



GANESH

RESTAURANT · CAFÉ · BIERGARTEN

authentic Indo-Ceylonese taste

GANESH

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie sehr herzlich im Restaurant „Ganesh“ auf dem Wuppertaler Ölberg.

Neben einem umfangreichen Getränkeangebot finden Sie auf unserer Karte vielfältige Speisen, die wir auf authentisch indo-ceylonische Art zubereiten – je nach persönlichem Geschmack mit Fleisch oder Fisch, vegetarisch oder vegan. Darüber hinaus weisen wir tagesaktuelle Angebote gut sichtbar in unseren Räumlichkeiten aus.

Ganz gleich, wofür Ihr Herz schlägt – beste Qualität, hergestellt aus frischen Zutaten und spürbare Leidenschaft, die dem Gaumen schmeichelt, erwarten Sie in jedem Fall. Und den Grad der Schärfe bestimmen Sie ganz einfach im Rahmen Ihrer Bestellung.

Schließlich ist es uns seit vielen Jahren ein besonderes Anliegen, dass Sie als unser Gast zufrieden sind und eine gute Zeit im „Ganesh“ erleben. Falls Sie also einen besonderen Wunsch haben, dann lassen Sie es uns bitte wissen.

Übrigens, für Ihre privaten Feiern können Sie das „Ganesh“ exklusiv reservieren. Erleben Sie einen besonderen Tag im Kreise besonderer Menschen in geschlossener Gesellschaft. Falls Sie aber doch lieber zuhause feiern möchten, müssen Sie nicht auf unseren bekannten Küchenservice mit dem breiten Speisen-Angebot verzichten. Buchen Sie den „Ganesh-Catering- und Partyservice“ für Bestellungen schon ab zehn Personen.

Zum Schluss möchten wir uns bei unseren Gästen bedanken. Deren Feedback auf unser Engagement motiviert uns täglich neu. Konkrete Anregungen und Verbesserungsvorschläge nehmen wir dabei besonders ernst, denn sie helfen uns, noch besser zu werden.

Also – reden Sie mit uns. Wir freuen uns darauf und wünschen Ihnen eine außergewöhnliche, kulinarische Reise.

Herzlichst,



Ari, Selvi und das Team vom Restaurant „Ganesh“



**WICHTIGER HINWEIS FÜR ALLERGIKER
GEMÄSS EUROPÄISCHER LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG (LMIV)**

Unsere Speisen können Zutaten und Stoffe enthalten,
die in seltenen Fällen Allergien und Unverträglichkeiten auslösen.



Eier
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Erdnüsse
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Fisch
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Krebstiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Lupine
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Milch
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Schalenfrüchte
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sellerie
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Senf
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sesamsamen
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sojabohnen
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Schwefeloxid und Sulphite
in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg bzw.
10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO



Weichtiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zeichenerklärung/Zusatzstoffkennzeichnung

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
oder Nitritpökelsalz
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit Phosphat
- 10 coffeinhaltig
- 11 chininhaltig

Zeichenerklärung/Allergenkennzeichnung

- 15 mit Milcheiweiß
- 16 Schwefeloxid und Sulfite
- 17 Milch und Milcherzeugnisse bzw. Laktose
- 18 glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 19 Soja und Sojaerzeugnisse
- 20 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 21 Senf und Senferzeugnisse
- 22 Sesam und Sesamerzeugnisse
- 23 Lupine und Lupinenerzeugnisse
- 24 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 25 Fisch und Fischerzeugnisse
- 26 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 27 Weichtiere
- 28 Schalenfrüchte
- 29 Eier und Eierzeugnisse

INDO-CEYLONESISCHE VORSPEISEN*

1.

Südindisches Gemüsebananen „Bhaji“ (vegan)

Frittierte Kochbananen im Kircherbsen-Mehlteigmantel
in einer Sauce aus Ingwer, Tomaten und frischem Ananas

4,50 €

2.

Südindisches Rote Zwiebeln „Bhaji“ (vegan)

Frittierte rote Zwiebeln im Kircherbsen-Mehlteigmantel
in einer Sauce aus Ingwer, Tomaten und frischem Ananas

4,50 €

3.

Ceylonische Linsenbratlinge mit „Thokku“ (vegan)

Thokku = typisch indischer, roter Dip,
basierend auf einer Gemüsemischung aus Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

4,50 €

4.

Kurz gebratene „White Tiger Gambas“ mit „Thokku“

Thokku = typisch indischer, roter Dip,
basierend auf einer Gemüsemischung aus Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch,
dazu zwei Stück Parottabrot mit frischem Koriander ^{18, 25}

9,00 €

5.

Ceylonisches „Cutlet“

In Sesam panierte, knusprig frittierte Teigbällchen,
gefüllt mit einer Fisch-Kartoffelcurry-Mischung,
serviert mit pikantem Mango Chutney ^{18, 25}

4,50 €

6.

Gegrilltes „Tandoori Chicken“

mit hausgemachtem, pikantem Mango-Chutney
auf gemischtem Salat

9,90 €

7.

Original indischer Möhrensalat

basierend auf einer Joghurt-Würzmischung aus Ingwer und roten Zwiebeln,
dazu ein Stück Parottabrot ^{17, 18}

7,50 €

* Den individuellen Grad der Schärfe bestimmen Sie selbst.
Bitte informieren Sie uns im Rahmen Ihrer Bestellung.

INDO-CEYLONESISCHE VORSPEISEN*

8.

Knusprig frittierte Veggie-Teigröllchen

Zwei Stück, gefüllt mit leckerem Gemüse-Curry,
dazu pikantes Mango-Chutney ¹⁸

5,00 €

9.

Knusprig frittierte Fleisch-Teigröllchen

Zwei Stück, gefüllt mit mageren Hähnchenstücken,
dazu pikantes Mango-Chutney ¹⁸

5,50 €

10.

Zwei Stück Parottabrot

mit hausgemachtem, süß-saurem Pickle (eingelegte Frucht-Gemüse-Mischung),
pikantem Mango-Chutney und frischem Raita-Dip (gewürzter Joghurt) ^{17, 18}

5,90 €

* Den individuellen Grad der Schärfe bestimmen Sie selbst.
Bitte informieren Sie uns im Rahmen Ihrer Bestellung.

INDO-CEYLONESISCHE HAUPTGERICHTE*

11.

Hähnchenkeulen-Byriani auf indische Art

Geflügel-Gemüse-Reis-Teller mit Lauch, Möhren, Erbsen, Rosinen, gebratenen Cashew-Nüssen und Koriander, abgerundet mit Mango-Chutney und frischem Raita-Dip (gewürzter Joghurt) ^{17, 28}

15,00 €

12.

Lammfleisch-Byriani auf indische Art

Fleisch-Gemüse-Reis-Teller mit Lauch, Möhren, Erbsen, Rosinen, gebratenen Cashew-Nüssen und Koriander, abgerundet mit Mango-Chutney und frischem Raita-Dip (gewürzter Joghurt) ^{17, 28}

15,50 €

13.

Gambas-Byriani auf indische Art

Gambas-Gemüse-Reis-Teller mit Lauch, Möhren, Erbsen, Rosinen, gebratenen Cashew-Nüssen und Koriander, abgerundet mit Mango-Chutney und frischem Raita-Dip (gewürzter Joghurt) ^{17, 25, 28}

15,00 €

14.

Hähnchen-Curry

dazu dazu zwei Stück Parottabrot mit frischem Koriander, frisches Raita-Dip (gewürzter Joghurt) und hausgemachtes, süß-saures Pickle (eingelegte Frucht-Gemüse-Mischung) ^{17, 18}

14,50 €

15.

Gegrilltes Hähnchen nach Tandoori-Art

an Spinat-Linsen-Curry, dazu Basmati Reis, dazu ein Stück Parottabrot mit frischem Koriander, abgerundet mit Mango-Chutney, und frischem Raita-Dip (gewürzter Joghurt) ^{17, 18}

16,50 €

16.

Lachssteak auf ceylonesische Art

in einer hausgemachten Tamarind-Curry-Sauce mit Kokosmilch, Tomaten und frischem Koriander, dazu Basmati Reis und als Beilage Salat ²⁵

17,50 €

17.

Vegetarisches Spinat-Linsen-Curry (auch vegan erhältlich)

in einer pikanten Sauce aus Kokosmilch und grünem Chilli, dazu Basmati Reis, ein Stück Parottabrot mit frischem Koriander, dazu hausgemachtes Pickle (eingelegte Frucht-Gemüse-Mischung) und Raita-Dip (gewürzter Joghurt) ^{17, 18}

12,50 €

18.

Vegetarisches „Kulambu“ auf ceylonesische Art (auch vegan erhältlich)

frittierte Auberginen, Kartoffeln und Tomaten in pikanter Curry-Kokoscreme-Sauce, dazu Basmati Reis und Raita-Dip (gewürzter Joghurt) ¹⁷

12,50 €

* Den individuellen Grad der Schärfe bestimmen Sie selbst.
Bitte informieren Sie uns im Rahmen Ihrer Bestellung.

INDO-CEYLONESISCHE HAUPTGERICHTE*

19.

Vegetarisches „Ladyfingers Kulambu“ (auch vegan erhältlich)

Okraschoten mit Kartoffeln und Tomaten,
serviert in würziger Tamarind-Curry-Sauce mit Kokosmilch,
als Beilage Basmati-Reis und Raita-Dip (gewürzter Joghurt) ¹⁷

13,50 €

20.

Vegetarisches Byriani auf indische Art (auch vegan erhältlich)

Gemüsereis-Teller mit Bio-Sojastückchen, Lauch, Möhren,
Erbsen, Rosinen und gebratenen Cashew-Nüssen,
abgerundet mit frischem Raita-Dip (gewürzter Joghurt)
und Mango-Chutney ^{17, 28}

13,50 €

21.

Original Indo-Ceylonesisches VeggiesMenü (auch vegan erhältlich)

Vorsuppe:

Wahlweise Linsen-Tomatensuppe „Rasam“ oder würzige „Kürbis-Cremesuppe“

Hauptgang:

Vegetarisches Curry (nach Tagesangebot wechselnd), dazu Basmati Reis,
frisches Raita-Dip (gewürzter Joghurt),
hausgemachtes, süß-saures Pickle (eingelegte Frucht-Gemüse-Mischung)
und Mango-Chutney, dazu ein Stück Parottabrot ^{17, 18}

Dessert:

individuell nach Tagesangebot

Für eine Person

21,50 €

Für zwei Personen

40,00 €

22.

Original Indo-Ceylonesisches Menü

Vorsuppe:

Wahlweise Linsen-Tomatensuppe „Rasam“ oder würzige „Kürbis-Cremesuppe“

Hauptgang:

Wahlweise Fleisch- **oder** Fischcurry, dazu Basmati Reis,
frisches Raita-Dip (gewürzter Joghurt),
hausgemachtes, süß-saures Pickle (eingelegte Frucht-Gemüse-Mischung)
und Mango-Chutney, dazu ein Stück Parottabrot ^{17, 18, 25}

Dessert:

individuell nach Tagesangebot

Für eine Person

23,50 €

Für zwei Personen

42,00 €

* Den individuellen Grad der Schärfe bestimmen Sie selbst.
Bitte informieren Sie uns im Rahmen Ihrer Bestellung.

INDO-CEYLONESISISCHE SUPPEN*

23.

Linsen-Tomatensuppe „Rasam“ (vegan)

ayurvedische, indische Hülsenfrüchte-Suppe

4,00 €

24.

Würzige Kürbis-Cremesuppe

mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und Koriander

4,50 €

INDO-CEYLONESISISCHE BEILAGEN

als Extra-Portion zum Nachordern oder für separate Bestellung

25. Papadam (7 Stück)

3,00 €

26. Raita ¹⁷

1,00 €

27. Chutney

1,50 €

28. Pickle

1,50 €

29. kleiner Salat

4,00 €

30. Portion Reis

1,50 €

31. Parottabrot (indisches Fladenbrot) ¹⁸

3,00 €

INDO-CEYLONESISISCHE SPECIALS ZUM MITNEHMEN

Hausgemachtes Mango-Chutney (vegan)

im Schraubverschluss-Glas

ca. 200 g

3,30 €

Hausgemachte Mixed-Pickles (vegan)

im Schraubverschluss-Glas

ca. 200 g

3,30 €

Madras-Mix (vegan)

Pikante Teig-Knuspermischung mit Knoblauch und Indo-Ceylonesischen Gewürzen ¹⁸

ca. 250 g

4,50 €

ca. 500 g

8,00 €

Hausgemachtes Muruku (vegan)

Pikant gewürzte, frittierte Teigschnecken aus Kichererbsenmehl ¹⁸

ca. 250 g

4,50 €

ca. 500 g

8,00 €

* Den individuellen Grad der Schärfe bestimmen Sie selbst.
Bitte informieren Sie uns im Rahmen Ihrer Bestellung.

EUROPÄISCHE VORSPEISEN

32.

Grünkern-Bratlinge

aus einer Mischung vom Getreide, Röst-Haselnuss-Stückchen, Käse und Ei
an einer Creme aus Avocados, Limetten und Minze ^{17, 18, 28, 29}

5,00 €

33.

„Bio“ Keim-Salat (vegan)

beispielsweise aus Soja-, Radieschen-, Linsen-,
Rote Beete- und Alfalfa-Sprossen mit Orangenfilets in Sauce Vinaigrette

9,90 €

34.

Gemischter Salat (vegan)

mit gerösteten Cashews, Pinienkernen, Mandeln, Hasel- und Walnüssen
auf Salatbett in Sauce Vinaigrette ²⁸

8,50 €

35.

Bunte Salatmischung (vegan)

mit knusprigen Linsen-Bratlingen

8,50 €

36.

Bunte Salatmischung

mit knusprigen Bratlingen aus Grünkern, Ei, Käse
und Röst-Haselnuss-Stückchen ^{17, 18, 29}

9,00 €

37.

Vorspeisenteller für zwei Personen

mit verschiedenen knusprigen Bratlingen
auf einer bunten Salatbett-Variation,
dazu Avocado-Minz-Dip, Mangochutney
und Thokku = typisch indischer, roter Dip ^{17, 18, 25, 28, 29}

12,50 €

38.

Gebratene „Whitetiger“-Gambas auf Salatvariation

mit Zitronen und frischem Rosmarin in Sauce Vinaigrette ²⁵

10,90 €

FÜR KLEINE GÄSTE

39.

„Spongebob´s Liebingsessen“

Gebratener Reis mit Garnelen, Eiern, Möhren und Lauch,
als Dessert eine Kugel Eis ^{17, 25, 29}

6,50 €

40.

„Donald´s Liebingsessen“

Spaghetti mit Tomatensauce,
als Dessert eine Kugel Eis ^{17, 18}

5,50 €

BESONDERE TAGESANGEBOTE

Immer Dienstags (außer an Feiertagen)

41.

Gegrilltes Hähnchen nach Tandoori-Art

an Spinat-Linsen-Curry, dazu Basmati Reis, Parottabrot, dazu
pikantes Mango-Chutney und frischer Raita-Dip (gewürzter Joghurt) ^{17, 18}

12,90 €

42.

Hähnchenkeulen-Byriani auf indische Art

Fleisch-Gemüse-Reis-Teller mit Lauch, Möhren,
Erbsen, Rosinen und gebratenen Cashew-Nüssen, dazu
pikantes Mango-Chutney und frischer Raita-Dip (gewürzter Joghurt) ^{17, 28}

12,90 €

43.

Vegetarisches Byriani auf indische Art (auch vegan erhältlich)

Gemüse-Reis-Teller mit Bio-Sojastückchen, Lauch, Möhren,
Erbsen, Rosinen und gebratenen Cashew-Nüssen,
abgerundet mit frischem Raita-Dip (gewürzter Joghurt) und Mango-Chutney ^{17, 28}

12,00 €

44.

Vegetarisches Spinat-Linsen-Curry (auch vegan erhältlich)

in einer pikanten Sauce aus Kokosmilch und grünem Chilli, dazu Basmati Reis,
ein Stück Parottabrot mit frischem Koriander und hausgemachtes Pickle
(eingelegte Frucht-Gemüse-Mischung) ^{17, 18}

11,00 €

DESSERTS

45.

Trockenfrüchte mit aromatisiertem Joghurt

basierend auf Palmzucker, Zimt und Ingwer ¹⁷

4,50 €

46.

Große Dattel mit Marzipanfüllung

an cremiger Ingwersahne ^{17, 28}

4,50 €

47.

Mango-Mascarpone-Mousse

mit Mango-Liqueur ¹⁷

4,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Indisches Mango-Lassi

Frisch zubereitetes, süßes Frucht-Joghurtgetränk ¹⁷ variiert, ca. 0,4 l 3,50 €

Indisches Minz-Lassi

Frisch zubereitetes, salziges Joghurtgetränk ¹⁷ 0,4 l 3,50 €

Mineralwasser, sprudelnd

0,25 l 2,20 €

Flasche Mineralwasser, sprudelnd

0,75 l 5,80 €

Mineralwasser, still

0,25 l 2,30 €

Flasche Mineralwasser, still

0,75 l 5,90 €

Fanta* ^{1, 3}

0,2 l 2,20 €

Coca Cola, classic oder light* ^{1, 5, 10}

0,2 l 2,20 €

Sprite*

0,2 l 2,20 €

Schweppes* ^{3, 10, 11}

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wildberry 0,2 l 2,80 €

Apfelsaft, naturtrüb

0,2 l 2,50 €

Mangosaft (Nektar)

0,2 l/0,4 l 2,80 €/4,20 €

Bananensaft (Nektar)

0,2 l/0,4 l 2,80 €/4,20 €

Kirschsafft (Nektar)

0,2 l/0,4 l 2,80 €/4,20 €

Orangensaft

0,2 l/0,4 l 2,80 €/4,20 €

Maracujasaft (Nektar)

0,2 l/0,4 l 2,80 €/4,20 €

Maracujaschorle (mit Nektar)

0,2 l/0,4 l 2,50 €/4,00 €

Mangoschorle (mit Nektar)

0,2 l/0,4 l 2,50 €/4,00 €

Apfelschorle

0,2 l/0,4 l 2,50 €/4,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bionade Holunder/Litschi, Ingwer/Orange, Kräuter	0,33 l	2,90 €
Jamaican Gingerbeer ²	0,33 l	2,50 €
Bio-Malzbier von Pinkus	0,33 l	3,20 €
Pils alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso ¹⁰		2,20 €
Espresso, doppelt ¹⁰		3,00 €
Kaffee ¹⁰		2,40 €
Cappuccino ¹⁰		3,00 €
Milchkaffee ¹⁰		3,00 €
Latte Machiatto ¹⁰		3,50 €
Trinkschokolade		3,00 €
Trinkschokolade mit Sahne		3,50 €
Heiße Zitrone mit Honig		3,20 €
Glühwein (nur im Winter!)		3,50 €

TEESPEZIALITÄTEN: SIEHE EXTRAKARTE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Biere

Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,40 €
Pinkus Bio-Pils	0,5 l	4,80 €
Früh Kölsch vom Fass	0,3 l	2,60 €
Diebels Alt (Flasche)	0,3 l	2,80 €
Benediktiner (Flasche) Kristall/Dunkel	0,5 l	4,00 €
Benediktiner Hefe vom Fass	0,5 l	4,50 €
Radler/Alster/Krefelder	0,3 l	2,80 €

Aperitifs

Vermouth Martin Rosso/Rose/Bianco/Dry	5 cl	3,00 €
Kir Creme de Cassis mit Weißwein	0,1 l	3,00 €

LONGDRINKS UND COCKTAILS: SIEHE EXTRA-TISCHKARTE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Kräuter und Bitter

Aperol ¹	4 cl	4,00 €
Averna Amaro ¹	4 cl	5,00 €
Campari ¹	4 cl	5,00 €
Fernet Branca ¹	4 cl	5,00 €
Ramazotti ¹	4 cl	5,00 €
Jägermeister ¹	4 cl	5,00 €
Raki	4 cl	5,00 €
Ouzo	4 cl	5,00 €
Sambuca	4 cl	5,00 €

Calvados und Obstbrand

Calvados Dauphin	2 cl	4,00 €
Eau de Vie, Williams Birne	2 cl	4,00 €

Grappa/Trester

Grappa di Chardonnay	2 cl	3,80 €
Grappa di Moscato Riserva	2 cl	3,80 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Brandy

Bobadilla 103	4 cl	5,00 €
Osborne Veterano	4 cl	5,00 €
Remy Martin	4 cl	8,50 €

Rum

Old Monk	4 cl	6,00 €
----------	------	--------

Tequilla

Silla	4 cl	5,00 €
-------	------	--------

Wodka

Absolut Vodka	4 cl	5,00 €
---------------	------	--------

Gin

Gordon ´s Dry	4 cl	5,00 €
---------------	------	--------

Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,00 €
--------------------------	------	--------

American Whiskey

Jack Daniels Black Label	4 cl	7,00 €
--------------------------	------	--------

Jim Beam	4 cl	5,00 €
----------	------	--------

Arrak (Sri Lanka)

Hochprozentiger Brand aus Palmzucker-Saft ¹	4 cl	6,00 €
---	------	--------

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Rum/Kuba

Havana Club Añejo 3 Años	2 cl	3,00 €
Havana Club Añejo Especial	2 cl	5,00 €
Havana Club Añejo 7 Años	2 cl	5,00 €

Rum/Dominikanische Republik

Bermudez Don Armando 10 Jahre	2 cl	5,00 €
-------------------------------	------	--------

Rum/Jamaika

Appleton Estate 12 Years	2 cl	6,00 €
--------------------------	------	--------

Rum/Martinique

St. Etienne 2002	2 cl	6,00 €
------------------	------	--------

Rum/Nicaragua

Flor de Caña Gran Reserva	2 cl	5,00 €
---------------------------	------	--------

Rum/Venezuela

Pamero Seleccion 1938	2 cl	5,00 €
-----------------------	------	--------

Rum/Trinidad-Tobago

Angostura 1919 Premium Dark 8 Jahre	2 cl	5,50 €
--	------	--------

OFFENE WEINE

Weiß

Riesling trocken	0,2 l	4,60 €
Chardonnay Vallagrina	0,2 l	4,60 €
Pinot Grigio	0,2 l	4,40 €
Chenin Blanc	0,2 l	4,10 €
Sauvignan Blanc	0,2 l	4,60 €
Weißweinschorle	0,2 l	3,70 €

Rot

Tempranillo Spanien	0,2 l	4,40 €
Merlot Vallagarina	0,2 l	4,60 €
Rosato Italia	0,2 l	4,60 €
Nero Sicilia	0,2 l	4,60 €
Rioja Spanien	0,2 l	4,60 €

FLASCHENWEINE

Weiß

Chardonnay	0,75 l	15,50 €
Chenin Blanc	0,75 l	13,50 €
Sauvignan Blanc	0,75 l	15,50 €

Rot

Nero Sicilia	0,75 l	15,50 €
Rioja Spanien	0,75 l	15,00 €

SCHAUMWEINE

Glas Sekt „Mumm“	0,1 l	2,70 €
Flasche Sekt „Mumm“	0,75 l	19,50 €
Glas Prosecco „Hausmarke“	0,1 l	2,50 €
Flasche Prosecco „Hausmarke“	0,75 l	17,50 €

Mo - Do 18 - 24 Uhr | Fr, Sa und vor Feiertagen 18 - 1 Uhr | Biergarten saisonal 18 - 24 Uhr | So Ruhetag
Ganesh | Inhaber: Aravindan Arumugam | Wülfrather Straße 17 | 42105 Wuppertal | Fon 0202.312202 | www.ganesh-wuppertal.de

authentic Indo-Ceylonese taste

