



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 **3,90 €**

Frittierte Linsenkracker (vegan) mit Tomaten Chutney & Zitro - Dip

Pakoda / Pakora - Frittierte Gemüsetaschen in Kichererbsenmehl (vegan)

Appetizer mit Tomaten Chutney (4 pcs.) **3,90 €**

Vorspeise mit Tomaten Chutney & Zitro – Dip (6 pcs.) **5,90 €**

Big Starter mit Tomaten Chutney, Zitro – Dip & Minz – Raita (10 pcs.) **8,90 €**

Butter Naan Starter **6,50 €**

(Täglich frisch – solange der Vorrat reicht)

Selbstgebackenes Indisches Fladenbrot mit dreierlei Dips (vegetarisch)

SALATE

Indian Salad

Beilagensalat mit Dressing nach Wahl **3,50 €**

Vorspeisensalat mit Dressing nach Wahl **5,00 €**

- Ingwer – Curry Jogurt Dressing
- Mango – Dijon Öl Vinaigrette

Indian CHICKEN Salad **14,90 €**

Salatkomposition mit Dressing nach Wahl dazu gegarte Hähnchenbruststücke,
ein selbstgebackenes Butter – Naan Brot & Zitro - Dip

- Ingwer – Curry Jogurt Dressing
- Mango – Dijon Öl Vinaigrette



VEGETARISCH & VEGAN*

Veggie of the Week **11,90 €**

Siehe Mittagstisch - wechselnde Gerichte

Mittagstischpreise gültig von Mittwoch – Freitag von 11.30 – 14.00 Uhr

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* **12,50 €**

Gebratenes Kartoffel – Blumenkohl - Erbsen Gemüse in roten Tomaten Curry

Red tomato Curry with potatoes, cauliflour & green peas

Chana Curry* **13,50 €**

Kichererbsen in feinem „Kerala“ Kokos Curry mit Kartoffelstückchen

Chickpea coconut Curry “Kerala” style with potato pieces

Masoor Daal Curry* **13,50 €**

India´s Veggie Curry No.1 : Rote Linsen Curry mit gerösteten Kokosraspeln

Red Lentils Curry with roasted coconut grater

HÄHNCHEN / CHICKEN

Chicken of the Week **16,90 €**

Siehe Mittagstisch - wechselnde Gerichte

Mittagstischpreise gültig von Mittwoch – Freitag von 11.30 – 14.00 Uhr

Palak Chicken Curry **16,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in Spinat – Sahne Curry

Marinated chicken pieces in Spinach – cream curry

Chicken Curry „a la Chef“ **15,90 €**

Marinierte Hähnchenbruststücke in würzigen Tomaten Curry

Marinated chicken pieces in special tomato curry



Kadella Chicken Curry

16,90 €

Marinierte Hähnchenbruststücke in Kichererbsen – Kokos Curry

Marinated chicken pieces in chick peas – coconut curry

Daal Chicken Curry

16,90 €

Marinierte Hähnchenbruststücke in feinem Kokos - Rote Linsen Curry

Marinated chicken pieces in red lentil curry with roasted coconut

Chicken Curry „Tandoori Art“

15,90 €

24 – h - Marinierte Hähnchenbruststücke in Jogurt gegart

24 – h - Marinated chicken pieces cooked / boiled in yogurt

Kokos Chicken Curry „a la Mama“

16,90 €

Marinierte Hähnchenbruststücke in Mama´s feinem „Kerala“ Kokos Curry

Marinated chicken pieces in Mum´s special “Kerala” coconut curry

RIND / BEEF

Saag Beef Curry

17,50 €

Gebratenes Masala Rindfleisch in Spinat – Sahne Curry

Roasted masala beef in spinach – cream curry

Beef Curry „a la Chef“

17,50 €

Gebratenes Masala Rindfleisch in würzigen Tomaten Curry & Kartoffelstücken

Roasted masala beef in special tomato curry & potato pieces

LAMM

Lamm Curry „a la Chef“

18,90 €

Gebratenes Masala Lammfleisch in würzigen Tomaten Curry & Gemüsestücken

Roasted masala lamb in special tomato curry & vegetables pieces

Alle Currys mit Reis, Jogurt, Curry-Raita, Minz-Raita, Mixed Pickles

All curry dishes with rice – curd – curry raita – mint raita - mixed pickles

SCHÄRFE: 1. angenehm – 2. pikant – 3. würzig – 4. scharf

spicyness: 1. pleasant – 2. spicy – 3. medium spicy – 4. indian hot

NEW MODERN INDIAN CUISINE

Die indische Küche erfreut sich mehr und mehr an exotischen Pastavariationen. Gerade in den Mega-Metropolen Mumbai und Delhi finden italienische



Restaurants eine große Anzahl an Fans und selbst die Straßenküchen erfreuen sich einer immer stärkeren Beliebtheit an Pizza & Pasta. Wir wollen diesen Trend aus dem fernen Indien auch in unserem Restaurant in Mosbach aufnehmen und haben speziell dafür zwei eigene Pasta Cross-Over Gerichte mit dem Flair der indischen Gewürzwelt kreiert.

CHICKEN PASTA „a la Chef“

15,90 €

Gebratene Hähnchenbruststücke in einem pikanten Tomaten Curry mit Pasta Linguini, frischen Koriander und einem Hauch von Parmigiano Reggiano, dazu ein Beilagensalat mit Dressing nach Wahl

Fried Chicken pieces in spicy tomato curry sauce with pasta Linguine, fresh coriander and a breath of Parmigiano Reggiano with a little Indian Salad

VEGGIE PALAK PASTA

13,90 €

Pikantes Tomaten - Spinat - Sahne Curry mit Pasta Linguini, frischen Koriander, kleinen Gemüsestücken, Kirschtomate und einem Hauch von Parmigiano Reggiano, dazu ein Beilagensalat mit Dressing nach Wahl

Fried Chicken pieces in spicy tomato curry sauce with pasta Linguine, fresh coriander and a breath of Parmigiano Reggiano with a little Indian Salad



EXTRAS

Butter Naan – Selbstgebackenes Indisches Fladenbrot **4,00 €**

(Täglich frisch – solange der Vorrat reicht)

Papadam - Frittierte Linsenkracker (vegan) **2,50 €**

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

- Tomaten Chutney (vegan)
- Zitronen - Schmand Dip
- Curry Raita (Jogurt mit gebratenen Gewürzen)
- Mint Raita (feines Jogurt – Minz Sößchen)
- Mixed Pickles (sehr scharf)

Mixed Pickles zum Mitnehmen

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

- 100 g 5,00 € (zzgl. Glasbehälter 1,50 €)
- 200 g - Glas 10,00 € (inkl. Glasbehälter)

DESSERT

Sweet Undaa **5,90 €**

Indische Kokosbällchen aus Sahnebiskuit, Ananasstückchen & Limettenabrieb
sweet cream biscuit with pineapple pieces, lemonscent & coconut coat

Sweet Undaa meets Mango Lassi **5,50 €**

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

Mango Lassi Eis **4,00 €**

Hausgemachtes Mango Lassi Eis aus eigener Herstellung
homemade Mango Lassi Icecream



INDIAN DRINKS

Indian Chai Masala	3,50 €
Indisches Nationalgetränk - Milchtee mit Gewürzen	
Indian Kapi	3,50 €
Indischer Milchkaffee aus Original Instant coffee	
Fresh Ginger Chai	3,00 €
Frischer Ingwer – Tee mit einem Schuss Zitrone	
Mango Lassi - Indischer Milch - Jogurt – Drink mit Mango & Masala	
• Little Lassi	2,90 €
• 0,3 l – Glas	4,00 €
• Karaffe	11,00 €
Limette – Ingwer Limonade - Hausgemachte Limonade	
• 0,3 l Glas	3,50 €
• Karaffe	10,00 €
Natur Lassi - Indischer Milch - Jogurt – Drink mit Salz & Kümmel	4,00 €

HOT DRINKS

Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Cafe Crema	2,50 €
Latte Macchiatto	3,00 €
Cappuccino	3,00 €



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

Leitungswasser	0,4 l	2,00 €	0,9 l	4,00 €
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	4,00 €
DISTELHÄUSER Weizen – hell - ALKOHOLFREI	0,50l	4,00 €
KING FISHER – Indian Premium Beer No.1	0,33l	3,50 €



WEINE

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 3,00 € (Weinschorle)
- 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 €

ZIPSE WEILERER STIFTSBERG – Traminer SelecZion – edelsüss - Baden

- 0,10 l – Glas 3,90 €
- 0,25 l – Glas 7,50 €
- 0,70 l – Flasche 20,00 €

INDIAN SUMMER

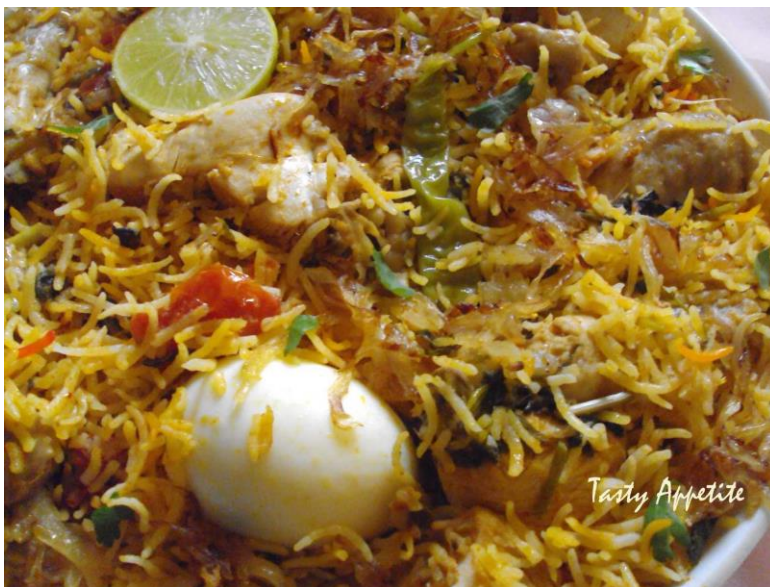
JUNI BIS SEPTEMBER

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.

