for our little guests

500 CHICKEN KORMA ^{e,m}	9,00
Hähnchenfleisch in einer cremigen Kokosnusssahnesauce Chicken fillet in a creamy mango coconutsauce	
501 BUTTER CHICKEN ^{e,m}	9,00
Hähnchenfleisch in einer cremigen Sahnesauce Chicken fillet in a creamy tomato-currysauce	
502 MANGO CHICKEN ^{e,m}	9,00
Hähnchenfleisch in Mango curry Sahnesauce Chicken fillet in a creamy mango currysauce	
503 CHICKEN CURRY ^m	8,50
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce Chicken fillet in a mild curry sauce	
504 POMMES FRITES	3,50
French fries	
505 CHICKEN NUGGETS	6,90
4 Nuggets serviert mit Pommes 4 nuggets with french fries	

Desserts

300 INDIAN PARADISE ^m	4,00
Hausgemachte Mangocreme mit Sahne Homemade mango cream	
301 NAMASTE PHIRHY ^{ms}	4,50
Hausgemachter süßer Pudding mit Mandeln und Kardamom Homemade sweet rice pudding with almonds and Cardamom	
302 GULAB JAMUN ^{mw,m,m}	4,50
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken Balls made from milk and cheese baked in honey	
303 MANGO CREME ^m	4,60
mit Vanilleeis Mango cream with vanilla ice cream	
304 GEBACKENE BANANE	5,60
mit Honig gebacken baked in honey	
304 APFELKRÄNZCHEN	5,60
gebackene Apfeltaler mit Vanilleeis baked appel coins with vanilla ice cream	

Menüs für 2 Personen for 2 persons

Menü 1

40,90

Vorspeise:

Gemischte Pakora und Papadam mit Dips
Mixed pakoras and papadams with dips

Hauptspeise:

Chicken Tikka Tandoori ^m

Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor

Lamm Curry

Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Basmatireis
Lamb in a mild curry sauce with rice

Nachspeise:

Mangocreme ^m
Mango creme

Menü 2

41,90

Vorspeise:

Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam
Dal Soup (lentil soup) and papadam

Hauptspeise:

Jheenga Tandori ^w

Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan
House special marinated prawns, grilled in the Tand

Butter Chicken ^{m,e}

gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen,
Sahne-Curry und Tomaten-Sauce mit Basmatireis
Grilled chicken filet simmered in a curry sauce with tomatoes

Nachspeise:

Mangocreme ^m
Mango creme

Menü 3

40,00

Vorspeise:

Vegetarischer Vorspeisenteller und Papadam
Vegetable starter plate and papadams

Hauptspeise:

Mix Vegetable

frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und
erlesenen Gewürzen mit Naan; nach nordindischer Art
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices

Tarka Dal

Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch mit Reis
Lentils prepared with roasted onions and garlic

Nachspeise:

Reispudding ^{m,s} mit Mandeln und Kardamom
Rice pudding with almonds and cardamom

VIELEN DANK
FÜR IHREN BESUCH!



www.ganesha-muehlhausen.de

Zusatzstoffe:

0 = mit Farbstoff, 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Nitritpökelsalz,
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt,
6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmitteln, 8 = mit Phosphat, 9 = coffeinhaltig, 10 = chininhaltig

Allergene:

w = Weizen, c = Cashew, k = Krebstiere, f = Fisch, e = Erdnüsse, s = Soja, w1 = Weichtiere,
e1 = Eier, m = Milch, m1 = Mehl

Für das Einpacken von Speisen erheben wir eine Gebühr für Verpackungsmaterialien von 0,50 €!