

## 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**



**WELCOME  
HERZLICH**



**NAMASTE  
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, Salatbeilage & Dip

### **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*

### **Mumbai Pav Bhaji 12,90 €**

Gemüsestampf aus Karotten, Erbsen, Kartoffel, Blumenkohl in Roasted  
Tomato Curry, garniert mit Roten Zwiebeln & frischen Koriander

*Mashed vegetables in roasted tomato curry with red onion & fresh coriander leaves*

### **Aloo Matar Gobi Curry\* 13,90 €**

Gebratenes Kartoffel – Blumenkohl - Erbsen Gemüse in roten Tomaten  
Curry

*Red tomato Curry with potatoes, cauliflour & green peas*

### **Aloo Chana Curry\* 13,90 €**

Kichererbsen in südindischen 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 mit Kokosmilch,  
Kurkuma und gerösteten Kokosraspeln

*Daal – India´s Veggie Curry No.I : Red Lentils Curry in coconut milk & turmeric with roasted coconut grater*

### **Veggie Daal Curry\* 13,90 €**

Rote Linsen Kokos Curry mit Gemüsestücken (Karotte – Erbse –  
Blumenkohl)

*Red Lentils coconut Curry with veggie pieces (carote – green peas – cauliflour)*

## 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*

## RIND / BEEF

### **Saag Beef Curry** **21,90 €**

---

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

**Beef Curry „a la Chef“ 21,90 €**

Gebratenes Masala Rindfleisch in würzigen Tomaten Curry & Kartoffelstücken

*Roasted masala beef in special tomato curry & potato pieces*

## LAMM / LAMB

**Lamm Curry „a la Chef“ 23,90 €**

Gebratenes Masala Lammfleisch in würzigen Tomaten Curry & Gemüsestücken

*Roasted masala lamb in special tomato curry & vegetables pieces*

**Keena Lamm Curry 23,90 €**

Gebratenes Masala Lammfleisch in Kokos Curry mit Kichererbsen & Erbsen

*Roasted masala lamb in coconut curry with chick peas & green peas*

## SEAFOOD / KING PRAWNS

**Kerala Seafood Curry 21,90 €**

Seafood in feinem Tamarinden - Kokos Curry mit Gemüsestücken

*Seafood in tamarind - coconut curry "Mum 's style" with vegetables*

**Malabar King Prawns Curry 23,90 €**

King Prawns in Tomaten - Tamarinden Curry mit Kokos Gravy

*King prawns in tomato tamarind curry with coconut gravy*

**Seafood / Prawns nur auf Vorbestellung (24h)**

## INFO

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

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

**BEEF:** Unser Rindfleisch besteht aus ca. 80 % Filet vom Roastbeef oder Entrecote und ca. 20 % Hackfleisch und wird in einer Meat Masala Gewürzmischung angebraten  
*our beef consists of 80 % filet from roastbeef or entrecote and 20 % minced meat and is fried in a meat masala mix*

**LAMB:** Unser Lammfleisch besteht aus ca. 80 % Filet vom Lammrücken und ca. 20 % Lammhackfleisch und wird in einer Roasted Masala – Fenchel Gewürzmischung angebraten (pikant)  
*our lamb consists of 80 % filet from saddle of lamb and 20 % 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*

# SATHIYA - KERALA THALI

( ab 2 Personen )



Als **Thali** ([Hindi](#): थाली thālī [ˈt̪ʰaːli] „Platte“) wird in der [indischen Küche](#) eine Mahlzeit bezeichnet, die aus verschiedenen, regional unterschiedlichen Bestandteilen zusammengestellt wird. Thalis bestehen meist aus kleinen Metallschälchen, die Gemüse, Fleisch oder kleinere Beilagen enthalten, die auf einem runden Tablett, das ebenfalls *Thali* genannt wird, mit Reis und/oder Fladenbrot serviert werden. Neben Reis gehören je nach Region [Dal](#), [Chapati](#), [Nan](#), [Puri](#), [Papad](#), [Joghurt](#), [Currys](#), kleine Mengen [Chutney](#) oder [Pickle](#) und ein süßes Dessert zu den Hauptbestandteilen. In Südindien überwiegt Reis als Hauptbestandteil, als Beilagen finden sich typisch südindische Gerichte wie [Sambar](#) (eine Soße auf Linsen- und Tamarindenbasis) oder [Rasam](#) (eine Suppenart auf Basis von [Tamarinde](#) und Linsen). Thali ist quasi das indische 3 – Gänge Menü.

[Kerala](#) ist eine schmale Küstenregion im Südwesten Indiens. So farbenfroh wie das Land ist auch seine Küche: intensive Aromen wie **Ingwer**, Kurkuma, **Kardamom** oder Koriander, oft in **Kokosmilch** gegart, gerne auch scharf. Traditionell werden in Indien alle Gänge gleichzeitig serviert. Der südindische Thali wird klassisch auf dem Bananenblatt angerichtet: In die Mitte kommt der **Reis**, rund herum werden die einzelnen Gerichte gruppiert.

**Unser Thali besteht aus Pakodas und Papadams (kleine Vorspeise) 4 verschiedenen Currys, Reis und 6 verschiedenen Chutneys und Dips (Hauptgang) und einem kleinen süßen Dessert**

## **Vegetarian Thali**

4 vegetarischen Gerichte

**24,90 € p.P.**

## **Non – Vegetarian Thali**

2 Chicken Gerichte & 2 vegetarische Gerichte

**26,90 € p.P.**

( gegen Aufpreis 1 Lamm oder Beef Curry möglich 29,90 € p.P ).



# 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, verschiedenen Dips und einem Curry nach Wahl.

**VEGETARISCH** **19,90 €**

(vegetarisches Curry nach Wahl – choose a vegetarian dish)

**CHICKEN CURRY** **23,90 €**

(Hähnchen Curry nach Wahl – choose a chicken dish)

**BEEF CURRY** **27,90 €**

(Rind Curry nach Wahl – choose a beef dish)

**LAMM CURRY** **29,90 €**

(Lamm Curry nach Wahl – choose a lamb dish)

## 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)** **3,00 €**

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** **6,90 €**

---

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*

## INDIAN DRINKS

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

## HOT DRINKS

<b>Espresso</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Cafe Crema</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,90 €</b>

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 €