

COCKTAIL / APERITIF

APEROL SPRIZZ 6,90 €

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

ORANGE SPRIZZ 6,50 €

**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 6,50 €

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



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 **5,20 €**

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.) **7,90 €**

Butter Naan Starter **6,90 €**

(Täglich frisch – solange der Vorrat reicht)

Indisches Fladenbrot aus Mehl mit dreierlei Dips (vegetarisch)

Indian Salad **5,90 €**

Salatkomposition mit hausgemachter Mango – Dijon Vinaigrette (vegan)

Madras Samosa **6,90 €**

Gebratene Teigtasche mit Kartoffel – Erbsen Füllung, Salatbeilage & Dip

Big Starter **19,90 €**

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

Daal Suppe **6,90 €**

Südindische Rote Linsen Suppe mit Kokosmilch & Jogurt-Korianderhaube

VEGETARISCH & VEGAN*

Palak Paneer "a la Mama" 15,90 €

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

Veggie Palak Curry 13,90 €

Blattspinat in Tomaten – Sahne Curry mit Gemüsestücken
Spinach in tomato – cream curry with veggie pieces

Mumbai Pav Bhaji 13,90 €

Gemüsestampf aus Karotten, Erbsen, Kartoffel, Blumenkohl in Roasted Tomato Curry, garniert mit Roten Zwiebeln & frischen Koriander
Empfehlung des Hauses mit Extra Butter Naan (17,50 €)
*Mashed vegetables in roasted tomato curry with red onion & fresh coriander leaves
special offer with extra Butter Naan Bread (17,50 €)*

Aloo Matar Gobi Curry* 13,90 €

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

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 – cauliflower)

Veggie Tikka Kerala Curry **13,90 €**

Verrücktes Curry aus Kichererbsen & Spinat nach südindischer Interpretation mit Kokos – Sahne – Jogurt verfeinert

Crazy south Indian Curry with chickpeas & spinach and curd – coconut - cream

HÄHNCHEN / CHICKEN

Palak Chicken Curry **17,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Spinat – Sahne Curry

Marinated chicken pieces in Spinach – cream curry

Chicken Curry „a la Chef“ **17,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in würzigen Tomaten Curry

Marinated chicken pieces in special tomato curry

Kadella Chicken Curry **17,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Kichererbsen Curry – Kochi Style

Marinated chicken pieces in chick peas – coconut curry – cochin style

Daal Chicken Curry **17,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in feinem Kokos - Rote Linsen Curry

Marinated chicken pieces in red lentil curry with coconut milk

Kerala Tikka Chicken Curry **17,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in verrücktem Spinat – Kichererbsen Curry mit Kokos – Sahne & Jogurt verfeinert im Kerala Home Style

Crazy Spinach – chickpeas chicken curry with curd – cream – coconut / Kerala Style

Kokos Chicken Curry „a la Mama“ **17,90 €**

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

RIND / BEEF

Saag Beef Curry **24,90 €**

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

Alternative : 100 % Gebratenes Masala Rinderhackfleisch **18,90 €**

Beef Curry „a la Chef“ **24,90 €**

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

Alternative : 100 % Gebratenes Masala Rinderhackfleisch **18,90 €**

LAMM / LAMB

Lamm Curry „a la Chef“ **26,90 €**

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

Keena Lamm Curry **26,90 €**

Gebratenes Masala Lammfleisch in Kokos Curry mit Kichererbsen & Erbsen
Roasted masala lamb in coconut curry with chick peas & green peas

INFO

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

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

BEEF: Unser Beef - Curry besteht zu **100 % aus Rinderfilet vom Roastbeef oder Entrecote** (halal) und wird in einer Meat Masala Gewürzmischung angebraten
our beef consists of 100 % halal - filet from roastbeef or entrecote and is fried in a meat masala mix

LAMB: Unser Lamm - Curry besteht zu **100 % aus Lammrücken Filet** (halal) und wird in einer Roasted Masala – Fenchel Gewürzmischung angebraten (pikant)
our lamb consists of 100 % filet from saddle of lamb 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. Thalīs 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

28,90 € p.P.

(gegen Aufpreis 1 Lamm oder Beef Curry möglich 31,90 € 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 **20,90 €**

(vegetarisches Curry nach Wahl – choose a vegetarian dish)
Gegen Aufpreis "Palak Paneer a la Mama" + 2,00 €

CHICKEN CURRY **24,90 €**

(Hähnchen Curry nach Wahl – choose a chicken dish)

BEEF CURRY **31,90 €**

(Rind Curry nach Wahl – choose a beef dish)

LAMM CURRY **33,90 €**

(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) 3,50 €

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

fried lentil cracker from urid daal

Hausgemachte indische Dips / Chutneys 1,20 €

- 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)

Erhältlich in unserem SHOP

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 **6,90 €**

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 **4,20 €**

0,9 l - Karaffe **11,50 €**

Mango Lassi Eis **4,80 €**

Mango Lassi Eis aus eigener Herstellung
homemade Mango Lassi Icecream

Erhältlich in unserem SHOP

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	3,50 €
Frischer Ingwer – Tee mit einem Schuss Zitrone	
Limetten – Ingwer Limonade	
Limetten – Ingwer Limonade aus eigener Herstellung	
0,3 l Glas	3,80 €
0,9 l Karaffe	11,00 €
Natur Lassi	4,00 €
Indischer Milch - Jogurt – Drink mit Salz & Kümmel	

HOT DRINKS

Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Cafe Crema	2,80 €
Latte Macchiato	3,40 €
Cappuccino	3,10 €

INFO: Haugemachter Limetten – Ingwer Sirup für zu Hause in der Vorratsflasche - **Erhältlich in unserem SHOP**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SINALCO Cola	0,2 l	- 2,00 €	0,4 l	- 3,50 €
SINALCO Cola zero	0,2 l	- 2,00 €	0,4 l	- 3,50 €
SINALCO Orange	0,2 l	- 2,00 €	0,4 l	- 3,50 €
SINALCO Cola Mix	0,2 l	- 2,00 €	0,4 l	- 3,50 €
SINALCO Zitrone	0,2 l	- 2,00 €	0,4 l	- 3,50 €
SINALCO Apfelschorle	0,2 l	- 2,00 €	0,4 l	- 3,50 €

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	2,90 €	0,4 l	4,80 €
Mango - Saftschorle	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,90 €
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	4,50 €
DISTELHÄUSER Weizen – hell - ALKOHOLFREI	0,50l	4,50 €
KING FISHER – Indian Premium Beer No.I	0,33l	3,70 €

QUALITÄTSWEINE

Heilbronner Stiftsberg

Trollinger - Rotwein – trocken

Oberrotweiler Baden / Kaiserstuhl

Spätburgunder - Rotwein – trocken / leicht fruchtig

Heilbronner Stiftsberg

Riesling – Weißwein – trocken

Oberrotweiler Baden / Kaiserstuhl

Ruhländer / Grauburgunder – Weißwein – halbtrocken

Heilbronner Staufenberg

Schwarzriesling – Weißherbst / Rose – trocken

- 0,25 l - Glas (Weinschorle) 3,30 €
- 0,25 l – Glas 4,20 €
- 1,00 l – Flasche 16,00 €

ROLF WILLY

Samtrot Kabinett – Rotwein - Württemberg

- 0,10 l – Glas 3,00 €
- 0,25 l – Glas 6,50 €
- 0,70 l – Flasche 17,00 €

HEX VON DASENSTEIN

Grauburgunder Kabinett – trocken - Baden

- 0,10 l – Glas 3,50 €
- 0,25 l – Glas 7,50 €
- 0,70 l – Flasche 18,00 €