



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, leicht gewürzte Gemüsesuppe | 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 leicht garnierte Curry-Suppe mit Hühnerfleisch | 3,30 | | | |

Salate

- | | | | | | |
|----|--|------|----|--|------|
| 15 | Hara Bhara Salat
grüner Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Orangen, garniert mit hausgemachtem singapurischem Dressing | 4,40 | 18 | Raita
Joghurt mit gehackten Gurken und Tomaten | 3,00 |
| 16 | Bombay Scampi
grüner Salat mit gebratenen Scampi, Zwiebeln, Paprika und Tomaten, leicht gewürzt | 6,70 | 19 | Chicken Salat
feiner Salat mit Hühnchen 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.

- | | | | | | |
|----|---|------|----|--|------|
| 25 | Samosas <i>pikant</i>
2 gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Rosinen und Mandeln | 3,80 | 32 | Paneer Pakora
hausgemachter frischer Rahmkäse | 3,50 |
| 26 | Ghobi Pakora Blumenkohl | 3,40 | 33 | Chicken Wings
eingelegte Hähnchenflügel, gegrillt im original indischen 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 | | | |

Beilagen

- | | | | | | |
|----|--|------|----|--|------|
| 40 | Pappadam
knuspriges Brot aus gemahlenem Kichererbsenmehl und 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 | 1,80 |
| 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 | 2,50 |
| 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 marinierte Hühnerfiletspieße, 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 und Tomaten	8,20	71	Sabji Jhalfrezi verschiedenes Gemüse in gewürzter Currysauce und frischen 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 einer speziellen 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 Spezielsauce mit Nüssen und 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, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chillisauc	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 frittierter 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	83	Paneer Amma Spezial hausgemachter frischer Rahmkäse mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen	11,70
70	Paneer Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen 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 frischem 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 Frühlingszwiebeln, Paprika, Sojasprossen, Karotten, frischem Ingwer und Koriander, abgeschmeckt mit heller Sojasauce	7,20	97 Noodles Amma Spezial Nudeln mit zartem Lammfleisch, Sojasprossen, Karotten, Ingwer, Paprika, frischem Gemüse und Koriander	9,70
96 Noodles Yangon <i>leicht scharf</i> Nudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen, knackigem Gemüse, Ingwer, Paprika und frischem Koriander, abgeschmeckt mit süß-saurer Sauce	9,10	98 Bami Goreng Nudeln mit Hühnerfilet, Shrimps, Sojasprossen, Paprika und knackigem Gemüse	10,00
		99 Laksa Asam <i>feurig-scharf</i> Nudeln mit Riesengarnelen, abgerundet mit Koriander, 3 Sorten Chili und knackigem Gemüse	11,10

Tandoori / Grillspezialitäten aus original indischem Lehmofen

105 Chicken Tandoori gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen	11,40	111 Mutton Tikka zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung	13,40
106 Chicken Tikka gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer speziellen Joghurtsauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Tomaten gebraten	13,00	112 Amma Mixed Grill gegrilltes Hähnchen, Lamm, hausgemachter Rahmkäse und Scampi mit Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Brot	14,00
107 Chicken Seekh Kebab gehacktes Hähnchenfilet, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	13,40	113 Fisch Tikka Rotbarschfiletstücke eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, mit frischer Paprika und Tomaten gegrillt	13,40
109 Paneer Tikka Masala hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse, mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer	13,60	114 Scampi Tandoori gegrillte Großgarnelen mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer	14,60
110 Batak Tikka Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	14,40		

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 frischem 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 und 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 Banglari <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 und 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 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 und frischen Tomaten nach einer speziellen südindischen Art	11,00	140 Chicken Amma Spezial zarte Hühnerfiletstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen	14,10
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	10,40	152 Sukha Banglor <i>mittelscharf</i>	11,70
Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet		Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt	
146 Lamm Sabji	10,70	153 Lamm Madras <i>scharf</i>	11,60
zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen Gemüsen in speziellen indischen Gewürzen gegart		Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
147 Lamm Jakhni	11,10	154 Lamm Vindaloo <i>scharf</i>	10,70
eingelegte Lammfleischstücke nach spezieller indischer Art zubereitet in einer Joghurtsauce mit Mandeln		Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart	
148 Mutton Josh	11,00	155 Lamm Chili <i>feurig-scharf</i>	11,10
Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce		feinstes neuseeländisches Lammfleisch, langsam gegart mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce	
149 Lamm Kadai <i>mittelscharf</i>	11,50	156 Lamm Mango	11,10
eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen		saftige Lammfleischstücke in einer Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Limonenblättern und Mandeln	
150 Lamm Saagwala	11,10	157 Lamm Amma Spezial	13,30
Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch gebraten		zarte Lammfiletstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen	
151 Lamm Korma	11,70		
zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Enten-Spezialitäten aus original indischem Lehmofen

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

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Thalis (für eine Person)

175 Punjabi Thali eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala, Chicken Madras und Lamm Curry)	15,40	176 Amma Thali eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo, Matter Paneer und Malai Kofta)	14,90
--	--------------	--	--------------

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

Fisch

180 Fisch Curry Rotbarschfilet in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art	10,90	186 Fisch Bukum leicht scharf Rotbarschfiletstücke mit frischem Gemüse in roter Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander	11,00
181 Fisch Madras mittelscharf Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	11,40	187 Kan Penggang gebratenes Rotbarschfilet in einer pikanten Erdnuss-Cashewkernsauce mit einem angenehmen kräuterwürzigen Aroma	12,40
182 Fisch Punjabi mittelscharf Rotbarschfilet gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet	12,10	188 Fisch Mango Rotbarschfilet in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern und Mandeln	11,10

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Scampi

190 Bali Scampi leicht scharf Riesengarnelen mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander	12,10	183 Scampi Masala Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce	13,10
191 Scampi Amma Riesengarnelen zubereitet nach einer speziellen Amma Art in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und frischem Basilikum	14,70	184 Scampi Dahiwala Riesengarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen, Paprika und Mandeln in einer Joghurtsauce	13,40
192 Prawns Lolotai knusprige Riesengarnelen, mit frischem Gemüse, eingelegt in speziellen Gewürzen, serviert in einer dunklen Honigsauce	13,70	185 Scampi Madras mittelscharf Riesengarnelen mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	13,70
193 Scampi Amma Spezial Riesengarnelen mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen	15,10		

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Dessert

195 Exotischer Frucht-Creme-Salat garniert mit sieben Jahre alten indischem Rum (Old Monk ¹)	3,10	291 Kulfi Ice Safran-Pistazien-Mandelgeschmack	4,90
196 Gulab Jamun 2 Bällchen Honigbällchen, leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser eingelegt	4,20	292 Kokos-Eis	4,90
197 Banana Honey Dream Banane gebraten in Honig	4,50	293 Mango-Eis	4,90
		295 Litchi-Eis	4,90
		296 Vanilla-Nuss-Eis Vanille mit gerösteten Cashewnüssen in Honig	4,90

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

„Punjabi“ Platte

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

- **Aperitiv** / Mango-Sekt
- **Suppe** / indische, leicht garnierte Curry-Suppe mit Hühnerfleisch
- **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
Wasser still/medium	0,4 l	3,60
	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
Fassbrause ¹	2,40	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
Red Bull ^{1,2,7}	Ds. 0,25 l	3,60

Saftschorlen

Apfelsaftschorle	0,4 l	3,70
Orangensaftschorle	0,4 l	3,70
Kirschnektarschorle	0,4 l	3,70
Bananennektarschorle	0,4 l	2,70
Mangonektarschorle	0,4 l	3,80
Guavennektarschorle	0,4 l	3,80
Lycheennektarschorle	0,4 l	3,80
Ananas-Cocosnektar-Schorle	0,4 l	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 Kirsch- / Bananennektar	2,90	4,20

Indische Erfrischungsgetränke

	0,2 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
Doppelter Espresso	3,80
Cappuccino	2,70
Milchkaffee	3,30
Heiße 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

Sekt

Prosecco del Vinito	0,10 l	3,20
Brut, Classique, Loire Flaschengärung, trocken, feinperlig und spritzig	Fl. 0,75 l	19,30
Mango-Sekt	0,10 l	3,20
Guaven-Sekt	0,10 l	3,20
Ananas-Cocos-Sekt	0,10 l	3,20
Lychee-Sekt	0,10 l	3,20

Biere

- vom Fass -

	0,30 l	0,50 l
Carlsberg	2,80	3,60
Lübzer	2,80	3,60
Duckstein	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 Lemon ⁶	Fl. 0,33 l	3,00
Lübzer alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,90
Beck's	Fl. 0,33 l	3,00
Corona ⁵ mexikanisches Bier	Fl. 0,33 l	3,50

Whisky

Jim Beam	4 cl	5,40
Ballantines ¹	4 cl	5,40
Johnnie Walker ¹ Red Label	4 cl	5,40
Johnnie Walker ¹ Black Label	4 cl	6,10
Jack Daniel's	4 cl	6,10
Tullamore Dew ¹	4 cl	6,10
Chivas Regal ¹	4 cl	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
Pernod ¹	4 cl	3,20
Sherry Sandeman dry, medium oder secco	5 cl	2,70
Campari ¹ /Soda	4 cl	5,20
Aperol ¹ Spritz		5,20

Digestif

Averna ¹ auf Eis und Zitrone	2 cl	3,20
Ramazotti ¹ auf Eis und Zitrone	2 cl	3,20
Cynar ¹ auf Eis und Zitrone	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	3,20
Fernet Menta	2 cl	3,20
Grappa di Chardonnay	2 cl	3,20
Grappa di Moscato weich	2 cl	3,20
Amaretto ¹	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Mango-Schnaps Klarer	2 cl	2,80
Mango-, Lychee-, Kokos ¹ - oder Guavenschnaps	2 cl	2,80

Spirituosen

Baileys ¹	2 cl	3,20
Sambuca	2 cl	3,00
Old Monk ¹ 7 Jahre alter indischer Rum	2 cl	3,40
Vecchia Romagna ¹	2 cl	3,00
Remy Martin V.S.O.P. ⁶	2 cl	3,70
Osborne Veterano ¹	2 cl	3,60
Gordon's Dry Gin	2 cl	2,90
Tequila Silver	2 cl	3,20
Tequila Gold ¹	2 cl	3,20
Vodka Absolut	2 cl	3,20
Vodka Smirnoff	2 cl	3,20
Wodka Gorbatschow	2 cl	3,20
Asbach Uralt	2 cl	3,50
Bombay Gin	2 cl	3,40
Hennessy Cognac	2 cl	4,10

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
	Rotweinschorle	4,20	8,20

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
	Weißweinschorle	4,20	8,20

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- und 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
--------------------	--	------------	-------