

COCKTAIL / APERITIF

APEROL SPRIZZ 6,90 €

**Erfrischender Cocktail aus Aperol,
Sekt & Soda**

ORANGE SPRIZZ 5,90 €

**Erfrischender Cocktail aus Monin –
Orange Sprizz, Sekt & Soda
*(mit weniger Alkohol)***

LILLET „WILD BERRY“ 6,90 €

**Fruchtiger Cocktail aus französischen
Weinaperitif Lillet & Wild Berry**

GIN TONIC 5,90 €

**Klassischer Longdrink aus Gin, Tonic
Water & Limette**

FORT KOCHI BUFFET

(NUR AM FREITAG)

19,90 € p.P.

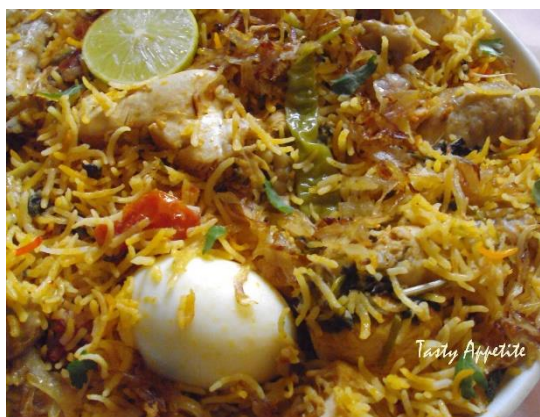
Unser „all – U – can eat“ Buffet wird jede Woche mit unterschiedlichen landestypischen Currys aus unserer Speisekarte bestückt. Es gibt 2 vegane, 1 vegetarisches, 2 Hähnchen und 2 weitere non-vegetarische Gerichte zur Auswahl. Optimal, um unsere Karte kennen zu lernen und 7 unterschiedliche Geschmacksrichtungen zu testen. Dazu servieren wir unseren Basmati Reis, Papadams und 4 verschiedene Dips. Desserts können extra bestellt werden (keine Vorspeisen / kein a la carte)

THALASSERY BIRYANI

(NUR SONNTAGS - 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 gegarte Fleischstücke aus Hähnchen oder Lamm. Garniert wird das Ganze mit frischen Koriander.



VEGGIE BIRYANI (MIT EI)

14,90 €

CHICKEN BIRYANI (MIT HÄHNCHENBRUSTSTÜCKEN)

18,90 €

LAMM BIRYANI (MIT GEBRATENEM LAMMFLEISCH)

19,90 €



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

VORSPEISEN

Papadam Starter **4,90 €**

Frittierte Linsenkracker (vegan) mit Tomaten Chutney (vegan) & Zitronen - Schmand – Dip (10 pcs.)

Pakoda / Pakora – Best Fingerfood

Frittierte Gemüsetaschen in Kichererbsenmehl (vegan)

Appetizer mit Tomaten Chutney (4 pcs.) **4,90 €**

Vorspeise mit Tomaten Chutney & Zitrone – Schmand Dip (6 pcs.) **6,90 €**

Butter Naan Starter **6,90 €**

(Täglich frisch – solange der Vorrat reicht)

Indisches Fladenbrot aus Mehl mit dreierlei Dips (vegetarisch)

Indian Salad **5,00 €**

Salatkomposition mit hausgemachter Mango – Dijon Vinaigrette (vegan)

Madras Samosa **5,90 €**

Gebratene Teigtasche mit Kartoffel – Erbsen Füllung und Minz Raita

Big Starter **17,90 €**

Vorspeisen – Mix aus Papadam, Pakoda (4), Samosa und Naan mit viererlei Dips (vegetarisch) und Salat mit Mango – Dijon Vinaigrette

Daal Suppe **6,90 €**

Südindische Rote Linsen Suppe mit Kokosmilch & Kurkuma (vegan)

VEGETARISCH & VEGAN*

Palak Paneer "a la Mama" 14,90 €

Gebratener Blattspinat in Tomaten – Sahne Curry mit Kartoffel – Paprikastückchen & Frischkäsewürfel
Spinach in tomato – cream curry with potato – capsicum pieces & paneer cheese sticks

Aloo Matar Gobi Curry* 12,90 €

Gebratenes Kartoffel – Blumenkohl - Erbsen Gemüse in roten Tomaten Curry
Red tomato Curry with potatoes, cauliflower & green peas

Chana Curry* 13,90 €

Kichererbsen in feinem „Kerala“ Kokos Curry mit Kartoffelstückchen
Chickpea coconut Curry "Kerala" style with potato pieces

Masoor Daal Curry* 13,90 €

Daal - India´s Veggie Curry No.I : Rote Linsen Curry in Kokosmilch & Kurkuma mit gerösteten Kokosraspeln
Daal – India´s Veggie Curry No.I : Red Lentils Curry in coconut milk & turmeric with roasted coconut grater

INFO: * Vegane Zubereitung möglich. Bitte bei der Bestellung angeben
Vegan preparation possible, please tell us at the order

HÄHNCHEN / CHICKEN

Palak Chicken Curry **16,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Spinat – Sahne Curry
Marinated chicken pieces in Spinach – cream curry

Chicken Curry „a la Chef“ **16,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in würzigen Tomaten Curry
Marinated chicken pieces in special tomato curry

Kadella Chicken Curry **16,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Kichererbsen Curry – Kochi Style
Marinated chicken pieces in chick peas – coconut curry – cochin style

Daal Chicken Curry **16,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in feinem Kokos - Rote Linsen Curry
Marinated chicken pieces in red lentil curry with coconut milk

Kokos Chicken Curry „a la Mama“ **16,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in feinem „Kerala“ Kokos Curry
Marinated chicken pieces in Mum´s special "Kerala" coconut curry

INFO: Hähnchenbruststücke werden mindestens 24 – h in einer speziellen Gewürzmischung eingelegt
chicken pieces are inserted for minimum 24 –h in a special masala mix

RIND / BEEF

Saag Beef Curry **18,90 €**

Gebratenes Masala Rindfleisch in Spinat – Sahne Curry
Roasted masala beef in spinach – cream curry

Beef Curry „a la Chef“ **18,90 €**

Gebratenes Masala Rindfleisch in würzigen Tomaten Curry & Kartoffelstücken
Roasted masala beef in special tomato curry & potato pieces

LAMM / LAMB

Lamm Curry „a la Chef“ **19,90 €**

Gebratenes Masala Lammfleisch in würzigen Tomaten Curry & Gemüsestücken
Roasted masala lamb in special tomato curry & vegetables pieces

GARNELEN / KING PRAWNS

Kerala Prawns Curry **19,90 €**

King Prawns in feinem Tamarinden - Kokos Curry mit Gemüsestücken
King prawns in tamarind - coconut curry "Mum´s style" with vegetables



INFO: Unser Rindfleisch besteht aus 2/3 Filet vom Roastbeef oder Entrecote und 1/3 Hackfleisch und wird in einer Meat Masala Gewürzmischung angebraten

our beef consists of 2/3 filet from roastbeef or entrecote and 1/3 minced meat and is fried in a meat masala mix

INFO: Unser Lammfleisch besteht aus 2/3 Filet vom Lammrücken und 1/3 Lammhackfleisch und wird in einer Roasted Masala – Fenchel Gewürzmischung angebraten

our lamb consists of 2/3 filet from saddle of lamb and 1/3 minced lamb meat and is fried in a roasted masala mix & fennel

BEILAGEN

Alle Currys werden serviert mit:

Original Indian Heer Basmati Reis

Natur - Jogurt

Kerala Moore Curry (gelbes Jogurt – Raita) und hausgemachten Hot Mixed Pickles (sehr scharf)

All curry dishes are served with original indian heer basmati rice, plain curd, Kerala moore curry (turmeric curd raita), homemade hot mixed pickles (very spicy)

SCHÄRFEGRAD / spicyness

Bitte auswählen – *please choose*

1. angenehm

1. pleasant

2. Pikant

2. Spicy

3. Würzig

3. medium spicy

4. Scharf

4. indian hot

EXTRAS

Butter Naan **4,00 €**

Gebackenes Indisches Fladenbrot aus Weizen, Jogurt, Milch u.a.

baked indian bread with wheat, curd, milk a.m.

(frisch – solange der Vorrat reicht)

Papadam (vegan) **3,50 €**

Frittierte Linsenkracker aus weißen Linsen / Urid Daal (10 pcs.)

fried lentil cracker from urid daal

Hausgemachte indische Dips / Chutneys **1,00 €**

- Tomaten - Chutney (vegan)
- Zitronen - Schmand Dip
- Minz / Mint Raita (feines Jogurt – Minz Sößchen)
- Hot Mixed Pickles (sehr scharf - vegan)

Hot Mixed Pickles zum Mitnehmen / toGo

Traditionell in Essig - Öl eingekochtes Relish aus Karottenraspel, Zitronenstücken, geröstetem Urid – Daal, Gewürz – Masala, Ingwer, Chili u.v.m. (**sehr scharf** – vegan)

200 g - Glas

10,00 € (inkl. Glasbehälter)

INFO: ohne Zusatz – Konservierungsstoffe / keine Geschmacksverstärker
Without additive, preservatives / no flavor enhancer

DESSERT

Sweet Undaa **6,50 €**

Kokosbällchen aus Sahne, Biskuit, Ananasstückchen & Limettenabrieb
sweet cream biscuit with pineapple pieces, lemonzest & coconut coat

Sweet Undaa meets Mango Lassi **5,90 €**

Kombination aus einem Kokosbällchen & kleinen Mango Lassi
combination of sweet undaa & little Mango Lassi

Homemade Mango Lassi

Indischer Milch - Jogurt – Drink mit Mangogesmack
homemade indian shake with milk, curd, mangotaste, masala

Little Lassi **2,90 €**

0,3 l – Glas **4,00 €**

Karaffe **11,00 €**

Mango Lassi Eis **4,50 €**

Mango Lassi Eis aus eigener Herstellung
homemade Mango Lassi Icecream

Bomba(y)stic Torte mit Mango Lassi Eis **6,90 €**

Indische Linzertorte mit selbstgemachter Mango Füllung und einer Kugel
Mango Lassi Eis
Indian Linz cake with homemade mango jam & Mango Lassi Ice ball

INDIAN DRINKS

Indian Chai Masala	3,50 €
Indisches Nationalgetränk - Milchtee mit Gewürzen	
Indian Kapi	3,50 €
Indischer Milchkaffee aus Original Indian BRU coffee	
Fresh Ginger Chai	3,00 €
Frischer Ingwer – Tee mit einem Schuss Zitrone	
Limetten – Ingwer Limonade	
Limetten – Ingwer Limonade aus eigener Herstellung	
0,3 l Glas	3,50 €
Karaffe	10,00 €
Natur Lassi	4,00 €
Indischer Milch - Jogurt – Drink mit Salz & Kümmel	

HOT DRINKS

Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Cafe Crema	2,70 €
Latte Macchiato	3,20 €
Cappuccino	2,90 €

INFO: Haugemachter Limetten – Ingwer Sirup für zu Hause in der Bügelflasche (für ca.3 l erfrischende Limonade) **12,90 €**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SINALCO Cola	0,33 l- Flasche	2,50 €
SINALCO Cola zero	0,33 l- Flasche	2,50 €
SINALCO Orange	0,33 l- Flasche	2,50 €
SINALCO Cola Mix	0,33 l- Flasche	2,50 €
SINALCO Zitrone	0,50 l- Flasche	3,50 €
Taubertaler Apfelschorle	0,33 l- Flasche	2,50 €

FRANKEN BRUNNEN EXQUISIT PREMIUM

Spritzig	0,25 l	2,00 €	0,75 l	4,90 €
Medium			0,50 l	3,50 €
Naturelle	0,25 l	2,00 €	0,75 l	4,90 €

Leitungswasser	0,4 l	2,50 €	0,9 l	4,50 €
VAIHINGER Mangosaft	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Mango - Saftschorle	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,50 €
Johannisbeere – Saftschorle	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,50 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

DISTELHÄUSER Pils	0,33l	3,00 €
DISTELHÄUSER Pils - ALKOHOLFREI	0,33l	3,00 €
DISTELHÄUSER Natur - Radler	0,33l	3,00 €
DISTELHÄUSER Weizen – hell	0,50l	4,20 €
DISTELHÄUSER Weizen – hell - ALKOHOLFREI	0,50l	4,20 €

KING FISHER – Indian Premium Beer No.I 0,33l 3,50 €

QUALITÄTSWEINE

Heilbronner Stiftsberg

Trollinger - Rotwein – trocken

Oberrotweiler Baden / Kaiserstuhl

Spätburgunder - Rotwein – trocken / leicht fruchtig

Heilbronner Stiftsberg

Riesling – Weißwein – trocken

Oberrotweiler Baden / Kaiserstuhl

Grauburgunder / Ruhländer – Weißwein – halbtrocken

Heilbronner Staufenberg

Schwarzriesling – Weißherbst / Rose – trocken

- 0,25 l - Glas (Weinschorle) 3,00 €
- 0,25 l – Glas 4,00 €
- 1,00 l – Flasche 15,00 €

ROLF WILLY

Samtrot Kabinett – Rotwein - Württemberg

- 0,10 l – Glas 2,90 €
- 0,25 l – Glas 5,90 €
- 0,70 l – Flasche 15,00 €

HEX VON DASENSTEIN

Grauburgunder Kabinett – trocken - Baden

- 0,10 l – Glas 3,30 €
- 0,25 l – Glas 6,50 €
- 0,70 l – Flasche 16,00 €

NORTH INDIAN NAAN MEAL

(solange der Vorrat reicht)



Während im Süden Reis als Hauptbeilage dient, ist im Norden die Kornkammer Indiens. Das bekannte Naan – Brot ist eine einzigartige Beilage für die deftigen und mächtigen Currys des Norden. Dabei gibt es unendlich viele Rezepturen für die Zubereitung des nahrhaften Brotes. Manchmal dick und soft, manchmal dünn und kross. Die Varianten sind regional unterschiedlich, die Zutaten oft ähnlich. Ei, Weizenmehl, Hefe und Jogurt dürfen meistens nicht fehlen. Wir backen unser Brot frisch im Ofen nach unserer eigenen Rezeptur.

Unser North Indian Naan Meal besteht aus 2 Naan Broten, Basmati Reis, 4 verschiedenen Dips und einem Curry nach Wahl.

VEGETARISCH	19,90 €
CHICKEN CURRY	23,90 €
BEEF / LAMB / PRAWNS CURRY	26,90 €