



Gasthaus Kächele



pooja

Heimat trifft Indien

*Gasthaus Kächele*

*Pooja's indische Küche*



Vegan



Vegetarisch



Mild



Scharf



Sehr Scharf

## Willkommen im Pooja - Heimat trifft Indien

Tradition trifft auf Exotik, Heimat auf Fernweh - genau das erleben Sie hier im Pooja. Unsere Küche verbindet die herzhaften Aromen Badens mit den raffinierten Gewürzen Indiens und schafft so ein Geschmackserlebnis, das beides vereint: vertraut und überraschend zugleich.

Ob deftig oder würzig, klassisch oder modern - jedes Gericht erzählt eine Geschichte von Genuss und Leidenschaft. Lassen Sie sich von unserer kreativen Fusion-Küche inspirieren und genießen Sie einen kulinarischen Ausflug, der das Beste aus beiden Welten zusammenbringt.

Guten Appetit & Namaste!



Gasthaus Kächele

Heimat trifft Indien

pooja

## Suppen

Chicken Ginger Soup 5,90 €  
Hühnersuppe mit Ingwer

  Sabji Soup 5,50 €  
Gemüsesuppe mit Karotten, Kartoffeln,  
Blumenkohl und Zwiebeln

## Vegetarische Vorspeisen

  Samosas Vegetables 7,40 €  
Gemüsetaschen, gefüllt mit Kartoffeln und  
Kichererbsen, serviert mit süß-saurer  
Mango-Chutney-Sauce

  Mix Pakora 7,60 €  
Frittiertes Gemüse, mariniert in Kichererbsenmehl

  Paneer 65 7,90 €  
Eine südindische Kreation, bei der hausgemachter  
Hüttenkäse gebraten und dann mit Curryblättern und  
verschiedenen Gewürzen nach einem exotischen  
Geheimrezept gegart wird

## Badische Vorspeisen

Hanauer Bollesupp 7,50 €

Badisches Schneckensüppchen 7,50 €

halbes Dutzend Schnecken 8,90 €  
in feiner hausgemachter Kräuterbutter mit Baguette

## Indische Vorspeisen

Chicken Samosas 8,40 €  
Teigtaschen, gefüllt mit gewürztem Hühnerfleisch,  
serviert mit Minz-Dip

Chicken Pakora 8,60 €  
Frittierte Hähnchenstreifen, mariniert in  
Kichererbsenmehl

Chicken 65 8,90 €  
Eine südindische Kreation, bei der Hähnchenbrustfilet  
gebraten und dann mit Curryblättern und  
verschiedenen Gewürzen nach einem exotischen  
Geheimrezept gegart wird

ਇੱਕ ਤੇਰਾ, ਇੱਕ ਮੇਰਾ, ਦੁਨੀਆ ਸਾਡੀ

[Ekk tera, ekk mera, duniya saadi.]

Eins gehört dir, eins gehört mir – zusammen gehört uns die Welt.

## Vorspeisenplatten 2 Personen

  Vorspeisenplatte „Veggie“ 15,90 €  
Eine Vorspeiseplatte mit gemischten Inhalten wie Samosa, Mix Pakora, Paneer 65  
und verschiedenen Dips (Mango Chutney, Chilli Chutney & Minz Chutney)

Vorspeisenplatte „Non-Veg.“ 18,90 €  
Eine Vorspeiseplatte mit gemischten Inhalten wie Chicken Samosa, Chicken Pakora, Chicken 65  
und verschiedenen Dips (Mango Chutney, Chilli Chutney & Minz Chutney)

## Beilagen

### Punjab Fresh Salad 6,50 €

Frischer Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Joghurt-Dressing pikant gewürzt

### Himalaya Paneer Salad 7,50 €

Gemischter indischer Salat mit würzigem Schafskäse, Zwiebeln und hausgemachtem Honig-Senf-Dressing

### Rumali Roti 3,80 €

Ein hauchdünnes, weiches und leichtes Weizen Fladenbrot.

### Naan Brot

Leichtes knuspriges Fladenbrot

- Classic 3,50 €  
mit Butter

- Garlic 3,80 €  
mit Knoblauch und Butter

- Cheese 3,90 €  
mit geschmolzenem Käse

### Mix Veg. Paratha 5,20 €

Knusprig gebratener Fladen, gefüllt mit einer würzigen Mischung aus Kartoffeln, Karotten, Erbsen und Blumenkohl. Serviert mit Joghurt und hausgemachtem Chutney.

### Raita 6,50 €

Erfrischender Joghurt-Dip mit Gurken, Tomaten, Kichererbsenbällchen und aromatischen Gewürzen.

### Papadam 3,90 €

Knusprig-dünner Linsencracker, leicht gewürzt und goldbraun gebacken. Perfekt als Snack oder Beilage mit Chutney.

ਰੋਟੀ ਅਤੇ ਪਿਆਰ, ਜਿੰਨਾ ਵੰਡੋ ਉਨਾ ਵਧਦਾ ਹੈ

[Roti ate pyaar, jinna vando unna vadhda hai.]

Brot und Liebe – je mehr du sie teilst, desto mehr wachsen sie.

## Hauptgerichte Vegetarisch & Vegan

### Dal Tadka 12,90 €

Aromatische gelbe Linsen, sanft gekocht und mit einer würzigen Tadka aus Ghee, Kreuzkümmel, Knoblauch und getrockneten Chillis verfeinert.

### Dal Makhani 13,90 €

Cremige schwarze Linsen, gekocht mit Butter, Sahne und einer hausgemischten Gewürzmischung.

### Sabji Bhaji 14,50 €

Frisches buntes Gemüse, Hüttenkäse, sanft gegart mit einer hausgemischten Gewürzmischung.

### Chana Masala 14,90 €

Würzige Kichererbsen und Kartoffeln in einer aromatischen Tomaten-Zwiebel-Soße, verfeinert mit einer hausgemischten Gewürzmischung.

### Vegetable Tandoori Masala 14,90 €

Frisches, mariniertes Gemüse, im Ofen gegrillt und in einer cremigen, würzigen Masala-Soße mit einer hausgemischten Gewürzmischung verfeinert.

### Palak Paneer 15,40 €

Frischer Spinat, cremig püriert und mit zarten Paneer-Würfeln in einer hausgemischten Gewürzmischung verfeinert.

### Paneer Tikka Masala 15,80 €

Zarte Paneer-Würfel in einer cremigen, mild-würzigen Zwiebel-Tomaten-Soße, verfeinert mit einer hausgemischten Gewürzmischung.

### Malai Kofta 16,80 €

Zarte Paneer- und Kartoffelbällchen in einer cremigen, mild-würzigen Zwiebel-Tomaten-Soße mit einer hausgemischten Gewürzmischung.

## Badische Hauptspeisen

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 14,50 €  
mit Preiselbeeren und Pommes Frites

Cordon Bleu mit Pommes Frites 19,50 €

Geschmorte Rinderbäckle in Burgundersoße 20,50 €  
mit hausgemachten Spätzle

Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Zwiebeln 29,50 €  
dazu Pommes Frites und Bohnenröllchen

## Fleischgerichte

### **Chicken Tandoori Masala 17,90 €**

Zartes Hähnchenbrustfilet, mariniert in Joghurt, Senf und einer hausgemischten Gewürzmischung, im Ofen gegrillt.

### **Butter Chicken 17,90 €**

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer cremigen, mild-würzigen Tomaten-Butter-Soße, verfeinert mit einer hausgemischten Gewürzmischung und einer Crème-Fraîche-Krone.

### **Chicken Tikka Masala 17,90 €**

Saftige, gegrillte Hähnchenbrustfilet-Stücke, mariniert in Joghurt und einer hausgemischten Gewürzmischung, serviert in einer cremigen, aromatischen Tomaten-Zwiebel-Soße.

### **Chicken Chili 18,40 €**

Zarte Hähnchenbrustfilet-Stücke, knusprig gebraten und in einer würzigen, pikanten Soße mit Paprika, Zwiebeln und frischen Chillischoten geschwenkt.

### **Mango Chicken 18,40 €**

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer cremigen, fruchtig-würzigen Mango-Curry-Soße, verfeinert mit einer hausgemischten Gewürzmischung und Mango Chutney.

### **Chicken Curry 18,40 €**

Zartes Hähnchenbrustfilet, gekocht in einer aromatischen, würzigen Tomaten-Zwiebel-Soße mit traditionellen indischen Curryblättern und einer hausgemischten Gewürzmischung.

*Wechselnde Spezialitäten zum  
Wochenende nach der Saison*

*Alle Hauptspeisen können wir Ihnen  
natürlich auch als Seniorenteller  
anbieten*

### **Palak Chicken 18,60 €**

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer cremigen, würzigen Spinatsoße, verfeinert mit einer hausgemischten Gewürzmischung.

### **Chicken Madras 18,40 €**

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer würzigen, aromatischen Tomaten-Soße mit gebratener Paprika, Zucchini und einer hausgemischten Gewürzmischung aus südindischen scharfen Gewürzen.

### **Chicken Goa 19,40 €**

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer reichhaltigen Ananas-Curry-Soße, verfeinert mit einer hausgemischten Gewürzmischung.

### **Lamm Korma 21,40 €**

Zartes Lammgulasch, gekocht in einer cremigen Tomaten-Zwiebel-Soße, verfeinert mit einer hausgemischten Gewürzmischung und einem Hauch von Safran.

### **Lamm Curry 21,40 €**

Zartes Lammragout, gegart in einer würzigen, aromatischen Soße mit traditionellen indischen Gewürzen.

### **Mutton Tandoori Masala 22,40 €**

Zarte Lammspießchen, mariniert in Senf, Joghurt und einer hausgemischten Gewürzmischung, im Ofen gegrillt.

ਜਿੱਥੇ ਸਵਾਦ, ਉੱਥੇ ਯਾਰੀ।

[Jithe Swaad, Othe Yaari.]

Wo Geschmack ist, dort ist Freundschaft

## Es muss ja nicht immer Fleisch sein

- 🌿 Grüner Spargel mit Butterkartoffeln an Sauce Hollandaise 17,50 €
- 🌿 Käsespätzle mit kleinem gemischtem Salat 13,50 €

## Und noch eine Kleinigkeit aus dem Wasser

Zanderfilet auf der Haut gebraten 27,50 €  
auf Mangold mit Butterkartoffeln

Lachsfilet im Backteig 24,50 €  
an feinem Zitronendipp, Kräuteröl serviert an einer Kopfsalat Variation

## Für unsere kleinen Gäste

Hühner Nuggets mit Pommes Frites 6,50 €

Kinderschnitzel mit Pommes Frites 6,50 €

## Für den kleinen Hunger und Vesper

Wurstsalat mit Salatgarnitur 10,50 €  
dazu Baguette

Elsässer Wurstsalat mit Salatgarnitur 11,50 €  
dazu Baguette

Kächele Vesperteller 12,50 €  
Frischkäse, Wurstsalat, Schwarzwälder Schinken,  
Ochsenmaulsalat Gewürzgurke und Butter dazu Brot

Ochsenmaulsalat mit Salatgarnitur 11,50 €  
dazu Brot

## Dessert

### Gulab Jamun 5,90 €

Frittierte Bällchen aus Milchpulver, getränkt in aromatisiertem Zuckersirup serviert mit Vanilleeis.

### Rasmalai 6,50 €

Gekühlte, süße Quark-Käse-Spezialität in Milchcreme mit Pistazien.

### Mango-Creme 6,90 €

Vanilleeis mit frischem Mango-Püree überzogen.

### Kulfi 6,90 €

Traditionelles indisches Eis mit exotischen Gewürzen und Nüssen und Schoko Drops.

### Kheer 7,90 €

Indischer cremiger Reispudding, langsam gekocht mit Milch, Zucker, Kardamom und verfeinert mit Mandeln, Pistazien und Safran.

## Und noch was Süßes zum Abschluss

### Kürbis mal anders 7,50 €

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Sahne

### gemischter Sorbetteller 9,50 €

mit Früchten der Saison

### Apfelstrudel 6,50 €

mit Vanilleeis und Sahne

ਜਿਹੜਾ ਮਿੱਠਾ ਖਾਂਦਾ, ਉਹਨਾ ਮਿੱਠਾ ਸੋਚਦਾ।

(jihda mitha khanda, ohna mitha sochda.)

Wer Süßes isst, denkt auch süß.

## MINERALWASSER

Vio Mineralwasser Still	0,25 l	3,00 €	0,75 l	6,40 €
Apollinaris Mineralwasser Sprudel	0,25 l	3,00 €	0,75 l	6,40 €

## SOFTDRINKS

Erfrischend & perfekt zu würzigen Speisen!

Coca Cola / Coca Cola Zero	0,33 l	3,50 €
Fanta / Sprite	0,33 l	3,50 €
Mezzo Mix	0,33 l	3,50 €
Fuze Tea Eistee Pfirsich / Zitrone	0,3 l	4,00 €
Tonic Water	0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €
Red Bull	0,25 l	4,50 €



ਪੀਓ ਤੇ ਜਿਓ!  
(Piyo te Jiyo!)

Trinke und lebe!

## FRUCHTSÄFTE

Orange	0,3 l	3,80 €	0,5 l	4,80 €
Mango	0,3 l	3,80 €	0,5 l	4,80 €
Maracuja	0,3 l	3,80 €	0,5 l	4,80 €
Granatapfel	0,3 l	3,80 €	0,5 l	4,80 €
Saftschorle	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,50 €
Vio Bio Schorlen	0,25 l	3,80 €		
Apfel naturtrüb, Johannisbeere				
Vio Bio	0,25 l	3,80 €		
Limo Zitrone-Limette				

## INDISCHE LASSIS & MILCHGETRÄNKE

Mango Lassi	0,3 l	4,50 €	0,5 l	5,50 €
Cremiger Joghurt mit frischem Mangopüree				
Plain Lassi	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,00 €
Klassisch süß oder salzig				
Maracuja Lassi	0,3 l	4,50 €	0,5 l	5,50 €
Cremiger Joghurt mit exotischem Maracuja-Püree				

## HEISSGETRÄNKE - INDISCHE TRADITION & GENUSS

### Indischer Yogi-Tee (0,3 l) 4,50 €

Traditionelle ayurvedische Gewürztee-Mischung mit Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken & Pfeffer  
- wohltuend & aromatisch. Mit oder ohne Milch & Honig serviert.

### Masala Chai (0,3 l) 4,50 €

Der berühmte indische Gewürztee aus Schwarztee, frischen Gewürzen & heißer Milch  
- intensiv, cremig & voller Wärme.

### Ingwer-Zitronen-Tee (0,3 l) 4,00 €

Frisch aufgebrühter Tee mit Ingwerscheiben, Zitronensaft & einem Hauch von Honig  
- erfrischend & wohltuend.

### Kardamom-Milch (0,3 l) 4,50 €

Warme Milch mit frisch gemahlenem Kardamom & einem Hauch von Honig  
- beruhigend & perfekt für die Sinne.

### Frischer Minztee (0,3 l) 4,00 €

Handverlesene Minzblätter, aufgegossen mit heißem Wasser  
- frisch, aromatisch & belebend.

### Latte Macchiato (0,3 l) 4,00 €

Sanfter Espresso mit heißer, geschäumter Milch  
- ein Genussmoment für Kaffeeliebhaber.

### Espresso (klein / doppelt) 2,50 € / 3,50 €

Aromatischer, kräftiger Espresso - perfekt nach dem Essen.

### Cappuccino (0,3 l) 3,80 €

Cremiger Espresso mit geschäumter Milch  
- italienischer Kaffeegenuss mit indischer Wärme.

ਪਹਿਲਾ ਚਾਹ, ਫੇਰ ਗੱਲਾਂ!

(Pehla chah, fer gallan!)

Erst der Tee, dann die Gespräche!

## APERITIFS & DIGESTIFS

**Lillet Blanc 6,00 €**  
Eleganter, französischer Aperitif mit Zitronenzeste

**Ramazotti Rosato 6,00 €**  
Fruchtig-leicht mit mediterranem Touch

**Aperol Spritz 7,50 €**  
Der klassische Spritz mit Prosecco & Soda

**Campari Soda 6,00 €**  
Herb-bitter mit frischem Soda & Eis

**Martini Bianco 6,00 €**  
Aromatischer Wermut mit Zitronenzeste

**Fernet Branca 6,50 €**  
Italienischer Kräuterlikör, perfekt nach dem Essen

**Amaretto Disaronno 6,50 €**  
Mandelig-süßer italienischer Likör

**Alle Cocktails  
auf Wunsch  
auch Alkoholfrei  
erhältlich!**

## SIGNATURE COCKTAILS

**Maharaja Mojito 9,00 €**  
Weißer Rum, Minze, Limette, Rohrzucker & Soda

**Pina Colada 9,00 €**  
Weißer Rum, Kokoscreme & Ananassaft

**Mango Passion 9,50 €**  
Wodka, Mangopüree, Passionsfrucht, Zitrone

**Bollywood Breeze 9,50 €**  
Gin, Basilikum, Zitronensaft & Ginger Beer

**Indian Sunset 9,50 €**  
Tequila, Orangenlikör, Granatapfel & Limette

**Royal Lassi Martini 9,50 €**  
Mango Lassi mit Wodka & Kardamom

**Exotic Delight 9,50 €**  
Wodka, Passionsfrucht, Limette & Minze

**Tropical Gold 9,50 €**  
Gin, Maracuja, Kokos, Limette

## KETTERER BIERE REGIONAL & FRISCH VOM FASS!

Hochwertige Biere der Traditionsbrauerei Ketterer – einzigartiger Geschmack!

### Vom Fass

Ketterer Export	0,3 l	3,50 €
Ketterer Pils	0,3 l	3,50 €
Ketterer Weizen	0,5 l	4,50 €
Ketterer Radler	0,3 l	3,50 €



### Alkoholfreie Biere (Flasche)

Ketterer Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Ketterer Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,80 €

**ਬੀਅਰ ਤੇ ਦੇਸਤ – ਦੇਵੇਂ ਚੰਗੇ ਸਮੇਂ ਦੀ ਗੁਆਹੀ ਦਿੰਦੇ ਹਨ!**

(Beer te dost – dovein change samein di gawaahi dinde han!)

Bier und Freunde – beides sind Zeugen guter Zeiten!

### Offener Ausschank Wein 0,25 l

- COLLECTION OBERKIRCH – Müller-Thurgau QbA trocken 5,10 €**  
Umgänglicher, frisch-fruchtiger Weißwein
- COLLECTION OBERKIRCH – Klingelberger Riesling QbA trocken 5,70 €**  
Spritziger Weißwein mit lebendiger Säure
- COLLECTION OBERKIRCH – Grauer Burgunder QbA trocken 6,30 €**  
Kräftig trockener Weißwein, feine Kräuterwürze,  
zurückhaltende Säure, viel Schmelz und Fülle
- COLLECTION OBERKIRCH – Merlot QbA trocken 6,10 €**  
Kräftiger, temperamentvoller Wein mit dichter Tanninstruktur.  
Fruchtige Aromen im Zusammenspiel mit floraler und würziger Nuance
- HEX VOM DASENSTEIN – Rosé QbA trocken 5,90 €**  
Ausgeprägte Erdbeeraromatik mit schön eingebundener Säure;  
geschmeidiger, harmonischer und frischer Roséwein.
- HEX VOM DASENSTEIN – Spätburgunder Rotwein Qualitätswein 6,50 €**  
Sehr elegant, runder und schmeichelnder Spätburgunder

## Flaschenweine 0,75 l

### BADNER-BUEB – Weißwein Cuvée Qba 19,90 €

Leuchtendes Strohgelb, reife Apfel- und Birnenaromen mit einem Hauch Ananas und Banane. Am Gaumen fruchtig mit zartem Schmelz und dezenter Süße

### VINUM NOBILE – Riesling Qba trocken 21,30 €

Präsente Säure sorgt für Frische und eine knackige Struktur. Das Gelbwürzige Aromenspektrum steht für die hohe Reife des kerngesunden Lesegutes.

### HEX VOM DASENSTEIN – Grauer Burgunder Kabinett trocken 23,70 €

feines Fruchtspiel, füllig mit gut eingebundener Säure

### HEX VOM DASENSTEIN – Weißer Burgunder Kabinett trocken 23,90 €

Goldgelber Wein mit feiner Frucht, eleganter Säure und langer, süffiger Präsenz – ein exzellenter Essensbegleiter.

### VILLA HEYNBURG – Chardonnay Qba trocken 25,10 €

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, kräuterwürzige Fruchtaromen, feiner Schmelz und würzige Stachelbeernoten. Mineralisch, pikant und voller Finesse.

### BADNER-MAIDLI – Rosé Cuvée Qba 21,50 €

Strahlend helles Himbeerrot, duftige Erdbeer- und Himbeeraromen mit feiner Kräuterwürze. Am Gaumen fruchtig, mit feinem Säurespiel und zarter Süße

### VILLA HEYNBURG – Rosé Qba trocken 20,70 €

Feinduftige Noten von Grapefruit und Blutorange im Zusammenspiel mit einem Hauch weißen Pfirsich und floralen Anklängen saftig, frisch mit mediterranem Touch.

### VINUM NOBILE – Spätburgunder Rotwein Qba trocken 26,90 €

Ein Wein mit aromatischer Tiefe und tiefgründigem Bukett und feinen Aromen nach reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Holunder



WINZERKELLER  
HEX VOM DASENSTEIN  
SEIT 1934



Oberkircher  
Winzer

## Winzersekt

COLLECTION OBERKIRCH – Pinot Sekt weiß trocken 0,2 l 6,30 € 0,75 l 25,90 €  
Fruchtig-frisch mit Zitronenmelisse, Holunderblüte, feiner Süße und elegantem Mousseux.

## Weinschorle 0,25 l

COLLECTION OBERKIRCH – Müller-Thurgau 4,30 €  
Weißwein-Schorle

COLLECTION OBERKIRCH – Spätburgunder Rotwein 4,70 €  
Rotwein-Schorle

## Weincocktails 0,25 l

Sommerschorle 5,90 €  
mit Collection „O“ Rosé feinherb, Tonic-Water, Minze, Limette

Badner Fritz 6,30 €  
Mit Badnerbueb Cuvée weiß, White Peach, Pfirsich, Minze

ਸ਼ਰਾਬ ਵੀ ਦਵਾਈ, ਪਰ ਬਹੁਤੀ ਕਰੇ ਸ਼ਾਦਾਈ!

[Sharab vi davai, par bahuti kare shadai!]

Alkohol ist sowohl Medizin als auch Ursache für großes Chaos!

## PREMIUM SPIRITUOSEN 4 cl

### Gin

Bombay Sapphire	7,00 €
Hendrick's	8,00 €
Monkey 47 (Black Forest)	9,50 €

### Whisky

Chivas Regal 12 Jahre	7,50 €
Johnnie Walker Black Label	8,00 €
Glenfiddich 12 Jahre	9,00 €
Jack Daniels	7,50 €

### Rum

Bacardi Carta Blanca	7,00 €
Havana Club 7 Jahre	8,00 €
Don Papa	9,50 €

### Wodka

Absolut Vodka	6,50 €
Grey Goose	9,50 €
Belvedere	9,50 €

### Tequila

Jose Cuervo Especial Silver	7,00 €
Patrón Silver	9,50 €





Gasthaus Kächele



poorja

Heimat trifft Indien

Unsere Speisekarte bleibt bewusst clean & übersichtlich.

Für eine vollständige Übersicht **inkl. Allergenen & Zusatzstoffen** scannen Sie einfach den QR-Code auf dieser Seite.

Dort finden Sie die identische Karte - ergänzt um alle wichtigen Informationen.

