



4x in Berlin

*Feuerbachstraße 31
12163 Berlin - Steglitz*

Tel.: 030 - 23 88 67 11

*Kirchhainer Damm 1
12309 Berlin - Lichtenrade*

Tel.: 030 - 55 46 23 43

*Tempelhofer Damm 214
12099 Berlin - Tempelhof*

Tel.: 030 - 75 44 33 66

*Brandenburgische Straße 22
10707 Berlin - Wilmersdorf*

Tel.: 030 - 88 70 27 59

www.amma-berlin.de

info@amma-berlin.de

Fragen Sie nach unserer Speisekarte für Allergiker!

Suppen

1	Madras Rasam rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art	3,00	5	Garam Shorba <i>scharf</i> Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach Ihrer Wahl	3,40
2	Vegetarische Suppe gemischte Gemüsesuppe leicht gewürzt	3,10	7	Macao Wan Tan aromatische und cremige Suppe bestehend aus 11 verschiedenen Kräutern und Gewürzen, garniert mit goldgebackenen Wan Tans, gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch oder Gemüse	3,30
3	Tomatensuppe Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne	3,30			
4	Mulligatawney-Suppe typisch indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe)	3,30			

Salate

15	Hara Bhara Salat <i>klein</i> kleiner grüner Salat mit Dressing	3,15	18	Raita Joghurt mit gehackten Gurken & Tomaten	3,00
16	Hara Bhara Salat <i>groß</i> großer grüner Salat mit Dressing	4,40	19	Singapur Chicken feiner Salat mit Hähnchen und Kohlstreifen	5,50
17	Punjabi Raita Joghurt mit gekochten Kartoffeln und speziellen indischen Gewürzen	2,70	20	Amma Shahi Salat exotischer Salat mit Obst	6,20

Pakorras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert.

26	Ghobi Pakora Blumenkohl	3,40	33	Chicken Wings eingelegte Hähnchenflügel, gegrillt im original ind. Lehmofen	4,60
27	Onion Bhaji Zwiebelstreifen	3,60	34	Vegetarische Vorspeisenplatte eine Zusammenstellung der genannten vegetarischen Vorspeisen	6,80
28	Baingan Pakora Auberginen	3,60	35	Gemischte Vorspeisenplatte eine Zusammenstellung der vegetarischen Pakoras und Hähnchen-Pakora	9,90
29	Khumbi Pakora Champignons	3,60			
30	Chicken Pakora paniertes Hühnerfilet	4,00			
31	Scampi Pakora gewürzte Großgarnelen	5,80			
32	Paneer Pakora hausgemachter frischer Rahmkäse	3,50			

Beilagen

40	Pappadam knuspriges Brot aus gemahlenem Kichererbsenmehl & schwarzem Pfeffer	0,60	46	Garlic Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer indischen Knoblauchpaste im Tandoor gebacken	2,50
41	Basmatireis indischer Duftreis	1,90	48	Roti Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor knusprig gebacken	2,10
42	Mix Pickles eingelegtes scharfes indisches Gemüse	1,50	49	Butter Naan Fladenbrot aus Weizenmehl, mit indischer Butter und 2 verschiedenen Sesamsorten gebacken	2,40
43	Mango Chutney eingelegte Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce	1,50	50	Cheese Naan Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit frischem Rahmkäse, im Tandoor gebacken	3,30
44	Bhatura frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl	1,90	51	Pommes frites	2,80
45	Naan Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor knusprig gebacken	2,10			

Vorspeisen

55	Poh Pia hausgemachte Frühlingsröllchen, gefüllt mit exotisch gewürztem Gemüse	3,60	57	Wan Tan knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse und ausgewählten asiatischen Kräutern	3,80
56	Satte Gai marinierter Hühnerfiletspieß, ummantelt mit unserer Geheimgewürzmischung	4,50	58	Aloa Tikke Kartoffeln mit frischem Basilikum, Koriander und grünem Paprika, knusprig umhüllt	3,90

Vegetarisch

60	Dal Makhni verschiedene Linsen gebraten in Butter, mit Zwiebeln, Ingwer & Tomaten	8,20	71	Sabji Jhalfrezi verschiedenes Gemüse in gewürzter Currysauce und fr. Tomaten	9,50
61	Sabji verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse in Currysauce	8,70	72	Shahi Baingan gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse, Karotten, Blumenkohl und Nüssen in spezial Tomaten-Sahnesauce	9,70
62	Aloo Gobhi frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art gegart	9,40	73	Punjabi Mirch grüne Paprika gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse in einer sanften Spezialsauce mit Nüssen & Rosinen	9,70
63	Palak Paneer hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten	9,00	77	Paneer Chili gegrillter hausgemachter indischer Rahmkäse mit Paprika, Ingwer und Knoblauch, in pikanter Soja-Chilisauce	11,50
65	Pindi Channa Kichererbsen mit frischen Tomaten in speziellen Gewürzen	8,40	79	Vegetable Amma frisches Gemüse in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und Thai-Basilikum	10,10
66	Matter Paneer hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce	9,70	80	Tofu Spezial saftiger, gebratener Tofu in einer roten Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse, garniert mit Limonenblättern	10,10
67	Khumbi Paneer Masala frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen, Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen in Sahnesauce	9,70	81	Phuket Masala fritierter Tofu in einer grünen malaysischen Currysauce mit Broccoli und fernöstlichem Gemüse	9,90
68	Shahi Paneer hausgemachter Rahmkäse mit Cashewnüssen und Rosinen in Butter-Tomaten-Sahnesauce	10,40	82	Vegetable Taipei verschiedenes frisches Gemüse in einer cremigen Erdnussauce, gewürzt mit exotischer Currysauce	9,70
69	Malai Kofta Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in spezieller Käse-Sahnesauce gekocht	10,10			
70	Paneer Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und fr. Tomaten	11,00			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Biryanis

85	Vegetable Biryani gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen	9,10	89	Scampi Biryani gebratene Großgarnelen, gedünstet mit Basmatireis, Gemüse, orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen	13,70
86	Chicken Biryani zarte Hühnerfiletstücke, zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung	9,40	90	Reis Peking gebratene Ente, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen, frischem Gemüse und orientalischen Gewürzen	11,10
87	Mutton Biryani zarte Lammfleischstücke, gedünstet mit Basmatireis und fr. Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen	10,70	91	Amma Singapore Spezial Basmatireis mit gedünsteten Scampi, Lamm, Chicken und Gemüse in einer speziellen fernöstlichen Gewürzmischung	13,00

Noodles

95	Noodles Pulau Nudeln gebraten mit Frühlingzwiebeln, Paprika, Sojasprossen, Karotten, frischem Ingwer & Koriander, abgeschmeckt mit heller Sojasauce	7,20	98	Bami Goreng Nudeln mit Hühnerfilet, Shrimps, Sojasprossen, Paprika & knackigem Gemüse, abgerundet mit einer speziellen Currysauce	10,00
96	Noodles Yangon <i>leicht scharf</i> Nudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen, knackigem Gemüse, Ingwer, Paprika & frischem Koriander, abgeschmeckt mit süß-sauer Sauce	9,10	99	Laksa Asam <i>feurig-scharf</i> Nudeln mit Riesengarnelen, abgerundet mit Cilantro, 3 Sorten Chili und knackigem Gemüse	11,10
97	Noodles Amma Spezial Nudeln mit zartem Lammfleisch, Sojasprossen, Karotten, Ingwer, Paprika, frischem Gemüse & Koriander	9,70			

Tandoori / Grillspezialitäten aus original indischem Lehmofen

105	Chicken Tandoori gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen	11,90	111	Mutton Tikka zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und fr. Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung	13,90
106	Chicken Tikka gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer speziellen Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer & fr. Tomaten gebraten	13,50	112	Amma Mixed Grill gegrilltes Hähnchen, Lamm, hausgemachter Rahmkäse und Scampi mit Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Brot	14,50
107	Chicken Seekh Kebab gehacktes Hähnchenfilet, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	13,90	113	Fisch Tikka Rotbarschfiletstücke eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, mit fr. Paprika & Tomaten gegrillt	13,90
109	Paneer Tikka Masala hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse, mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer	14,10	114	Scampi Tandoori gegrillte Großgarnelen mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer	15,10
110	Batak Tikka Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten & Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	14,90			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Hähnchengerichte

120	Chicken Curry Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	9,70	131	Chicken Chili <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce	12,40
121	Chicken Sabji Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce	10,10	132	Malai Tikka gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	13,10
122	Chicken Jakhni Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, gegrillt, in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln	10,40	133	Chicken Badami gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce mit Reis und Salat	12,10
123	Chicken Himalaya Hühnerfilet gebraten mit Paprika und fr. Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce	10,80	134	Kinderteller <i>Kinder bis 12 Jahre</i> leicht gewürztes Hähnchenfleisch oder Gemüse in milder Rahmsauce mit Reis	6,40
124	Murgh Makhni saftige Tandoori Hühnerstücke, gegrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce	11,10	135	Chicken Mango saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen & Mandeln	10,10
125	Chicken "Saagwala" Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art	10,40	136	Chicken Bali saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander	10,40
126	Chicken Korma Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen	11,40	137	Sumba Chicken Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnuss-Chashewsauce auf knackigem Gemüse	11,00
127	Chicken Banglora <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen	11,40	138	Chicken Singapore gebratenes Hühnerfilet mit Paprika, Bambus und frischem Broccoli in einer speziellen grünen Sauce mit orientalischen Gewürzen & frischem Koriander	11,00
128	Chicken Madras <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	11,10	139	Chicken Ratschaburi gegrilltes Hühnerbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum	11,40
129	Chicken Vindaloo <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika & fr. Tomaten nach einer speziellen südindischen Art	11,00			
130	Chicken Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art	11,40			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Lammgerichte

145	Lamm Curry Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	10,70	152	Sukha Banglor <i>mittelscharf</i> Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt	12,00
146	Lamm Sabji zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen Gemüsen in speziellen indischen Gewürzen gegart	11,00	153	Lamm Madras <i>scharf</i> Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	11,90
147	Lamm Jakhni eingelegte Lammfleischstücke nach spezieller indischer Art zubereitet in einer Joghurtsauce mit Mandeln	11,40	154	Lamm Vindaloo <i>scharf</i> Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten & Zwiebeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart	11,00
148	Mutton Josh Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce	11,30	155	Lamm Chili <i>feurig-scharf</i> feinstes neuseeländisches Lammfleisch, langsam gegart mit exotischem Gemüse, verfeinert mit Chili, in unserer Spezial-Amma-Gewürzmischung	11,40
149	Lamm Kadai <i>mittelscharf</i> eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen	11,80	156	Lamm Mango saftige Lammfleischstücke in einer Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Limonenblättern und Mandeln	11,40
150	Lamm "Saagwala" Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, fr. Ingwer und Knoblauch gebraten	11,40			
151	Lamm Korma zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Cashewnüssen, Rosinen & Mandeln	12,00			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Enten-Spezialitäten aus original indischem Lehmofen

160	Batak Makhni Entenfleischstücke, 12 Stunden eingelegt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln	12,50	168	Ente Ratschaburi <i>leicht scharf</i> knuspriges Entenbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner thailändischer Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und thailändischem Basilikum	14,50
161	Batak Masala Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, fr. Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce	12,80	169	Ente Manama zarte Entenbrustfiletstücke in einer scharfen Sauce, gewürzt mit Chili, Knoblauch, Ingwer & Zitronengras	14,90
162	Batak Madras <i>mittelscharf</i> Ente mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	13,80	170	Tai Po Duck <i>leicht scharf</i> saftig gebratene Entenbrustfiletstücke in einer Currysauce mit Kokoscreme und frischem thailändischem Gemüse, garniert mit Limonenblättern	14,90
163	Batak Sabji Entenfleischstücke mit verschiedenen frischen Gemüsesorten mit Ingwer, Knoblauch & Tomaten nach spezieller nordindischer Art zubereitet	13,90	171	Ente Amma zartes knuspriges Entenfilet in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und fr. Basilikum	15,20
165	Ente Peking mariniertes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer cremigen Erdnusssauce, gewürzt mit rotem Curry	13,20			
166	Ente Taipei <i>mittelscharf</i> zarte Entenbrustfiletstückchen gebraten mit Paprika & Zwiebeln, abgerundet in einer Soja-Szechuansauce	13,60			
167	Ente Kambodscha <i>leicht scharf</i> in Singaporegewürzen eingelegtes Entenbrustfilet, serviert in einer dunklen Honigsauce mit frischem Gemüse	13,90			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Thalis (für eine Person)

- | | | | |
|--|---------------------|--|---------------------|
| <p>175 Punjabi Thali
eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala, Chicken Madras und Lamm Curry)</p> | <p>15,20</p> | <p>176 Amma Thali
eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo, Matter Paneer und Malai Kofta)</p> | <p>14,90</p> |
|--|---------------------|--|---------------------|

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat & drei schmackhaften Saucen serviert.

Maschli - Fisch

- | | | | |
|--|---------------------|--|---------------------|
| <p>180 Fisch Curry
Rotbarschfilet in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art</p> | <p>9,70</p> | <p>186 Fish Bukum <i>leicht scharf</i>
Rotbarschfiletstücke mit fr. Gemüse in roter Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander</p> | <p>9,80</p> |
| <p>181 Fisch Madras <i>mittelscharf</i>
Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</p> | <p>10,20</p> | <p>187 Kan Penggang
gebratenes Rotbarschfilet in einer pikanten Erdnuss-Cashewkernsauce mit einem angenehmen kräuterwürzigem Aroma</p> | <p>11,20</p> |
| <p>182 Fisch Punjabi <i>mittelscharf</i>
Rotbarschfilet gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet</p> | <p>12,10</p> | <p>188 Fish Mango
Rotbarschfilet in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern & Mandeln</p> | <p>11,10</p> |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Prawns

- | | | | |
|--|---------------------|--|---------------------|
| <p>190 Bali Scampi <i>leicht scharf</i>
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander</p> | <p>12,90</p> | <p>183 Scampi Masala
Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen in feinen indischen Kräutern gebraten</p> | <p>13,90</p> |
| <p>191 Scampi Mamilla
Riesengarnelen zubereitet nach einer speziellen Amma Art mit leckeren Gewürzen & Mandeln in einer milden Joghurtsauce</p> | <p>14,20</p> | <p>184 Scampi Dahiwala
Riesengarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen, Paprika und Mandeln in einer Joghurtsauce</p> | <p>14,20</p> |
| <p>192 Prawns Lolotai
knusprige Riesengarnelen, mit frischem Gemüse, eingelegt in speziellen Gewürzen, serviert in einer dunklen Honigsauce</p> | <p>14,50</p> | <p>185 Scampi Madras <i>mittelscharf</i>
Riesengarnelen mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</p> | <p>14,50</p> |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Dessert

- | | | | |
|--|--------------------|---|--------------------|
| <p>195 Exotischer Frucht-Creme-Salat
garniert mit sieben Jahre altem indischem Rum (Old Monk¹)</p> | <p>3,10</p> | <p>291 Kulfi Ice
in den Sorten: Safran, Pistazien oder Mandel</p> | <p>4,90</p> |
| <p>196 Gulab Jamun <i>2 Bällchen</i>
Honigbällchen, leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser eingelegt</p> | <p>4,20</p> | <p>292 Kokos-Eis
mit frischen Kokosraspeln</p> | <p>4,90</p> |
| | | <p>293 Mango-Eis
mit fruchtigen Mangostückchen</p> | <p>4,90</p> |
| | | <p>295 Litchi-Eis
mit fruchtigen Litchistückchen</p> | <p>4,90</p> |
| | | <p>296 Vanilla-Nuss-Eis
Vanille mit gerösteten Cashewnüssen in Honig</p> | <p>4,90</p> |

Platten

„Amma“ Platte

- **Aperitiv** / Martini
- **Suppe** / rote Linsensuppe nach südindischer Art
- **Pindi Channa** / Kichererbsen in einer speziellen Sauce mit Tomaten
- **Shahi Baingan** / Aubergine mit Käse in Tomatensauce
- **Khumbi Paneer Masala** / Champignons mit Käse in Sahnesauce
- **Palak Paneer** / Spinat mit Rahmkäse
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mango Chutney, Mix Pickles und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

200	für 2 Personen	33,60
201	für 3 Personen	44,60
202	für 4 Personen	56,60

„Shahi“ Platte

- **Aperitiv** / Guaven-Sekt
- **Onion Bhaji** / Zwiebelstreifen
- **Lamm Shahi Korma** / Lammfleisch in einer Käse-Sahnesauce
- **Butter Chicken** / gegrillte Hühnerstücke in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce
- **Sabji Masala** / frisches Gemüse mit gehackten Nüssen und Rosinen in Käsesauce
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles, Brot und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

203	für 2 Personen	34,50
204	für 3 Personen	45,50
205	für 4 Personen	56,70

*Empfehlung für alle, die
es gern ein bisschen
pikant mögen!*

„Punjabi“ Platte

- **Aperitiv** / Mango-Sekt
- **Suppe** / rote Linsensuppe
- **Lamm Madras** / Lammfleisch mit Kokosraspeln nach südindischer Art
- **Paneer Jhalfrezi** / hausgemachter Rahmkäse mit Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Tomaten, gebraten - *mittelscharf* -
- **Chicken Tikka** / Hühnerfiletstücke gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Joghurt-Sahnesauce
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles, Chutney und Brot
- **Dessert**

206	für 2 Personen	35,50
207	für 3 Personen	46,80
208	für 4 Personen	56,70

„Bombay“ Platte

- **Aperitiv** / Ananas-Kokos-Sekt
- **Suppe** / aromatische Cremesuppe aus 11 Kräutern, garniert mit Wan Tans
- **Paneer Amma Spezial** / hausgemachter frischer Rahmkäse mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen
- **Ente Masala** / Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce
- **Bali Scampi** / Riesengarnelen mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles, Brot und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

209	für 2 Personen	36,90
210	für 3 Personen	48,50
211	für 4 Personen	61,90

Softgetränke

Spreequell Classic	0,25 l	2,40
Spreequell Classic	0,75 l	5,60
Spreequell Naturell	0,25 l	2,40
Spreequell Naturell	0,75 l	5,60
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,2}	2,35	3,80
Coca-Cola light ^{1,2,6,13}	2,35	3,80
Fanta ^{1,5}	2,35	3,80
Sprite	2,35	3,80
Spezi ^{1,2,5}	2,35	3,80
Malztrunk ¹	Fl. 0,33 l	3,20
Schweppes Bitter Lemon ^{3,5}	Fl. 0,2 l	3,00
Schweppes Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	3,00
Schweppes Tonic Water ³	Fl. 0,2 l	3,00

Saftschorlen

	0,4 l
Apfelsaftschorle	3,70
Orangensaftschorle	3,70
Kirschnektarschorle	3,70
Bananennektarschorle	2,70
Mangonektarschorle	3,80
Guavennektarschorle	3,80
Lycheennektarschorle	3,80
Ananas-Cocosnektar-Schorle	3,80

Säfte & Nektare

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,70	4,20
Orangensaft	2,70	4,20
Kirschnektar	2,70	4,20
Bananennektar	2,90	4,20
Mangonektar	2,90	4,20
Guavennektar	2,90	4,20
Maracujanektar	2,90	4,20
Ananasnektar	2,90	4,20
Ananas-Cocos-Nektar	2,90	4,20
Lycheennektar	2,90	4,20
KiBa	2,90	4,20
Kirsch- / Bananennektar		

Indische Erfrischungs-Getränke

	0,25 l	0,4 l
Lassi salzig mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Lassi süß mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Mango-Lassi mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Mango-Shake mit frischer Milch	2,85	4,20
Bananen-Lassi mit Naturjoghurt	2,85	4,20

Heißgetränke

Glas original indischer Tee (Yogi Tea)	2,15
Glas Pfefferminztee	2,30
Glas Grüner Tee	2,30
Glas Assam Tee	2,30
Glas Kamillentee	2,30
Glas Earl Grey Tee	2,30
Glas Darjeeling Tee	2,30
Glas Früchtetee	2,30
Glas Orangentee	2,30
Glas Fenchel Tee	2,30
Glas Jasmin Tee	2,30
Glas Brennesseltee	2,30
Glas Hagebuttentee	2,30
Glas frischer Minztee	2,70
Glas frischer Ingwertee	2,70
Tasse Kaffee	2,30
Espresso	2,15
Cappuccino	2,70
Milchkaffee	3,30
Schokolade mit oder ohne Schlagsahne ¹⁴ / Milchschaum	3,30
Latte Macchiato	3,30
Espresso Macchiato	2,30
Tasse Getreidekaffee	2,30
Getreide-Milchkaffee	3,30

Biere

- vom Fass -

	0,3 l	0,5 l
Carlsberg	2,90	3,70
Lübzer Pils	2,90	3,70
Duckstein Dunkel	2,90	3,70
Sona indisches Bier	2,70	3,50

- Flaschenbiere -

Erdinger Hefeweizen hell	Fl. 0,50 l	3,60
Erdinger Hefeweizen dunkel	Fl. 0,50 l	3,60
Erdinger Kristallweizen	Fl. 0,50 l	3,60
Erdinger Alkoholfrei	Fl. 0,50 l	3,60
Cobra indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,00
King Fisher indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,10
Lübzer alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,90
Lübzer Lemon⁶	Fl. 0,33 l	3,00
Beck's	Fl. 0,33 l	3,00
Corona⁵ mexikanisches Bier	Fl. 0,33 l	3,50

Sekt

Prosecco del Vinito	0,10 l	3,10
Brut, Classique, Loire Flaschengärung, trocken, feinperlig und spritzig	Fl. 0,75 l	19,20
Mango-Sekt	0,10 l	3,10
Guaven-Sekt	0,10 l	3,10
Ananas-Cocos-Sekt	0,10 l	3,10
Lychee-Sekt	0,10 l	3,10

Whisky

	2 cl	4 cl
Jim Beam	3,20	5,40
Ballantines¹	3,20	5,40
Johnnie Walker¹ Red Label	3,20	5,40
Johnnie Walker¹ Black Label	3,40	6,10
Jack Daniel's	3,50	6,10
Tullamore Dew¹	3,50	6,10
Jameson¹	3,50	6,10
Chivas Regal¹	4,10	6,50

Alle Whiskys mit Schuss extra

z.B. mit Cola^{1,2}, Soda, etc. + 1,00€

Aperitif

Martini dry, bianco oder rosso	5 cl	3,20
Pernod¹	4 cl	3,20
Sherry Sandeman dry, medium oder secco	5 cl	2,70
Campari¹/Orange	4 cl	5,20
Campari¹/Soda	4 cl	5,20

Digestif

Baileys¹	2 cl	3,20
Averna¹ auf Eis & Zitrone	2 cl	3,20
Ramazotti¹ auf Eis & Zitrone	2 cl	3,20
Cynar¹ auf Eis & Zitrone	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	3,20
Grappa di Chardonnay	2 cl	3,20
Grappa di Moscato weich	2 cl	3,20
Amaretto¹	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Mango-Schnaps Klarer	2 cl	2,80
Mango-Lychee-Cocos¹	2 cl	2,80

Spirituosen

Old Monk¹ 7 Jahre alter indischer Rum	2 cl	3,40
Hennessy¹	2 cl	4,10
Vecchia Romagna¹	2 cl	3,00
Asbach Uralt	2 cl	3,50
Remy Martin V.S.O.P⁶	2 cl	3,70
Osborne Veterano¹	2 cl	3,60
Gordon's Dry Gin	2 cl	2,90
Sambuca	2 cl	3,00
Tequila Silver	2 cl	3,20
Tequila Gold¹	2 cl	3,20
Vodka Absolut	2 cl	3,20
Vodka Smirnoff	2 cl	3,20
Wodka Gorbatschow	2 cl	3,20

Offene Rotweine

		0,2 l	0,5 l
<i>Italien:</i>	Bardolino D.O.C., Villa Rocca trocken, leicht und hell	4,10	8,80
<i>Spanien:</i>	Tempranillo, Clos de Tori Bas trocken, samtig beerige Aromen, nachhaltig	4,20	9,20
<i>Frankreich:</i>	Cabernet Sauvignon V.D.P., Pays d'Oc trocken, kräftig und vollmundig	4,10	8,80
<i>Chile:</i>	Merlot, Vina Marquez, Curico Valley trocken, vollmundig und weich	4,20	9,20

Offene Weißweine

		0,2 l	0,5 l
<i>Italien:</i>	Chardonnay del Vineto, I.G.T., Villa Rocca ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis, körperreich	4,10	8,80
<i>Spanien:</i>	Rioja, can Chales trocken, lebendig, aromatisch und milde Säure	4,10	8,80
<i>Deutschland:</i>	Riesling Trocken, Mosel Q.B.A spritzig und aufregend	4,10	8,80
<i>Frankreich:</i>	Bordeaux, Entre Deux Mers, A.O.C. trocken, frisch und fruchtig	4,20	8,90
<i>Italien:</i>	Bardolino Chiaretto, D.O.C. (Rosé) trocken, ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis und volles Bukett	4,00	8,50
	Weinschorle	4,00	

Flaschenweine - rot

<i>Italien:</i>	Nero d'Avola D.O.C., Sizilien trocken, samtig und füllig	Fl. 0,75 l	21,90
<i>Spanien:</i>	Herminia Crianza Roja D.O. animierende Frucht, Holz- und Vanillearomen	Fl. 0,75 l	23,90
<i>Chile:</i>	Viu Manet Merlot, Chile Duft von dunklen Beeren, nachhaltig	Fl. 0,75 l	25,90
<i>Frankreich:</i>	Carigan Dom. Nizas A.O.C aus alten Reben, konzentriert, ausdrucksstark	Fl. 0,75 l	24,90
<i>Indien:</i>	Indischer Rotwein trocken, dezenter Geschmack, empfehlenswert zu Fleischgerichten	Fl. 0,75 l	23,50
<i>Italien:</i>	Barbera del Monferato D.O.C. Piemont reichhaltig, würzig erdige Aromen mit gut eingebundener Frucht	Fl. 0,75 l	25,90

Flaschenweine - weiß

<i>Frankreich:</i>	Entre Deux Meres A.O.C frischer, gut ausbalancierter Weißwein mit dezenter Säure	Fl. 0,75 l	20,90
<i>Deutschland:</i>	Pinot blanc Spätlese, trocken Erzeugerabfüllung Mosel, dicht, mit guter Struktur und Fülle	Fl. 0,75 l	21,90
<i>Spanien:</i>	Herminia blanco D.O. Rioja lebendig und frisch mit reifen Fruchtaromen	Fl. 0,75 l	20,90
<i>Indien:</i>	Indischer Weißwein trocken und weich, empfehlenswert zu Fleisch- & Fischgerichten	Fl. 0,75 l	23,40

Flaschenweine - rosé

<i>Frankreich:</i>	QEF rosé Mediterrane, Dom. Quiot Syrahtraube, trocken, komplexe Fruchtaromen	Fl. 0,75 l	18,90
--------------------	--	------------	-------