

Herzlich Willkommen Welcome

Sehr verehrte Gäste,

*wir möchten Sie in unserem Restaurant Swagat herzlichst begrüßen,
und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des »Groß-Moguls« näherbringen.
Unser Titelbild wie auch unser Name »Swagat« sind Ausdruck einer herzlichen
Begrüßung und spiegeln einen Teil unserer Philosophie wieder.*

*Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und
das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.*

*Im Restaurant Swagat benutzen wir nur die feinsten und
frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.
Auch bereiten wir alle Speisen gerne auf Wunsch »mild«, »mittelscharf«
oder »indisch-scharf« zu.*

*Wir sind immer bestrebt, dass
unsere Gäste als Freunde
unser Restaurant verlassen.*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

***Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen,
werden wir selbstverständlich nach
Ihren Wünschen zubereiten.***



- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -

Swagat - Prinzregentenplatz 13, 81675 München - Tel: 089/ 470 84 844 - Fax: 089/ 470 84 848

Suppen

		€
1	Dal-Shorba (Indische Linsensuppe / Indian lentil soup)	4,50
2	Mushroom-Shorba (Indische Champignonsuppe / Indian mushroom soup)	4,50
3	Tomaten-Shorba (Indische Tomatensuppe / Indian tomato soup)	4,50
4	Chicken-Shorba (Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup)	5,50
5	Indische Hummer-Creme-Shorba mit Sherry (Indian lobster soup with sherry)	5,50

Kalte Vorspeisen

6	Alu-Chana-Chat Delhi (Kartoffeln- und Kichererbsensalat nach Nordindischer Art / Indian potatoes and chickpeas salad)	5,50
7	Krabben-Cocktail Bombay, mit kleinem Nan (Shrimps cocktail with small nan)	7,90

Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert. /

All warm appetizers will be served with 3 different dips.

Pakoros dipped in chickpeas batter and deep fried.

8	Vegetable Pakora (Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables)	4,90
9	Onions Bhaji (Zwiebel Pakoras kräftig gewürzt / Spicy onion pakoras)	4,90
10	Paneer-Pakora (Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade cheese)	5,50
11	Fisch-Pakora (Zartes Fischfilet kräftig gewürzt, pikant / Tender fish filet spicy)	5,90
12	Chicken-Pakora (Zartes Hühnerfleisch / Tender chicken)	4,40
13	Paneer Makki (Frischer hausgemachter Käse mit Mais und fein gewürzt / Fresh homemade cheese with sweet corn and spicy)	6,90
14	Vegetable Samosa (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetables)	4,90
15	Gemischter Vegetarischer Vorspeisenteller (für 2 Personen) (Various vegetarian appetizers for 2 persons)	11,90

Qualitätsgarantie:

Wir verwenden hochwertige Rohstoffe, Gewürze und besten Basmati-Reis.

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -

FrISChe knackige Salate

	€
16 Saison Salat (Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / Mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar)	4,50
17 Tomatensalat (mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomatoes salad with onions, vinegar and oil)	4,50
18 SWAGAT Salat (Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais / Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn)	7,50
19 Indischer Salat (mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing / Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions in yogurt dressing)	7,50
20 Kleiner gemischter Salat als Beilage (Small mixed salad as side dish)	3,50

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -

Tandoori-Khajana

Genießen Sie die klassischen Köstlichkeiten aus dem Tandoor, dem traditionellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien. Fleischstücke oder Fisch und Gemüse werden gerillt, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden.

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Nan (Fladenbrot) und würzige Sauce. /

Enjoy our delicious Tandoori dishes: pieces of meat, or fish and vegetables are roasted on a spit over charcoal in a traditional clay oven, after being marinated in yoghurt and special spices up to twelve hours. All our Tandoori dishes are served with nan (raised bread) and spicy sauce.

	€
21 ½ Tandoori-Chicken (Hähnchen mariniert nach einem berühmtem nordindischen Rezept / Half a chicken marinated in an exquisit North Indian tradition)	13,50
22 Mutton Seekh Kabab (Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander / Fresh chopped lamb grilled with garlic, tomatoes, ginger, coriander)	13,50
23 Chicken Tikka (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / Marinated filet of chicken, grilled)	15,50
24 Botti Kabab (Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / Tender marinated filet of lamb stewered and roasted)	19,50
25 Haryali Malai Kebab (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersauce mit Beilage / Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce with side dish)	15,50
26 Tandoori-Chops (Zarte Lammkoteletts in würziger Sauce mariniert / Tender lamb chops marinated in a spicy sauce)	15,50
27 Vegetable Tandoori (Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt / Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, courgettes, pineapple, eggplant and capsicum grilled on a pic)	13,50
28 Fisch Tikka (Frisches Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / Coalfishfilet marinated in yogurt and spices, grilled)	15,90
29 Jheenga Tandoori (Riesengarnelen ohne Schale in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / King prawns peeled marinated in yogurt and spices, grilled)	21,90
30 Mix-Grill-Platte (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined)	19,90
31 SWAGAT-Teller (gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Nan / Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice and nan)	19,90

*Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches
Nan, frisches Gemüse und würzige Saucen.
All Tandoori dishes are served with nan fresh from the
oven, fresh vegetables and spicy sauces.*

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -

Swagat - Prinzregentenplatz 13, 81675 München - Tel: 089/ 470 84 844 - Fax: 089/ 470 84 848

Chicken-Spezialitäten

	€
32 Chicken Badam Pasanda oder Chicken Korma (Zartes Hähnchenfleisch in Nuß-Sauce mit Kokosnußflocken und gemahlene Mandeln / Tender chicken in nut sauce with coconut flakes and shredded almonds)	13,50
33 Chicken Tikka Sabzi (Zarte Hühnerfleischstücke aus dem Lehmofen mit verschiedenem frischen Gemüse in Masala Sauce/ Tender chicken from clay oven with various fresh vegetables in a masala sauce)	14,80
34 Karahi Murgh (Gebratenes Hühnerfleisch in Currysauce, in der Pfanne serviert / Tender chicken in curry sauce served sizzling hot)	13,90
35 Chicken Jalfrezi (Hühnerfleisch ohne Knochen, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / Spicy boneless chicken meat with capsicum, onions, tomatoes, green chili, hot)	13,90
36 Chicken Vindaloo (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot)	13,90
37 Butter Chicken (Zartes Hühnerfleisch aus dem Lehmofen in Butter-Tomaten-Sauce / Tender chicken from clay oven in a butter tomatoe sauce)	14,50
38 Tandoori Chicken Tikka Masala (Zartes Hühnerfleischfilet aus dem Lehmofen in Masala-Sauce / Tender chicken from clay oven in Masala sauce)	14,80
39 Murgh Nilgiri (Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Minze und verschiedenen Kräutern, grünem Chili, Kokosnuss-Milch / Tender chicken with coriander leaves, mint and different herbs, green chili, coconut milk)	14,50
40 Chicken Saag (Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat, auf berühmte nordindischer Art / Tender chicken with Indian spinach – a North Indian speciality)	14,50
41 Mango Chicken (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce)	14,50

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

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -

Beef-Spezialitäten

	€
42 Beef Curry (Zartes Rindfleisch in Currysauce / Tender beef in curry sauce)	13,90
43 Beef Masala (Zartes Rindfleisch in Masala-Sauce / Tender beef in masala sauce)	14,50
44 Beef Sabzi (Rindfleischstücke in frischem Gemüse und kräftiger Sauce / Beef with fresh vegetables in spicy sauce)	14,50
45 Beef Saag (Rindfleischstücke und indischer Spinat nach berühmter nordindischer Art / Stewed beef with indian spinach in the North Indian tradition)	14,50
46 Beef Bhunna (Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce / Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce)	14,50
47 Beef Vindaloo (Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender beef with spices in the tradition of Goa, very hot)	14,50
48 Mango Beef (Zartes Rindfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce/ Tender beef in mango-saffron-cashew sauce)	14,50

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

Wenn du auch zehntausend Felder hast, kannst
du nur einen Becher Reis am Tag essen; wenn
auch Dein Haus tausend Zimmer enthält,
brauchst du nur acht Fuß Raum bei Nacht.

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -

Swagat - Prinzregentenplatz 13, 81675 München - Tel: 089/ 470 84 844 - Fax: 089/ 470 84 848

Lamm-Spezialitäten

	€
49 Rogan Josh (Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce / Tender lamb in Rogan curry sauce)	13,50
50 Mughlai Meat (Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesauce / Tender lamb in almond saffron-cream sauce)	13,50
51 Bhunna Ghosht (Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce / Tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce)	13,50
52 Saag Ghosht (Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach berühmter nordindischer Art / Tender lamb with indian spinach in the North Indian tradition)	14,50
53 Mutton Khumb Wala (Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)	14,80
54 Mutton Vindaloo (Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender lamb in the hot spicy Goa tradition)	14,80
55 Karahi Ghosht (Gebratenes Lammfleisch in Curry-Sauce, in der Pfanne serviert / Tender lamb in curry sauce served in the pan)	14,80
56 Mutton Nilgiri (Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und verschiedenen Kräutern, Kokosnuss-Milch / Tender Lamb with coriander leaves, green chili, mint, different herbs, coconut milk)	14,80
57 Dahi Ghosht (Zartes Lammfleisch Curry-Joghurt-Mandel-Sauce / Tender lamb in a curry yogurt almond sauce)	14,80
58 Lamm-Boti Masala (Tandoori Lammfilet in Masala-Sauce / Tender lamb in Masala Sauce)	17,50
59 Mango-Lamm (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce)	15,50

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

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -

Enten-Spezialitäten

	€
60 Ente Khumb Wala (Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / Tender filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)	18,90
61 Ente Jalfrezi (Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / Filet of duck breast with peppers, onions, tomatoes, green chili, hot)	18,90
62 Ente SWAGAT (Zartes Entenbrustfilet mit frischen Pfifferlingen in Masala-Sauce / Filet of duck breast with fresh mushrooms in Masala sauce)	18,90
63 Ente Mango (Khatta Mittha) (Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce fein gewürzt / Filet of duck breast with fresh mango, pineapple, in a mango saffron cashew sauce, fine seasoning)	18,90

Fisch-Spezialitäten

64 Fisch Chili (Seelachsfilet in Chilisauce, sehr scharf / Coalfishfilet in chili sauce, very spicy)	15,50
65 Fisch Mango (Khatta Mittha) (Seelachsfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Coalfishfilet with fresh mango, pineapple in a mango saffron cashew sauce)	17,50
66 Fisch Masala (Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet / Coalfishfilet in the East Indian tradition)	15,90
67 Jheenga-Curry (Riesengarnelen ohne Schale in Currysauce mit feinen Gewürzen / King prawns peeled in curry sauce delicately seasoned)	21,80
68 Jheenga-Masala (Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Sauce / King Prawns in spicy Masala sauce)	21,80
69 Jheenga Khumb Wala (Riesengarnelen ohne Schale mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransauce / King prawns peeled with fresh mushrooms, garlic, ginger in an almond saffron sauce)	21,80
70 Jheenga-Goa (Riesengarnelen ohne Schale in Kokos-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art, sehr scharf / King prawns peeled in coconut sauce with selected spices in Goa tradition, very spicy)	21,80
71 Jheenga-Mango (Riesengarnelen ohne Schale in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce, fein gewürzt / King Prawns peeled in a mango saffron cashewnut sauce, fine seasoning)	21,80

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

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -

Swagat - Prinzregentenplatz 13, 81675 München - Tel: 089/ 470 84 844 - Fax: 089/ 470 84 848

Vegetarische Spezialitäten

	€
72 Bombay Alu (Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce, sehr scharf / Potatoes in a tasty lemon grass sauce, very hot)	9,90
73 Shahi Paneer (Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Sauce, fein gewürzt / Homemade cheese in a tomatoe cream sauce, fine seasoning)	11,90
74 Saag Paneer (Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse / Tasty Indian spinach with homemade cheese)	11,90
75 Shahi Baingan (Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce, fein gewürzt / Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning)	12,20
76 Sabzi Kofta (Gemüseklößchen in würziger Curry-Sauce / Vegetable dumplings in a spicy curry sauce)	12,20
77 Chana Masala (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger)	11,80
78 Dal Makhni (Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen nach nordindischer Art zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared in north indian way)	11,50
79 Karahi Paneer (Frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysauce, in der Pfanne serviert / Fresh homemade cheese in curry sauce, served in a pan)	12,90
80 Bhindi Masala (Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce / Fresh Indian okra in a spicy sauce)	11,90
81 Mixed Vegetables Mango (Gemischtes frisches Gemüse mit Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / Mixed fresh vegetables with mango, saffron, cashewnut sauce, spicy seasoning)	12,50
82 Baingan Ka Bharta (Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt / Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy)	11,90

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

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -

Swagat - Prinzregentenplatz 13, 81675 München - Tel: 089/ 470 84 844 - Fax: 089/ 470 84 848

Reis-Spezialitäten

	€
83 Lamm Tikka Biryani (Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit Mandeln und Rosinen / Lamb from charcoal-clay oven with almonds and raisins)	17,50
84 Chicken Tikka Biryani (Hühnerfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit Mandeln und Rosinen / Chicken from charcoal-clay oven with almonds and raisins)	15,90
85 Beef Biryani (Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen / Beef with almonds and raisins)	15,90
86 Vegetable Biryani (Mit frischem gemischten Gemüse / With a variety of fresh vegetables)	12,00
87 Shajahani Biryani (Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts)	18,50
88 Jheenga Biryani (Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / King prawns with almonds and raisins)	22,50

*Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.
All these delicious dishes are served with Basmati rice from North India.*

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller / Various dishes on a plate

89 Vegetable Thali (3 versch. Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 3 different vegetable preparations, raita, salad and Basmati rice)	16,90
90 SWAGAT Thali (2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis / 2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, nan and Basmati rice)	18,90
91 Fisch Thali (3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 3 different kinds of fish, raita, salad and Basmati rice)	18,90

Wir servieren Ihnen unsere Thalís auf original indischen Platten nach indischer Tradition.

Our Thalís are served in the best Indian tradition on original platters.

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalís für 2 Personen zusammen.

We are also pleased to prepare thalis für 2 persons.

92 Vegetable Thali für 2 Personen (6 verschiedene Gemüsegerichte / with a variety of 6 vegetable dishes)	33,50
93 SWAGAT Thali für 2 Personen (mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten / With a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes)	36,90
<hr/> 94 Spezial-Menü für 2 Personen (3-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps / Special surprise menu für 2 persons, with Indian liqueur)	<hr/> 52,00 <hr/>

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -

Swagat - Prinzregentenplatz 13, 81675 München - Tel: 089/ 470 84 844 - Fax: 089/ 470 84 848

Beilagen

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.

Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.

Recommended as sidedish to every meal.

For our yogurts we use fresh milk only.

	€
95 Plain Dahi (Einfacher Joghurt / Yogurt)	3,00
96 Alu Raita (Kartoffel-Joghurt / Potato yogurt)	3,90
97 Kheere Ka Raita (Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt)	4,00
98 Mushroom Bhaji (Zwiebeln, Champignons, würzige Sauce / Onions, mushrooms, spicy sauce)	6,00
99 Jeera Alu oder Saag Alu (Kartoffeln oder Spinat, würzige Sauce / Potatoes or spinach, spicy sauce)	6,00
100 Alu Gobhi (Blumenkohl und Kartoffeln, würzige Sauce / Cauliflower, potatoes, spicy sauce)	6,50
101 Paneer Bhujia (Hausgemachter indischer Käse mit grünem Chili und Ingwer / Homemade indian cheese with green chili and ginger)	6,00
1102 Pulao Rice (Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet / Basmati rice moghul-style prepared)	4,50

Tandoori-Brot-Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmofen /

Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven

102 Nan (Ovales Brot aus Hefeteig / Oval raised bread)	3,00
202 Butter Nan (Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter / Oval raised bread with butter)	3,50
103 Roti (Flaches Vollkornfladenbrot / Flat whole-meal bread)	2,50
104 Prantha (Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / Multilayer whole-meal-bread with butter)	3,00
105 Mint Prantha (Gefüllt mit frischer Minze / Filled with mint)	3,80
106 Vegetable Prantha (Gefüllt mit frischem Gemüse / Filled with fresh vegetables)	3,90
107 Paneer Kulcha (Hefeteigbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse / Raised bread filled with homemade cheese)	4,00
108 Lachs- oder Onion Kulcha (Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / Raised bread filled with garlic or onions)	3,90
109 Keema Nan (Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch / Raised bread filled with minced lamb meat)	4,90
909 Peshwari Nan (Hefeteig gefüllt mit Kokosnuss, Hühnerfleisch und Trockenfrüchten / Raised bread filled with coconut, chicken meat and dried fruit)	5,50
110 Pappad (2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Saucen / 2 pieces of lentils wafers with 3 different delicious sauces)	3,00

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -

Dessert

	€
111 Mango-Creme mit Vanilleeis (Mango cream with vanilla icecream)	5,50
113 Gajar Halwa (Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert / Grated carrots with almonds, pistachios and honey)	5,50
114 Firni (Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen / Honey milk with rice flour, almonds, pistachios and other nuts)	4,90
115 Kulfi (Honigmilch mit Mandeln und Pistazien / Honey milk with almonds and pistachio nuts)	5,50
116 Gulab Jamun (Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / Dumplings made of milk and cottage cheese baked in honey)	5,50
117 Frische Mango mit Eis (Fresh mango with icecream)	6,50
119 SWAGAT-Teller für 1 Person (Lassen Sie sich überraschen, 4 verschiedene Köstlichkeiten / A surprise for you, 4 different delicious dishes)	7,50
120 SWAGAT-Teller für 2 Personen (Lassen Sie sich überraschen, 6 verschiedene Köstlichkeiten / A surprise for you, 6 different delicious dishes)	10,50

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -