



WELCOME – NAMASTE HERZLICH WILLKOMMEN

In unserem **Restaurant** „Fort Kochi“ in Mosbach. Seit 2014 bringen wir den Flair des Indischen Südens nach Baden an den Rand des schönen Odenwaldes. Mit dem Umzug aus der Fußgängerzone 2020, haben wir nun zusätzlich Raum für ein angenehmes Verweilen in unserem großzügigen Wintergarten geschaffen.

Der idyllische **Biergarten** mit seiner fröhlichen Natur und dem Insektenhotel laden zum entspannten Dinnieren unter Vogelgezwitscher und dem Rauschen des Baches ein.

Die **Gewürzwelten** sollen Ihnen die Möglichkeit geben, indische Gewürze und Zutaten auch für Ihre heimische Küche zu shoppen, umweltschonend und bedarfsgerecht.

Unser Mittagstisch von Mittwoch bis Freitag hilft allen Entdeckern und zeitlich Begrenzten, schnell und preiswert einen ersten Eindruck von uns zu gewinnen, und die ungewohnten Geschmacksexplosionen zu erleben.

Mit der günstigen Lage an der B27/B292 und unseren Parkplätzen direkt am Restaurant, kommen auch Familien mit kleinen Kindern oder toGo – Freunde mit unserem Abholservice voll auf Ihre Kosten. Und das Ganze umweltbewußt mit unserem tollen RECIRCLE – Mehrweg – Pfandsystem.

Wir setzen auf Nähe und Frische, was den Einkauf unserer Waren betrifft, auf Regionalität, was die Auswahl unserer Weine angeht und auf Heimat, was die Wahl unseres Getränkelieferanten aus Distelhausen zeigt.

Traditionelle indische Küche nach alten Familienrezepten gepaart mit innovative Trends aus dem fernen Indien, frisch und authentisch zubereitet mit der Liebe und Leidenschaft des Chefe de Cuisine sind für uns genauso wichtig wie Ihr Wohlbefinden. Qualität statt XXL, eine gesunde und nachhaltige Ernährung ohne Konservierungs – und Zusatzstoffe zu fairen Preisen, das ist unser Anspruch.

Entdecken Sie uns, mit allen Sinnen zu geniessen, wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind und sagen „NANNI“ – Nanni heißt Danke

Das Indische Haus „Fort Kochi“ in Mosbach
Ihr Thorsten Ubl

INDIAN SUMMER

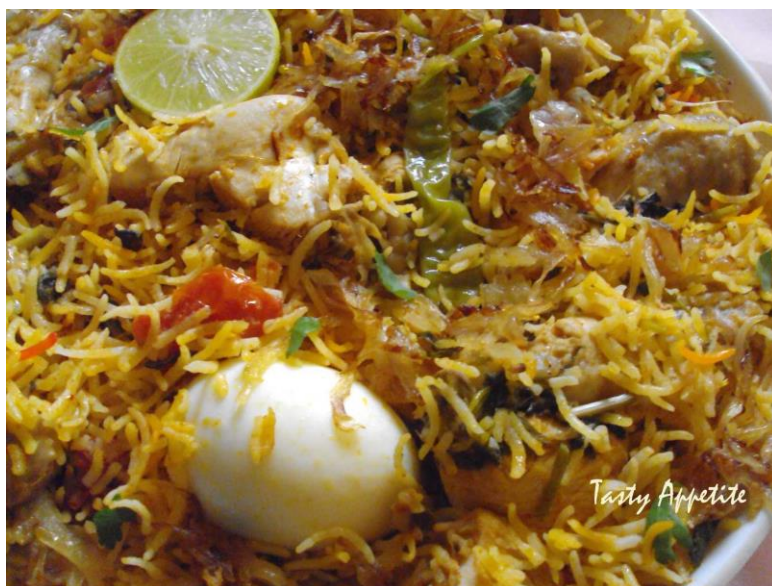
JUNI BIS SEPTEMBER

MITTWOCH – SONNTAG GEÖFFNET

THALASSERY BIRYANI (NUR AM SONNTAG)

(solange der Vorrat reicht)

Die Thalassery-Küche bezieht sich auf die eigenständige Küche der Stadt Thalassery im Norden Keralas, die sich aufgrund ihrer langen Geschichte als maritimer Handelsposten in arabische, persische, indische und europäische Kochstile eingemischt hat. Thalassery ist bekannt für seine Tellicherry Biryani.



Es ist eine in Ghee und Zwiebelringen gebratene Basmati - Reispfanne bestehend aus Rosinen, Cashewnüssen, Gemüse und einem speziellen Masala. Dazu gibt es einen würzigen Rote – Zwiebel – Jogurt - Salat, Papadams und je nach Wunsch ein gekochtes Ei oder marinierte Hähnchenbruststücken. Garniert wird das Ganze mit frischen Koriander.

VEGETARISCH (MIT EI) 14,90 €

NON-VEGETARISCH (MIT HÄHNCHENBRUSTSTÜCKEN) 18,90 €

V.I.P – EVENT

Liebe Gäste,

Sie möchten sich und Ihren Freunden einen unvergesslichen indischen Abend beschern. In unserem V.I.P – Bereich bieten wir Ihnen die Gelegenheit dazu.

- Separater Bereich mit eigenem Service
- Individuelle Menüzusammenstellung aus einer Vielzahl an Currys
- Indische Besonderheiten wie Thali, Biryani oder Sea-Food Currys
- Persönliche Betreuung und Erläuterung durch den Chef de Cuisine
- Erlebnisabende informativ & kulinarisch
- Ab 4 Personen

Sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie gerne.

