

Krishna



indische Spezialitäten · tandoori restaurant

Dr.-Friedrichs-Straße 3 · 02826 Görlitz

Telefon: 03581 · 41 41 83

mittagskarte Mo - Fr 11-14 Uhr (außer Feiertags)

- 221 **Palak Panir** ind. Spinat mit hausgem. ind. Rahmkäse, nordind. Art • 8 €
- 222 **Dal Makhni** indische Linsen, nach nordindischer Art •• 8 €
- 223 **Cheese Baddi** hausgem. ind. Rahmkäse mit veget. Soya-Bean-Würfeln, frischem Paprika, Zwiebeln und Tomaten in würziger Currysauce ••• 8 €
- 224 **Panir Champignons** hausgem. ind. Rahmkäse mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in würziger Currysauce •• 8 €
- 225 **Vegetarisches Korma** hausgem. ind. Rahmkäse mit frischem Paprika, Champignons, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen, Zucchini und Möhren mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in spez. Mouglaissauce • 8 €
- 226 **Chicken Biryani** gebr. Basmati-Reis mit Hähnchenfleisch, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer würzigen Biryansauce •• 8 €
- 227 **Mutton Biryani** gebr. Basmati-Reis mit Lammfleisch, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer würzigen Biryansauce •• 8 €
- 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 •• 8 €
- 229 **Chicken Curry** Hähnchenfleisch in spez. hausgem. Currysauce •• 8 €
- 230 **Mutton Curry** Lammfleisch in spez. hausgem. Currysauce •• 8 €
- 231 **Mutton Saag** Lammfleisch mit ind. Spinat, nach nordind. Art •• 8 €
- 232 **Chicken Saag** Hähnchenfleisch mit ind. Spinat, nach nordind. Art •• 8 €
- 233 **Chicken Korma** Hähnchenfleisch mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer Spezial-Mouglaissauce • 8 €

Vegane Gerichte

- 234 **Dal Tarka – vegan** indische Linsen, nach nordindischer Art •• 8 €
- 235 **Baddi Bhindi – vegan** Veget. Soya-Bean-Würfel mit Okra, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in würziger Currysauce ••• 8 €

Ayurvedische Gerichte

- 236 **Panir Chilli** hausgemachter indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Chillisauce •••• 8 €
 - 237 **Aloo Gobi** Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln und Erbsen, verfeinert mit Tomaten, Ingwer und Knoblauch •• 8 €
 - 238 **Aloo Baddi** veget. Soya-Bean-Würfeln mit Kartoffeln, verfeinert mit Tomaten, Ingwer und Knoblauch ••• 8 €
- 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 5,95 €
- 2 **Tomato Soup** frische Tomatensuppe nach südind. Art 5,95 €
- 3 **Chicken Cream Soup** frische Hühnersuppe nach altind. Art 5,95 €
- 4 **Lasan Soup** frische Knoblauchsuppe nach altind. Art 5,95 €
- 5 **Chef Spezial Soup** lassen Sie sich überraschen ••• 5,95 €

vorspeisen

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

- 6 **Gobi Pakora** 5 Stück Blumenkohl in Pakorateig 7,95 €
- 7 **Panir Pakora** 5 Stück hausgem. indischer Rahmkäse in Pakorateig 8,95 €
- 8 **Samosa** 2 kleine Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse 6,95 €
- 9 **Mix Pakora** 6 Stück verschiedene Pakora nach Art des Hauses 9,95 €

salate

Alle Salate werden mit einem Haus-Dressing serviert.

- 10 **Gemischter Salat** frischer gemischter Salat je nach Saison 4,95 €
- 11 **Panir Salat** frischer gemischter Salat mit hausgem. indischen Rahmkäse, mild gewürzt, flambiert mit einem Mango-Dressing 9,95 €
- 12 **Chicken Salat** frischer gemischter Salat mit Hähnchenfleisch, mild gewürzt, flambiert mit Mango-Dressing 9,95 €
- 13 **Chicken Cheese Salat** frischer gemischter Salat mit Hähnchenfleisch und hausgemachtem indischen Rahmkäse, flambiert mit einem Mango-Dressing 9,95 €
- 14 **Thunfisch Salat** frischer gemischter Salat mit Thunfisch nach Art des Hauses ••• 9,95 €
- 15 **Krabbencocktail** nach südindischer Art 9,95 €

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

ayurvedische gerichte

- 23 **Panir Chilli** hausgem. ind. Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Chillisauce •••• 15,95 €
- 24 **Aloo Gobi** Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln und Erbsen, verfeinert mit Tomaten, Ingwer und Knoblauch • 15,95 €
- 25 **Karahi Panir** hausgemachter indischer Rahmkäse mit angebratenen Paprika, Tomaten und Zwiebeln ••• 16,95 €

vegane gerichte

- 26 **Dal Tarka – vegan** indische Linsen, nach nordind. Art • 15,95 €
- 27 **Baddi Bhindi – vegan** veget. Soya-Bean-Würfel mit Okra, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen Currysauce ••• 15,95 €
- 28 **Vegan Karahi Spezial** frische Champignons, Zucchini, Paprika, Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Zwiebeln, verfeinert mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer •• 16,95 €

vegetarische gerichte

- 29 **Dal Makhni** ind. Linsen, nach nordind. Art •• 15,95 €
- 30 **Cheese Baddi** hausgemachter indischer Rahmkäse mit vegetarischen Soya-Bean-Würfeln, frischem Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in würziger Currysauce ••• 15,95 €
- 31 **Panir Champignon** hausgem. indischer Rahmkäse mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in würziger Currysauce • 15,95 €
- 32 **Palak Panir** Indischer Spinat mit hausgemachtem indischen Rahmkäse nach nordind. Art • 15,95 €
- 33 **Shahi Panir** hausgem. ind. Rahmkäse mit Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in Mouglaissauce • 15,95 €
- 34 **Shahi Tomate** gefüllte Tomate mit frischem Gemüse, Cashewkernen, Mandeln, Rosinen und hausgem. ind. Rahmkäse in einer Tomatencurrysauce • 15,95 €
- 35 **Panir Bhindi** Indische Okra mit hausgem. indischen Rahmkäse, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Spezial-Currysauce •• 15,95 €
– eine Empfehlung vom Chefkoch –
- 36 **Shahi Kopta** Gemüsebällchen mit frischen Zucchini, hausgem. indischen Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen, in einer würzigen Currysauce nach nordindischer Art • 15,95 €
- 37 **Vegetarisches Korma** hausgem. ind. Rahmkäse mit frischem Paprika, Champignons, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen, Zucchini und Möhren mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer speziellen Mouglaissauce • 15,95 €
- 38 **Vegetable Karahi Spezial** hausgem. indischer Rahmkäse mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Erbsen, Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Zwiebeln, verfeinert mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer •• 16,95 €

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

hackfleischgerichte

- 39 **Shahi Merch** Paprikaschote gefüllt mit Schweinehackfleisch, hausgem. indischen Rahmkäse, frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer würzigen Sauce, nach altindischem Rezept • 16,95 €
- 40 **Shahi Bengen** Auberginenschote gefüllt mit Schweinehackfleisch, hausgem. ind. Rahmkäse, frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer würzigen Sauce, nach altindischem Rezept • 16,95 €
- 41 **Cheese Keema** Schweinehackfleisch mit hausgemachter indischer Rahmkäse, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten, verfeinert in würziger Currysauce •• 16,95 €

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 Biryansauce (Curry-Mango) 15,95 €
- 43 **Chicken Biryani** gebratener Basmati-Reis mit Hähnchenfleisch, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in einer würzigen Biryansauce (Curry-Mango) 16,95 €
- 44 **Mutton Biryani** gebr. Basmati-Reis mit Lammfleisch, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in würziger Biryansauce (Curry-Mango) 18,95 €
- 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 Biryansauce (Curry-Mango) 18,95 €

süd-indische spezialitäten

sehr scharf

- 46 **Chicken Jalferezie** Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in scharfer Chillisauce 16,95 €
- 47 **Chicken Madras** Hähnchenfleisch mit Kokosraspeln und Ananas in einer scharfen Sauce nach südind. Art 16,95 €
- 49 **Mutton Madras** Lammfleisch mit Kokosraspeln und Ananas in einer scharfen Sauce nach südind. Art 19,95 €
- 50 **Fisch Madras** gegrilltes Seelachsfilet mit Kokosraspeln und Ananas in einer scharfen Sauce nach südindischer Art 19,95 €

Chef's-Spezial - tandoorigerichte

- 51 **Chicken Tikka Masala** gegrilltes Hähnchenfleisch mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer Tikka-Masala-Sauce .. 19,95 €
- 52 **Mutton Tikka Masala** gegrilltes Lammfleisch mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer Tikka-Masala-Sauce .. 21,95 €
- 53 **Tandoori Mix** gegrilltes Hähnchen-, Enten- und Lammfleisch mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit einer speziellen Tandoori-Masala-Sauce .. 21,95 €
- 54 **Chicken Cheese Tikka Masala** gegrilltes Hähnchenfleisch und hausgemachtem indischen Rahmkäse, mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer Tikka-Masala-Sauce .. 21,95 €
- 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 .. 22,95 €
- 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 .. 23,95 €
– eine Empfehlung vom Chefkoch –

Lammfleischgerichte

- 57 **Mutton Curry** Lammfleisch in hausgemachter spezieller Currysauce .. 17,95 €
- 58 **Mutton Saag** Lammfleisch mit indischer Spinat, nach nordindischer Art .. 18,95 €
- 59 **Mutton Bhindi** Lammfleisch mit Okra, verfeinert mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in einer würzigen Currysauce .. 19,95 €
- 60 **Mutton Korma** Lammfleisch mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in spezieller Mouglaissauce • 19,95 €
- 61 **Mutton Kashmiri** gebr. Lammfleisch mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und hausgem. ind. Rahmkäse, verfeinert mit einem Kashmiri Masala 20,95 €
– eine Empfehlung vom Chefkoch –
- 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 .. 20,95 €

Entengerichte

- 64 **Duck Curry** gebratenes Entenfleisch in hausgemachter spezieller Currysauce .. 18,95 €
- 65 **Duck Chilli Masala** gebratenes Entenfleisch mit frischem Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und hausgem. indischen Rahmkäse in scharfer Chillisauce 20,95 €
– eine Empfehlung vom Chefkoch –
- 66 **Duck Punjabi** gebr. Entenfleisch mit frischen Champignons, hausgem. ind. Rahmkäse, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, verfeinert mit einer speziellen frischen Pfefferminzsauce nach nordindischer Art .. 20,95 €
- 67 **Duck Kashmiri** gebrat. Entenfleisch mit frischen Champignons, hausgem. indischen Rahmkäse, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, verfeinert mit einem Kashmiri Masala nach nordind. Art 20,95 €
- 68 **Duck Karahi Spezial** gebratenes Entenfleisch, verfeinert mit frischem Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch .. 21,95 €

Hähnchengerichte

- 69 **Chicken Curry** Hähnchenfleisch in haus-gemachter spezieller Currysauce .. 14,95 €
- 70 **Chicken Mango** gegrilltes Hähnchenfilet mit Mango, Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und hausgem. ind. Rahmkäse nach altindischer Art • 16,95 €
- 72 **Butter Chicken** mariniertes Hähnchen in einer mild-würzigen, cremigen Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne mit Rosinen, Cashewkernen und Mandeln geschmort .. 16,95 €
- 73 **Chicken Champignon** Hähnchenfleisch mit frischen Champignons, verfeinert mit Tomaten in würziger Sauce • 16,95 €
- 74 **Chicken Saag** Hähnchenfleisch mit indischem Spinat, nach nordindischer Art .. 16,95 €
- 75 **Chicken Cheese** Hähnchenfleisch mit hausgem. indischen Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in exotischer Sahneseauce • 16,95 €
– eine Empfehlung vom Chefkoch –
- 76 **Chicken Korma** Hähnchenfleisch mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in spezieller Mouglaissauce • 16,95 €
- 77 **Chicken Bhindi** Hähnchenfleisch mit Okra (orientalische Schoten), verfeinert mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Currysauce .. 16,95 €

- 78 Bollywood Korma** Hähnchenfleisch mit hausgem. ind. Rahmkäse, frischem Paprika, Broccoli, Blumenkohl, Zucchini und Möhren mit Kokosraspeln, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen in spezieller Mouglaissauce • **16,95 €**
- 79 Chicken Chilli Masala** gebrat. Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und hausgem. ind. Rahmkäse in scharfer Chillisauce – eine Empfehlung vom Chefkoch – **16,95 €**
- 80 Chicken Punjabi** gebratenes Hähnchenfleisch mit frischen Champignons, hausgemachtem ind. Rahmkäse, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, verfeinert mit einer speziellen frischen Pfefferminzsaure nach nordindischer Art •• **17,95 €**
- 81 Chicken Kashmiri** gebratenes Hähnchenfleisch mit frischen Champignons, hausgem. ind. Rahmkäse, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, verfeinert mit Kashmiri Masala nach nordind. Art **17,95 €**

fisch- und scampigerichte

- 83 Matschi Curry** gegrilltes Seelachsfilet, verfeinert in hausgem. spezieller Currysauce •• **19,95 €**
- 84 Matschi Saag** gegrilltes Seelachsfilet mit indischem Spinat, nach nordindischer Art • **20,95 €**
- 85 Matschi Punjabi** gegrilltes Seelachsfilet mit frischen Champignons, hausgemachtem ind. Rahmkäse, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit spezieller frischer Pfefferminzsaure nach nordind. Art •• **20,95 €**
- 86 Matschi Kashmiri** gegrilltes Seelachsfilet mit frischen Champignons, hausgem. ind. Rahmkäse, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit Kashmiri Masala nach nordindischer Art **20,95 €**
- 87 Scampi Curry** 5 gegrillte Riesengarnelen in einer hausgemachten speziellen Currysauce •• **20,95 €**
- 88 Scampi Chilli Masala** 5 gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ananas in scharfer Chillisauce **21,95 €**
- 89 Scampi Punjabi** 5 gegrillte Riesengarnelen mit frischen Champignons, hausgemachtem ind. Rahmkäse, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, verfeinert mit einer speziellen frischen Pfefferminzsaure nach nordindischer Art •• **22,95 €**
- 90 Scampi Kashmiri** 5 gegrillte Riesengarnelen mit hausgem. ind. Rahmkäse, frischen Champignons, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit Kashmiri Masala nach nordindischer Art **22,95 €**

bröt und beilagen

gegen Aufpreis

- 100 Papadam** Linsenehlchips (glutenfrei) **1,00 €**
- 101 Bhatura** Fladenbrot **3,00 €**
- 102 Butter Nann** gegrilltes Weißmehlbrot **3,50 €**
- 103 Cheese Nann** gegrilltes Weißmehlbrot gefüllt mit hausgemachtem indischem Rahmkäse **4,50 €**
- 104 Garlic Nann** gegrilltes Weißmehlbrot mit frischem Knoblauch **3,50 €**
- 105 Chapati** gegrilltes Vollkornbrot **2,00 €**
- 106 Reis** Portion Basmati-Reis **2,95 €**
- 107 Kartoffeln, Pommes oder Kroketten** **3,95 €**
- 108 Raita** indischer Joghurt-Dip **3,00 €**

gerichte für kinder

- 16 Nudeln** mit Tomatensauce **4,95 €**
- 17 Nudeln** mit Sahnesauce **4,95 €**
- 18 Chicken Nuggets** Mini-Hähnchenschnitzel mit Pommes und Ketchup **5,95 €**
- 19 Fischstäbchen** mit Pommes und Ketchup **5,95 €**
- 20 Pommes mit Ketchup** **3,95 €**

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

zusatzinformation

Speisen mit Farbstoff:

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

Speisen mit Sulfid (geschwefelte Rosinen):

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

Inhaber Fam. F. Garttan und das Krishna Team heißen Sie herzlich willkommen.

Täglich geöffnet: 11 - 14 Uhr · 17.30 - 22.30 Uhr
warme Küche bis 22 Uhr

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



Preisliste ab Dezember 2025. Alle alten Menükarten verlieren ihre Gültigkeit