



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.)

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)

Little Starter **12,90 €**

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

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

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

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 **1,20 €**

- 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