



*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](http://www.amma-berlin.de)**

[info@amma-berlin.de](mailto:info@amma-berlin.de)

## Suppen

1	<b>Madras Rasam</b> rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art	3,20	4	<b>Mulligatawney-Suppe</b> typisch indische leicht garnierte Curry-Suppe mit Hühnerfleisch	3,50
2	<b>Vegetarische Suppe</b> gemischte Gemüsesuppe leicht gewürzt	3,30	5	<b>Garam Shorba <i>scharf</i></b> Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach Ihrer Wahl	3,60
3	<b>Tomatensuppe</b> Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne <sup>14</sup> (21)	3,50	6	<b>Champignon-Crèmesuppe</b> eine leckere Champignonsuppe aus frischen Champignons, indischen Kräutern, garniert mit Sahne <sup>14</sup> (21)	3,50

## Salate

11	<b>Bombay Scampi</b> grüner Salat mit gebratenen Scampi (16), Zwiebeln, Paprika und Tomaten, leicht gewürzt	6,70	14	<b>Raita (21)</b> Joghurt mit gehackten Gurken und Tomaten	3,30
12	<b>Hara Bhara Salat <i>groß</i></b> grüner Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Orangen, garniert mit hausgemachtem singapurischem Dressing (28)	4,70	15	<b>Amma Shahi Salat</b> exotischer Salat mit Obst	5,50
13	<b>Hara Bhara Salat <i>klein</i></b> kleiner grüner Salat mit Dressing(28)	3,50	16	<b>Chicken Salat</b> grüner gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	6,40

## Pakoras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert.

21	<b>Samosas <i>pikant</i></b> 2 gefüllte Teigtaschen (15a) mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Rosinen (28) und Mandeln (22a)	3,80	27	<b>Scampi Pakora</b> gewürzte Großgarnelen (16)	6,10
22	<b>Ghobi Pakora</b> Blumenkohl	3,70	28	<b>Paneer Pakora</b> hausgemachter frischer Rahmkäse (21)	4,00
23	<b>Onion Bhaji</b> Zwiebelstreifen	3,90	29	<b>Chicken Wings</b> eingelegte Hähnchenflügel, gegrillt im original indischem Lehmofen	5,10
24	<b>Baingan Pakora</b> Auberginen	3,90	30	<b>Vegetarische Vorspeisenplatte (21)</b> eine Zusammenstellung der genannten vegetarischen Vorspeisen	7,30
25	<b>Khumbi Pakora</b> Champignons	3,90	300	<b>Gemischte Vorspeisenplatte (15a,21)</b> eine Zusammenstellung der vegetarischen Pakoras und Hähnchen-Pakora	10,20
26	<b>Chicken Pakora</b> paniertes (15a) Hühnerfilet	4,30			

## Beilagen

140	<b>Bhatura (15a,21)</b> frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl	2,50	139	<b>Roti (15b) <i>vegan</i></b> Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor knusprig gebacken	2,50
141	<b>Naan (15a,21)</b> Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken	2,60	144	<b>Pappadam</b> knuspriges Brot aus gemahlenem Kichererbsenmehl und schwarzem Pfeffer	0,70
142	<b>Cheese Naan (15a,21)</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit hausgemachtem frischem geriebenen Rahmkäse (21) im original indischem Lehmofen gebacken	3,00	145	<b>Basmatireis</b> indischer Duftreis	2,20
143	<b>Garlic Naan (15a,21)</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer Knoblauchpaste im Ofen gebacken	2,80	146	<b>Mix Pickles (28)</b> eingelegetes scharfes indisches Gemüse	1,80
149	<b>Butter Naan (15a,21)</b> Fladenbrot aus Weizenmehl, mit indischer Butter (21) und 2 verschiedenen Sesamsorten (25) gebacken	2,70	147	<b>Mango Chutney</b> eingelegte Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce	1,80
			148	<b>Pommes frites</b>	2,60

# Vegetarisch

Auf Anfrage können einige Gerichte auch vegan zubereitet werden.

- |    |  |       |    |  |       |
|----|--|-------|----|--|-------|
| 31 | <b>Dal Makhni</b> verschiedene Linsen<br>gebraten in Butter <sup>(21)</sup> , mit Zwiebeln, Ingwer & Tomaten   | 8,50  | 44 | <b>Shahi Baingan</b> gefüllte Auberginen<br>mit geriebenem Käse <sup>(21)</sup> , Karotten, Blumenkohl<br>und Nüssen <sup>(22a,d)</sup> in spezial Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup>  | 10,50 |
| 32 | <b>Sabji</b> verschiedene frische<br>Gemüsesorten mit Rahmkäse <sup>(21)</sup> in Currysauce   | 9,20  | 45 | <b>Vegetable Jhalfrezi</b>   | 10,20 |
| 33 | <b>Sabji Masala</b> frisches Gemüse<br>mit gehackten Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup><br>in gewürzter Käse-Sahnesauce <sup>(21)</sup>   | 9,80  | 46 | <b>Tinda Masala</b>  | 10,20 |
| 34 | <b>Aloo Gobhi</b>  | 10,10 | 47 | <b>Vishnu Thali</b>  | 11,90 |
| 35 | frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit<br>Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach<br>spezieller nordindischer Art gegart  |       | 48 | Zusammenstellung von zwei verschiedenen<br>vegetarischen Gerichten (Palak Aloo und Pindi Channa)   |       |
| 36 | <b>Palak Paneer</b>  | 9,90  | 49 | <b>Paneer Mango</b>  | 11,90 |
| 37 | hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup><br>mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten   |       | 50 | hausgemachter indischer Rahmkäse <sup>(21)</sup><br>in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen   |       |
| 38 | <b>Palak Aloo</b>  | 9,40  | 51 | <b>Paneer Chili</b>  | 12,50 |
| 39 | Kartoffeln und Spinat mit Ingwer und Zwiebeln<br>nach einer speziellen nordindischen Art gebraten  |       | 52 | gegrillter hausgem. ind. Rahmkäse <sup>(21)</sup> mit Paprika,<br>Ingwer und Knoblauch, in pikanter Soja-Chilisauce <sup>(20)</sup>  |       |
| 40 | <b>Pindi Channa</b> Kichererbsen<br>mit frischen Tomaten in speziellen Gewürzen  | 9,00  | 53 | <b>Paneer Kadai</b> <i>scharf</i>  | 11,90 |
| 41 | <b>Matter Paneer</b>   | 10,20 | 54 | hausgem. Rahmkäse <sup>(21)</sup> gebraten mit Zwiebeln,<br>Paprika, Knoblauch, frischem Ingwer und Gewürzen   |       |
| 42 | hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> mit<br>grünen Erbsen in spezieller milder Sauce  |       | 55 | <b>Tofu Madras</b>   | 11,50 |
| 43 | <b>Khumbi Paneer Masala</b>  | 10,50 | 56 | saftiger, gebratener Tofu <sup>(20)</sup> mit Kokosraspeln<br>in einer speziellen Gewürzmischung nach<br>köstlicher südindischer Art   |       |
| 44 | frische Champignons mit hausgem. Rahmkäse <sup>(21)</sup> ,<br>grünen Erbsen, Rosinen <sup>(28)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup><br>und Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> in Sahnesauce <sup>(21)</sup>                                      |       | 57 | <b>Tofu Spezial</b>  | 11,10 |
| 45 | <b>Shahi Paneer</b>  | 11,20 | 58 | saftiger, gebratener Tofu <sup>(20)</sup> in einer roten<br>Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse,<br>garniert mit Limonenblättern  |       |
| 46 | hausgem. Rahmkäse <sup>(21)</sup> mit Cashewnüssen <sup>(22d)</sup><br>und Rosinen <sup>(28)</sup> in Butter-Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup>  |       | 59 | <b>Phuket Masala</b>   | 10,90 |
| 47 | <b>Malai Kofta</b>   | 10,90 | 60 | frittierter Tofu <sup>(20)</sup> in einer grünen malaysischen<br>Currysauce mit Broccoli und fernöstl. Gemüse  |       |
| 48 | Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse <sup>(21)</sup> und<br>verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln <sup>(22a)</sup> ,<br>Rosinen <sup>(28)</sup> und Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> in spezieller<br>Käse-Sahnesauce <sup>(21)</sup> gekocht |       | 61 | <b>Paneer Korma</b>  | 12,50 |
| 49 | <b>Paneer Jhalfrezi</b> <i>mittelscharf</i>  | 11,50 | 62 | hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> in einer<br>milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem<br>Rahmkäse <sup>(21)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> , Rosinen <sup>(28)</sup><br>und Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> |       |
| 50 | hausgem. frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> in gewürzter<br>Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika,<br>Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten  |       | 63 | <b>Tofu Bali</b> saftiger gebratener Tofu <sup>(20)</sup>  | 12,10 |
| 51 | <b>Soja Korma</b>  | 10,00 | 64 | mit fr. Gemüse in einer roten Thai-Currysauce,<br>gegart in Kokosmilch, verfeinert mit fr. Koriander   |       |
| 52 | Soja <sup>(20)</sup> in einer milden Sauce aus Gewürzen<br>und geriebenem Rahmkäse <sup>(21)</sup> , mit Mandeln <sup>(22a)</sup> ,<br>Rosinen <sup>(28)</sup> und Cashewnüssen <sup>(22d)</sup>   |       |    |  |       |

## Biryanis

- |    |  |       |    |  |       |
|----|--|-------|----|--|-------|
| 51 | <b>Sofiani Biryani</b>   | 9,70  | 54 | <b>Amma Biryani</b>  | 12,40 |
| 52 | gedämpfter Basmatireis, gebraten<br>mit frischem Gemüse, Nüssen <sup>(22a,d)</sup> , Rosinen <sup>(28)</sup><br>und ausgewogenen Gewürzen  |       | 55 | zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke<br>mit gedämpftem Basmatireis,<br>Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen <sup>(28)</sup><br>und Mandeln <sup>(22)</sup> in einer speziellen<br>ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung |       |
| 53 | <b>Chicken Biryani</b>   | 10,60 | 56 | <b>Scampi Biryani</b>  | 14,70 |
| 54 | zarte Hühnerfiletstücke, zubereitet<br>mit gedämpftem Basmatireis,<br>Zwiebeln, Paprika, Rosinen <sup>(28)</sup> , Nüssen <sup>(22d)</sup><br>und Mandeln <sup>(22a)</sup> in einer speziellen<br>Biryani-Gewürzmischung |       | 57 | gebratene Großgarnelen <sup>(16)</sup> , gedünstet<br>mit Basmatireis, Gemüse,<br>orientalischen Gewürzen, Nüssen <sup>(22a,d)</sup><br>und Rosinen <sup>(28)</sup>  |       |
| 55 | <b>Mutton Biryani</b>  | 11,70 |    |  |       |
| 56 | zarte Lammfleischstücke, gedünstet<br>mit Basmatireis und frischem Gemüse,<br>garniert mit Nüssen <sup>(22a,d)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup>   |       |    |  |       |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (19) Erdnüsse, (20) Soja, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (23) Sellerie, (24) Senf, (25) Sesamsamen, (26) Lupine, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfit

## Tandoori / Grillspezialitäten aus original indischem Lehmofen

<p><b>61 Chicken Tandoori</b> <span style="float: right;">12,90</span> gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen</p> <p><b>62 Chicken Tikka</b> <span style="float: right;">14,20</span> gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer speziellen Joghurt-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Tomaten gebraten</p> <p><b>63 Chicken Seekh Kebab</b> <span style="float: right;">14,90</span> gehacktes Hähnchenfilet, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung</p> <p><b>64 Reshmi Kebab</b> <span style="float: right;">14,90</span> gehacktes Hähnchenfilet mit speziellen Gewürzen und Kräutern gegart mit Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> und frischem Koriander</p> <p><b>65 Paneer Tikka Masala</b> <span style="float: right;">14,90</span> hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse <sup>(21)</sup>, mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer</p> <p><b>66 Batak Tikka</b> <span style="float: right;">15,40</span> Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung</p>	<p><b>67 Mutton Tikka</b> <span style="float: right;">14,20</span> zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung</p> <p><b>68 Amma Mixed Grill</b> <span style="float: right;">15,50</span> gegrilltes Hähnchen, Lamm, hausgemachter Rahmkäse <sup>(21)</sup> und Scampi <sup>(16)</sup> mit Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Brot <sup>(15a)</sup></p> <p><b>69 Fisch Tikka</b> <span style="float: right;">14,90</span> Rotbarschfiletstücke <sup>(18)</sup> eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, mit frischem Paprika und Tomaten gegrillt</p> <p><b>70 Scampi Tandoori</b> <span style="float: right;">15,90</span> gegrillte Großgarnelen <sup>(16)</sup> mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer</p> <p><b>83 Malai Tikka</b> <span style="float: right;">14,10</span> gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce <sup>(21,22d)</sup> mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer</p>
--	--

**Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.**

## Enten-Spezialitäten aus original indischem Lehmofen

<p><b>150 Batak Makhni</b> <span style="float: right;">13,40</span> Entenfleischstücke, 12 Stunden eingelegt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Mandeln <sup>(22a)</sup></p> <p><b>151 Batak Masala</b> <span style="float: right;">14,00</span> Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup></p> <p><b>152 Batak Madras</b> <i>mittelscharf</i> <span style="float: right;">14,90</span> gegrillte Ente mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</p>	<p><b>153 Batak Sabji</b> <span style="float: right;">15,00</span> Entenfleischstücke mit verschiedenen frischen Gemüsesorten mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art zubereitet</p> <p><b>154 Batak Dahiwala</b> <span style="float: right;">15,70</span> Entenfiletstücke, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste und Paprika, in Joghurt-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Mandeln <sup>(22a)</sup></p> <p><b>155 Batak Korma</b> <span style="float: right;">16,30</span> gegrillte Entenfiletstücke in einer milden Sahnesauce <sup>(21)</sup> aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse <sup>(21)</sup>, Mandeln <sup>(22a)</sup>, Rosinen <sup>(28)</sup> und Cashewnüssen <sup>(22d)</sup></p> <p><b>156 Ente Mango</b> <span style="float: right;">16,40</span> zarte Entenbrustfiletstückchen in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen &amp; Mandeln <sup>(22a)</sup></p>
--	--

**Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.**

## Hähnchengerichte

<p>71 <b>Chicken Curry</b> 10,50 Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet</p> <p>72 <b>Chicken Sabji</b> 10,80 Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce</p> <p>73 <b>Chicken Jakhni</b> 11,20 Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, gegrillt, in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce (21) mit Mandeln (22a)</p> <p>74 <b>Chicken Himalaya</b> 11,70 Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse (21) in einer speziellen Rahmsauce (21)</p> <p>75 <b>Murgh Makhni</b> 12,00 saftige Tandoori Hühnerstücke, gegrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce (21)</p> <p>76 <b>Chicken Saagwala</b> 11,70 Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art</p> <p>77 <b>Chicken Korma</b> 12,30 Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce (21) aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse (21), Mandeln (22a), Rosinen (28) und Cashewnüssen (22d)</p> <p>78 <b>Chicken Banglora</b> <i>mittelscharf</i> 12,00 Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen</p> <p>79 <b>Chicken Madras</b> <i>scharf</i> 12,20 Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</p>	<p>80 <b>Chicken Vindaloo</b> <i>scharf</i> 12,30 Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und frischen Tomaten nach einer speziellen südindischen Art</p> <p>81 <b>Chicken Jhalfrezi</b> <i>mittelscharf</i> 12,40 Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl (15a), schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art</p> <p>82 <b>Chicken Chili</b> <i>scharf</i> 12,60 Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce (20)</p> <p>84 <b>Chicken Badami</b> 13,20 gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce (21,22d) mit Reis und Salat</p> <p>85 <b>Kinderteller</b> <i>Kinder bis 12 Jahre</i> 7,60 leicht gewürztes Hähnchenfleisch oder Gemüse in milder Rahmsauce (21), mit Reis</p> <p>86 <b>Chicken Mango</b> 11,30 saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen und Mandeln (22a)</p> <p>87 <b>Chicken Bali</b> 11,90 saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander</p> <p>88 <b>Chicken Kashmiri</b> 13,90 Hühnerbrustfilet mit verschiedenem frischem Obst, Mandeln (22a), Cashewnüssen (22d) und Rosinen (28) in einer Curry-Sahnesauce (21)</p>
---	--

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

## Lammgerichte

<p>91 <b>Lamm Curry</b> 11,60 Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet</p> <p>92 <b>Lamm Sabji</b> 11,70 zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen Gemüsen in speziellen indischen Gewürzen gegart</p> <p>93 <b>Lamm Jakhni</b> 12,20 eingelegte Lammfleischstücke nach spezieller indischer Art zubereitet in einer Joghurtsauce (21) mit Mandeln (22a)</p> <p>94 <b>Mutton Josh</b> 12,30 Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce</p> <p>95 <b>Lamm Kadai</b> <i>mittelscharf</i> 12,80 eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen</p> <p>96 <b>Lamm Saagwala</b> 12,20 Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch gebraten</p>	<p>97 <b>Lamm Korma</b> 12,60 zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce (21) aus Gewürzen, gerieb. Rahmkäse (21), Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln (21,22a,d,28)</p> <p>98 <b>Sukha Banglor</b> <i>mittelscharf</i> 12,90 Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt</p> <p>99 <b>Lamm Madras</b> <i>scharf</i> 13,20 Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</p> <p>100 <b>Lamm Vindaloo</b> <i>scharf</i> 13,50 Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart</p> <p>89 <b>Lamm Chili</b> <i>feurig-scharf</i> 13,20 feinstes neuseeländisches Lammfleisch, langsam gegart mit exotischem Gemüse, verfeinert mit Chili, in unserer Spezial-Amma-Gewürzmischung</p> <p>90 <b>Lamm Amma Spezial</b> 14,60 zarte Lammfleischstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce (21) mit Cashewnüssen (22d), Mandeln (22a) und Rosinen (28)</p>
--	---

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

## Thalis (für eine Person)

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>101 Punjabi Thali</b> <span style="float: right;"><b>16,20</b></span><br/> eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala <sup>(21)</sup>, Chicken Madras und Lamm Curry)</p> | <p><b>102 Amma Thali</b> <span style="float: right;"><b>15,80</b></span><br/> eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo, Matter Paneer <sup>(21)</sup> und Malai Kofta <sup>(21,22a,d,28)</sup>)</p> |
|---|--|

**Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.**

## Fisch - Scampi

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>111 Fisch Curry</b> <span style="float: right;"><b>11,60</b></span><br/> Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art</p>   | <p><b>110 Scampi Korma</b> <span style="float: right;"><b>14,90</b></span><br/> Großgarnelen <sup>(16)</sup> in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse <sup>(21)</sup>, Mandeln <sup>(22a)</sup>, Rosinen <sup>(28)</sup> und Cashewnüssen <sup>(22d)</sup></p> |
| <p><b>112 Fisch Madras <i>mittelscharf</i></b> <span style="float: right;"><b>13,00</b></span><br/> Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</p>   | <p><b>114 Scampi Masala</b> <span style="float: right;"><b>14,70</b></span><br/> Großgarnelen <sup>(16)</sup> mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen in feinen indischen Kräutern gebraten</p>   |
| <p><b>113 Fisch Punjabi <i>mittelscharf</i></b> <span style="float: right;"><b>13,30</b></span><br/> Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet</p> | <p><b>115 Scampi Dahiwal</b> <span style="float: right;"><b>15,00</b></span><br/> Großgarnelen <sup>(16)</sup> zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln <sup>(22a)</sup> in einer Joghurtsauce <sup>(21)</sup></p>                         |
| <p><b>109 Scampi Bali <i>leicht scharf</i></b> <span style="float: right;"><b>14,40</b></span><br/> Riesengarnelen <sup>(16)</sup> mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander</p>                                     | <p><b>116 Scampi Madras <i>mittelscharf</i></b> <span style="float: right;"><b>15,40</b></span><br/> Riesengarnelen <sup>(16)</sup> mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</p>   |
|   | <p><b>1117 Scampi Curry</b> <span style="float: right;"><b>14,30</b></span><br/> Großgarnelen <sup>(16)</sup> in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet</p>   |

**Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.**

## Dessert

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>131 Exotischer Frucht-Creme-Salat</b> <span style="float: right;"><b>3,40</b></span><br/> garniert mit sieben Jahre altem indischem Rum (Old Monk<sup>1</sup>)</p>      | <p><b>134 Kulfi Ice <sup>(21)</sup></b> <span style="float: right;"><b>5,20</b></span></p>            |
| <p><b>132 Gulab Jamun <sup>(15a)</sup> 2 Bällchen</b> <span style="float: right;"><b>4,50</b></span><br/> Honigbällchen, leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser eingelegt</p> | <p><b>135 Kokos-Eis <sup>(21)</sup></b> <span style="float: right;"><b>5,20</b></span></p>            |
| <p><b>133 Banana Honey Dream</b> <span style="float: right;"><b>4,80</b></span><br/> Banane gebraten in Honig</p>   | <p><b>136 Mango-Eis <sup>(21)</sup></b> <span style="float: right;"><b>5,20</b></span></p>            |
|   | <p><b>137 Litchi-Eis <sup>(21)</sup></b> <span style="float: right;"><b>5,20</b></span></p>           |
|   | <p><b>138 Vanille-Nuss-Eis <sup>(21,22c)</sup></b> <span style="float: right;"><b>5,20</b></span></p> |

**Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:**

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (19) Erdnüsse, (20) Soja, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (23) Sellerie, (24) Senf, (25) Sesamsamen, (26) Lupine, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfit

# Platten

## „Amma“ Platte

- **Aperitiv** / Martini (28)
- **Suppe** / rote Linsensuppe nach südindischer Art
- **Pindi Channa** / Kichererbsen in einer speziellen Sauce mit Tomaten
- **Shahi Baingan** / Aubergine mit Käse (21) in Tomatensauce
- **Khumbi Paneer Masala** / Champignons mit Käse (21) in Sahnesauce (21)
- **Palak Paneer** / Spinat mit Rahmkäse (21)
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mango Chutney, Mix Pickles (28) und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

120	für 2 Personen	35,60
121	für 3 Personen	46,60
122	für 4 Personen	58,60

## „Shahi“ Platte

- **Aperitiv** / Guaven-Sekt (28)
- **Onion Bhaji** / Zwiebelstreifen
- **Lamm Shahi Korma** / Lammfleisch in einer Käse-Sahnesauce (21)
- **Butter Chicken** / gegrillte Hühnerstücke in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce (21)
- **Sabji Masala** / frisches Gemüse mit gehackten Nüssen (22a,d) und Rosinen (28) in Käsesauce (21)
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles (28), Brot (15a) und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

117	für 2 Personen	36,50
118	für 3 Personen	47,50
119	für 4 Personen	58,70

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

## „Punjabi“ Platte

- **Aperitiv** / Mango-Sekt (28)
- **Suppe** / rote Linsensuppe
- **Lamm Madras** / Lammfleisch mit Kokosraspeln nach südindischer Art
- **Paneer Jhalfrezi** *mittelscharf* / hausgemachter Rahmkäse (21) mit Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Tomaten, gebraten
- **Chicken Tikka** / Hühnerfiletstücke gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Joghurt-Sahnesauce (21)
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles (28), Chutney und Brot (15a)
- **Dessert**

123	für 2 Personen	37,50
124	für 3 Personen	48,80
125	für 4 Personen	58,70

## „Bombay“ Platte

- **Aperitiv** / Ananas-Kokos-Sekt (28)
- **Suppe** / aromatische Cremesuppe (21) aus 11 Kräutern, garniert mit Wan Tans (15a)
- **Paneer Amma Spezial** / hausgemachter frischer Rahmkäse (21) mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce (21) mit Cashewnüssen (22d), Mandeln (22a) und Rosinen (28)
- **Ente Masala** / Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce (21)
- **Bali Scampi** / Riesengarnelen (16) mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles (28), Brot (15a) und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

126	für 2 Personen	38,00
127	für 3 Personen	50,00
128	für 4 Personen	62,00

## Softgetränke

Spreequell Classic	0,25 l	2,60
Spreequell Classic	0,75 l	5,80
Spreequell Naturell	0,25 l	2,60
Spreequell Naturell	0,75 l	5,80
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola <sup>1,2</sup>	2,55	3,80
Coca-Cola light <sup>1,2,6,13</sup>	2,55	3,80
Fanta <sup>1,5</sup>	2,55	3,80
Sprite	2,55	3,80
Spezi <sup>1,2,5</sup>	2,55	3,80
Malztrunk <sup>1(15c)</sup>	Fl. 0,33 l	3,40
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,5</sup>	Fl. 0,2 l	3,20
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	Fl. 0,2 l	3,20
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	Fl. 0,2 l	3,20

## Saftschorlen

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaftschorle	2,60	3,90
Orangensaftschorle	2,60	3,90
Kirschnektarschorle	2,60	3,90
Bananennektarschorle	2,00	2,90
Mangonektarschorle	2,70	4,00
Guavennektarschorle	2,70	4,00
Lycheennektarschorle	2,70	4,00
Ananas-Cocosnektar-Schorle	2,70	4,00

## Säfte und Nektare

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,80	4,30
Orangensaft	2,80	4,30
Kirschnektar	2,80	4,30
Bananennektar	3,00	4,30
Mangonektar	3,00	4,30
Guavennektar	3,00	4,30
Maracujanektar	3,00	4,30
Ananasnektar	3,00	4,30
Ananas-Coco-Nektar	3,00	4,30
Lychee Nektar	3,00	4,30
KiBa	3,00	4,30
Kirsch- / Bananenfruchtsaft		

## Indische Erfrischungs-Getränke

	0,2 l	0,4 l
Lassi salzig <sup>(21)</sup> mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Lassi süß <sup>(21)</sup> mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Mango-Lassi <sup>(21)</sup> mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Mango-Shake <sup>(21)</sup> mit frischer Milch	2,85	4,20
Bananen-Lassi <sup>(21)</sup> mit Naturjoghurt	2,85	4,20

## Heißgetränke

Glas original indischer Tee (Yogi Tea) <sup>(21)</sup>	2,35
Glas Pfefferminztee	2,50
Glas Grüner Tee	2,50
Glas Assam Tee	2,50
Glas Kamillentee	2,50
Glas Earl Grey Tee	2,50
Glas Darjeeling Tee	2,50
Glas Früchtetee	2,50
Glas Orangentee	2,50
Glas Fenchel Tee	2,50
Glas Jasmin Tee	2,50
Glas Brennesseltee	2,50
Glas Hagebuttentee	2,50
Glas frischer Minztee	2,90
Glas frischer Ingwertee	2,90
Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,35
Cappuccino <sup>(21)</sup>	2,90
Milchkaffee <sup>(21)</sup>	3,50
Schokolade mit oder ohne Schlagsahne / Milchschaum <sup>(21)</sup>	3,50
Latte Macchiato <sup>(21)</sup>	3,50
Espresso Macchiato <sup>(21)</sup>	2,50
Tasse Getreidekaffee <sup>(15d)</sup>	2,50
Getreide-Milchkaffee <sup>(15d,21)</sup>	3,50

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (19) Erdnüsse, (20) Soja, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (23) Sellerie, (24) Senf, (25) Sesamsamen, (26) Lupine, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfid

## Bier <sup>(15a,c)</sup> vom Fass

	0,30 l	0,5 l
<b>Carlsberg</b>	3,20	4,00
<b>Lübzer Pils</b>	3,20	4,00
<b>Duckstein Dunkel</b>	3,20	4,00
<b>Sona</b> indisches Bier	3,00	3,80

## Flaschenbiere <sup>(15a,c)</sup>

<b>Erdinger Hefeweizen</b> hell	Fl. 0,50 l	3,90
<b>Erdinger Hefeweizen</b> dunkel	Fl. 0,50 l	3,90
<b>Erdinger Kristallweizen</b>	Fl. 0,50 l	3,90
<b>Erdinger Alkoholfrei</b>	Fl. 0,50 l	3,90
<b>Cobra</b> indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,30
<b>King Fisher</b> indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,40
<b>Lübzer</b> alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,20
<b>Beck's / Lübzer Lemon</b>	Fl. 0,33 l	3,30
<b>Beck's</b>	Fl. 0,33 l	3,30
<b>Corona<sup>5</sup></b> mexikanisches Bier	Fl. 0,33 l	3,80

## Sekt <sup>(28)</sup>

<b>Prosecco</b>	0,10 l	3,40
<b>Brut, Classique, Loire</b> Flaschengärung, trocken, feinperlig und spritzig	Fl. 0,75 l	19,70
<b>Mango-Sekt</b>	0,10 l	3,60
<b>Guaven-Sekt</b>	0,10 l	3,60
<b>Ananas-Kokos-Sekt</b>	0,10 l	3,60
<b>Lychee-Sekt</b>	0,10 l	3,60

## Whisky

	2 cl	4 cl
<b>Jim Beam</b>	3,50	5,70
<b>Ballantine's<sup>1</sup></b>	3,50	5,70
<b>Johnnie Walker<sup>1</sup></b> Red Label	3,50	5,70
<b>Johnnie Walker<sup>1</sup></b> Black Label	3,80	7,40
<b>Jack Daniel's</b>	3,80	6,40
<b>Tullamore Dew<sup>1</sup></b>	3,80	6,40
<b>Jameson<sup>1</sup></b>	3,80	6,40
<b>Chivas Regal<sup>1</sup></b>	4,50	8,20

Alle Whiskys mit Schuss extra

z.B. mit Cola<sup>1,2</sup>, Soda, etc. + 1,50€

## Aperitif

<b>Martini <sup>(28)</sup></b> dry, bianco oder rosso	5 cl	3,20
<b>Pernod<sup>1</sup></b>	4 cl	3,20
<b>Sherry Sandeman <sup>(28)</sup></b> dry, medium oder secco	5 cl	2,70
<b>Aperol<sup>1</sup> Spritz <sup>(28)</sup></b>	0,2 l	5,50

## Digestif

<b>Baileys<sup>1</sup> <sup>(21)</sup></b>	2 cl	3,40
<b>Averna<sup>1</sup></b> auf Eis und Zitrone	2 cl	3,40
<b>Ramazotti<sup>1</sup></b> auf Eis und Zitrone	2 cl	3,40
<b>Cynar<sup>1</sup></b> auf Eis und Zitrone	2 cl	3,00
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	3,40
<b>Grappa di Chardonnay</b>	2 cl	3,40
<b>Grappa di Muscato</b> weich	2 cl	3,40
<b>Amaretto<sup>1</sup> <sup>(22a)</sup></b>	2 cl	3,20
<b>Jägermeister</b>	2 cl	3,20
<b>Mango-Schnaps</b> (Klarer)	2 cl	3,00
<b>Mango-Lychee-Cocos<sup>1</sup></b>	2 cl	3,00

## Spirituosen

<b>Old Monk<sup>1</sup></b> 7 Jahre alter indischer Rum	2 cl	3,60
<b>Hennessy</b>	2 cl	4,10
<b>Vecchia Romagna<sup>1</sup></b>	2 cl	3,20
<b>Remy Martin V.S.O.P.<sup>6</sup></b>	2 cl	3,90
<b>Osborne Veterano<sup>1</sup></b>	2 cl	3,80
<b>Gordon's Dry Gin</b>	2 cl	3,10
<b>Sambuca</b>	2 cl	3,20
<b>Tequila Silver</b>	2 cl	3,40
<b>Tequila Gold<sup>1</sup></b>	2 cl	3,40
<b>Vodka Absolut</b>	2 cl	3,40
<b>Vodka Smirnoff</b>	2 cl	3,40
<b>Wodka Gorbatschow</b>	2 cl	3,20
<b>Asbach Uralt</b>	2 cl	3,50

## Offene Rotweine <sup>(28)</sup>

		0,2 l	0,5 l
<i>Italien:</i>	<b>Bardolino D.O.C., Villa Rocca</b> trocken, leicht und hell	<b>4,20</b>	<b>8,70</b>
<i>Spanien:</i>	<b>Tempranillo, Clos de Tori Bas</b> trocken, samtig beerige Aromen, nachhaltig	<b>4,30</b>	<b>8,90</b>
<i>Frankreich:</i>	<b>Cabernet Sauvignon V.D.P., Pays d'Oc</b> trocken, kräftig und vollmundig	<b>4,20</b>	<b>8,70</b>
<i>Chile:</i>	<b>Merlot, Vina Marquez, Curico Valley</b> trocken, vollmundig und weich	<b>4,30</b>	<b>8,90</b>
	<b>Rotweinschorle</b>	<b>4,10</b>	

## Offene Weißweine <sup>(28)</sup>

		0,2 l	0,5 l
<i>Italien:</i>	<b>Chardonnay del Vineto, I.G.T., Villa Rocca</b> ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis, körperreich	<b>4,20</b>	<b>8,70</b>
<i>Spanien:</i>	<b>Rioja, can Chales</b> trocken, lebendig, aromatisch und milde Säure	<b>4,20</b>	<b>8,80</b>
<i>Deutschland:</i>	<b>Riesling Trocken, Mosel Q.B.A</b> spritzig und aufregend	<b>4,20</b>	<b>8,70</b>
<i>Frankreich:</i>	<b>Bordeaux, Entre Deux Mers, A.O.C.</b> trocken, frisch und fruchtig		<b>9,00</b>
<i>Italien:</i>	<b>Bardolino Chiaretto, D.O.C. (Rosé)</b> trocken, ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis und volles Bukett	<b>4,10</b>	<b>8,50</b>
	<b>Weißweinschorle</b>	<b>4,10</b>	

## Flaschenweine - rot <sup>(28)</sup>

<i>Spanien:</i>	<b>Herminia Crianza Roja D.O.</b> animierende Frucht, Holz- und Vanillearomen	<i>Fl. 0,75 l</i>	<b>24,40</b>
<i>Chile:</i>	<b>Viu Manet Merlot, Chile</b> Duft von dunklen Beeren, nachhaltig	<i>Fl. 0,75 l</i>	<b>26,40</b>
<i>Indien:</i>	<b>Indischer Rotwein</b> trocken, dezenter Geschmack, empfehlenswert zu Fleischgerichten	<i>Fl. 0,75 l</i>	<b>24,00</b>

## Flaschenweine - weiß <sup>(28)</sup>

<i>Frankreich:</i>	<b>Entre Deux Meres A.O.C</b> frischer, gut ausbalancierter Weißwein mit dezenter Säure	<i>Fl. 0,75 l</i>	<b>21,40</b>
<i>Spanien:</i>	<b>Herminia blanco D.O. Rioja</b> lebendig und frisch mit reifen Fruchtaromen	<i>Fl. 0,75 l</i>	<b>21,40</b>
<i>Indien:</i>	<b>Indischer Weißwein</b> trocken und weich, empfehlenswert zu Fleisch- und Fischgerichten	<i>Fl. 0,75 l</i>	<b>23,90</b>

## Flaschenwein - rosé <sup>(28)</sup>

<i>Frankreich:</i>	<b>QEF rosé Mediterrane, Dom. Quiot</b> Syrahtraube, trocken, komplexe Fruchtaromen	<i>Fl. 0,75 l</i>	<b>19,40</b>
--------------------	--	-------------------	--------------

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (19) Erdnüsse, (20) Soja, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (23) Sellerie, (24) Senf, (25) Sesamsamen, (26) Lupine, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfite

1 = mit Farbstoff, 2 = coffeinhaltig, 3 = chininhaltig, 4 = mit Antioxydationsmitteln, 5 = mit Konservierungsstoffen, 11 = Geschmacksverstärker, 14 = Stickoxydul

**Irrtümer und Druckfehler vorbehalten, alle Preise in Euro inclusive Mehrwertsteuer und Service.**