



4x in Berlin

*Feuerbachstraße 31
12163 Berlin - Steglitz*

Tel.: 030 - 23 88 67 11

*Tempelhofer Damm 214
12099 Berlin - Tempelhof*

Tel.: 030 - 75 44 33 66

*Kirchhainer Damm 1
12309 Berlin - Lichtenrade*

Tel.: 030 - 55 46 23 43

*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	4,30	5	Garam Shorba <i>scharf</i> Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach Ihrer Wahl	4,70
2	Vegetarische Suppe gemischte Gemüsesuppe leicht gewürzt	4,40	7	Macao Wan Tan aromatische und cremige Suppe bestehend aus 11 verschiedenen Kräutern und Gewürzen, garniert mit goldgebackenen Wan Tans(15a), gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch oder Gemüse	4,60
3	Tomatensuppe Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne(21)	4,60			
4	Mulligatawney-Suppe typisch indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe)	4,60			

Salate

15	Hara Bhara Salat <i>klein</i> kleiner grüner Salat mit Dressing(28)	4,50	18	Raita Joghurt(21) mit gehackten Gurken & Tomaten	3,80
16	Hara Bhara Salat <i>groß</i> großer grüner Salat mit Dressing(28)	5,70	19	Chicken Salat feiner Salat mit Hühnchen und Kohlstreifen	6,80
17	Punjabi Raita Joghurt(21) mit gekochten Kartoffeln und speziellen indischen Gewürzen	4,00			

Pakorras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert.

26	Ghobi Pakora Blumenkohl	4,70	33	Chicken Wings eingelegte Hähnchenflügel, gegrillt im original ind. Lehmofen	5,90
27	Onion Bhaji Zwiebelstreifen	4,90	34	Vegetarische Vorspeisenplatte eine Zusammenstellung der genannten vegetarischen Vorspeisen	8,10
28	Baingan Pakora Auberginen	4,90	35	Gemischte Vorspeisenplatte eine Zusammenstellung der vegetarischen Pakoras und Hähnchen-Pakora (15a)	11,20
29	Khumbi Pakora Champignons	4,90			
30	Chicken Pakora paniertes(15a) Hühnerfilet	5,30			
31	Scampi Pakora gewürzte Großgarnelen(16)	7,10			
32	Paneer Pakora hausgemachter frischer Rahmkäse(21)	4,80			

Beilagen

40	Pappadam knuspriges Brot (15a) aus gemahlenem Kichererbsenmehl & schwarzem Pfeffer	0,90	46	Garlic Naan Fladenbrot aus Weizenmehl(15a,21) mit einer indischen Knoblauchpaste im Tandoor gebacken	3,50
41	Basmatireis indischer Duftreis	2,20	48	Roti Fladenbrot aus Vollkornmehl(15b) im Tandoor knusprig gebacken	2,90
42	Mix Pickles (28) eingelegtes scharfes indisches Gemüse	1,80	49	Butter Naan Fladenbrot aus Weizenmehl(15a,21), mit indischer Butter(21) und 2 verschiedenen Sesamsorten(25) gebacken	3,50
43	Mango Chutney eingelegte Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce	1,80	50	Cheese Naan Fladenbrot aus Weizenmehl(15a,21), gefüllt mit frischem Rahmkäse(21), im Tandoor gebacken	4,50
44	Bhatura frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl(15a,21)	3,50	51	Pommes frites	4,10
45	Naan Fladenbrot aus Weizenmehl(15a,21) im Tandoor knusprig gebacken	3,60			

Vorspeisen

55	Poh Pia hausgemachte Frühlingsröllchen ^(15a) , gefüllt mit exotisch gewürztem Gemüse	4,90	57	Wan Tan knusprige Teigtaschen ^(15a) , gefüllt mit Gemüse und ausgewählten asiatischen Kräutern	5,10
56	Satte Gai marinierter Hühnerfiletspieß, ummantelt mit unserer Geheimgewürzmischung	5,80	58	Aloa Tikke Kartoffeln mit frischem Basilikum, Koriander und grünem Paprika, knusprig umhüllt ^(15a)	5,20

Vegetarisch

Auf Anfrage können einige Gerichte auch vegan zubereitet werden.

59	Tofu Madras saftiger, gebratener Tofu ⁽²⁰⁾ mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	13,00	71	Sabji Jhalfrezi verschiedenes Gemüse in gewürzter Currysauce und fr. Tomaten	12,00
60	Dal Makhni verschiedene Linsen gebraten in Butter ⁽²¹⁾ , mit Zwiebeln, Ingwer & Tomaten	10,70	72	Shahi Baingan gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse ⁽²¹⁾ , Karotten, Blumenkohl und Nüssen ^(22a,d) in spezial Tomaten-Sahnesauce ⁽²¹⁾	12,20
61	Sabji verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse ⁽²¹⁾ in Currysauce	11,20	73	Punjabi Mirch grüne Paprika gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse in einer sanften Spezialsauce mit Nüssen ^(22a,d) & Rosinen ⁽²⁸⁾	12,20
62	Aloo Gobhi frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art gegart	11,90	77	Paneer Chili gegrillter hausgemachter indischer Rahmkäse ⁽²¹⁾ mit Paprika, Ingwer und Knoblauch, in pikanter Soja-Chilisauce ⁽²⁰⁾	14,00
63	Palak Paneer hausgemachter frischer Rahmkäse ⁽²¹⁾ mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten	11,50	79	Vegetable Amma frisches Gemüse in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen ^(22d) , Mandeln ^(22a) , Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾ , abgeschmeckt mit Limonenblättern und Thai-Basilikum	12,60
65	Pindi Channa Kichererbsen mit frischen Tomaten in speziellen Gewürzen	10,90	80	Tofu Spezial saftiger, gebratener Tofu ⁽²⁰⁾ in einer roten Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse, garniert mit Limonenblättern	12,60
66	Matter Paneer hausgemachter frischer Rahmkäse ⁽²¹⁾ mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce	12,20	81	Phuket Masala frittierter Tofu ⁽²⁰⁾ in einer grünen malaysischen Currysauce mit Broccoli und fernöstlichem Gemüse	12,40
67	Khumbi Paneer Masala frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse ⁽²¹⁾ , grünen Erbsen, Rosinen ⁽²⁸⁾ , Mandeln ^(22a) und Cashewnüssen ^(22d) in Sahnesauce ⁽²¹⁾	12,20	82	Vegetable Taipei verschiedenes frisches Gemüse in einer cremigen Erdnusssauce ⁽¹⁹⁾ , gewürzt mit exotischer Currysauce	12,50
68	Shahi Paneer hausgemachter Rahmkäse ⁽²¹⁾ mit Cashewnüssen ^(22d) und Rosinen ⁽²⁸⁾ in Butter ⁽²¹⁾ -Tomaten-Sahnesauce ⁽²¹⁾	12,90	83	Paneer Mango hausgemachter frischer Rahmkäse ⁽²¹⁾ in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen	13,40
69	Malai Kofta Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse ⁽²¹⁾ und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln ^(22a) , Rosinen ⁽²⁸⁾ und Cashewnüssen ^(22d) in spezieller Käse-Sahnesauce ⁽²¹⁾ gekocht	12,60	84	Paneer Korma hausgemachter frischer Rahmkäse ⁽²¹⁾ in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾ , Mandeln ^(22a) , Rosinen ⁽²⁸⁾ und Cashewnüssen ^(22d)	14,00
70	Paneer Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> hausgemachter frischer Rahmkäse ⁽²¹⁾ in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und fr. Tomaten	14,00			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Biryanis

85	Vegetable Biryani gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen(22a,d), Rosinen(28) und ausgewogenen Gewürzen	11,80	89	Scampi Biryani gebratene Großgarnelen(16), gedünstet mit Basmatireis, Gemüse, orientalischen Gewürzen, Nüssen(22a,d) und Rosinen(28)	16,20
86	Chicken Biryani zarte Hühnerfiletstücke, zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen(28), Nüssen(22d) und Mandeln(22a) in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung	12,10	90	Reis Peking gebratene Ente, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen(20), frischem Gemüse und orientalischen Gewürzen	13,60
87	Mutton Biryani zarte Lammfleischstücke, gedünstet mit Basmatireis und fr. Gemüse, garniert mit Nüssen(22a,d) und Rosinen(28)	13,40	91	Amma Singapore Spezial Basmatireis mit gedünsteten Scampi(16), Lamm, Chicken und Gemüse in einer speziellen fernöstlichen Gewürzmischung	15,50

Noodles

95	Noodles Pulau Nudeln gebraten mit Frühlingzwiebeln, Paprika, Sojasprossen(20), Karotten, frischem Ingwer & Koriander, abgeschmeckt mit heller Sojasauce(20)	9,70	98	Bami Goreng Nudeln mit Hühnerfilet, Shrimps(16), Sojasprossen(20), Paprika & knackigem Gemüse, abgerundet mit einer speziellen Currysauce	13,00
96	Noodles Yangon leicht scharf Nudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen(20), knackigem Gemüse, Ingwer, Paprika & frischem Koriander, abgeschmeckt mit süß-sauer Sauce	11,60	99	Laksa Asam feurig-scharf Nudeln mit Riesengarnelen(16), abgerundet mit Cilantro, 3 Sorten Chili und knackigem Gemüse	13,60
97	Noodles Amma Spezial Nudeln mit zartem Lammfleisch, Sojasprossen(20), Karotten, Ingwer, Paprika, frischem Gemüse & Koriander	12,20			

Tandoori / Grillspezialitäten aus original indischem Lehmofen

105	Chicken Tandoori gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen	14,90	111	Mutton Tikka zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung	16,90
106	Chicken Tikka gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer speziellen Joghurt-Sahnesauce(21) mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer & fr. Tomaten gebraten	16,50	112	Amma Mixed Grill gegrilltes Hähnchen, Lamm, hausgemachter Rahmkäse(21) und Scampi(16) mit Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Brot(15a)	17,50
107	Chicken Seekh Kebab gehacktes Hähnchenfilet, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	16,90	113	Fisch Tikka Rotbarschfiletstücke (18) eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, mit fr. Paprika & Tomaten gegrillt	16,90
109	Paneer Tikka Masala hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse(21), mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce(21) mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer	17,10	114	Scampi Tandoori gegrillte Großgarnelen(16) mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce(21) mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer	18,10
110	Batak Tikka Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten & Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	17,90	132	Malai Tikka gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce(21,22d) mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	16,10

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Hähnchengerichte

120	Chicken Curry Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	12,20	130	Chicken Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem (15a) Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art	13,90
121	Chicken Sabji Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce	12,60	131	Chicken Chili <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce (20)	14,90
122	Chicken Jakhni Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, gegrillt, in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce(21) mit Mandeln(22a)	13,00	133	Chicken Badami gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce(21,22d) mit Reis und Salat	14,40
123	Chicken Himalaya Hühnerfilet gebraten mit Paprika und fr. Rahmkäse(21) in einer speziellen Rahmsauce(21)	13,30	134	Kinderteller <i>Kinder bis 12 Jahre</i> leicht gewürztes Hähnchenfleisch oder Gemüse in milder Rahmsauce(21) mit Reis	8,90
124	Murgh Makhni saftige Tandoori Hühnerstücke, gegrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce(21)	13,70	135	Chicken Mango saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen und Mandeln(22a)	13,00
125	Chicken "Saagwala" Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art	12,90	136	Chicken Bali saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander	12,90
126	Chicken Korma Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce(21) aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse(21), Mandeln(22a), Rosinen(28) und Cashewnüssen(22d)	13,90	137	Sumba Chicken Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnuss-Chashewsauce(19,22d) auf knackigem Gemüse	14,00
127	Chicken Banglora <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen	13,90	138	Chicken Singapore gebratenes Hühnerfilet mit Paprika, Bambus und frischem Broccoli in einer speziellen grünen Sauce mit orientalischen Gewürzen & frischem Koriander	13,50
128	Chicken Madras <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	13,60	139	Chicken Ratschaburi gegrilltes Hühnerbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum	13,90
129	Chicken Vindaloo <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika & fr. Tomaten nach einer speziellen südindischen Art	13,50			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Lammgerichte

145	Lamm Curry Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	13,70	152	Sukha Banglor <i>mittelscharf</i> Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt	15,00
146	Lamm Sabji zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen Gemüsen in speziellen indischen Gewürzen gegart	14,00	153	Lamm Madras <i>scharf</i> Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	14,90
147	Lamm Jakhni eingelegte Lammfleischstücke nach spezieller indischer Art zubereitet in einer Joghurtsauce ⁽²¹⁾ mit Mandeln ^(22a)	14,40	154	Lamm Vindaloo <i>scharf</i> Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten & Zwiebeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart	14,00
148	Mutton Josh Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce	14,30	155	Lamm Chili <i>feurig-scharf</i> feinstes neuseeländisches Lammfleisch, langsam gegart mit exotischem Gemüse, verfeinert mit Chili, in unserer Spezial-Amma-Gewürzmischung	14,40
149	Lamm Kadai <i>mittelscharf</i> eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen	14,80	156	Lamm Mango saftige Lammfleischstücke in einer Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Limonenblättern und Mandeln ^(22a)	14,40
150	Lamm "Saagwala" Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, fr. Ingwer und Knoblauch gebraten	14,40			
151	Lamm Korma zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce ⁽²¹⁾ aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾ , Cashewnüssen ^(22d) , Rosinen ⁽²⁸⁾ & Mandeln ^(22a)	15,00			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Enten-Spezialitäten aus original indischem Lehmofen

160	Batak Makhni Entenfleischstücke, 12 Stunden eingelegt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Mandeln ^(22a)	15,40	168	Ente Ratschaburi <i>leicht scharf</i> knuspriges Entenbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner thailändischer Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und thailändischem Basilikum	17,50
161	Batak Masala Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, fr. Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce ⁽²¹⁾	15,80	169	Ente Mango zarte Entenbrustfiletstückchen in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen & Mandeln ⁽²²⁾	17,90
162	Batak Madras <i>mittelscharf</i> Ente mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	16,80	170	Tai Po Duck <i>leicht scharf</i> saftig gebratene Entenbrustfiletstücke in einer Currysauce mit Kokoscreme und frischem thailändischem Gemüse, garniert mit Limonenblättern	17,90
163	Batak Sabji Entenfleischstücke mit verschiedenen frischen Gemüsesorten mit Ingwer, Knoblauch & Tomaten nach spezieller nordindischer Art zubereitet	16,90	171	Ente Amma zartes knuspriges Entenfilet in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen ^(22d) , Mandeln ^(22a) , Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾ , abgeschmeckt mit Limonenblättern und fr. Basilikum	18,20
165	Ente Peking mariniertes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer cremigen Erdnussauce ⁽¹⁹⁾ , gewürzt mit rotem Curry	16,20			
166	Ente Taipei <i>mittelscharf</i> zarte Entenbrustfiletstückchen gebraten mit Paprika & Zwiebeln, abgerundet in einer Soja-Szechuansauce ⁽²⁰⁾	16,60			
167	Ente Kambodscha <i>leicht scharf</i> in Singaporegewürzen eingelegtes Entenbrustfilet, serviert in einer dunklen Honigsauce mit frischem Gemüse	16,90			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Thalis (für eine Person)

175 Punjabi Thali eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala ⁽²¹⁾ , Chicken Madras und Lamm Curry)	17,60	176 Amma Thali eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo, Matter Paneer ⁽²¹⁾ und Malai Kofta ^(21,22a,d,28))	17,30
---	-------	--	-------

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

Fisch

180 Fisch Curry Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art	12,40	186 Fish Bukum leicht scharf Rotbarschfiletstücke ⁽¹⁸⁾ mit fr. Gemüse in roter Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander	12,50
181 Fisch Madras mittelscharf Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	12,90	187 Kan Penggang gegrilltes Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ in einer pikanten Erdnuss-Cashewkernsauce ^(19,22d) mit einem angenehmen kräuterwürzigem Aroma	13,90
182 Fisch Punjabi mittelscharf Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet	14,80	188 Fish Mango Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern & Mandeln ^(22a)	13,80

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Scampi

190 Scampi Bali leicht scharf Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander	15,90	183 Scampi Masala Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen in feinen indischen Kräutern gebraten	16,90
191 Scampi Mamilla Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ zubereitet nach einer speziellen Amma Art mit leckeren Gewürzen & Mandeln ^(22a) in einer milden Joghurtsauce ⁽²¹⁾	17,20	184 Scampi Curry Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ in Currysauce zubereitet nach köstlicher indischer Art	16,00
192 Prawns Lolotai knusprige Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ , mit frischem Gemüse, eingelegt in speziellen Gewürzen, serviert in einer dunklen Honigsauce	17,40	185 Scampi Madras mittelscharf Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	17,40

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Dessert

195 Exotischer Frucht-Creme-Salat garniert mit sieben Jahre altem indischem Rum (Old Monk ¹)	4,60	291 Kulfi Ice⁽²¹⁾	6,40
196 Gulab Jamun 2 Bällchen Honigbällchen ^(15a) , leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser eingelegt	5,70	292 Kokos-Eis⁽²¹⁾	6,40
		293 Mango-Eis⁽²¹⁾	6,40
		295 Litchi-Eis⁽²¹⁾	6,40
		296 Vanilla-Nuss-Eis^(21,22c)	6,40

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
- **Palak Paneer** / Spinat mit Rahmkäse(21)
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mango Chutney, Mix Pickles(28) und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

200	für 2 Personen	39,10
201	für 3 Personen	50,10
202	für 4 Personen	62,10

„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(21)-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**

203	für 2 Personen	40,00
204	für 3 Personen	51,00
205	für 4 Personen	62,20

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** / hausgemachter Rahmkäse(21) mit Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Tomaten, gebraten - *mittelscharf* -
- **Chicken Tikka** / Hühnerfiletstücke gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Joghurt-Sahnesauce(21)
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles(28), Chutney & Brot(15a)
- **Dessert**

206	für 2 Personen	41,00
207	für 3 Personen	52,30
208	für 4 Personen	62,20

„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**

209	für 2 Personen	42,40
210	für 3 Personen	54,00
211	für 4 Personen	67,40

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	4,00
Coca-Cola light ^{1,2,6,13}	2,55	4,00
Fanta ^{1,5}	2,55	4,00
Sprite	2,55	4,00
Spezi ^{1,2,5}	2,55	4,00
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	2,80	4,10
Orangensaftschorle	2,80	4,10
Kirschnektarschorle	2,80	4,10
Bananennektarschorle	2,20	3,10
Mangonektarschorle	2,90	4,20
Guavennektarschorle	2,90	4,20
Lycheennektarschorle	2,90	4,20
Ananas-Cocosnektar-Schorle	2,90	4,20

Säfte & Nektare

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,90	4,40
Orangensaft	2,90	4,40
Kirschnektar	2,90	4,40
Bananennektar	3,10	4,40
Mangonektar	3,10	4,40
Guavennektar	3,10	4,40
Maracujanektar	3,10	4,40
Ananasnektar	3,10	4,40
Ananas-Cocos-Nektar	3,10	4,40
Lycheennektar	3,10	4,40
KiBa	3,10	4,40
Kirsch- / Bananennektar		

Indische Erfrischungs-Getränke

	0,25 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 ⁽²¹⁾ (Yogi Tea)	2,55
Glas Pfefferminztee	2,70
Glas Grüner Tee	2,70
Glas Assam Tee	2,70
Glas Kamillentee	2,70
Glas Earl Grey Tee	2,70
Glas Darjeeling Tee	2,70
Glas Früchtetee	2,70
Glas Orangentee	2,70
Glas Fenchel Tee	2,70
Glas Jasmin Tee	2,70
Glas Brennesseltee	2,70
Glas Hagebuttentee	2,70
Glas frischer Minztee	3,10
Glas frischer Ingwertee	3,10
Tasse Kaffee	2,70
Espresso	2,55
Cappuccino ⁽²¹⁾	3,10
Milchkaffee ⁽²¹⁾	3,70
Schokolade ⁽²¹⁾ mit oder ohne Schlagsahne / Milchschaum	3,70
Latte Macchiato ⁽²¹⁾	3,70
Espresso Macchiato ⁽²¹⁾	2,70
Tasse Getreidekaffee ^(15d)	2,70
Getreide-Milchkaffee ^(15d,21)	3,70

Biere ^(15a,c)

- vom Fass -

	0,3 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 -

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 Lemon⁶	Fl. 0,33 l	3,30
Beck's	Fl. 0,33 l	3,30
Corona⁵ mexikanisches Bier	Fl. 0,33 l	3,80

Sekt

Prosecco ⁽²⁸⁾	0,10 l	3,40
Brut, Classique, Loire⁽²⁸⁾ Flaschengärung, trocken, feinperlig und spritzig	Fl. 0,75 l	21,20
Mango-Sekt⁽²⁸⁾	0,10 l	3,40
Guaven-Sekt⁽²⁸⁾	0,10 l	3,40
Ananas-Cocos-Sekt⁽²⁸⁾	0,10 l	3,40
Lychee-Sekt⁽²⁸⁾	0,10 l	3,40

Whisky

	2 cl	4 cl
Jim Beam	4,00	6,20
Ballantines¹	4,00	6,20
Johnnie Walker¹ Red Label	4,00	6,20
Johnnie Walker¹ Black Label	4,30	7,90
Jack Daniel's	4,30	6,90
Tullamore Dew¹	4,30	6,90
Jameson¹	4,30	6,90
Chivas Regal¹	4,50	8,70

Alle Whiskys mit Schuss extra

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

Aperitif

Martini⁽²⁸⁾ dry, bianco oder rosso	5 cl	3,50
Pernod¹	4 cl	3,50
Sherry Sandeman⁽²⁸⁾ dry, medium oder secco	5 cl	3,00
Aperol¹ Spritz⁽²⁸⁾	0,2 l	5,50

Digestif

Baileys¹(²¹)	2 cl	3,50
Averna¹ auf Eis & Zitrone	2 cl	3,50
Ramazotti¹ auf Eis & Zitrone	2 cl	3,50
Cynar¹ auf Eis & Zitrone	2 cl	3,10
Fernet Branca	2 cl	3,50
Grappa di Chardonnay	2 cl	3,50
Grappa di Moscato weich	2 cl	3,50
Amaretto¹(^{22a})	2 cl	3,30
Jägermeister	2 cl	3,30
Hausgem. Mango-Schnaps Klarer	2 cl	3,10

Spirituosen

Old Monk¹ 7 Jahre alter indischer Rum	2 cl	4,20
Hennessy¹	2 cl	4,90
Vecchia Romagna¹	2 cl	3,80
Asbach Uralt	2 cl	4,30
Remy Martin V.S.O.P⁶	2 cl	4,50
Osborne Veterano¹	2 cl	4,40
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,70
Sambuca	2 cl	3,80
Tequila Silver	2 cl	4,00
Tequila Gold¹	2 cl	4,00
Vodka Absolut	2 cl	4,00
Vodka Smirnoff	2 cl	4,00
Wodka Gorbatschow	2 cl	4,00

Offene Rotweine⁽²⁸⁾

		0,2 l	0,5 l
<i>Italien:</i>	Bardolino D.O.C., Villa Rocca trocken, leicht und hell	4,80	9,50
<i>Spanien:</i>	Tempranillo, Clos de Tori Bas trocken, samtig beerige Aromen, nachhaltig	4,90	9,90
<i>Frankreich:</i>	Cabernet Sauvignon V.D.P., Pays d'Oc trocken, kräftig und vollmundig	4,80	9,50
<i>Chile:</i>	Merlot, Vina Marquez, Curico Valley trocken, vollmundig und weich	4,90	9,90

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	4,80	9,50
<i>Spanien:</i>	Rioja, can Chales trocken, lebendig, aromatisch und milde Säure	4,80	9,50
<i>Deutschland:</i>	Riesling Trocken, Mosel Q.B.A spritzig und aufregend	5,00	9,70
<i>Frankreich:</i>	Bordeaux, Entre Deux Mers, A.O.C. trocken, frisch und fruchtig	4,90	9,60
<i>Italien:</i>	Bardolino Chiaretto, D.O.C. (Rosé) trocken, ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis und volles Bukett	4,70	9,20
	Weinschorle	4,70	

Flaschenweine - rot⁽²⁸⁾

<i>Spanien:</i>	Herminia Crianza Roja D.O. animierende Frucht, Holz- und Vanillearomen	<i>Fl. 0,75 l</i>	27,40
<i>Chile:</i>	Viu Manet Merlot, Chile Duft von dunklen Beeren, nachhaltig	<i>Fl. 0,75 l</i>	29,40
<i>Indien:</i>	Indischer Rotwein trocken, dezenter Geschmack, empfehlenswert zu Fleischgerichten	<i>Fl. 0,75 l</i>	27,00

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>	24,40
<i>Spanien:</i>	Herminia blanco D.O. Rioja lebendig und frisch mit reifen Fruchtaromen	<i>Fl. 0,75 l</i>	24,40
<i>Indien:</i>	Indischer Weißwein trocken und weich, empfehlenswert zu Fleisch- & Fischgerichten	<i>Fl. 0,75 l</i>	26,90

Flaschenweine - rosé⁽²⁸⁾

<i>Frankreich:</i>	QEF rosé Mediterrane, Dom. Quiot Syrahtraube, trocken, komplexe Fruchtaromen	<i>Fl. 0,75 l</i>	22,40
--------------------	--	-------------------	--------------

1) Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) Konservierungsstoffe, 5) Antioxidationsmittel, 6) Süßungsmittel, 13) enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service! Irrtümer & Druckfehler vorbehalten!

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