



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

Suppen

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

Salate

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

Pakoras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert.

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

Beilagen

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

Vegetarisch

Auf Anfrage können einige Gerichte auch vegan zubereitet werden.

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

Biryanis

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

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

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Enten-Spezialitäten aus original indischem Lehmofen

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

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Hähnchengerichte

<p>71 Chicken Curry 10,50 Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet</p> <p>72 Chicken Sabji 10,80 Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce</p> <p>73 Chicken Jakhni 11,20 Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, gegrillt, in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce (21) mit Mandeln (22a)</p> <p>74 Chicken Himalaya 11,70 Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse (21) in einer speziellen Rahmsauce (21)</p> <p>75 Murgh Makhni 12,00 saftige Tandoori Hühnerstücke, gegrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce (21)</p> <p>76 Chicken Saagwala 11,70 Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art</p> <p>77 Chicken Korma 12,30 Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce (21) aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse (21), Mandeln (22a), Rosinen (28) und Cashewnüssen (22d)</p> <p>78 Chicken Banglora <i>mittelscharf</i> 12,00 Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen</p> <p>79 Chicken Madras <i>scharf</i> 12,20 Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</p>	<p>80 Chicken Vindaloo <i>scharf</i> 12,30 Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und frischen Tomaten nach einer speziellen südindischen Art</p> <p>81 Chicken Jhalfrezi <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 Chicken Chili <i>scharf</i> 12,60 Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce (20)</p> <p>84 Chicken Badami 13,20 gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce (21,22d) mit Reis und Salat</p> <p>85 Kinderteller <i>Kinder bis 12 Jahre</i> 7,60 leicht gewürztes Hähnchenfleisch oder Gemüse in milder Rahmsauce (21), mit Reis</p> <p>86 Chicken Mango 11,30 saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen und Mandeln (22a)</p> <p>87 Chicken Bali 11,90 saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander</p> <p>88 Chicken Kashmiri 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 Lamm Curry 11,60 Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet</p> <p>92 Lamm Sabji 11,70 zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen Gemüsen in speziellen indischen Gewürzen gegart</p> <p>93 Lamm Jakhni 12,20 eingelegte Lammfleischstücke nach spezieller indischer Art zubereitet in einer Joghurtsauce (21) mit Mandeln (22a)</p> <p>94 Mutton Josh 12,30 Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce</p> <p>95 Lamm Kadai <i>mittelscharf</i> 12,80 eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen</p> <p>96 Lamm Saagwala 12,20 Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch gebraten</p>	<p>97 Lamm Korma 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 Sukha Banglor <i>mittelscharf</i> 12,90 Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt</p> <p>99 Lamm Madras <i>scharf</i> 13,20 Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</p> <p>100 Lamm Vindaloo <i>scharf</i> 13,50 Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart</p> <p>89 Lamm Chili <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 Lamm Amma Spezial 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>101 Punjabi Thali 16,20
 eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala ⁽²¹⁾, Chicken Madras und Lamm Curry)</p> | <p>102 Amma Thali 15,80
 eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo, Matter Paneer ⁽²¹⁾ und Malai Kofta ^(21,22a,d,28))</p> |
|---|--|

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Fisch - Scampi

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

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Dessert

- | | |
|--|---|
| <p>131 Exotischer Frucht-Creme-Salat 3,40
 garniert mit sieben Jahre altem indischem Rum (Old Monk¹)</p> | <p>134 Kulfi Ice ⁽²¹⁾ 5,20</p> |
| <p>132 Gulab Jamun ^(15a) <i>2 Bällchen</i> 4,50
 Honigbällchen, leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser eingelegt</p> | <p>135 Kokos-Eis ⁽²¹⁾ 5,20</p> |
| <p>133 Banana Honey Dream 4,80
 Banane gebraten in Honig</p> | <p>136 Mango-Eis ⁽²¹⁾ 5,20</p> |
| | <p>137 Litchi-Eis ⁽²¹⁾ 5,20</p> |
| | <p>138 Vanille-Nuss-Eis ^(21,22c) 5,20</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
121
122

für 2 Personen 35,60
für 3 Personen 46,60
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
118
119

für 2 Personen 36,50
für 3 Personen 47,50
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
124
125

für 2 Personen 37,50
für 3 Personen 48,80
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
127
128

für 2 Personen 38,00
für 3 Personen 50,00
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 ^{1,2}	2,55	3,80
Coca-Cola light ^{1,2,6,13}	2,55	3,80
Fanta ^{1,5}	2,55	3,80
Sprite	2,55	3,80
Spezi ^{1,2,5}	2,55	3,80
Malztrunk ^{1(15c)}	Fl. 0,33 l	3,40
Schweppes Bitter Lemon ^{3,5}	Fl. 0,2 l	3,20
Schweppes Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	3,20
Schweppes Tonic Water ³	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 ⁽²¹⁾ mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Lassi süß ⁽²¹⁾ mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Mango-Lassi ⁽²¹⁾ mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Mango-Shake ⁽²¹⁾ mit frischer Milch	2,85	4,20
Bananen-Lassi ⁽²¹⁾ mit Naturjoghurt	2,85	4,20

Heißgetränke

Glas original indischer Tee (Yogi Tea) ⁽²¹⁾	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 ⁽²¹⁾	2,90
Milchkaffee ⁽²¹⁾	3,50
Schokolade mit oder ohne Schlagsahne / Milchschaum ⁽²¹⁾	3,50
Latte Macchiato ⁽²¹⁾	3,50
Espresso Macchiato ⁽²¹⁾	2,50
Tasse Getreidekaffee ^(15d)	2,50
Getreide-Milchkaffee ^(15d,21)	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 ^(15a,c) vom Fass

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

Flaschenbiere ^(15a,c)

Erdinger Hefeweizen hell	Fl. 0,50 l	3,90
Erdinger Hefeweizen dunkel	Fl. 0,50 l	3,90
Erdinger Kristallweizen	Fl. 0,50 l	3,90
Erdinger Alkoholfrei	Fl. 0,50 l	3,90
Cobra indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,30
King Fisher indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,40
Lübzer alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,20
Beck's / Lübzer Lemon	Fl. 0,33 l	3,30
Beck's	Fl. 0,33 l	3,30
Corona⁵ mexikanisches Bier	Fl. 0,33 l	3,80

Sekt ⁽²⁸⁾

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

Whisky

	2 cl	4 cl
Jim Beam	3,50	5,70
Ballantine's¹	3,50	5,70
Johnnie Walker¹ Red Label	3,50	5,70
Johnnie Walker¹ Black Label	3,80	7,40
Jack Daniel's	3,80	6,40
Tullamore Dew¹	3,80	6,40
Jameson¹	3,80	6,40
Chivas Regal¹	4,50	8,20

Alle Whiskys mit Schuss extra

z.B. mit Cola^{1,2}, Soda, etc. + 1,50€

Aperitif

Martini ⁽²⁸⁾ dry, bianco oder rosso	5 cl	3,20
Pernod¹	4 cl	3,20
Sherry Sandeman ⁽²⁸⁾ dry, medium oder secco	5 cl	2,70
Aperol¹ Spritz ⁽²⁸⁾	0,2 l	5,50

Digestif

Baileys¹ ⁽²¹⁾	2 cl	3,40
Averna¹ auf Eis und Zitrone	2 cl	3,40
Ramazotti¹ auf Eis und Zitrone	2 cl	3,40
Cynar¹ auf Eis und Zitrone	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,40
Grappa di Chardonnay	2 cl	3,40
Grappa di Muscato weich	2 cl	3,40
Amaretto¹ ^(22a)	2 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	3,20
Mango-Schnaps (Klarer)	2 cl	3,00
Mango-Lychee-Cocos¹	2 cl	3,00

Spirituosen

Old Monk¹ 7 Jahre alter indischer Rum	2 cl	3,60
Hennessy	2 cl	4,10
Vecchia Romagna¹	2 cl	3,20
Remy Martin V.S.O.P.⁶	2 cl	3,90
Osborne Veterano¹	2 cl	3,80
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,10
Sambuca	2 cl	3,20
Tequila Silver	2 cl	3,40
Tequila Gold¹	2 cl	3,40
Vodka Absolut	2 cl	3,40
Vodka Smirnoff	2 cl	3,40
Wodka Gorbatschow	2 cl	3,20
Asbach Uralt	2 cl	3,50

Offene Rotweine ⁽²⁸⁾

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

Offene Weißweine ⁽²⁸⁾

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

Flaschenweine - rot ⁽²⁸⁾

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

Flaschenweine - weiß ⁽²⁸⁾

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

Flaschenwein - rosé ⁽²⁸⁾

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

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.