

ॐ GINTI

INDISCHES RESTAURANT

Willkommen im Ginti Restaurant,

Das Ginti Restaurant bringt Ihnen authentische indische Küche in einer freundlichen und komfortablen Umgebung. Alle unsere Gerichte sind mit frischen Zutaten zubereitet. Kommen Sie zur Ruhe und genießen Sie Ihren Aufenthalt in einen der feinsten indischen Restaurants in Köln.

Unsere Küche

Im Ginti Restaurant rühmen wir uns mit einer hochmodernen Küche zusammen mit einem traditionellen indischen Tandoor Ofen, in dem wir unsere Tandoori Gerichte und Naan Brot frisch bei jeder Bestellung für Euch zubereiten.

Ihr Lieblingsgericht, das Sie nicht sehen, können wir gerne für Sie zubereiten. Einige Gerichte können Spuren von Nüssen enthalten. Im Zweifelsfall fragen Sie bitte nach.

Welcome to Ginti

The Ginti Restaurant brings you authentic indian cuisine in friendly, comfortable surroundings. All our food is prepared from fresh ingredients to give you Home Style cooking. Relax and enjoy your stay at one of the finest Indian Restaurant in Cologne.

Our Kitchen

In ginti restaurant we boast a highly modern kitchen together with a traditional indian tandoor oven, in which we prepare our tandoori dishes and naan bread fresh for you every time you order.

Any favorite dish you don't see, we will be happy to make for you. Some dishes may contain nut traces. If in doubt, please aks.



Ajay Gawdi

Unsere allgemeinen Hinweise:

1. Rauchen im Restaurant-Bereich, einschließlich Toiletten ist strengstens verboten.
2. Da die Gerichte bei uns immer frisch zubereitet werden, haben Sie die Möglichkeit, den Schärfegrad eines Gerichtes nach Ihrem Geschmack zu bestellen. Die meisten Gerichte sind pikant zubereitet.
3. Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Langkornreis als Beilage serviert. Das Ersetzen von Reis durch andere Beilagen ist nicht möglich, aber gerne können Sie Naan oder Roti (frisch gebackene Brote) dazu bestellen. Wir empfehlen Ihnen ein Blick auf unsere Brotkarte zu werfen.
4. Irrtümer und Änderungen auf der Speisekarte behalten wir uns vor.

Alle Preise sind in Euro inklusive MwSt.

Our general terms and conditions:

1. Smoking in restaurant area including toilets is strictly prohibited.
2. All main dishes are medium spiced. According to your wish they can be prepared hot (spicy) or very hot (very spicy).
3. All main dishes are served with long grain Basmati rice. We do not offer bread or any side dish instead of rice.
4. We reserve the right to make changes to the menu, which may contain errors or omissions.

All prices are in Euro. VAT included.

Hinweis für Allergiker. Deklarationspflichtige Allergene:

1 Weizen, **2** Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse, **3** Milch und Milcherzeugnisse, **4** Hülsenfrüchte, **5** Fisch und Fischerzeugnisse, **6** Krebstier und Krebstiererzeugnisse, **7** Schalenfrüchte (Baumnüsse), **8** Mandeln, **9** Cashewnüsse, **10** Senf, **11** Soja

Zugelassene Zusatzstoffe für Lebensmittel:

a mit Konservierungsstoff, **b** mit Farbstoff, **c** mit Antioxidationsmittel, **e** mit Süßungsmittel Cyclamat, **f** mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, **g** mit Süßungsmittel Acesulfam, **h** mit Phosphat, **j** chininhaltig, **k** coffeinhaltig, **l** mit Geschmacksverstärker



free wifi

Vorspeisen / Starters

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Samosa ^{1,2}
Gebackene Teigtaschen mit Gemüse
Fried pastry with vegetables</p> <p>2 Paneer Pakora ^{3,4}
Indischer Weichkäse gebacken in Kichererbsenmehl
Indian soft cheese fried in chickpea flour</p> <p>3 Chicken Pakora ⁴
Hähnchenfilet-Stücke gebacken in Kichererbsenmehl
Fried chicken fillet in chickpea flour</p> <p>4 Onion Rings ⁴
Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gebacken
Onion rings fried in chickpea flour</p> <p>5 Fisch Pakora ^{4,5}
Fischfilet in Kichererbsenmehl gebacken
Fried fishfilet in chickpea flour</p> <p>6 King Prawn Pakora ^{4,6}
Riesengarnelen in Kichererbsenmehl gebacken
King Prawn fried in chickpea flour</p> <p>7 Keema Samosa ^{1,2}
Gebackene Teigtaschen mit gewürztem hackfleisch
Fried dumplings with minced lamb</p> <p>8 Veg. Pokora ^{3,4}
Knusprig gebackene Kartoffeln mit Zwiebeln & Blumenkohl
Crispy baked potatoes with onion and cauliflower</p> <p>9 Onion Bhaji ⁴
Marinierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert
Marinated onion rings fried in chickpea flour</p> <p>10 Bhindi Kurkuri ⁴
Okraschoten würzig und knusprig gebacken
Spicy, tasty and crispy fried in Okra</p> <p>11 Gem. Vorspeisen vegetarisch ^{3,4}
Paneer, Zwiebelringe, Kartoffel, Chilli, Blumenkohl, Auberginen & Veg. Pakoras</p> <p>12 Gem. Vorspeisen Non-Veg (gegrillt) ^{5,6}
Chicken Tikka, Malai Kebab, Seekh Kebab, Fish Tikka & King Prawns grilled in Tandoor</p> | <p>5,90</p> <p>5,90</p> <p>5,90</p> <p>4,90</p> <p>5,90</p> <p>6,90</p> <p>6,90</p> <p>5,90</p> <p>5,90</p> <p>6,90</p> <p>8,90</p> <p>10,90</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Suppen / Soups - Salate / Salads

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <p>13 Hähnchensuppe / Chickensoup</p> <p>14 Linsensuppe / Lentilsoup ⁴</p> <p>15 Gemischter Salat / Mixed salad</p> <p>16 Zwiebelsalat / Onion salad</p> | <p>5,90</p> <p>5,90</p> <p>6,90</p> <p>3,90</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|



Indische Brote / Indian Bread

(auf Anfrage vegan möglich)

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>60 Naan ^{1,2,3}
Indisches Brot aus Weizenmehl
Indian bread made with wheat flour</p> <p>61 Butter Naan ^{1,2,3}
Indisches Brot aus Weizenmehl mit Butter verfeinert
Indian bread made with wheat flour and butter</p> <p>62 Naan Garlic ^{1,2,3}
Indisches Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch verfeinert
Indian bread made with wheat flour with garlic</p> <p>63 Naan Keema ^{1,2,3}
Gefüllt mit gewürzten Lamm-Hackfleisch
Stuffed with spiced minced lamb</p> <p>64 Peshwari Nan ^{1,2,3,7}
Mit getrocknete Früchte und Nüsse
With dried fruits and nuts</p> <p>65 Bullet Naan ^{1,2,3}
Indisches Brot aus Weizenmehl mit grünen Chillies und Knoblauch verfeinert
Indian bread made with wheat flour with green chillies and garlic</p> <p>66 Cheese Naan ^{1,2,3}
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Weichkäse
Flat bread filled with homemade soft cheese</p> <p>67 Chapati ²
Brot aus Vollkornmehl
Bread made of wholemeal flour</p> <p>68 Tandoori Roti ^{1,2}
Indisches Brot aus Vollkornmehl gebacken in Tandoor Ofen
Indian wholewheat bread from Tandoor oven</p> <p>69 Tandoori Parantha ^{1,2}
Indisches Fladenbrot gebacken im Tandoor Ofen
Indian flatbread baked in Tandoor oven</p> <p>70 Parantha ^{1,2}
Indisches Fladenbrot gebacken in der Pfanne
Indian flatbread baked in pan</p> <p>71 Lacha Parantha ^{1,2}
Indisches Fladenbrot knusprig gebacken
Indian flat bread baked crispy</p> <p>72 Methi Parantha ^{1,2}
Indisches Fladenbrot mit Bockshornklee verfeinert
Indian bread topped with fenugreek</p> <p>73 Paneer Parantha ^{1,2,3}
Fladenbrot gefüllt mit Indischem Weichkäse
Flat bread filled with Indian soft cheese</p> <p>74 Allu Paratha ^{1,2}
Fladenbrot mit einer leckeren Kartoffelfüllung
Indian flat bread with potato filling</p> <p>75 Masala Kulcha ^{1,2,3}
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und frischem Koriander
Flat bread filled with potatoes, onion and fresh coriander</p> <p>76 Onion Kulcha ^{1,2,3}
Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln und frischem Koriander
Flat bread filled with onions and fresh coriander</p> <p>77 Puri ^{1,2}
Gebackenes indisches Brot aus Vollkornweizenmehl
Baked bread from whole wheat flour</p> <p>78 Bhattura ^{1,2}
Indisches Ballonbrot
Indian balloon bread</p> | <p>3,90</p> <p>4,20</p> <p>4,20</p> <p>5,20</p> <p>5,20</p> <p>4,50</p> <p>5,90</p> <p>3,90</p> <p>3,90</p> <p>4,50</p> <p>4,50</p> <p>4,90</p> <p>4,90</p> <p>5,90</p> <p>5,90</p> <p>5,90</p> <p>5,90</p> <p>4,90</p> <p>5,20</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Extras / Dips

- | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 80 | Jeera/ Roasted Papadam ⁴
Knusprig geröstete Papadam aus Linsenmehl
Rispny roasted papadam from lentil flour | 2,20 |  |
| 81 | Masala Papadam ⁴
Papadam aufgepeppt mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen
Papadam spiced up with onions, tomatoes and spices | 2,50 | |
| 82 | Mint Sauce ³
Joghurt Dip hausgemacht mit frischer Minze
Dip from yogurt with fresh mint | 2,00 | |
| 83 | Mango Chutney
Zubereitet aus Mangopüree, frische Mangos verfeinert mit verschiedenen Gewürzen.
Prepared from mango puree, fresh mangoes refined with various spices | 2,00 | |
| 84 | Coconut Chutney ^{4,10}
Zubereitet aus frischer Kokosnuss, verfeinert mit Senfkörnern und frischen Curry Blätter
Made from fresh coconut, refined with mustard seeds and fresh curry leaves | 2,00 |  |
| 85 | Imli ki Chutney
Zubereitet aus frischer Tamarinde und verschiedenen Gewürzen
Prepared from fresh tamarind and various spices | 2,00 | |
| 86 | Green chutney
Zubereitet mit frischem Koriander und Minze
Prepared with fresh coriander and mint leaves | 2,00 | |
| 87 | Scharfe Soße
Hausgemacht aus frischen roten Chillies
Homemade from fresh red chillies | 2,00 | |
| 88 | Raita ³
Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebel & Gewürzen
Yogurt with cucumbers, tomatoes, onion & spices | 3,90 |  |
| 89 | Jogurt ³
Plain yogurt | 2,90 | |
| 90 | Pickles
Würzig eingelegtes Gemüse
Spicy pickled vegetables | 2,50 | |

Chatpata / Snack's

- | | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 170 | Gol Gappa/Pani Puri (10 Stück) ²
Brotbällchen mit gewürztem Wasser und Kartoffelfüllung
Baked Breadballs with spiced water and potatoes filling | 11,50 |  |
| 171 | Papri Chaat ^{2,3}
Knusprige Brotstücke mit Joghurt, würzigen Kichererbsen mit verschiedene Chutneys serviert
Crispy bread pieces with yogurt, spiced chickpeas with different chutneys served | 11,50 | |
| 172 | Samosa Chaat ^{1,2,3,4}
Samosas verfeinert mit Joghurt, würzigen Kichererbsen und verschiedenen Chutneys
Samosas refined with yogurt, spicy chickpeas and different chutneys | 11,90 | |
| 173 | Chicken Lollypops (6 Stück) ^{1,11}
Köstlich zubereitete Hähnchenschenkel in einer leicht süß, scharfen und säuerlichen Manchurian Soße
Delicious fried chicken in slightly sweet, hot and sour Manchurian sauce | 12,50 | |
| 174 | Chole Bhatara ^{1,2,4}
Indisches Ballonbrot mit Weizenmehl serviert mit würzig gekochten Kichererbsen
Spiced chickpea served with baked balloon bread | 14,50 |  |
| 175 | Pommes
Potato Fries | 5,50 | |
| 176 | Chicken-Nuggets ^{2,3} | 7,50 | |

Manchurian

- | | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 177 | Gobi ¹¹
Köstlich frittiertes Blumenkohl in einer leicht süß, scharfen und säuerlichen Manchurian Soße
Fresh cauliflower cooked in a piquant curry sauce | 11,50 |  |
| 178 | Chicken ¹¹
Köstlich frittiertes Hähnchen in einer leicht süß, scharfen und säuerlichen Manchurian Soße
Chicken cooked in a piquant curry sauce | 12,50 | |



Vegane Spezialitäten/ Vegan Selection

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 30 | Vegetable Curry
Frisches gemischtes Gemüse in pikant gewürzter Currysoße
Fresh mixed Vegetables in piquant curry sauce | 14,50 |
| 31 | Tarka Dall ⁴
Kleine indische Linsen mit Ingwer, Knoblauch & Gewürzen
Small Indian lentils cooked with ginger, garlic & spices | 14,50 |
| 32 | Bombay Potatoes
Pikant zubereitete Kartoffeln mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Paprika & Kräutern
Potatoes cooked with ginger, onions, tomatoes, peppers and herbs | 14,50 |
| 33 | Saag Bhaji
Spinat zubereitet in pikant gewürzter Currysoße
Spinach cooked in a piquant curry sauce | 14,50 |
| 34 | Chana Masala ⁴
Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Currysoße
Chickpeas with onions, tomatoes in a piquant curry sauce | 14,50 |
| 35 | Mushroom Bhaji
Champignons zubereitet in pikant gewürzter Currysoße
Mushroom cooked in a piquant curry sauce | 14,50 |
| 36 | Allu Saag
Kartoffeln & Spinat pikant zubereitet in einer würzigen Currysoße
Potatoes and spinach fried piquant prepared in a spicy curry sauce | 14,50 |
| 37 | Gobi Bhaji
Blumenkohl zubereitet in pikant gewürzter Currysoße
Cauliflower cooked in a piquant curry sauce | 14,50 |
| 38 | Allu Gobi
Frischer Blumenkohl mit Gemüse & Kartoffeln pikant gebraten
Fresh Cauliflower with Vegetables and potatoes fried in piquant seasonings | 14,50 |
| 39 | Gobi Palak
Blumenkohl mit pikant zubereitetem Spinat
Cauliflower with piquant cooked spinach | 14,50 |
| 40 | Bhindi Masala
Frische Okraschoten mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten & Zwiebeln gebraten
Fresh okra prepared fried with ginger, garlic, tomatoes and onions | 14,50 |
| 41 | Sabji Dansak ⁴
Gemischtes Gemüse mit einer gelben Linsensoße (süß-sauer & leicht würzig)
Vegetables with an lentil sauce (sweet-sour & light spicy) | 14,50 |
| 42 | Saag Dansak ⁴
Spinat mit einer indischen gelben Linsensoße (süß-sauer & leicht würzig)
Spinach with an indian yellow lentil sauce (sweet-sour & light spicy) | 14,50 |
| 43 | Bengen Curry
Frische Auberginen in Currysoße
Fresh eggplants in curry sauce | 14,50 |
| 44 | Allu Mater ⁴
Kartoffeln mit Erbsen pikant zubereitet
Potatoes with peas piquant cooked | 14,50 |
| 45 | Matter Mushroom Curry
Frische Champignons & Erbsen in einer pikant gewürzter Currysoße
Fresh mushrooms & peas cooked in a piquant curry sauce | 14,50 |
| 46 | Allu Bengen
Frische Auberginen mit Kartoffeln pikant zubereitet in einer würzigen Currysoße
Fresh eggplants with potatoes spicy cooked in a piquant curry sauce | 14,50 |
| 47 | Kadai Vegetable
Gemischtes frisches Gemüse zubereitet in einer Spezialgewürzsoße
Mixed fresh vegetables prepared in a special spicy gravy | 14,50 |





Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Selection

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 48 | Dal Makhni ⁴ | 14,50 |
| | Indische schwarze Linsen gekocht mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Currysoße
Indian black lentils cooked with fresh tomatoes and onion in curry sauce | |
| 49 | Malai Kofta ^{3, 4, 8, 9} | 14,50 |
| | FrISChe Gemüsebällchen mit Ingwer, Knoblauch, Mandeln & Kokosnuss in milder Curry-Sahne-soße
Fresh vegetable balls with ginger, garlic, almonds and coconut in a mild curry cream sauce | |
| 50 | Shabji Garlic Chilli ¹¹ | 14,50 |
| | Ein sehr scharfes Gericht aus ausgewähltem frischem Gemüse intensiv mit frischem Knoblauch und Chillischoten in einer anhaltenden pikanten Soße zubereitet
A very hot dish of assorted fresh vegetables extensively prepared with fresh garlic and chillies in a lingering piquant sauce | |
| 51 | Vegetable Masala ³ | 14,50 |
| | Verschiedene Gemüsesorten in würziger Kokosnuss-Sahnesoße
Assorted fresh vegetables delicately blended in an elusive tangy coconut cream sauce | |
| 52 | Palak Paneer ³ | 14,50 |
| | Pikant zubereiteter Spinat mit Ingwer, Knoblauch & indischem Weichkäse
Piquant spinach with ginger, garlic & Indian soft cheese | |
| 53 | Sabji Korma ^{3, 8} | 14,50 |
| | FrISChe Gemüse mit Ingwer, Mandeln, Kokosnuss in Sahne-Currysoße
Fresh vegetables with ginger, almonds, coconut in cream curry sauce | |
| 54 | Matter Paneer ^{3, 4} | 14,50 |
| | FrISChe Hausgemachte Weichkäse mit grünen Erbsen in Currysoße
Fresh homemade cheese with green peas in curry sauce | |
| 55 | Shahi Paneer ^{3, 4} | 14,50 |
| | Hausgemachte Weichkäse in Tomaten Sahnesoße, verfeinert mit Schwarzem Kreuzkümmel
Homemade soft cheese in a tomato cream sauce, refined with black cumin | |
| 56 | Chilli Paneer ^{3, 1} | 14,50 |
| | Hausgemachte Weichkäse mit grünem Chili, Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Koriander in einer scharfen Soße
Homemade cheese with green chillies, peppers, onion, tomato, coriander in spicy sauce | |
| 57 | Butter Gobi ^{3, 8} | 14,50 |
| | FrISChe Blumenkohl zubereitet in einer Buttersoße verfeinert mit Sahne
Fresh cauliflower prepared in butter sauce refined with cream | |
| 58 | Kadai Paneer ³ | 14,50 |
| | Indischer Weichkäse zubereitet in einer speziellen würzigen Soße
Indian soft cheese prepared in a special spicy gravy | |
| 59 | Dum Aloo Kashmiri ^{3, 8} | 14,50 |
| | Geb. Kartoffeln mit Kräutern, Ananas, Mandeln verfeinert in einer Buttersoße mit Sahne
Fried potatoes with herbs, pineapple, almonds in butter sauce refined with cream | |
| 102 | Butter Paneer Masala ^{3, 8, 9} | 14,50 |
| | Gegrillter indischer Weichkäse mit Zwiebeln, Tomaten und Mandeln verfeinert in einer köstlichen Buttersoße mit Sahne
Grilled Indian cheese with onions, tomatoes and almonds in a delicious butter sauce topped with whipped cream | |
| 103 | Paneer Tikka Masala ^{3, 8, 9} | 14,50 |
| | Gegrillter indischer Weichkäse, in feiner Joghurt-Kokosnuss Soße
Grilled Indian cheese in a delicious Yogurt-Coconutsauce | |











Spezialitäten des Hauses / Specialities

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 91 | Chicken Tikka Masala ^{3, 8, 9}
Gegrillte Hähnchenfilets, in feiner Joghurt-Kokosnuss-Soße verfeinert mit frischer Minze
Grilled chickenbreast in a delicious yoghurt coconutsauce refined with fresh mint | 17,90 |
| 92 | Butter Chicken ^{3, 8, 9}
Gegrilltes Hühnerbrust mit Zwiebeln, Tomaten und Mandeln in einer köstlichen mit Buttersoße verfeinerten in Sahne
Grilled chicken breast with onions, tomatoes and almonds in a delicious butter sauce topped with whipped cream | 17,90 |
| 93 | Tandoori Murgh Masala ^{3, 8, 9}
Marinierte gegrillte Hähnchenschenkel aus dem Tandoor mit Tomaten, Cashewkernen & Rosinen in einer köstlichen Joghurt-Kokosnuss-Soße verfeinert mit frische Minze
Marinated grilled chicken in Tandoor with tomatoes, cashew nuts, raisins in a delicious yoghurt coconutsauce refined with fresh mint | 17,90 |
| 94 | Butter King Prawns ^{3, 6, 8, 9}
Gegrillte Hummerkrabben mit Zwiebeln, Tomaten, Mandeln verfeinert in einer köstlichen Butter-soße mit Sahne
Grilled king prawns with onions, tomatoes, almonds in a delicious butter sauce topped with whipped cream | 19,90 |
| 95 | Lamm Tikka Masala ^{3, 8, 9}
Gegrilltes Lammfilet mit Cashewnüsse, Rosinen & Mandeln in Jogurt-Kokosnuss Soße verfeinert mit Minze
Grilled lamb fillet with cashew nuts, raisins & almonds in a yogurt coconut sauce, refined with mint | 18,50 |
| 96 | Mango Chicken
Gegrilltes Hähnchenfilet in einer Currysoße verfeinert mit Mangogesmack
Chicken grilled in curry-sauce refined with mango flavor | 17,90 |
| 97 | Chicken Kadai
Hähnchen in einer speziell gewürzten Soße
Chicken in an special spiced sauce | 17,90 |
| 98 | Tandoori King Prawn Masala ^{6, 8, 9}
Marinierte Riesengarnelen aus dem Tandoor mit Tomaten, Cashewkernen & Rosinen in einer köstlichen Soße
Marinated king prawns from the Tandoor with tomatoes, cashew, raisins in a delicious gravy | 19,90 |
| 99 | Tandoori Chilli Chicken ¹¹
Hähnchenschenkel aus dem Tandoor in einer scharfen Chillisoße
Chicken legs from Tandoor in a hot chilli sauce | 17,90 |
| 100 | Thali veg. ^{1, 2, 3}
Daal, zwei verschiedene vegetarische Gerichte (täglich wechselnd) Reis, Raita, Pickels, Naan, Gulab Jamun (Nachtisch)
Daal, 2x different vegetarian dishes (changes daily) rice, Raita, pickels, Naan, Gulab Jamun (Dessert) | 23,90 |
| 101 | Thali nonveg. ^{1, 2, 3}
Daal, ein Hähnchengericht, ein Lammgericht (täglich wechselnd) Reis, Raita, Pickels, Naan, Gulab Jamun (Nachtisch)
Daal, 1x chicken dish, 1x lamb dish (changes daily) rice, Raita, pickels, Naan, Gulab Jamun(Dessert) | 26,90 |



Tandoori Spezialitäten / Tandoori Specialities

(Alle Hauptspeisen mit Salat und Basmatireis serviert)

- | | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 110 | Tandoori Chicken ^{3, 8, 9}
Das weltberühmte Gericht aus zarten Hähnchenschenkel in frisch gemahlene Gewürzen und Jogurt mariniert, gegrillt im Tandoor
The world famous dish of delicate chicken legs in freshly ground spices and yogurt marinated, grilled in Tandoor | 15,90 |  |
| 111 | Chicken Tikka
Hähnchenbrust mariniert in einer speziellen 'Tikka' Marinade, gegrillt im Tandoor
Supreme breast of chicken infused with a special 'tikka' marinade, grilled in Tandoor | 15,90 |  |
| 112 | Lamm Tikka
Lamm Filet mariniert in einer speziellen 'Tikka' Marinade, gegrillt im Tandoor
Lamb filet infused with a special 'Tikka' marinade, grilled in Tandoor | 16,90 | |
| 113 | Fish Tikka ⁵
Fischfilet mariniert in einer speziellen 'Tikka' Marinade, gegrillt im Tandoor
Fish filet infused with a special 'tikka' marinade, grilled in Tandoor | 16,90 |  |
| 114 | Golden Prawn's/Don Prawn's ⁶
Mediterrane Riesengarnelen vom Spieß, fein gewürzt und gegrillt
Large Mediterranean Prawn on skewer finely seasoned and barbecued | 22,50 |  |
| 115 | Seekh Kebab
Gegrillte Lamm-Hackspieße scharf gewürzt
Spicy lamb minced meat grilled on skewer | 17,90 |  |
| 116 | Malai Kebab ^{3, 9}
Hähnchenfilet mariniert in einer Kräuter-Joghurtsoße mit Cashewkernen
Chicken breast marinated in herbs yogurt sauce with cashew nuts | 17,90 |  |
| 117 | Paneer Tikka ³
Indischer Weichkäse in einer speziellen 'Tikka' Marinade, gegrillt im Tandoor
Indian soft cheese infused with a special 'tikka' marinade, grilled in Tandoor | 15,90 |  |
| 118 | Ginti Grillplate ^{3, 5, 6, 9}
Verschiedene Fisch- und Fleischsorten bestehend aus Nr. 111, 112, 113, 114 und 116
Various fish and meat sorts composed of Nr. 111, 112, 113, 114, 116 | 22,90 |  |

Beilagen Soßen / Side dish Sauce

- | | | | | | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 180 | Korma ^{3, 8, 9}
Kokosnuss-Mandeln in Sahnesoße
Coconut - Almond cream sauce | 5,90 | | | | | |
| 181 | Madras
Ingwer & Chili in einer scharfen Soße
Fairly hot curry sauce with a note of ginger and chillies | 5,90 |  | 185 | Vindaloo
Mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Soße
With potatoes in a very spicy sauce | 5,90 |  |
| 182 | Butter ^{3, 8, 9}
Tomaten-Sahne-Soße verfeinert mit Butter
Tomato-Cream sauce topped with butter | 5,90 |  | 186 | Kashmiri ^{3, 8, 9}
Fruchtig zubereitet mit Ananas, Cashewkernen & Rosinen in einer Curry-Sahne Soße
Prepared fruity (pineapple, cashew nuts, raisins) Cream-Curry wipped with cream | 5,90 | |
| 183 | Saag
Spinat mit Ingwer und Knoblauch pikant gebraten
Spinach with ginger and garlic piquant cooked | 5,90 |  | 187 | Jalfrezi
Mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, grünem Chili, Ingwer & Knoblauch gebraten
Fried with fresh tomatoes, peppers, onions, ginger & garlic with fresh green chilli | 5,90 |  |
| 184 | Dhansak ⁴
Gelbe Linsensoße, süß-sauer & leicht scharf abgeschmeckt
Yellow lentil sauce, sweet and sour and slightly spicy | 5,90 |  | 188 | Garlic Chilli ^{1, 11}
Frischer Knoblauch und Chillies in einer scharfen Soße
Fresh garlic and chillies in a hot sauce | 5,90 |  |
| | | | | 189 | Curry
Mild zubereitet mit Frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Gewürze
Mild prepared with fresh ginger, onions, tomatoes and spices | 5,90 |  |



ॐ GINTI

INDISCHES RESTAURANT

Biryani

"Biryanis" sind traditionelle gebratene Reisgerichte, die im ganzen asiatischen Kulturraum in sehr verschiedenen Varianten zu genießen sind. Wir garnieren unsere Biryanis mit Cashewnüssen, Rosinen, Safran und servieren mit Raita Jogurt. Wahlweise mit verschiedene Fleischsorten und beilagen Soßen.

"Biryanis" are traditional fried rice dishes that are widely used throughout Asia very different variants can be enjoyed. We garnish our biryanis with cashews, raisins and saffron and serve with Raita yogurt. Optionally with different types of meat and sauces.

121	Hähnchen Chicken	17,90
122	Chicken Tikka Grilled Chicken	17,90
123	Lamm Lamb	17,90
124	Riesen Garnelen ⁶ King Prawn	19,90
125	Gemüse Vegetable	17,90

Reis Auswahl / Rice Selection

130	Basmatireis Basmati Rice	4,90
131	Navratan pilau Reis ^{3,9} Gebraten mit gemischten Früchten Stir-fried with mixed fruits	8,90
132	Vegetable pilau Reis Gebraten mit verschiedenem frischem Gemüse Stir-fried with fresh vegetables	8,90
133	Jeera Reis Gebraten mit einem Hauch von Kreuzkümmel Fried with a touch of cumin	6,90
134	Saffron Rice 9,90 Vegetable fried yellow rice	
135	Biryani Rice 10,90 Chicken fried rice with spices, yogurt & onions	
136	Vegetable fried Rice 10,00 Vegetable fried rice	
137	Chicken fried Rice 11,50 Chicken fried rice	

Beilagen Soßen / Side dish Sauce

180	Korma ^{3,8,9} Kokosnuss-Mandeln in Sahnesoße Coconut - Almond cream sauce	5,90		185	Vindaloo Mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Soße With potatoes in a very spicy sauce	5,90	
181	Madras Ingwer & Chili in einer scharfen Soße Fairly hot curry sauce with a note of ginger and chillies	5,90		186	Kashmiri ^{3,8,9} Fruchtig zubereitet mit Ananas, Cashewkernen & Rosinen in einer Curry-Sahne Soße Prepared fruity (pineapple, cashew nuts, raisins) Cream-Curry wipped with cream	5,90	
182	Butter ^{3,8,9} Tomaten-Sahne-Soße verfeinert mit Butter Tomato-Cream sauce topped with butter	5,90		187	Jalfrezi Mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, grünem Chili, Ingwer & Knoblauch gebraten fried with fresh tomatoes, peppers, onions, ginger & garlic with fresh green chilli	5,90	
183	Saag Spinat mit Ingwer und Knoblauch pikant gebraten Spinach with ginger and garlic piquant cooked	5,90		188	Garlic Chilli ^{1,11} Frischer Knoblauch und Chillies in einer scharfen Soße Fresh garlic and chillies in a hot sauce	5,90	
184	Dhansak ⁴ Gelbe Linsensoße, süß-sauer & leicht scharf abgeschmeckt Yellow lentil sauce, sweet and sour and slightly spicy	5,90		189	Curry Mild zubereitet mit Frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Gewürze Mild prepared with fresh ginger, onions, tomatoes and spices	5,90	



Traditionelle Favoriten / Traditional Favourites

	Hähnchen/ Chicken	Chicken Tikka	Lamm/ Lamb	Krabben/ King Prawns	Fisch/ Fish
140 Korma	16,90	17,90	18,90	19,90	17,90
141 Madras	16,90	17,90	18,90	19,90	17,90
142 Bhuna	16,90	17,90	18,90	19,90	17,90
143 Saag	16,90	17,90	18,90	19,90	17,90
144 Dhansak	16,90	17,90	18,90	19,90	17,90
145 Vindaloo	16,90	17,90	18,90	19,90	17,90
146 Kashmiri	16,90	17,90	18,90	19,90	17,90
147 Jalfrezi	16,90	17,90	18,90	19,90	17,90
148 Garlic Chilli	16,90	17,90	18,90	19,90	17,90
149 Curry	16,90	17,90	18,90	19,90	17,90

Korma ^{3, 8, 9}

Kokonuss-Mandeln in Sahnesoße
Coconut - Almond cream sauce

Madras

Ingwer & Chili in einer scharfen Soße
Fairly hot curry sauce with a note of ginger and chillies

Bhuna

Röstzwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, mit indischen Gewürzen
Roasted onions, tomatoes, ginger, garlic, with Indian spices

Saag

Spinat, Ingwer, Knoblauch, pikant gebraten
Spinach, ginger, garlic, piquant fried

Dhansak ⁴

In einer indischen Linsensoße, süß-sauer & leicht scharf abgeschmeckt
In an Indian spiced lentil sauce, sweet and sour and slightly spicy

Vindaloo

Mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Soße
With potatoes in a very spicy sauce

Kashmiri ^{3, 8, 9}

Fruchtig zubereitet mit Ananas, Cashewkernen & Rosinen in einer Curry-Sahne Soße
Prepared fruity (pineapple, cashew nuts, raisins)
Cream-Curry whipped with cream

Jalfrezi

Mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, grünem Chili, Ingwer & Knoblauch gebraten
Fried with fresh tomatoes, peppers, onions, ginger & garlic with fresh green chilli

Garlic Chilli ^{1, 11}

Mit frische Knoblauch und Chillies in einer scharfen Soße
With fresh garlic and chillies in a hot sauce

Curry

Mild zubereitet mit Frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Gewürze
Mild prepared with fresh ginger, onions, tomatoes and spices



Menüs

(auf Anfrage vegan möglich)

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 150 | Ginti Spezial Menü- 2 Personen ^{1, 2, 3}
Getränke: 2x Mango Lassi, Gemischter Vorspeiseteller (Vegetarisch), Hähnchen in Knoblauch-Chili-Soße, Lamm Rogan Josh, Naan, Reis, Raita, Nachtisch(Firni)
Drinks: 2x Mango Lassi, Mixed appetizer dish (vegetarian), chicken in garlic chilli sauce, lamb rogan josh, naan, rice, raita, dessert (firni) | 70,00 |
| 151 | Maharani Spezial Menü - 3 Personen ^{1, 2, 3}
Getränke: 3x Mango Lassi, Hähnchensuppe, gemischtes Gemüsepakora, Chicken Tikka Masala, Lamm Curry, Navratan Vegetable Curry, Naan, Reis, Raita, Nachtisch (Gulab Jamun)
Drinks: 3x Mango Lassi, chicken soup, mixed vegetable pakora, chicken tikka masala, lamb curry, navratan vegetable curry, naan, rice, raita, dessert (gulab jamun) | 95,00 |
| 152 | Maharadscha Menü - 4 Personen ^{1, 2, 3}
Getränke 4x Mango Lassi, veg. Linsensuppe, gemischter Tandoor Vorspeisen, King prawns Jalfrezi, vegetable Korma, Lamm Saag, Fisch Madras, Naan, Reis, Raita, Nachtisch (Ras Malai)
Drinks: 4x Mango Lassi, lentil soup, Mixed Tandoor grilled plate, King Prawns Jalfrezi, Vegetable Korma, lamb Saag, Fish madras, Rice, Raita, Dessert (Ras Malai) | 120,00 |

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Langkornreis als Beilage serviert.

Das Ersetzen von Reis durch andere Beilagen ist nicht möglich, aber gerne können Sie Naan oder Roti (frisch gebackene Brote) dazu bestellen. Wir empfehlen Ihnen ein Blick auf unsere Brotkarte zu werfen.

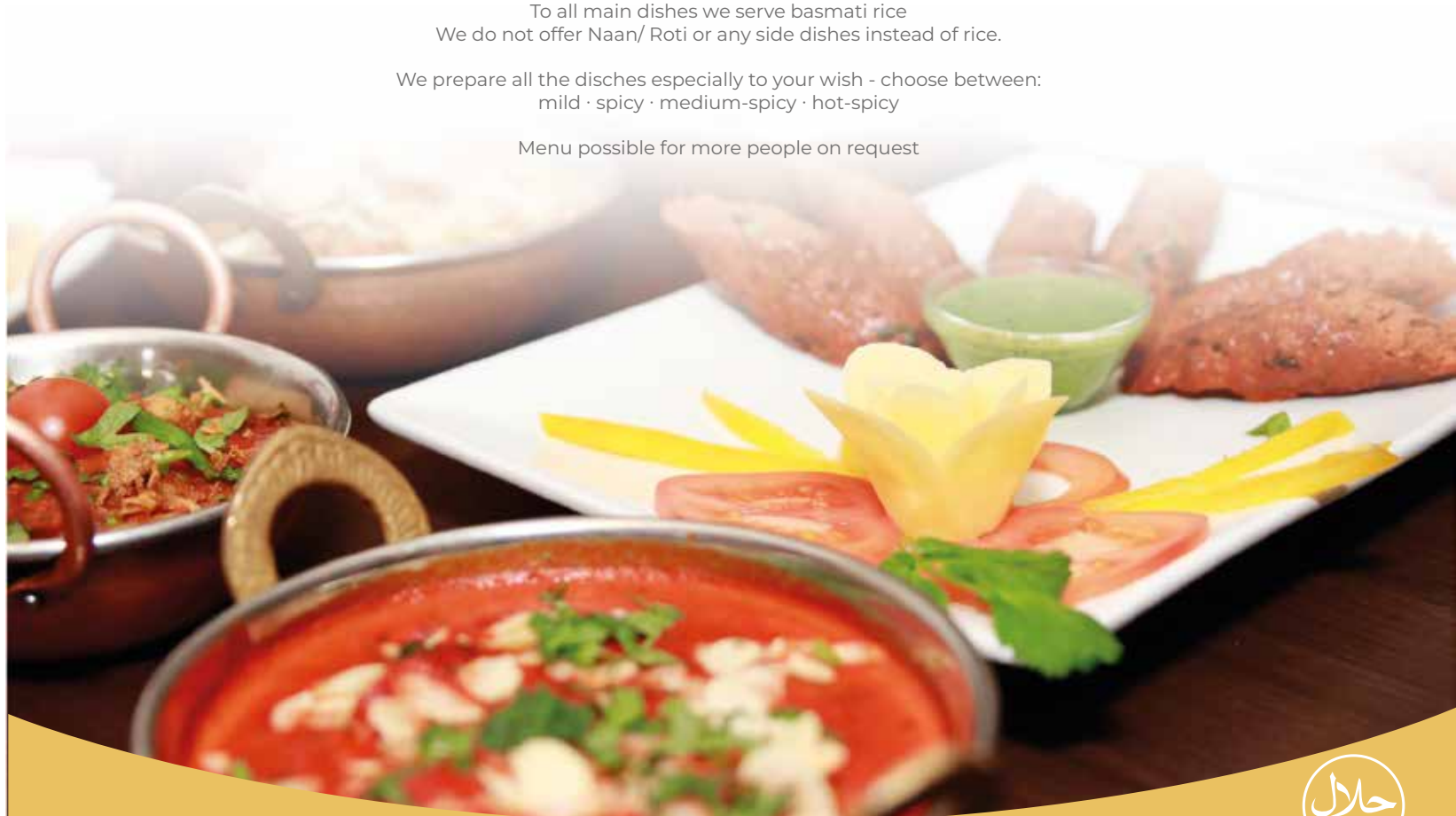
Wir bereiten alle Gerichte speziell nach Ihren Wünschen zu - Wählen Sie zwischen:
mild · leicht-scharf · medium-scharf · scharf

Menüs auf Anfrage für mehrere Personen möglich

To all main dishes we serve basmati rice
We do not offer Naan/ Roti or any side dishes instead of rice.

We prepare all the dishes especially to your wish - choose between:
mild · spicy · medium-spicy · hot-spicy

Menu possible for more people on request



Nachtische / Desserts

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 161 | Kulfi ^{3, 7, 8} | 5,90 |
| | Indisches Eis in den Geschmacksrichtungen: Mango, Pistazie, Mandel
Indian ice in with mango, pistachio, almond flavour | |
| 162 | Firni ^{3, 8} | 5,90 |
| | Indischer Reispudding verfeinert mit Rosenwasser und Mandeln
Indian rice pudding with rose water and almond | |
| 163 | Gulab Jamun ³ | 5,90 |
| | Frittierte Milchbällchen eingelegt in Sirup
Fried milkballs in syrup | |
| 164 | Ras Malai ^{3, 8} | 5,90 |
| | Zubereitet aus indischem Weichkäse, eingelegt in Safran
Milch mit Mandeln
Prepared from indian cream cheese, laid in saffron
milk with pistachios and almonds | |



Aperitif - 4cl

Martini-Bianco	3,90
Bailey's	3,90
Sherry medium	3,90
Grappa	3,90
Ramazotti	3,90
Fernet Branca	3,90

Whiskey - 4cl

Ballantines	6,90
Johnnie Walker Red Label	6,90
Johnnie Walker Black Label	7,90
Jack Daniel's	7,90
Chivas Regal	7,90
Glenfiddich	8,90

Cognac, Rum & Co. - 4cl

Hennessy	5,90
Remy Martin	5,90
Indischer Rum	5,90

Have a shot... - 2cl

Sambuca	3,90
Tequila	3,90
Ramazotti	3,90
Jagermeister	3,90
Mango Schnaps	3,90
Kokos Schnaps	3,90

Long Drinks & Spritzig - 4cl

Wodka Red Bull	7,90
Wodka Lemon	7,90
Gin Tonic	7,90
Campari Orange	7,90
Campari Soda	7,90
Aperol Spritz	7,90
Hugo	7,90
Prosecco	7,90
Mango Sekt	7,90

Biere

...vom Fass

	3,30	3,90
Gaffel Kölsch		
Radler (Bier mit Sprite)	0,2l	0,3l
Alster (Bier mit Fanta)	3,30	3,90
Schuss (Bier mit Vita Malz)	3,30	3,90
Cola Bier (Bier mit Cola)	3,30	3,90
Radler (Alkohlfrei)	3,30	3,90



...aus der Flasche

	0,33l
Beck's	4,50
Beck's Gold	4,50
Beck's Lemon	4,50
Beck's Alkoholfrei	4,50
Gaffel Fassbrause Orangen (Alkohlfrei)	4,50
Gaffel Fassbrause Zitrone (Alkohlfrei)	4,50
Vita-Malz (Alkohlfrei)	4,00
Kingfisher Bier (Indisches Bier)	4,90
Cobra Bier (Indisches Bier)	4,90
Budweiser	4,50

Weizen

	0,5l
Weizen Hell	6,90
Weizen Dunkel	6,90
Weizen Alkoholfrei	6,90

Offene Weine

(auf Anfrage separate Weinkarte)

	Weißwein	0,2l
Riesling "Tag für Tag"		7,90
Chardonnay		7,90
Pinot Grigio		7,90
Weißweinschorle		7,90
	Roséwein	
Rosé		7,90
	Rotwein	
Merlot		7,90
Primotivo		7,90

Softdrinks

		0,3l
Mineralwasser		3,30
Wasser Still		3,30
Coca Cola ^{b, k}		3,90
Coca Cola zero ^{b, e, f, g, h}		3,90
Sprite		3,90
Fanta ^b		3,90
Spezi ^{b, h, k}		3,90
Bitter Lemon ^{c, j}		3,90
Ginger Ale ^{a, j}		3,90
Tonic Water ^{c, j}		3,90
Mangosaft (auch als Schorle erhältlich)		3,90
Apfelsaft (auch als Schorle erhältlich)		3,90
Orangensaft (auch als Schorle erhältlich)		3,90
Maracujasaft (auch als Schorle erhältlich)		3,90
Lycheesaft (auch als Schorle erhältlich)		3,90
Rhabarbersaft (auch als Schorle erhältlich)		3,90
Eistee Pfirsich ^c		3,90
Eistee Zitrone ^c		3,90
Fresh Lemon Soda	0,5 l	6,90
Flasche Wasser	0,7 l	7,90
Flasche Wasser Still	0,7 l	7,90

Erfrischungsgetränke aus Joghurt Hausgemacht

	0,3l	0,5l
Lassi - salzig ³	4,90	6,50
Joghurtgetränk mit Gewürzen		
Lassi - süß ³	5,90	6,50
Joghurtgetränk mit Rohrzucker		
Mango - Lassi ³	5,90	7,50
Joghurtgetränk mit Mangomark und frische Mango		
Mango - Shake ³	5,90	7,50
Mango Lassi mit Vanilleeis		
Masala Chaas ³	5,90	7,50
Joghurt mit Koriander, Minze, Gewürze und ein Hauch frischer Chilli		

Tee

Indischer Tee Indian Chai Tea/Masala Chai	3,90
Jasmin Tee	3,90
Schwarzer Tee	3,90
Grüner Tee	3,90
Frischer Pfefferminz Tee	3,90
Frischer Ingwer-Tee	3,90
Ingwer-Lemon Tee	3,90

Kaffee

Kaffee	3,90
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	3,90
Cappucino	3,90





CATERING SERVICE

Benötigen Sie ein Catering für einen speziellen Anlass?
Sprechen Sie uns an.

Egal ob Geburtstage, Firmenveranstaltungen oder
Weihnachtsfeiern, wir erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot
für das Catering.

Für Ihre besonderen Veranstaltungen
bieten wir einen besonderen Service!

Planen Sie ein Familienfest, einen besonderen Abend
mit Freunden, ein Geschäftsessen oder einen Messeauftritt?
Nutzen Sie unseren Catering-Service **von 10 bis 500 Personen** und
kommen Sie in den Genuss unserer indischen Köstlichkeiten.
Gerne beraten und informieren wir Sie über unser reichhaltiges
Angebot und helfen Ihnen, die für Ihren Anlass beste Variation
unserer Speisen zusammenzustellen.

KOCHKURS

Kochkurse für die indische Küche.

Die Begeisterung an der indischen Küche geben wir auch gern
durch unsere Kochkurse weiter. Lassen Sie sich auf eine
Geschmackvolle Reise in die Welt der Gewürze, Kräuter und frischer
Zutaten mitnehmen, um auch gewohnten Rezepten in Zukunft
eine exotische Komponente beifügen zu können.
Unsere indischen Kochkurse öffnen Ihnen das Tor zu vielseitigen
Gaumenfreuden um indische Gerichte nicht nur im
Ginti Restaurant in Köln zu genießen,
sondern auch bei Ihnen zu Hause.

Nach unserem Motto "gemeinsam kochen und
gemeinsam genießen" können Sie im Anschluss
das gekochte im angenehmen Ambiente genießen.

Teilnehmerzahl: 5 bis 10 Personen - ab 100 € pro Person.

**Lassen Sie sich unverbindlich beraten und
kontaktieren Sie uns telefonisch unter
0221 99029466 , 0179 7992204 oder per
www.ginti.de / info@ginti.de**