

Krishna

1998 **21** 2019
Jahre



indische Spezialitäten · tandoori restaurant

Dr.-Friedrichs-Straße 3 · 02826 Görlitz

Telefon: 03581 · 41 41 83

SPEISEKARTE FÜR SELBSTABHOLER

mittagskarte

Mo-Fr 11-14 Uhr (außer Feiertags)

- 221 **Palak Panir** ind. Spinat mit hausgem. ind. Rahmkäse, nordind. Art • 5 €
- 222 **Dal Makhni** indische Linsen, nach nordindischer Art • 5 €
- 223 **Chees Baddi** hausgem. ind. Rahmkäse mit veget. Soya-Bean-Würfeln, frischem Paprika, Zwiebeln und Tomaten in würziger Currysauce ••• 5 €
- 224 **Panir Champignons** hausgem. ind. Rahmkäse mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in würziger Currysauce • 5 €
- 225 **Vegetarisches Korma** hausgem. ind. Rahmkäse mit frischem Paprika, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen, Zucchini und Möhren mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in spezieller Mouglaissauce •• 5 €
- 226 **Chicken Biryani** gebr. Basmati-Reis mit Hähnchenfleisch, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer würzigen Biryansauce •• 5 €
- 227 **Mutton Biryani** gebr. Basmati-Reis mit Lammfleisch, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer würzigen Biryansauce •• 5 €
- 228 **Keema Biryani** gebr. Basmati-Reis mit Schweinehackfleisch, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und hausgem. ind. Rahmkäse, Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer würzigen Biryansauce •• 5 €
- 229 **Chicken Curry** Hähnchenfleisch in spez. hausgem. Currysauce •• 5 €
- 230 **Mutton Curry** Lammfleisch in spez. hausgem. Currysauce •• 5 €
- 231 **Mutton Saag** Lammfleisch mit ind. Spinat, nach nordind. Art • 5 €
- 232 **Chicken Saag** Hähnchenfleisch mit ind. Spinat, nach nordind. Art • 5 €
- 233 **Chicken Korma** Hähnchenfleisch mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer Spezial-Mouglaissauce • 5 €

Vegane Gerichte

- 234 **Dal Tarka** indische Linsen, nach nordindischer Art • 5 €
- 235 **Baddi Bhindi** Vegetarische Soya-Bean-Würfel mit Okra, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in würziger Currysauce ••• 5 €

Ayurvedische Gerichte

- 236 **Panir Chilli** hausgemachter indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Chillisauce •••• 5 €
- 237 **Alu Gobi** Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln und Erbsen, verfeinert mit Tomaten, Ingwer und Knoblauch • 5 €

• mild •• würzig ••• mittelscharf •••• scharf

Jedes Gericht servieren wir mit Basmati-Reis und einem kleinen frischen Salat.

suppen

- 1 **Dal Soup** frische Linsensuppe nach altindischer Art 3,80 €
- 2 **Tomato Soup** frische Tomatensuppe nach südind. Art 3,80 €
- 3 **Chicken Cream Soup** frische Hühnersuppe nach altind. Art 3,80 €
- 4 **Lasan Soup** frische Knoblauchsuppe nach altind. Art 3,80 €
- 5 **Chef Spezial Soup** lassen Sie sich überraschen •••• 4,20 €

VORSPEISEN

(vegetarisch) Pakora: in gewürztem Kichererbsenmehl goldgelb gebacken, mit kleiner Garnitur und div. Saucen

- 6 **Gobi Pakora** 5 Stück Blumenkohl in Pakorateig 5,80 €
- 7 **Panir Pakora** 5 Stück hausgem. indischer Rahmkäse in Pakorateig 6,90 €
- 8 **Samosa** 1 kleine Teigtasche, gefüllt mit Gemüse 4,20 €
- 9 **Mix Pakora** 6 Stück verschiedene Pakora nach Art des Hauses 6,90 €

salate

Alle Salate werden mit einem Haus-Dressing serviert.

- 10 **Gemischter Salat** frischer gemischter Salat je nach Saison 3,60 €
- 11 **Panir Salat** frischer gemischter Salat mit hausgem. indischen Rahmkäse, mild gewürzt, flambiert mit einem Mango-Dressing 6,90 €
- 12 **Chicken Salat** frischer gemischter Salat mit Hähnchenfleisch, mild gewürzt, flambiert mit Mango-Dressing 6,90 €
- 13 **Chicken Chees Salat** frischer gemischter Salat mit Hähnchenfleisch und hausgemachtem indischen Rahmkäse, flambiert mit einem Mango-Dressing 6,90 €
- 14 **Thunfisch Salat** frischer gemischter Salat mit Thunfisch nach Art des Hauses ••• 6,90 €
- 15 **Krabbencocktail** nach südindischer Art 7,60 €

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Basmati-Reis oder Kroketten und einem kleinen Salat.

ayurvedische gerichte

- 22 **Ayurveda Soup** Frische Veda Soup nach Art des Hauses •••• 4,00 €
- 23 **Panir Chilli** hausgem. ind. Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Chillisauce •••• 11,95 €
- 24 **Alu Gobi** Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln und Erbsen, verfeinert mit Tomaten, Ingwer und Knoblauch • 11,50 €

vegane gerichte

- 26 **Dal Tarka** indische Linsen, nach nordind. Art • 10,50 €
27 **Baddi Bhindi** vegetarische Soya-Bean-Würfel mit Okra, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen Currysauce ••• 11,95 €
28 **Vegan Karahi Spezial** frische Champignons, Zucchini, Paprika, Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Zwiebeln, verfeinert mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer •• 13,95 €

vegetarische gerichte

- 29 **Dal Makhni** ind. Linsen, nach nordind. Art • 10,50 €
30 **Chees Baddi** hausgemachter indischer Rahmkäse mit vegetarischen Soya-Bean-Würfeln, frischem Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in würziger Currysauce ••• 11,00 €
31 **Panir Champignon** hausgem. indischer Rahmkäse mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in würziger Currysauce • 11,50 €
32 **Palak Panir** Indischer Spinat mit hausgemachtem indischen Rahmkäse nach nordind. Art • 11,50 €
33 **Shahi Panir** hausgem. ind. Rahmkäse mit Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in Mouglaissauce • 11,50 €
34 **Shahi Tomate** gefüllte Tomate mit frischem Gemüse, Cashewkernen, Mandeln, Rosinen und hausgem. ind. Rahmkäse in einer Tomatencurrysauce • 11,50 €
35 **Panir Bhindi** Indische Okra mit hausgem. indischen Rahmkäse, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Spezial-Currysauce •
– Empfehlung vom Chefkoch –
36 **Shahi Kopta** Gemüsebällchen mit frischen Zucchini, hausgem. indischen Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen, in einer würzigen Currysauce nach nordindischer Art •• 10,95 €
37 **Vegetarisches Korma** hausgem. ind. Rahmkäse mit frischem Paprika, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen, Zucchini und Möhren mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer speziellen Mouglaissauce • 11,50 €
38 **Vegetable Karahi Spezial** hausgem. indischer Rahmkäse mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Zwiebeln, verfeinert mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer ••• 13,95 €

• mild •• würzig ••• mittelscharf •••• scharf

hackfleischgerichte

vom Schwein

- 39 **Shahi Merch** Paprikaschote gefüllt mit Hackfleisch, hausgem. ind. Rahmkäse, frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer würzigen Sauce, nach altindischem Rezept • 12,95 €
40 **Shahi Bengen** Auberginenschote gefüllt mit Hackfleisch, hausgem. ind. Rahmkäse, frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer würzigen Sauce, nach altindischem Rezept • 12,95 €
41 **Chees Keema** Hackfleisch mit hausgemachter indischer Rahmkäse, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten, verfeinert in würziger Currysauce •• 11,95 €

reispfanne

würzig

- 42 **Vegetable Biryani** gebr. Basmati-Reis mit frischen Champignons, Paprika, Broccoli, Blumenkohl, Zucchini, Möhren und hausgemachtem indischen Rahmkäse, Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer Biryanisauce (Curry-Mango) 10,50 €
43 **Chicken Biryani** gebratener Basmati-Reis mit Hähnchenfleisch, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer würzigen Biryanisauce (Curry-Mango) 11,95 €
44 **Mutton Biryani** gebr. Basmati-Reis mit Lammfleisch, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in würziger Biryanisauce (Curry-Mango) 13,95 €
45 **Mix Biryani** gebr. Basmati-Reis mit Hähnchen-, Lamm- und Entenfleisch, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika, Tomaten mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer würzigen Biryanisauce (Curry-Mango) 13,95 €

süd-indische spezialitäten

sehr scharf

- 46 **Chicken Jalferezie** Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in scharfer Chillisauce 11,95 €
47 **Chicken Madras** Hähnchenfleisch mit Kokosraspeln und Ananas in einer scharfen Sauce nach südind. Art 11,95 €
48 **Chicken Vindaloo** Hähnchenfleisch und Kartoffeln in einer scharfen Sauce nach südindischer Art 11,95 €
49 **Mutton Madras** Lammfleisch mit Kokosraspeln und Ananas in einer scharfen Sauce nach südind. Art 13,95 €
50 **Fisch Madras** gegrilltes Seelachsfilet mit Kokosraspeln und Ananas in einer scharfen Sauce nach südindischer Art 14,45 €

Chef's-Spezial - Tandoorigerichte

- 51 **Chicken Tikka Masala** gegrilltes Hähnchenfleisch mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer Tikka-Masala-Sauce •• 13,95 €
- 52 **Mutton Tikka Masala** gegrilltes Lammfleisch mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer Tikka-Masala-Sauce •• 15,45 €
- 53 **Tandoori Mix** gegrilltes Hähnchen-, Enten- und Lammfleisch mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit einer speziellen Tandoori-Masala-Sauce •• 14,95 €
- 54 **Chicken Chees Tikka Masala** gegrilltes Hähnchenfleisch und hausgemachtem indischen Rahmkäse, mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer Tikka-Masala-Sauce •• 14,95 €
- 55 **Karahi Tandoori Meat** gegrilltes Hähnchen-, Enten- und Lammfleisch mit hausgem. ind. Rahmkäse mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit spezieller Tandoori-Masala-Sauce •• 14,95 €
- 56 **Chef-Spezial Tandoori Mix** 3 gegrillte Riesengarnelen, Hähnchen-, Enten- und Lammfleisch, mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit einer speziellen Tandoori-Masala-Sauce ••
– eine Empfehlung vom Chefkoch – 16,95 €

Lammfleischgerichte

- 57 **Mutton Curry** Lammfleisch in hausgemachter spezieller Currysauce •• 13,45 €
- 58 **Mutton Saag** Lammfleisch mit indischer Spinat, nach nordindischer Art • 13,95 €
- 59 **Mutton Bhindi** Lammfleisch mit Okra, verfeinert mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in einer würzigen Currysauce • 13,95 €
- 60 **Mutton Korma** Lammfleisch mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in spezieller Mouglaissauce • 13,95 €
- 61 **Mutton Kashmiri** gebr. Lammfleisch mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und hausgem. ind. Rahmkäse, verfeinert mit einem Kashmiri Masala ••••
– eine Empfehlung vom Chefkoch – 14,95 €
- 62 **Mutton Punjabi** gebr. Lammfleisch mit frischen Champignons, hausgem. ind. Rahmkäse, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, verfeinert mit einer speziellen frischen Pfefferminzsauce nach nordindischer Art •• 14,95 €
- 63 **Mutton Karahi Spezial** gebratenes Lammfleisch, verfeinert mit frischen Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch •• 15,95 €

Entengerichte

- 64 **Duck Curry** gebratenes Entenfleisch in hausgemachter spezieller Currysauce •• 13,45 €
- 65 **Duck Chilli Masala** gebratenes Entenfleisch mit frischem Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und hausgem. ind. Rahmkäse in scharfer Chillisauce ••••
– eine Empfehlung vom Chefkoch – 14,95 €
- 66 **Duck Punjabi** gebr. Entenfleisch mit frischen Champignons, hausgem. ind. Rahmkäse, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, verfeinert mit einer speziellen frischen Pfefferminzsauce nach nordindischer Art •• 14,95 €
- 67 **Duck Kashmiri** gebrat. Entenfleisch mit frischen Champignons, hausgem. indischen Rahmkäse, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, verfeinert mit einem Kashmiri Masala nach nordind. Art •••• 14,95 €
- 68 **Duck Karahi Spezial** gebratenes Entenfleisch, verfeinert mit frischem Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch •• 15,95 €

Hähnchengerichte

- 69 **Chicken Curry** Hähnchenfleisch in hausgemachter spezieller Currysauce •• 10,50 €
- 70 **Chicken Mango** gegrilltes Hähnchenfilet mit Mango, Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und hausgem. ind. Rahmkäse nach altindischer Art • 11,95 €
- 71 **Chicken Melon** Hähnchenfleisch mit Honigmelone, Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und hausgem. ind. Rahmkäse in spezieller Mouglaissauce • 11,95 €
- 72 **Butter Chicken** Hähnchenfleisch nach altindischer Art mit leicht scharfem Geschmack •• 11,95 €
- 73 **Chicken Champignon** Hähnchenfleisch mit frischen Champignons, verfeinert mit Tomaten in würziger Sauce • 11,50 €
- 74 **Chicken Saag** Hähnchenfleisch mit indischem Spinat, nach nordindischer Art • 11,50 €
- 75 **Chicken Chees** Hähnchenfleisch mit hausgem. indischen Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in exotischer Sahneseauce •
– eine Empfehlung vom Chefkoch – 11,95 €
- 76 **Chicken Korma** Hähnchenfleisch mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in spezieller Mouglaissauce • 11,50 €
- 77 **Chicken Bhindi** Hähnchenfleisch mit Okra (orientalische Schoten), verfeinert mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Currysauce • 11,50 €

- 78 Bollywood Korma** Hähnchenfleisch mit hausgem. ind. Rahmkäse, frischem Paprika, Broccoli, Blumenkohl, Zucchini und Möhren mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in spezieller Mouglaissauce • **11,95 €**
- 79 Chicken Chilli Masala** gebrat. Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und hausgem. ind. Rahmkäse in scharfer Chillisauce •••• – eine Empfehlung vom Chefkoch – **11,95 €**
- 80 Chicken Punjabi** gebratenes Hähnchenfleisch mit frischen Champignons, hausgemachtem ind. Rahmkäse, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, verfeinert mit einer speziellen frischen Pfefferminzsauc nach nordindischer Art •• **12,50 €**
- 81 Chicken Kashmiri** gebratenes Hähnchenfleisch mit frischen Champignons, hausgem. ind. Rahmkäse, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, verfeinert mit Kashmiri Masala nach nordind. Art •••• **12,50 €**
- 82 Chicken Karahi Spezial** gebrat. Hähnchenfleisch, verfeinert mit frischem Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch •• **13,95 €**

fisch- und scampigerichte

- 83 Matschi Curry** gegrilltes Seelachsfilet, verfeinert in hausgem. spezieller Currysauce •• **13,95 €**
- 84 Matschi Tikka Masala** gegrilltes Seelachsfilet mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer Tikka-Masala-Sauce ••• **15,95 €**
- 85 Matschi Punjabi** gegrilltes Seelachsfilet mit frischen Champignons, hausgemachtem ind. Rahmkäse, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit spezieller frischer Pfefferminzsauc nach nordind. Art •• **14,95 €**
- 86 Matschi Kashmiri** gegrilltes Seelachsfilet mit frischen Champignons, hausgemachtem ind. Rahmkäse, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit Kashmiri Masala nach nordind. Art •••• **14,95 €**
- 87 Scampi Curry** 5 gegrillte Riesengarnelen in einer hausgemachten speziellen Currysauce •• **14,95 €**
- 88 Scampi Chilli Masala** 5 gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ananas in scharfer Chillisauce •••• **15,45 €**
- 89 Scampi Punjabi** 5 gegrillte Riesengarnelen mit frischen Champignons, hausgemachtem ind. Rahmkäse, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, verfeinert mit einer speziellen frischen Pfefferminzsauc nach nordindischer Art •• **15,95 €**
- 90 Scampi Kashmiri** 5 gegrillte Riesengarnelen mit hausgem. ind. Rahmkäse, frischen Champignons, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit Kashmiri Masala nach nordindischer Art •••• **15,95 €**

brot und beilagen

- gegen Aufpreis
- 100 Papadam** Linsenmehlchips **0,80 €**
- 101 Bhatara** Fladenbrot **2,00 €**
- 102 Butter Nann** gegrilltes Weißmehlbrot **2,60 €**
- 103 Chees Nann** gegrilltes Weißmehlbrot gefüllt mit hausgemachtem indischen Rahmkäse **3,20 €**
- 104 Garlic Nann** gegrilltes Weißmehlbrot mit frischem Knoblauch **2,80 €**
- 105 Chapati** gegrilltes Vollkornbrot **2,00 €**
- 106 Reis** Portion Basmati-Reis **2,90 €**
- 107 Kartoffeln, Pommes oder Krokette** **2,00 €**

gerichte für kinder

- 16 Nudeln** mit Tomatensauce **3,80 €**
- 17 Nudeln** mit Sahnesauce **3,80 €**
- 18 Chicken Nuggets** Mini-Hähnchenschnitzel mit Pommes und Ketchup **4,00 €**
- 19 Fischstäbchen** mit Pommes und Ketchup **4,00 €**
- 20 Gemüsestäbchen** mit Pommes und Ketchup **4,00 €**
- 21 Pommes mit Ketchup** **3,00 €**

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Basmati-Reis oder Krokette und einem kleinen Salat.

zusatzinformation

Speisen mit Farbstoff:

- | | | |
|-----------------------|-----------------------|------------------------|
| • 33 E102, E124, E110 | • 71 E102, E124, E110 | |
| • 37 E102, E110 | • 75 E102, E110 | E102 (Tartrazin) |
| • 60 E102, E124 | • 76 E102, E124 | E110 (Gelborange 5) |
| • 70 E102, E124, E110 | • 78 E102, E110 | E124 (Cochenillerot A) |

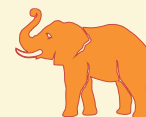
Speisen mit Sulfit (geschwefelte Rosinen):

33, 34, 36, 37, 39, 40, 42, 43, 44, 45, 60, 70, 71, 72, 75, 76, 78, 225, 226, 227, 228, 233

Familie Garttan und das Krishna Team heißen Sie herzlich willkommen.

Täglich geöffnet: 11 - 14 Uhr · 17.30 - 23 Uhr

Dr.-Friedrichs-Straße 3 02826 Görlitz
 Telefon 03581 · 41 41 83
www.krishna-in-goerlitz.de



Preisliste ab Juni 2019. Alle alten Menükarten verlieren ihre Gültigkeit