



*Amma*

*Indisches & Singapur*

*Restaurant*

*Cocktailbar*

[www.amma-wilmersdorf.de](http://www.amma-wilmersdorf.de)

## Suppen

- |   |   |      |   |  |      |
|---|---|------|---|--|------|
| 1 | <b>Madras Rasam</b><br>rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art                      | 3,50 | 5 | <b>Garam Shorba</b> <i>scharf</i><br>Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach Ihrer Wahl  | 4,90 |
| 2 | <b>Vegetarische Suppe</b><br>gemischte, leicht gewürzte Gemüsesuppe                           | 3,50 | 7 | <b>Macao Wan Tan</b> <sup>(15a)</sup><br>aromatische und cremige Suppe bestehend aus 11 verschiedenen Kräutern und Gewürzen, garniert mit goldgebackenen Wan Tans <sup>(15a)</sup> , gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch oder Gemüse | 4,50 |
| 3 | <b>Tomatensuppe</b><br>Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne <sup>(21)</sup>  | 3,90 |   |  |      |
| 4 | <b>Mulligatawney-Suppe</b><br>typisch indische leicht garnierte Curry-Suppe mit Hühnerfleisch | 4,50 |   |  |      |

## Salate

- |    |  |      |    |  |      |
|----|--|------|----|--|------|
| 15 | <b>Hara Bhara Salat</b><br>grüner Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Orangen, garniert mit hausgemachtem singapurischem Dressing <sup>(28)</sup> | 4,20 | 18 | <b>Raita</b><br>Joghurt <sup>(21)</sup> mit gehackten Gurken und Tomaten | 2,70 |
| 16 | <b>Bombay Scampi</b><br>grüner Salat mit gebratenen Scampi <sup>(16)</sup> , Zwiebeln, Paprika und Tomaten, leicht gewürzt                           | 7,50 | 19 | <b>Chicken Salat</b><br>feiner Salat mit Hühnchen und Kohlstreifen       | 6,20 |
| 17 | <b>Punjabi Raita</b><br>Joghurt <sup>(21)</sup> mit gekochten Kartoffeln und speziellen indischen Gewürzen   | 2,50 | 20 | <b>Amma Gemüse-Salat</b><br>Salat mit Gemüse                             | 6,20 |

## Pakorras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert.

- |    |  |      |    |  |      |
|----|--|------|----|--|------|
| 25 | <b>Samosas</b> <i>pikant</i><br>2 gefüllte Teigtaschen <sup>(15a)</sup> mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Rosinen <sup>(28)</sup> und Mandeln <sup>(22)</sup> | 4,50 | 32 | <b>Paneer Pakora</b><br>hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup>  | 4,30 |
| 26 | <b>Ghobi Pakora</b> Blumenkohl   | 4,10 | 33 | <b>Chicken Wings</b><br>eingelegte Hähnchenflügel, gegrillt im original indischen Lehmofen                               | 5,30 |
| 27 | <b>Onion Bhaji</b> Zwiebelstreifen   | 4,10 | 34 | <b>Vegetarische Vorspeisenplatte</b> <sup>(21)</sup><br>eine Zusammenstellung der genannten vegetarischen Vorspeisen     | 8,50 |
| 28 | <b>Baingan Pakora</b> Auberginen   | 4,10 | 35 | <b>Gemischte Vorspeisenplatte</b> <sup>(15a,21)</sup><br>eine Zusammenstellung der genannten Pakoras und Hähnchen-Pakora | 9,50 |
| 29 | <b>Khumbi Pakora</b> Champignons   | 4,10 |    |  |      |
| 30 | <b>Chicken Pakora</b> paniertes <sup>(15a)</sup> Hühnerfilet   | 4,70 |    |  |      |
| 31 | <b>Scampi Pakora</b><br>gewürzte Großgarnelen <sup>(16)</sup>  | 6,50 |    |  |      |

## Beilagen

- |    |  |      |    |  |      |
|----|--|------|----|--|------|
| 40 | <b>Pappadam</b><br>knuspriges Brot aus gemahlenem Kichererbsenmehl und schwarzem Pfeffer | 1,00 | 46 | <b>Garlic Naan</b><br>Fladenbrot aus Weizenmehl <sup>(15a)</sup> mit einer indischen Knoblauchpaste im Tandoor gebacken  | 2,90 |
| 41 | <b>Basmatireis</b><br>indischer Duftreis   | 2,50 | 48 | <b>Roti</b><br>Fladenbrot aus Vollkornmehl <sup>(15a)</sup> im Tandoor knusprig gebacken   | 2,10 |
| 42 | <b>Mix Pickles</b> <sup>(28)</sup><br>eingelegtes scharfes indisches Gemüse              | 1,50 | 49 | <b>Butter Naan</b><br>Fladenbrot aus Weizenmehl <sup>(15a)</sup> , mit indischer Butter <sup>(21)</sup> und 2 verschiedenen Sesamsorten <sup>(25)</sup> gebacken | 3,30 |
| 43 | <b>Mango Chutney</b><br>eingelegte Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce                | 1,50 | 50 | <b>Cheese Naan</b><br>Fladenbrot aus Weizenmehl <sup>(15a)</sup> , gefüllt mit frischem Rahmkäse <sup>(21)</sup> , im Tandoor gebacken                           | 3,90 |
| 44 | <b>Bhatura</b><br>frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl <sup>(15a)</sup>                | 2,20 | 51 | <b>Pommes frites</b>   | 2,50 |
| 45 | <b>Naan</b><br>Fladenbrot aus Weizenmehl <sup>(15a)</sup> im Tandoor knusprig gebacken   | 2,50 |    |  |      |



## Vorspeisen

55	<b>Poh Pia</b> hausgemachte Frühlingsröllchen <sup>(15a)</sup> , gefüllt mit exotisch gewürztem Gemüse	3,90	57	<b>Wan Tan</b> knusprige Teigtaschen <sup>(15a)</sup> , gefüllt mit Gemüse und ausgewählten asiatischen Kräutern	3,50
56	<b>Satte Gai</b> marinierter Hühnerfiletspieß, ummantelt mit unserer Geheimgewürzmischung	5,10	58	<b>Aloa Tikke</b> Kartoffeln mit frischem Basilikum, Koriander und grünem Paprika, knusprig umhüllt <sup>(15a)</sup>	4,10

## Vegetarisch

60	<b>Dal Makhni</b> verschiedene Linsen gebraten in Butter <sup>(21)</sup> , mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten	9,50	72	<b>Shahi Baingan</b> gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse <sup>(21)</sup> , Karotten, Blumenkohl und Nüssen <sup>(22a,d)</sup> in einer speziellen Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup>	10,90
61	<b>Sabji</b> verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse <sup>(21)</sup> in Currysauce	9,90	73	<b>Punjabi Mirch</b> grüne Paprika gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse in einer sanften Spezialsauce mit Nüssen <sup>(22a,d)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup>	10,50
62	<b>Aloo Gobhi</b> frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art gegart	9,90	77	<b>Paneer Chili</b> gegrillter hausgemachter indischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce <sup>(20)</sup>	11,90
63	<b>Palak Paneer</b> hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten	9,90	79	<b>Vegetable Amma</b> frisches Gemüse in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> , Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse <sup>(21)</sup> , abgeschmeckt mit Limonenblättern und Thai-Basilikum	10,90
65	<b>Pindi Channa</b> Kichererbsen mit frischen Tomaten in speziellen Gewürzen	9,50	80	<b>Tofu Spezial</b> saftiger, gebratener Tofu <sup>(20)</sup> in einer roten Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse, garniert mit Limonenblättern	10,50
66	<b>Matter Paneer</b> hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce	10,50	81	<b>Phuket Masala</b> frittierter Tofu <sup>(20)</sup> in einer grünen malaysischen Currysauce mit Broccoli und fernöstlichem Gemüse	10,70
67	<b>Khumbi Paneer Masala</b> frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse <sup>(21)</sup> , grünen Erbsen, Rosinen <sup>(28)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> und Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> in Sahnesauce <sup>(21)</sup>	10,50	82	<b>Vegetable Taipei</b> verschiedenes frisches Gemüse in einer cremigen Erdnussauce <sup>(19)</sup> , gewürzt mit exotischer Currysauce	10,50
68	<b>Shahi Paneer</b> hausgemachter Rahmkäse <sup>(21)</sup> mit Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup> in Butter <sup>(21)</sup> -Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup>	10,90	83	<b>Paneer Amma Spezial</b> hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup>	11,50
69	<b>Malai Kofta</b> Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse <sup>(21)</sup> und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln <sup>(22a)</sup> , Rosinen <sup>(28)</sup> und Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> in spezieller Käse-Sahnesauce <sup>(21)</sup> gekocht	10,50	84	<b>Paneer Korma</b> hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> in einer milden Sahnesauce <sup>(21)</sup> aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse <sup>(21)</sup> , Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup>	12,50
70	<b>Paneer Jhalfrezi <i>mittelscharf</i></b> hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten	11,50			
71	<b>Sabji Jhalfrezi</b> verschiedenes Gemüse in gewürzter Currysauce und frischen Tomaten	10,30			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat<sup>(28)</sup> serviert.

## Biryanis

<b>85 Vegetable Biryani</b> gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen <sup>(22a,d)</sup> , Rosinen <sup>(28)</sup> und ausgewogenen Gewürzen	<b>9,90</b>	<b>89 Scampi Biryani</b> gebratene Großgarnelen <sup>(16)</sup> , gedünstet mit Basmatireis, Gemüse, orientalischen Gewürzen, Nüssen <sup>(22a,d)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup>	<b>14,90</b>
<b>86 Chicken Biryani</b> zarte Hühnerfiletstücke, zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen <sup>(28)</sup> , Nüssen <sup>(22d)</sup> und Mandeln <sup>(22a)</sup> in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung	<b>10,20</b>	<b>90 Reis Peking</b> gebratene Ente, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen <sup>(20)</sup> , frischem Gemüse und orientalischen Gewürzen	<b>11,90</b>
<b>87 Mutton Biryani</b> zarte Lammfleischstücke, gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen <sup>(22a,d)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup>	<b>11,90</b>	<b>91 Amma Singapore Spezial</b> Basmatireis mit gedünsteten Scampi <sup>(16)</sup> , Lamm, Chicken und Gemüse in einer speziellen fernöstlichen Gewürzmischung	<b>13,80</b>

## Noodles<sup>(15a)</sup>

<b>95 Noodles Pulau</b> Nudeln gebraten mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Sojasprossen <sup>(20)</sup> , Karotten, frischem Ingwer und Koriander, abgeschmeckt mit heller Sojasauce <sup>(20)</sup>	<b>8,90</b>	<b>97 Noodles Amma Spezial</b> Nudeln mit zartem Lammfleisch, Sojasprossen <sup>(20)</sup> , Karotten, Ingwer, Paprika, frischem Gemüse und Koriander	<b>10,90</b>
<b>96 Noodles Yangon leicht scharf</b> Nudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen <sup>(20)</sup> , knackigem Gemüse, Ingwer, Paprika und frischem Koriander, abgeschmeckt mit süß-saurer Sauce	<b>9,90</b>	<b>98 Bambi Goreng</b> Nudeln mit Hühnerfilet, Shrimps <sup>(16)</sup> , Sojasprossen <sup>(20)</sup> , Paprika und knackigem Gemüse	<b>10,90</b>
		<b>99 Laksa Asam feurig-scharf</b> Nudeln mit Riesengarnelen <sup>(16)</sup> , abgerundet mit Koriander, 3 Sorten Chili und knackigem Gemüse	<b>12,90</b>

## Tandoori / Grillspezialitäten aus original indischem Lehmofen

<b>105 Chicken Tandoori</b> gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen	<b>12,50</b>	<b>111 Mutton Tikka</b> zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung	<b>14,90</b>
<b>106 Chicken Tikka</b> gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer speziellen Joghurtsauce <sup>(21)</sup> mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Tomaten gebraten	<b>13,50</b>	<b>112 Amma Mixed Grill</b> 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>	<b>14,90</b>
<b>107 Chicken Seekh Kebab</b> gehacktes Hähnchenfilet, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	<b>13,90</b>	<b>113 Fisch Tikka</b> Rotbarschfiletstücke <sup>(18)</sup> eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, mit fr. Paprika und Tomaten gegrillt	<b>13,50</b>
<b>109 Paneer Tikka Masala</b> hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse <sup>(21)</sup> , mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer	<b>14,50</b>	<b>114 Scampi Tandoori</b> gegrillte Großgarnelen <sup>(16)</sup> mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer	<b>15,50</b>
<b>110 Batak Tikka</b> Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	<b>14,50</b>		

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat<sup>(28)</sup> serviert.



## Hähnchengerichte

<b>120 Chicken Curry</b> Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	<b>9,90</b>	<b>131 Chicken Chili <i>scharf</i></b> Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce <sup>(20)</sup>	<b>11,90</b>
<b>121 Chicken Sabji</b> Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce	<b>10,90</b>	<b>132 Malai Tikka</b> gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce <sup>(21,22d)</sup> mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	<b>12,90</b>
<b>122 Chicken Jakhni</b> Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, gegrillt, in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Mandeln <sup>(22a)</sup>	<b>10,80</b>	<b>133 Chicken Badami</b> gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce <sup>(21,22d)</sup> mit Reis und Salat <sup>(28)</sup>	<b>11,90</b>
<b>123 Chicken Himalaya</b> Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse <sup>(21)</sup> in einer speziellen Rahmsauce <sup>(21)</sup>	<b>11,50</b>	<b>134 Kinderteller <i>Kinder bis 12 Jahre</i></b> leicht gewürztes Hähnchenfleisch oder Gemüse in milder Rahmsauce <sup>(21)</sup> mit Reis	<b>6,50</b>
<b>124 Butter Chicken</b> saftige Tandoori Hühnerstücke, gegrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup>	<b>11,90</b>	<b>135 Chicken Mango</b> saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen und Mandeln <sup>(22a)</sup>	<b>10,90</b>
<b>125 Chicken Saagwala</b> Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art	<b>11,90</b>	<b>136 Chicken Bali</b> saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander	<b>11,90</b>
<b>126 Chicken Korma</b> Hühnerfiletstücke 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>	<b>11,90</b>	<b>137 Sumba Chicken</b> Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnuss-Chashewsauce <sup>(19,22d)</sup> auf knackigem Gemüse	<b>11,80</b>
<b>127 Chicken Banglori <i>mittelscharf</i></b> Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen	<b>11,80</b>	<b>138 Chicken Singapore</b> gebratenes Hühnerfilet mit Paprika, Bambus und frischem Broccoli in einer speziellen grünen Sauce mit orientalischen Gewürzen und frischem Koriander	<b>11,80</b>
<b>128 Chicken Madras <i>scharf</i></b> Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	<b>11,90</b>	<b>139 Chicken Ratschaburi</b> Hühnerbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum	<b>11,90</b>
<b>129 Chicken Vindaloo <i>scharf</i></b> Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und frischen Tomaten nach einer speziellen südindischen Art	<b>11,80</b>	<b>140 Chicken Amma Spezial</b> zarte Hühnerfiletstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup>	<b>13,90</b>

**Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat<sup>(28)</sup> serviert.**

## Lammgerichte

<b>145 Lamm Curry</b>	<b>12,50</b>	<b>152 Sukha Banglor <i>mittelscharf</i></b>	<b>14,50</b>
Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet		Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt	
<b>146 Lamm Sabji</b>	<b>13,90</b>	<b>153 Lamm Madras <i>scharf</i></b>	<b>14,80</b>
zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen Gemüsen in speziellen indischen Gewürzen gegart		Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
<b>147 Lamm Jakhni</b>	<b>13,90</b>	<b>154 Lamm Vindaloo <i>scharf</i></b>	<b>14,90</b>
eingelegte Lammfleischstücke nach spezieller indischer Art zubereitet in einer Joghurtsauce <sup>(21)</sup> mit Mandeln <sup>(22a)</sup>		Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart	
<b>148 Mutton Josh</b>	<b>14,50</b>	<b>155 Lamm Chili <i>feurig-scharf</i></b>	<b>14,90</b>
Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce		feinstes neuseeländisches Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce <sup>(20)</sup>	
<b>149 Lamm Kadai <i>mittelscharf</i></b>	<b>14,90</b>	<b>156 Lamm Mango</b>	<b>14,90</b>
eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen		saftige Lammfleischstücke in einer Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Limonenblättern und Mandeln <sup>(22a)</sup>	
<b>150 Lamm Saagwala</b>	<b>13,90</b>	<b>157 Lamm Amma Spezial</b>	<b>15,10</b>
Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch gebraten		zarte Lammfiletstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup>	
<b>151 Lamm Korma</b>	<b>14,90</b>		
zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce <sup>(21)</sup> aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse <sup>(21)</sup> , Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> , Rosinen <sup>(28)</sup> und Mandeln <sup>(22a)</sup>			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat <sup>(28)</sup> serviert.

## Enten-Spezialitäten aus original indischem Lehmofen

<b>160 Batak Makhni</b>	<b>12,90</b>	<b>167 Ente Kambodscha <i>leicht scharf</i></b>	<b>15,50</b>
Entenfleischstücke, 12 Stunden eingelegt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Mandeln <sup>(22a)</sup>		in Singaporegewürzen eingelegtes Entenbrustfilet, serviert in einer dunklen Honigsauce mit frischem Gemüse	
<b>161 Batak Masala</b>	<b>14,50</b>	<b>168 Ente Ratschaburi <i>leicht scharf</i></b>	<b>15,50</b>
Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup>		knuspriges Entenbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner thailändischer Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und thailändischem Basilikum	
<b>162 Batak Madras <i>mittelscharf</i></b>	<b>14,80</b>	<b>169 Ente Amma Spezial</b>	<b>15,90</b>
Ente mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art		zartes Entenfilet mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup>	
<b>163 Batak Sabji</b>	<b>14,90</b>	<b>170 Tai Po Duck <i>leicht scharf</i></b>	<b>15,80</b>
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	
<b>165 Ente Peking</b>	<b>14,90</b>	<b>171 Ente Amma</b>	<b>15,80</b>
mariniertes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer cremigen Erdnussauce <sup>(19)</sup> , gewürzt mit rotem Curry		zartes knuspriges Entenfilet in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> , Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse <sup>(21)</sup> , abgeschmeckt mit Limonenblättern und frischem Basilikum	
<b>166 Ente Taipei <i>mittelscharf</i></b>	<b>14,90</b>		
zarte Entenbrustfiletstückchen gebraten mit Paprika und Zwiebeln, abgerundet in einer Soja-Szechuansauce <sup>(20)</sup>			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat <sup>(28)</sup> serviert.



## Thalis (für eine Person)

<b>175 Punjabi Thali</b> eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala <sup>(21)</sup> , Chicken Madras und Lamm Curry)	<b>15,90</b>	<b>176 Amma Thali</b> eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo, Matter Paneer <sup>(21)</sup> und Malai Kofta <sup>(21,22a,d,28)</sup> )	<b>15,50</b>
---	--------------	--	--------------

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat <sup>(28)</sup> und drei schmackhaften Saucen serviert.

## Fisch

<b>180 Fisch Curry</b> Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art	<b>11,90</b>	<b>186 Fisch Bukum leicht scharf</b> Rotbarschfiletstücke <sup>(18)</sup> mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup>	<b>11,90</b>
<b>181 Fisch Madras mittelscharf</b> Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	<b>12,90</b>	<b>187 Kan Penggang</b> gegrilltes Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> in einer pikanten Erdnuss-Cashewkernsauce <sup>(19,22d)</sup> mit einem angenehmen kräuterwürzigen Aroma	<b>12,50</b>
<b>182 Fisch Punjabi mittelscharf</b> Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet	<b>13,10</b>	<b>188 Fisch Mango</b> Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern und Mandeln <sup>(22a)</sup>	<b>12,50</b>

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat <sup>(28)</sup> serviert.

## Scampi

<b>190 Bali Scampi leicht scharf</b> Riesengarnelen <sup>(16)</sup> mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander	<b>13,90</b>	<b>183 Scampi Masala</b> Riesengarnelen <sup>(16)</sup> mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup>	<b>14,90</b>
<b>191 Scampi Amma</b> Riesengarnelen <sup>(16)</sup> zubereitet nach einer speziellen Amma Art in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> , Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse <sup>(21)</sup> , abgeschmeckt mit Limonenblättern und frischem Basilikum	<b>15,50</b>	<b>184 Scampi Dahiwala</b> Riesengarnelen <sup>(16)</sup> zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln <sup>(22)</sup> in einer Joghurtsauce <sup>(21)</sup>	<b>14,20</b>
<b>192 Prawns Lolotai</b> knusprige Riesengarnelen <sup>(16)</sup> , mit frischem Gemüse, eingelegt in speziellen Gewürzen, serviert in einer dunklen Honigsauce	<b>14,90</b>	<b>185 Scampi Madras mittelscharf</b> Riesengarnelen <sup>(16)</sup> mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	<b>14,50</b>
<b>193 Scampi Amma Spezial</b> Riesengarnelen <sup>(16)</sup> mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup>	<b>15,90</b>		

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat <sup>(28)</sup> serviert.

## Dessert

<b>195 Exotischer Frucht-Creme-Salat</b> garniert mit sieben Jahre altem indischem Rum (Old Monk <sup>1</sup> )	<b>3,90</b>	<b>291 Kulfi Ice <sup>(21)</sup></b> Safran-Pistazien-Mandelgeschmack <sup>(22a,g)</sup>	<b>4,90</b>
<b>196 Gulab Jamun 2 Bällchen</b> Honigbällchen <sup>(15a)</sup> , leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser eingelegt	<b>4,20</b>	<b>292 Kokos-Eis <sup>(21)</sup></b>	<b>4,90</b>
<b>197 Banana Honey Dream</b> Banane gebraten in Honig	<b>4,50</b>	<b>293 Mango-Eis <sup>(21)</sup></b>	<b>4,90</b>
		<b>295 Litchi-Eis <sup>(21)</sup></b>	<b>4,90</b>
		<b>296 Vanilla-Nuss-Eis <sup>(21,22)</sup></b> Vanille mit gerösteten Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> in Honig	<b>4,90</b>

# Platten

## „Amma“ Platte

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

200	für 2 Personen	36,90
201	für 3 Personen	44,80
202	für 4 Personen	56,60

## „Shahi“ Platte

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

203	für 2 Personen	38,50
204	für 3 Personen	49,90
205	für 4 Personen	62,90

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

## „Punjabi“ Platte

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

206	für 2 Personen	39,50
207	für 3 Personen	50,90
208	für 4 Personen	62,90

## „Bombay“ Platte

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

209	für 2 Personen	40,90
210	für 3 Personen	52,50
211	für 4 Personen	64,90



## Softgetränke

Spreequell Classic	0,25 l	2,90
Spreequell Classic	0,75 l	5,30
Spreequell Naturell	0,25 l	2,90
Spreequell Naturell	0,75 l	5,30
Wasser still/medium	0,4 l	3,50
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola <sup>1,2</sup>	3,00	3,60
Coca-Cola light <sup>1,2,6,13</sup>	3,00	3,60
Fanta <sup>1,5</sup>	3,00	3,60
Sprite	3,00	3,60
Spezi <sup>1,2,5</sup>	3,00	3,60
Fassbrause <sup>1</sup>	3,00	3,60
Malztrunk <sup>1</sup>	Fl. 0,33 l	3,00
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,5</sup>	Fl. 0,2 l	3,10
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	Fl. 0,2 l	3,10
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	Fl. 0,2 l	3,10
Red Bull <sup>1,2,7</sup>	Ds. 0,25 l	3,40

## Saftschorlen

Apfelsaftschorle	0,4 l	4,00
Orangensaftschorle	0,4 l	4,00
Kirschnektarschorle	0,4 l	4,00
Bananennektarschorle	0,4 l	2,50
Mangonektarschorle	0,4 l	4,00
Guavennektarschorle	0,4 l	4,00
Lycheennektarschorle	0,4 l	4,00
Ananas-Cocosnektar-Schorle	0,4 l	4,00

## Säfte und Nektare

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	3,00	4,00
Orangensaft	3,00	4,00
Kirschnektar	3,00	4,00
Bananennektar	3,00	4,00
Mangonektar	3,00	4,00
Guavennektar	3,00	4,00
Maracujanektar	3,00	4,00
Ananasnektar	3,00	4,00
Ananas-Cocos-Nektar	3,00	4,00
Lycheennektar	3,00	4,00
KiBa Kirsch- / Bananennektar	3,00	4,00

## Indische

### Erfrischungsgetränke

	0,2 l	0,4 l
Lassi salzig <sup>(21)</sup> mit Naturjoghurt	3,00	4,50
Lassi süß <sup>(21)</sup> mit Naturjoghurt	3,00	4,50
Mango-Lassi <sup>(21)</sup> mit Naturjoghurt	3,00	4,50
Mango-Shake <sup>(21)</sup> mit frischer Milch	3,00	4,50
Bananen-Lassi <sup>(21)</sup> mit Naturjoghurt	3,00	4,50

### Heißgetränke

Glas original indischer Tee <sup>(21)</sup> (Yogi Tea)	2,50
Glas Pfefferminztee	2,50
Glas Grüner Tee	2,50
Glas Assam Tee	2,50
Glas Kamillente	2,50
Glas Earl Grey Tee	2,50
Glas Darjeeling Tee	2,50
Glas Früchtetee	2,50
Glas Orangente	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	2,10
Doppelter Espresso	3,60
Cappuccino <sup>(21)</sup>	3,10
Milchkaffee <sup>(21)</sup>	3,50
Heiße Schokolade <sup>(21)</sup> mit oder ohne Schlagsahne <sup>14</sup> /Milchschaum <sup>(21)</sup>	3,90
Latte Macchiato <sup>(21)</sup>	3,50
Espresso Macchiato <sup>(21)</sup>	2,10
Tasse Getreidekaffee <sup>(15c)</sup>	2,50
Getreide-Milchkaffee <sup>(15c,21)</sup>	3,50

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

<b>Prosecco del Vinito</b>	0,10 l	<b>3,10</b>
<b>Brut, Classique, Loire</b> Flaschengärung, trocken, feinperlig und spritzig	Fl. 0,75 l	<b>19,00</b>
<b>Mango-Sekt</b>	0,10 l	<b>3,40</b>
<b>Guaven-Sekt</b>	0,10 l	<b>3,40</b>
<b>Ananas-Cocos-Sekt</b>	0,10 l	<b>3,40</b>
<b>Lychee-Sekt</b>	0,10 l	<b>3,40</b>

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

### - vom Fass -

	0,30 l	0,50 l
<b>Carlsberg</b>	<b>3,10</b>	<b>4,50</b>
<b>Lübzer</b>	<b>3,10</b>	<b>4,50</b>
<b>Duckstein</b>	<b>3,10</b>	<b>4,50</b>
<b>Indisches Bier</b>	<b>3,10</b>	<b>4,50</b>

### - Flaschenbiere -

<b>Erdinger Hefeweizen</b> hell	Fl. 0,50 l	<b>4,50</b>
<b>Erdinger Hefeweizen</b> dunkel	Fl. 0,50 l	<b>4,50</b>
<b>Erdinger Kristallweizen</b>	Fl. 0,50 l	<b>4,50</b>
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	Fl. 0,50 l	<b>4,50</b>
<b>Cobra</b> indisches Bier	Fl. 0,33 l	<b>3,10</b>
<b>King Fisher</b> indisches Bier	Fl. 0,33 l	<b>3,10</b>
<b>Lübzer Lemon</b> <sup>6</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,10</b>
<b>Lübzer</b> alkoholfrei	Fl. 0,33 l	<b>3,10</b>
<b>Beck's</b>	Fl. 0,33 l	<b>3,10</b>
<b>Corona</b> <sup>5</sup> mexikanisches Bier	Fl. 0,33 l	<b>3,30</b>

## Whisky

<b>Jim Beam</b>	4 cl	<b>6,10</b>
<b>Ballantines</b> <sup>1</sup>	4 cl	<b>6,10</b>
<b>Johnnie Walker</b> <sup>1</sup> Red Label	4 cl	<b>6,10</b>
<b>Johnnie Walker</b> <sup>1</sup> Black Label	4 cl	<b>6,80</b>
<b>Jack Daniel's</b>	4 cl	<b>6,80</b>
<b>Tullamore Dew</b> <sup>1</sup>	4 cl	<b>6,80</b>
<b>Chivas Regal</b> <sup>1</sup>	4 cl	<b>7,90</b>

**Alle Whiskys mit Schuss extra**

z.B. mit Cola<sup>1,2</sup>, Soda, etc. **+ 1,00€**

## Aperitif

<b>Martini</b> <sup>(28)</sup> dry, bianco oder rosso	5 cl	<b>2,90</b>
<b>Pernod</b> <sup>1</sup>	4 cl	<b>2,90</b>
<b>Sherry Sandeman</b> <sup>(28)</sup> dry, medium oder secco	5 cl	<b>2,40</b>
<b>Campari</b> <sup>1</sup> /Soda	4 cl	<b>4,90</b>
<b>Aperol</b> <sup>1</sup> Spritz <sup>(28)</sup>		<b>4,90</b>

## Digestif

<b>Averna</b> <sup>1</sup> auf Eis und Zitrone	2 cl	<b>2,90</b>
<b>Ramazotti</b> <sup>1</sup> auf Eis und Zitrone	2 cl	<b>2,90</b>
<b>Cynar</b> <sup>1</sup> auf Eis und Zitrone	2 cl	<b>2,50</b>
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>2,90</b>
<b>Fernet Menta</b>	2 cl	<b>2,90</b>
<b>Grappa di Chardonnay</b>	2 cl	<b>2,90</b>
<b>Grappa di Moscato</b> weich	2 cl	<b>2,90</b>
<b>Amaretto</b> <sup>1 (22a)</sup>	2 cl	<b>2,70</b>
<b>Jägermeister</b>	2 cl	<b>2,70</b>
<b>Mango-Schnaps</b> Klarer	2 cl	<b>2,50</b>
<b>Mango-, Lychee-, Kokos</b> <sup>1</sup> oder Guavenschnaps	2 cl	<b>2,50</b>

## Spirituosen

<b>Baileys</b> <sup>1 (21)</sup>	2 cl	<b>2,90</b>
<b>Sambuca</b>	2 cl	<b>2,70</b>
<b>Old Monk</b> <sup>1</sup> 7 Jahre alter indischer Rum	2 cl	<b>3,10</b>
<b>Vecchia Romagna</b> <sup>1</sup>	2 cl	<b>2,70</b>
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b> <sup>6</sup>	2 cl	<b>3,40</b>
<b>Osborne Veterano</b> <sup>1</sup>	2 cl	<b>3,30</b>
<b>Gordon's Dry Gin</b>	2 cl	<b>2,60</b>
<b>Tequila Silver</b>	2 cl	<b>2,90</b>
<b>Tequila Gold</b> <sup>1</sup>	2 cl	<b>2,90</b>
<b>Vodka Absolut</b>	2 cl	<b>2,90</b>
<b>Vodka Smirnoff</b>	2 cl	<b>2,90</b>
<b>Wodka Gorbatschow</b>	2 cl	<b>2,90</b>
<b>Asbach Uralt</b>	2 cl	<b>3,20</b>
<b>Bombay Gin</b>	2 cl	<b>3,10</b>
<b>Hennessy Cognac</b> <sup>6</sup>	2 cl	<b>3,80</b>



## 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>4,80</b>	<b>9,50</b>
<i>Spanien:</i>	<b>Tempranillo, Clos de Tori Bas</b> trocken, samtig beerige Aromen, nachhaltig	<b>4,90</b>	<b>9,90</b>
<i>Frankreich:</i>	<b>Cabernet Sauvignon V.D.P., Pays d'Oc</b> trocken, kräftig und vollmundig	<b>4,80</b>	<b>9,50</b>
<i>Chile:</i>	<b>Merlot, Vina Marquez, Curico Valley</b> trocken, vollmundig und weich	<b>4,90</b>	<b>9,90</b>
	<b>Rotweinschorle</b>	<b>4,90</b>	<b>8,90</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>4,80</b>	<b>9,50</b>
<i>Spanien:</i>	<b>Rioja, can Chales</b> trocken, lebendig, aromatisch und milde Säure	<b>4,80</b>	<b>9,50</b>
<i>Deutschland:</i>	<b>Riesling trocken, Mosel Q.B.A</b> spritzig und aufregend	<b>4,80</b>	<b>9,90</b>
<i>Italien:</i>	<b>Bardolino Chiaretto, D.O.C. (Rosé)</b> trocken, ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis und volles Bukett	<b>4,80</b>	<b>9,50</b>
	<b>Weißweinschorle</b>	<b>4,90</b>	<b>9,90</b>

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

<i>Spanien:</i>	<b>Herminia Crianza Rioja D.O.</b> animierende Frucht, Holz- und Vanillearomen	<i>Fl. 0,75 l</i>	<b>24,90</b>
<i>Chile:</i>	<b>Viu Manet Merlot, Chile</b> Duft von dunklen Beeren, nachhaltig	<i>Fl. 0,75 l</i>	<b>25,90</b>
<i>Indien:</i>	<b>Indischer Rotwein</b> trocken, dezenter Geschmack, empfehlenswert zu Fleischgerichten	<i>Fl. 0,75 l</i>	<b>21,50</b>

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

<i>Spanien:</i>	<b>Herminia blanco D.O. Rioja</b> lebendig und frisch mit reifen Fruchtaromen	<i>Fl. 0,75 l</i>	<b>19,90</b>
<i>Indien:</i>	<b>Indischer Weißwein</b> trocken und weich, empfehlenswert zu Fleisch- und Fischgerichten	<i>Fl. 0,75 l</i>	<b>21,40</b>

## Flaschenweine - 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>19,90</b>
--------------------	--	-------------------	--------------

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel

**Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.**

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

t(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (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),

(28) Schwefeldioxid und Sulfit



*Tempelhofer Damm 214  
12099 Berlin - **Tempelhof***

*Tel.: 030 - 75 44 33 66*

*Kirchhainer Damm 1  
12309 Berlin - **Lichtenrade***

*Tel.: 030 - 55 46 23 43*

*Feuerbachstraße 31  
12163 Berlin - **Steglitz***

*Tel.: 030 - 23 88 67 11*

*Brandenburgische Straße 22  
10707 Berlin - **Wilmersdorf***

*Tel.: 030. 88 70 27 59*

*Holen Sie sich unsere App  
für Android und Apple IOS*



***www.amma-wilmersdorf.de***

*info@amma-berlin.de*

*info@amma.berlin*

