



*Feuerbachstraße 31  
12163 Berlin - Steglitz  
Tel.: 030 - 23 88 67 11*

**Amma Ji GmbH**  
*Kirchhainer Damm 1  
12309 Berlin - Lichtenrade  
Tel.: 030 - 55 46 23 43*

**Ji Amma Indisches  
Restaurant GmbH**  
*Tempelhofer Damm 214  
12099 Berlin - Tempelhof  
Tel.: 030 - 75 44 33 66*

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

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

## Suppen

|   |  |      |   |   |      |
|---|--|------|---|---|------|
| 1 | <b>Madras Rasam<sup>1</sup></b><br>rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art                             | 4,80 | 5 | <b>Garam Shorba <i>scharf</i></b><br>Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach Ihrer Wahl   | 5,70 |
| 2 | <b>Vegetarische Suppe</b><br>gemischte Gemüsesuppe leicht gewürzt  | 4,90 | 7 | <b>Macao Wan Tan</b><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 | 5,60 |
| 3 | <b>Tomatensuppe</b><br>Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne <sup>(21)</sup>                     | 5,10 |   |   |      |
| 4 | <b>Mulligatawney-Suppe</b><br>typisch indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe) | 5,10 |   |   |      |

## Salate

|    |  |      |     |  |      |
|----|--|------|-----|--|------|
| 15 | <b>Paneer Salat</b><br>großer gemischter grüner Salat mit Käse <sup>(21)</sup>                             | 7,40 | 017 | <b>Bombay Scampi</b><br>grüner Salat mit gebratenen Scampi <sup>(16)</sup> , Zwiebeln, Paprika und Tomaten, leicht gewürzt | 9,10 |
| 16 | <b>Hara Bhara Salat <i>groß</i></b><br>großer grüner Salat mit Dressing <sup>(28)</sup>                    | 5,70 | 18  | <b>Raita</b><br>Joghurt <sup>(21)</sup> mit gehackten Gurken & Tomaten   | 4,80 |
| 17 | <b>Punjabi Raita</b><br>Joghurt <sup>(21)</sup> mit gekochten Kartoffeln und speziellen indischen Gewürzen | 5,00 | 19  | <b>Chicken Salat</b><br>feiner Salat mit Hühnchen und Kohlstreifen   | 8,30 |
|    |  |      | 21  | <b>Beilage Salat<sup>(28)</sup></b><br>kleiner gemischter Salat  | 1,50 |

## Pakorras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert.

|    |   |      |    |   |       |
|----|---|------|----|---|-------|
| 26 | <b>Ghobi Pakora</b> Blumenkohl  | 5,70 | 33 | <b>Chicken Wings</b><br>eingelegte Hähnchenflügel, gegrillt im original ind. Lehmofen                                     | 7,60  |
| 27 | <b>Onion Bhaji</b> Zwiebelstreifen                                      | 5,90 | 34 | <b>Vegetarische Vorspeisenplatte</b><br>eine Zusammenstellung der genannten vegetarischen Vorspeisen                      | 9,00  |
| 28 | <b>Baingan Pakora</b> Auberginen  | 5,90 | 35 | <b>Gemischte Vorspeisenplatte</b><br>eine Zusammenstellung der vegetarischen Pakoras und Hähnchen-Pakora <sup>(15a)</sup> | 12,90 |
| 29 | <b>Khumbi Pakora</b> Champignons  | 5,90 |    |   |       |
| 30 | <b>Chicken Pakora</b> paniertes <sup>(15a)</sup> Hühnerfilet            | 6,30 |    |   |       |
| 31 | <b>Scampi Pakora</b><br>gewürzte Großgarnelen <sup>(16)</sup>           | 8,60 |    |   |       |
| 32 | <b>Paneer Pakora</b><br>hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> | 5,80 |    |   |       |

## Beilagen

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

## Vorspeisen

|    |  |      |    |  |      |
|----|--|------|----|--|------|
| 55 | <b>Poh Pia</b><br>hausgemachte Frühlingsröllchen <sup>(15a)</sup> ,<br>gefüllt mit exotisch gewürztem Gemüse | 5,90 | 57 | <b>Wan Tan</b><br>knusprige Teigtaschen <sup>(15a)</sup> , gefüllt mit Gemüse<br>und ausgewählten asiatischen Kräutern     | 6,10 |
| 56 | <b>Satte Gai</b><br>marinierter Hühnerfiletspieß, ummantelt mit<br>unserer Geheimgewürzmischung              | 6,80 | 58 | <b>Aloo Tikka</b><br>Kartoffeln mit frischem Basilikum,<br>Koriander und grünem Paprika, knusprig umhüllt <sup>(15a)</sup> | 6,20 |

## Vegetarisch

Auf Anfrage können einige Gerichte auch vegan zubereitet werden.

|     |  |       |     |  |       |
|-----|--|-------|-----|--|-------|
| 59  | <b>Tofu Madras</b><br>saftiger, gebratener Tofu <sup>(20)</sup> mit Kokosraspeln<br>in einer speziellen Gewürzmischung nach<br>köstlicher südindischer Art   | 15,50 | 71  | <b>Sabji Jhalfrezi</b> <i>mittelscharf</i><br>verschiedenes Gemüse in gewürzter<br>Currysauce und fr. Tomaten  | 14,50 |
| 60  | <b>Dal Makhni</b><br>verschiedene Linsen gebraten in Butter <sup>(21)</sup> ,<br>mit Zwiebeln, Ingwer & Tomaten  | 13,20 | 72  | <b>Shahi Baingan</b><br>gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse <sup>(21)</sup> ,<br>Karotten, Blumenkohl und Nüssen <sup>(22a,d)</sup> in<br>spezial Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup>   | 14,70 |
| 61  | <b>Sabji</b><br>verschiedene frische Gemüsesorten mit<br>Rahmkäse <sup>(21)</sup> in Currysauce  | 13,70 | 73  | <b>Punjabi Mirch</b><br>grüne Paprika gefüllt mit Kartoffeln und<br>verschiedenem Gemüse in einer sanften<br>Spezialsauce mit Nüssen <sup>(22a,d)</sup> & Rosinen <sup>(28)</sup>  | 14,70 |
| 62  | <b>Aloo Gobhi</b><br>frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer,<br>Knoblauch und Tomaten nach spezieller<br>nordindischer Art gegart   | 14,30 | 77  | <b>Paneer Chili</b><br>gebratener hausgemachter indischer Rahmkäse <sup>(21)</sup><br>mit Paprika, Ingwer und Knoblauch,<br>in pikanter Soja-Chilisauce <sup>(20)</sup>  | 16,50 |
| 63  | <b>Palak Paneer</b><br>hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> mit<br>Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten  | 14,00 | 79  | <b>Vegetable Amma</b><br>frisches Gemüse in einer traumhaften Sauce<br>aus Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> , Kokoscreme<br>und geriebenem Rahmkäse <sup>(21)</sup> , abgeschmeckt<br>mit Limonenblättern und Thai-Basilikum | 15,10 |
| 65  | <b>Channa Masala</b><br>Kichererbsen mit frischen Tomaten<br>in speziellen Gewürzen  | 13,30 | 80  | <b>Tofu Spezial</b><br>saftiger, gebratener Tofu <sup>(20)</sup> in einer roten<br>Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse,<br>garniert mit Limonenblättern   | 15,10 |
| 66  | <b>Matter Paneer</b><br>hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> mit<br>grünen Erbsen in spezieller milder Sauce  | 14,70 | 81  | <b>Phuket Masala</b><br>fritierter Tofu <sup>(20)</sup> in einer grünen<br>malaysischen Currysauce mit Broccoli<br>und fernöstlichem Gemüse  | 14,90 |
| 67  | <b>Khumbi Paneer Masala</b><br>frische Champignons mit hausgemachtem<br>Rahmkäse <sup>(21)</sup> , grünen Erbsen, Rosinen <sup>(28)</sup> ,<br>Mandeln <sup>(22a)</sup> und Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> in Sahnesauce <sup>(21)</sup>                        | 14,70 | 82  | <b>Vegetable Taipei</b><br>verschiedenes frisches Gemüse in einer<br>cremigen Erdnusssauce <sup>(19)</sup> , gewürzt mit<br>exotischer Currysauce  | 15,10 |
| 68  | <b>Shahi Paneer</b><br>hausgemachter Rahmkäse <sup>(21)</sup><br>mit Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup><br>in Butter <sup>(21)</sup> -Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup>  | 15,30 | 83  | <b>Paneer Mango</b><br>hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> in einer<br>Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen   | 15,90 |
| 69  | <b>Malai Kofta</b><br>Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse <sup>(21)</sup><br>und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln <sup>(22a)</sup> ,<br>Rosinen <sup>(28)</sup> und Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> in<br>spezieller Käse-Sahnesauce <sup>(21)</sup> gekocht | 15,10 | 84  | <b>Paneer Korma</b><br>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>  | 16,50 |
| 70  | <b>Paneer Jhalfrezi</b> <i>mittelscharf</i><br>hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> in gewürzter<br>Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika,<br>Ingwer, Knoblauch und fr. Tomaten   | 16,50 | 84A | <b>Paneer Amma Spezial</b><br>hausgemachter frischer Rahmkäse <sup>(21)</sup> mit frischem Obst<br>in einer Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> ,<br>Mandeln <sup>(22a)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup>             | 17,50 |
| 070 | <b>Paneer Kadai</b><br>gebratener Rahmkäse <sup>(21)</sup> mit Knoblauch, Zwiebeln,<br>Paprika, frischem Ingwer und ind. Gewürzen  | 16,90 |     |  |       |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

## Biryanis

|    |   |       |    |  |       |
|----|---|-------|----|--|-------|
| 85 | <b>Vegetable Biryani</b><br>gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen(22a,d), Rosinen(28) und ausgewogenen Gewürzen  | 14,80 | 89 | <b>Scampi Biryani</b><br>gebratene Großgarnelen(16), gedünstet mit Basmatireis, Gemüse, orientalischen Gewürzen, Nüssen(22a,d) und Rosinen(28)     | 19,20 |
| 86 | <b>Chicken Biryani</b><br>zarte Hühnerfiletstücke, zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen(28), Nüssen(22d) und Mandeln(22a) in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung | 15,10 | 90 | <b>Reis Peking</b><br>gebratene Ente, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen(20), frischem Gemüse und orientalischen Gewürzen  | 16,10 |
| 87 | <b>Mutton Biryani</b><br>zarte Lammfleischstücke, gedünstet mit Basmatireis und fr. Gemüse, garniert mit Nüssen(22a,d) und Rosinen(28)  | 16,40 | 91 | <b>Amma Singapore Spezial</b><br>Basmatireis mit gedünsteten Scampi(16), Lamm, Chicken und Gemüse in einer speziellen fernöstlichen Gewürzmischung | 18,50 |

## Noodles

|    |  |       |    |   |       |
|----|--|-------|----|---|-------|
| 95 | <b>Noodles Pulau</b><br>Nudeln gebraten mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Sojasprossen(20), Karotten, frischem Ingwer & Koriander, abgeschmeckt mit heller Sojasauce(20)         | 12,20 | 98 | <b>Bami Goreng</b><br>Nudeln mit Hühnerfilet, Shrimps(16), Sojasprossen(20), Paprika & knackigem Gemüse, abgerundet mit einer speziellen Currysauce | 15,50 |
| 96 | <b>Noodles Yangon leicht scharf</b><br>Nudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen(20), knackigem Gemüse, Ingwer, Paprika & frischem Koriander, abgeschmeckt mit süß-sauer Sauce | 14,10 | 99 | <b>Laksa Asam feurig-scharf</b><br>Nudeln mit Riesengarnelen(16), abgerundet mit Cilantro, 3 Sorten Chili und knackigem Gemüse                      | 16,10 |
| 97 | <b>Noodles Amma Spezial</b><br>Nudeln mit zartem Lammfleisch, Sojasprossen(20), Karotten, Ingwer, Paprika, frischem Gemüse & Koriander   | 14,70 |    |   |       |

## Tandoori / Grillspezialitäten aus original indischem Lehmofen

|     |   |       |     |  |       |
|-----|---|-------|-----|--|-------|
| 105 | <b>Chicken Tandoori<sup>1</sup></b><br>gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen                                       | 17,40 | 111 | <b>Mutton Tikka</b><br>zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung                        | 19,40 |
| 106 | <b>Chicken Tikka<sup>1</sup></b><br>gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer speziellen Joghurt-Sahnesauce(21) mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer & fr. Tomaten gebraten    | 19,00 | 112 | <b>Amma Mixed Grill</b><br>gegrilltes Hähnchen, Lamm, hausgemachter Rahmkäse(21) und Scampi(16) mit Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Brot(15a) | 20,00 |
| 107 | <b>Chicken Seekh Kebab</b><br>gehacktes Hähnchenfilet, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung                                      | 19,40 | 113 | <b>Fisch Tikka</b><br>Rotbarschfiletstücke (18) eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, mit fr. Paprika & Tomaten gegrillt                                      | 19,40 |
| 109 | <b>Paneer Tikka Masala</b><br>hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse(21), mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce(21) mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer | 19,60 | 114 | <b>Scampi Tandoori</b><br>gegrillte Großgarnelen(16) mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce(21) mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer               | 20,60 |
| 110 | <b>Batak Tikka</b><br>Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten & Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung   | 20,40 | 132 | <b>Malai Tikka</b><br>gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce(21,22d) mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer                               | 18,60 |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

# Hähnchengerichte

|     |   |              |     |   |              |
|-----|---|--------------|-----|---|--------------|
| 120 | <b>Chicken Curry</b><br>Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet  | <b>14,70</b> | 130 | <b>Chicken Jhalfrezi</b> <i>mittelscharf</i><br>Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem <sup>(15a)</sup> Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art     | <b>16,40</b> |
| 121 | <b>Chicken Sabji</b><br>Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce   | <b>15,10</b> | 131 | <b>Chicken Chili</b> <i>scharf</i><br>Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce <sup>(20)</sup>   | <b>17,40</b> |
| 122 | <b>Chicken Jakhni</b><br>Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, gebraten, in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Mandeln <sup>(22a)</sup>                                       | <b>15,50</b> | 133 | <b>Chicken Badami</b><br>gebratene Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce <sup>(21,22d)</sup> mit Reis und Salat  | <b>16,90</b> |
| 123 | <b>Chicken Himalaya</b><br>Hühnerfilet gebraten mit Paprika und fr. Rahmkäse <sup>(21)</sup> in einer speziellen Rahmsauce <sup>(21)</sup>  | <b>15,80</b> | 134 | <b>Kinderteller</b> <i>Kinder bis 12 Jahre</i><br>leicht gewürztes Hähnchenfleisch oder Gemüse in milder Rahmsauce <sup>(21)</sup> mit Reis   | <b>11,40</b> |
| 124 | <b>Butter Chicken<sup>1</sup></b><br>saftige Tandoori Hühnerstücke, gegrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup>  | <b>16,20</b> | 135 | <b>Chicken Mango</b><br>saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen und Mandeln <sup>(22a)</sup>  | <b>15,50</b> |
| 125 | <b>Chicken "Saagwala"</b><br>Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art  | <b>15,40</b> | 136 | <b>Chicken Bali</b><br>saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander   | <b>15,40</b> |
| 126 | <b>Chicken Korma</b><br>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>16,40</b> | 137 | <b>Sumba Chicken</b><br>Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnuss-Chashewsauce <sup>(19,22d)</sup> auf knackigem Gemüse  | <b>16,50</b> |
| 127 | <b>Chicken Banglora</b> <i>mittelscharf</i><br>Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen   | <b>16,40</b> | 138 | <b>Chicken Singapore</b><br>gebratenes Hühnerfilet mit Paprika, Bambus und frischem Broccoli in einer speziellen grünen Sauce mit orientalischen Gewürzen & frischem Koriander                              | <b>16,00</b> |
| 128 | <b>Chicken Madras</b> <i>scharf</i><br>Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art   | <b>16,10</b> | 139 | <b>Chicken Ratschaburi</b><br>gebratenes Hühnerbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum                   | <b>16,40</b> |
| 129 | <b>Chicken Vindaloo</b> <i>scharf</i><br>Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika & fr. Tomaten nach einer speziellen südindischen Art   | <b>16,00</b> | 140 | <b>Chicken Amma Spezial</b><br>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>19,10</b> |

**Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.**

## Lammgerichte

|     |  |       |     |   |       |
|-----|--|-------|-----|---|-------|
| 145 | <b>Lamm Curry</b><br>Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet  | 16,70 | 152 | <b>Sukha Banglor</b> <i>mittelscharf</i><br>Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt                                     | 18,00 |
| 146 | <b>Lamm Sabji</b><br>zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen Gemüsen in speziellen indischen Gewürzen gegart   | 17,00 | 153 | <b>Lamm Madras</b> <i>scharf</i><br>Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art  | 17,90 |
| 147 | <b>Lamm Jakhni</b><br>eingelegte Lammfleischstücke nach spezieller indischer Art zubereitet in einer Joghurtsauce <sup>(21)</sup> mit Mandeln <sup>(22a)</sup>   | 17,40 | 154 | <b>Lamm Vindaloo</b> <i>scharf</i><br>Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten & Zwiebeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart                       | 17,00 |
| 148 | <b>Mutton Josh</b><br>Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce  | 17,30 | 155 | <b>Lamm Chili</b> <i>feurig-scharf</i><br>feinstes neuseeländisches Lammfleisch, langsam gegart mit exotischem Gemüse, verfeinert mit Chili, in unserer Spezial-Amma-Gewürzmischung | 17,40 |
| 149 | <b>Lamm Kadai</b> <i>mittelscharf</i><br>eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen   | 17,80 | 156 | <b>Lamm Mango</b><br>saftige Lammfleischstücke in einer Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Limonenblättern und Mandeln <sup>(22a)</sup>  | 17,40 |
| 150 | <b>Lamm "Saagwala"</b><br>Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, fr. Ingwer und Knoblauch gebraten   | 17,40 |     |   |       |
| 151 | <b>Lamm Korma</b><br>zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce <sup>(21)</sup> aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse <sup>(21)</sup> , Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> , Rosinen <sup>(28)</sup> & Mandeln <sup>(22a)</sup> | 18,00 |     |   |       |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

## Enten-Spezialitäten aus original indischem Lehmofen

|     |  |       |     |  |       |
|-----|--|-------|-----|--|-------|
| 160 | <b>Batak Makhni</b><br>Entenfleischstücke, 12 Stunden eingelegt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Mandeln <sup>(22a)</sup> | 17,90 | 168 | <b>Ente Ratschaburi</b> <i>leicht scharf</i><br>knuspriges Entenbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner thailändischer Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und thailändischem Basilikum                     | 20,10 |
| 161 | <b>Batak Masala</b><br>Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, fr. Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup>         | 18,30 | 169 | <b>Ente Mango</b><br>zarte Entenbrustfiletstückchen in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen & Mandeln <sup>(22)</sup>   | 20,40 |
| 162 | <b>Batak Madras</b> <i>mittelscharf</i><br>Ente mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art                                   | 19,30 | 170 | <b>Tai Po Duck</b> <i>leicht scharf</i><br>saftig gebratene Entenbrustfiletstücke in einer Currysauce mit Kokoscreme und frischem thailändischem Gemüse, garniert mit Limonenblättern  | 20,40 |
| 163 | <b>Batak Sabji</b><br>Entenfleischstücke mit verschiedenen frischen Gemüsesorten mit Ingwer, Knoblauch & Tomaten nach spezieller nordindischer Art zubereitet          | 19,40 | 171 | <b>Ente Amma</b><br>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 fr. Basilikum | 20,70 |
| 165 | <b>Ente Peking</b><br>mariniertes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer cremigen Erdnussauce <sup>(19)</sup> , gewürzt mit rotem Curry                     | 18,70 |     |  |       |
| 166 | <b>Ente Taipei</b> <i>mittelscharf</i><br>zarte Entenbrustfiletstückchen gebraten mit Paprika & Zwiebeln, abgerundet in einer Soja-Szechuansauce <sup>(20)</sup>       | 19,10 |     |  |       |
| 167 | <b>Ente Kambodscha</b> <i>leicht scharf</i><br>in Singaporegewürzen eingelegtes Entenbrustfilet, serviert in einer dunklen Honigsauce mit frischem Gemüse              | 19,40 |     |  |       |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

# Thalis (für eine Person)

|   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| 175 <b>Punjabi Thali</b><br>eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala <sup>(21)</sup> , Chicken Madras und Lamm Curry) | <b>19,50</b> | 176 <b>Amma Thali</b><br>eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo, Matter Paneer <sup>(21)</sup> und Malai Kofta <sup>(21,22a,d,28)</sup> ) | <b>18,30</b> |
|---|--------------|--|--------------|

Alle Gerichte werden mit Basmatireis & drei schmackhaften Saucen serviert.

## Fisch

|   |              |   |              |
|---|--------------|---|--------------|
| 180 <b>Fisch Curry</b><br>Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art  | <b>14,40</b> | 186 <b>Fish Bukum leicht scharf</b><br>Rotbarschfiletstücke <sup>(18)</sup> mit fr. Gemüse in roter Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander | <b>14,50</b> |
| 181 <b>Fisch Madras mittelscharf</b><br>Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art   | <b>14,90</b> | 187 <b>Kan Penggang</b><br>gegrilltes Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> in einer pikanten Erdnuss-Cashewkernsauce <sup>(19,22d)</sup> mit einem angenehmen kräuterwürzigem Aroma | <b>15,90</b> |
| 182 <b>Fisch Punjabi mittelscharf</b><br>Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet | <b>16,80</b> | 188 <b>Fish Mango</b><br>Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern & Mandeln <sup>(22a)</sup>                           | <b>15,80</b> |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

## Scampi

|   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| 190 <b>Scampi Bali leicht scharf</b><br>Riesengarnelen <sup>(16)</sup> mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander             | <b>18,40</b> | 183 <b>Scampi Masala</b><br>Riesengarnelen <sup>(16)</sup> mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen in feinen indischen Kräutern gebraten            | <b>19,40</b> |
| 191 <b>Scampi Mamilla</b><br>Riesengarnelen <sup>(16)</sup> zubereitet nach einer speziellen Amma Art mit leckeren Gewürzen & Mandeln <sup>(22a)</sup> in einer milden Joghurtsauce <sup>(21)</sup> | <b>19,70</b> | 184 <b>Scampi Curry</b><br>Großgarnelen <sup>(16)</sup> in Currysauce zubereitet nach köstlicher indischer Art   | <b>18,50</b> |
| 192 <b>Prawns Lolotai</b><br>knusprige Riesengarnelen <sup>(16)</sup> , mit frischem Gemüse, eingelegt in speziellen Gewürzen, serviert in einer dunklen Honigsauce                                 | <b>19,90</b> | 185 <b>Scampi Madras mittelscharf</b><br>Riesengarnelen <sup>(16)</sup> mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art | <b>19,90</b> |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

## Dessert

|  |             |  |             |
|--|-------------|--|-------------|
| 195 <b>Exotischer Frucht-Creme-Salat</b><br>garniert mit sieben Jahre altem indischem Rum (Old Monk <sup>1</sup> )     | <b>4,60</b> | 291 <b>Kulfi Ice<sup>(21)</sup></b>            | <b>6,40</b> |
| 196 <b>Gulab Jamun 2 Bällchen</b><br>Honigbällchen <sup>(15a)</sup> , leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser eingelegt | <b>5,70</b> | 292 <b>Kokos-Eis<sup>(21)</sup></b>            | <b>6,40</b> |
| 197 <b>Banana Honey Dream</b><br>gebratene Banane in Honig   | <b>6,50</b> | 293 <b>Mango-Eis<sup>(21)</sup></b>            | <b>6,40</b> |
|  |             | 295 <b>Litchi-Eis<sup>(21)</sup></b>           | <b>6,40</b> |
|  |             | 296 <b>Vanilla-Nuss-Eis<sup>(21,22c)</sup></b> | <b>6,40</b> |

# Platten

## „Amma“ Platte

- **Aperitiv** / Martini(28)
- **Suppe** / rote Linsensuppe<sup>1</sup> 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 | <b>für 2 Personen</b> | <b>45,10</b> |
| 201 | <b>für 3 Personen</b> | <b>56,10</b> |
| 202 | <b>für 4 Personen</b> | <b>68,10</b> |

## „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 | <b>für 2 Personen</b> | <b>46,00</b> |
| 204 | <b>für 3 Personen</b> | <b>57,00</b> |
| 205 | <b>für 4 Personen</b> | <b>68,20</b> |

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

## „Punjabi“ Platte

- **Aperitiv** / Mango-Sekt(28)
- **Suppe** / rote Linsensuppe<sup>1</sup>
- **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 | <b>für 2 Personen</b> | <b>47,00</b> |
| 207 | <b>für 3 Personen</b> | <b>58,30</b> |
| 208 | <b>für 4 Personen</b> | <b>68,20</b> |

## „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 | <b>für 2 Personen</b> | <b>48,40</b> |
| 210 | <b>für 3 Personen</b> | <b>62,00</b> |
| 211 | <b>für 4 Personen</b> | <b>73,40</b> |

## Softgetränke

|                                       |            |           |
|---------------------------------------|------------|-----------|
| Spreequell Classic                    | 0,25 l     | 2,85      |
| Spreequell Classic                    | 0,75 l     | 6,05      |
| Spreequell Naturell                   | 0,25 l     | 2,85      |
| Spreequell Naturell                   | 0,75 l     | 6,05      |
|                                       | 0,2 l      | 0,4 l     |
| Coca-Cola <sup>1,2</sup>              |            | 2,80 4,00 |
| Coca-Cola Zero <sup>1,2,6,13</sup>    |            | 2,80 4,00 |
| Fanta <sup>1,5</sup>                  |            | 2,80 4,00 |
| Sprite                                |            | 2,80 4,00 |
| Spezi <sup>1,2,5</sup>                |            | 2,80 4,00 |
| Malztrunk <sup>1 (15c)</sup>          | Fl. 0,33 l | 3,50      |
| Schweppes Bitter Lemon <sup>3,5</sup> | 0,2 l      | 4,00      |
| Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>     | 0,2 l      | 4,00      |
| Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>    | 0,2 l      | 4,00      |
| Red Bull <sup>1,2,7</sup>             | Ds. 0,25 l | 4,00      |

## Saftschorlen

|                            |       |       |
|----------------------------|-------|-------|
|                            | 0,2 l | 0,4 l |
| Apfelsaftschorle           | 2,90  | 4,20  |
| Orangensaftschorle         | 2,90  | 4,20  |
| Kirschnektarschorle        | 2,90  | 4,20  |
| Bananennektarschorle       | 2,30  | 3,20  |
| Mangonektarschorle         | 3,00  | 4,30  |
| Guavennektarschorle        | 3,00  | 4,30  |
| Lycheennektarschorle       | 3,00  | 4,30  |
| Ananas-Cocosnektar-Schorle | 3,00  | 4,30  |

## Säfte & Nektare

|                         |       |       |
|-------------------------|-------|-------|
|                         | 0,2 l | 0,4 l |
| Apfelsaft               | 3,00  | 4,50  |
| Orangensaft             | 3,00  | 4,50  |
| Kirschnektar            | 3,00  | 4,50  |
| Bananennektar           | 3,20  | 4,50  |
| Mangonektar             | 3,20  | 4,50  |
| Guavennektar            | 3,20  | 4,50  |
| Maracujanektar          | 3,20  | 4,50  |
| Ananasnektar            | 3,20  | 4,50  |
| Ananas-Cocos-Nektar     | 3,20  | 4,50  |
| Lycheennektar           | 3,20  | 4,50  |
| KiBa                    | 3,20  | 4,50  |
| Kirsch- / Bananennektar |       |       |

## Indische

### Erfrischungs-Getränke

|  |        |       |
|--|--------|-------|
|  | 0,25 l | 0,4 l |
| Lassi salzig <sup>(21)</sup><br>mit Naturjoghurt                             | 3,10   | 4,30  |
| Lassi süß <sup>(21)</sup><br>mit Naturjoghurt                                | 3,10   | 4,30  |
| Mango-Lassi <sup>(21)</sup><br>mit Naturjoghurt                              | 3,10   | 4,30  |
| Mango-Shake <sup>(21)</sup><br>mit frischer Milch                            | 3,10   | 4,30  |
| Bananen-Lassi <sup>(21)</sup><br>mit Naturjoghurt                            | 3,10   | 4,30  |
| Erdbeer Lassi<br>mit Erdbeeren, Naturjoghurt,<br>Rohrzucker und Erdbeersirup | 3,30   | 4,90  |
| Vanille Lassi mit Eis,<br>Naturjoghurt, Rohrzucker und Vanillesirup          | 3,10   | 4,70  |
| Lassi Spezial<br>mit Erdbeeren, Vanilleeis, Naturjoghurt<br>und Erdbeersirup | 3,50   | 5,50  |

## Heißgetränke

|   |      |
|---|------|
| Glas original indischer Tee <sup>(21)</sup> (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   | 3,60 |
| Glas frischer Ingwertee   | 3,60 |
| Glas frischer Ingwertee mit fr. Minze                                 | 3,60 |
| Tasse Kaffee  | 3,20 |
| Espresso  | 3,05 |
| Cappuccino <sup>(21)</sup>  | 3,60 |
| Milchkaffee <sup>(21)</sup>   | 4,20 |
| Schokolade <sup>(21)</sup><br>mit oder ohne Schlagsahne / Milchschaum | 4,20 |
| Latte Macchiato <sup>(21)</sup>                                       | 4,20 |
| Espresso Macchiato <sup>(21)</sup>                                    | 3,20 |

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

### - vom Fass -

|                            |              |              |
|----------------------------|--------------|--------------|
|                            | <i>0,3 l</i> | <i>0,5 l</i> |
| <b>Carlsberg</b>           | <b>3,60</b>  | <b>4,20</b>  |
| <b>Lübzer Pils</b>         | <b>3,60</b>  | <b>4,20</b>  |
| <b>Duckstein Dunkel</b>    | <b>3,60</b>  | <b>4,20</b>  |
| <b>Sona</b> indisches Bier | <b>3,40</b>  | <b>4,00</b>  |

### - Flaschenbiere -

|  |                   |             |
|--|-------------------|-------------|
| <b>Erdinger Hefeweizen</b> hell              | <i>Fl. 0,50 l</i> | <b>4,10</b> |
| <b>Erdinger Hefeweizen</b> dunkel            | <i>Fl. 0,50 l</i> | <b>4,10</b> |
| <b>Erdinger Kristallweizen</b>               | <i>Fl. 0,50 l</i> | <b>4,10</b> |
| <b>Erdinger Alkoholfrei</b>                  | <i>Fl. 0,50 l</i> | <b>4,10</b> |
| <b>Yogi / Cobra</b> indisches Bier           | <i>Fl. 0,33 l</i> | <b>3,50</b> |
| <b>King Fisher</b> indisches Bier            | <i>Fl. 0,33 l</i> | <b>3,60</b> |
| <b>Lübzer</b> alkoholfrei                    | <i>Fl. 0,33 l</i> | <b>3,40</b> |
| <b>Beck's / Lübzer Lemon<sup>6</sup></b>     | <i>Fl. 0,33 l</i> | <b>3,50</b> |
| <b>Beck's</b>                                | <i>Fl. 0,33 l</i> | <b>3,50</b> |
| <b>Corona<sup>5</sup></b> mexikanisches Bier | <i>Fl. 0,33 l</i> | <b>4,00</b> |

## Sekt

|  |                   |              |
|--|-------------------|--------------|
| <b>Prosecco</b> <sup>(28)</sup>  | <i>0,10 l</i>     | <b>3,40</b>  |
| <b>Brut, Classique, Loire</b> <sup>(28)</sup><br>Flaschengärung, trocken,<br>feinperlig und spritzig | <i>Fl. 0,75 l</i> | <b>21,20</b> |
| <b>Mango-Sekt</b> <sup>(28)</sup>  | <i>0,10 l</i>     | <b>3,90</b>  |
| <b>Guaven-Sekt</b> <sup>(28)</sup>   | <i>0,10 l</i>     | <b>3,90</b>  |
| <b>Ananas-Cocos-Sekt</b> <sup>(28)</sup>   | <i>0,10 l</i>     | <b>3,90</b>  |
| <b>Lychee-Sekt</b> <sup>(28)</sup>   | <i>0,10 l</i>     | <b>3,90</b>  |

## Whisky

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
|   | <i>2 cl</i> | <i>4 cl</i> |
| <b>Jim Beam</b>                               | <b>5,50</b> | <b>7,70</b> |
| <b>Ballantines<sup>1</sup></b>                | <b>5,50</b> | <b>7,70</b> |
| <b>Johnnie Walker<sup>1</sup> Red Label</b>   | <b>5,50</b> | <b>7,70</b> |
| <b>Johnnie Walker<sup>1</sup> Black Label</b> | <b>5,80</b> | <b>9,40</b> |
| <b>Jack Daniel's</b>                          | <b>5,80</b> | <b>8,40</b> |
| <b>Tullamore Dew<sup>1</sup></b>              | <b>5,80</b> | <b>8,40</b> |
| <b>Jameson<sup>1</sup></b>                    | <b>5,80</b> | <b>8,40</b> |
| <b>Chivas Regal<sup>1</sup></b>               | <b>6,00</b> | <b>9,90</b> |

**Alle Whiskys mit Schuss extra**

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

## Aperitif

|  |              |             |
|--|--------------|-------------|
| <b>Martini</b> <sup>(28)</sup><br>dry, bianco oder rosso         | <i>5 cl</i>  | <b>3,00</b> |
| <b>Sherry Sandeman</b> <sup>(28)</sup><br>dry, medium oder secco | <i>5 cl</i>  | <b>3,00</b> |
| <b>Aperol<sup>1</sup> Spritz</b> <sup>(28)</sup>                 | <i>0,2 l</i> | <b>5,90</b> |

## Digestif

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| <b>Baileys<sup>1</sup></b> <sup>(21)</sup>        | <i>2 cl</i> | <b>3,00</b> |
| <b>Averna<sup>1</sup></b><br>auf Eis & Zitrone    | <i>2 cl</i> | <b>3,00</b> |
| <b>Ramazotti<sup>1</sup></b><br>auf Eis & Zitrone | <i>2 cl</i> | <b>3,00</b> |
| <b>Fernet Branca</b>                              | <i>2 cl</i> | <b>3,00</b> |
| <b>Grappa</b>                                     | <i>2 cl</i> | <b>3,00</b> |
| <b>Amaretto<sup>1</sup></b> <sup>(22a)</sup>      | <i>2 cl</i> | <b>3,00</b> |
| <b>Jägermeister</b>                               | <i>2 cl</i> | <b>3,00</b> |
| <b>Hausgem. Mango-Schnaps</b><br>Klarer           | <i>2 cl</i> | <b>3,00</b> |

## Spirituosen

|  |             |             |
|--|-------------|-------------|
| <b>Old Monk<sup>1</sup></b><br>7 Jahre alter indischer Rum | <i>2 cl</i> | <b>4,20</b> |
| <b>Hennessy<sup>1</sup></b>                                | <i>2 cl</i> | <b>4,90</b> |
| <b>Vecchia Romagna<sup>1</sup></b>                         | <i>2 cl</i> | <b>3,80</b> |
| <b>Asbach Uralt</b>  | <i>2 cl</i> | <b>4,30</b> |
| <b>Remy Martin V.S.O.P<sup>6</sup></b>                     | <i>2 cl</i> | <b>4,50</b> |
| <b>Osborne Veterano<sup>1</sup></b>                        | <i>2 cl</i> | <b>4,40</b> |
| <b>Gordon's Dry Gin</b>                                    | <i>2 cl</i> | <b>3,70</b> |
| <b>Sambuca</b>   | <i>2 cl</i> | <b>3,00</b> |
| <b>Tequila Silver</b>                                      | <i>2 cl</i> | <b>3,00</b> |
| <b>Tequila Gold<sup>1</sup></b>                            | <i>2 cl</i> | <b>3,00</b> |
| <b>Vodka Absolut</b>                                       | <i>2 cl</i> | <b>3,00</b> |
| <b>Vodka Smirnoff</b>                                      | <i>2 cl</i> | <b>3,00</b> |
| <b>Wodka Gorbatschow</b>                                   | <i>2 cl</i> | <b>3,00</b> |

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

|                    |  | 0,2 l       | 0,5 l        |
|--------------------|--|-------------|--------------|
| <i>Italien:</i>    | <b>Bardolino D.O.C., Villa Rocca</b><br>trocken, leicht und hell                   | <b>5,90</b> | <b>11,50</b> |
| <i>Spanien:</i>    | <b>Tempranillo, Clos de Tori Bas</b><br>trocken, samtig beerige Aromen, nachhaltig | <b>5,90</b> | <b>11,50</b> |
| <i>Frankreich:</i> | <b>Cabernet Sauvignon V.D.P., Pays d'Oc</b><br>trocken, kräftig und vollmundig     | <b>5,90</b> | <b>11,50</b> |
| <i>Chile:</i>      | <b>Merlot, Vina Marquez, Curico Valley</b><br>trocken, vollmundig und weich        | <b>5,90</b> | <b>11,50</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><br>ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis, körperreich       | <b>5,90</b> | <b>11,50</b> |
| <i>Spanien:</i>     | <b>Rioja, can Chales</b><br>trocken, lebendig, aromatisch und milde Säure                                    | <b>5,90</b> | <b>11,50</b> |
| <i>Deutschland:</i> | <b>Riesling Trocken, Mosel Q.B.A</b><br>spritzig und aufregend   | <b>5,90</b> | <b>11,50</b> |
| <i>Italien:</i>     | <b>Bardolino Chiaretto, D.O.C. (Rosé)</b><br>trocken, ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis und volles Bukett | <b>5,90</b> | <b>11,50</b> |
|                     | <b>Weinschorle</b>   | <b>5,90</b> |              |

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

|                 |   |                   |              |
|-----------------|---|-------------------|--------------|
| <i>Spanien:</i> | <b>Herminia Crianza Roja D.O.</b><br>animierende Frucht, Holz- und Vanillearomen            | <i>Fl. 0,75 l</i> | <b>25,00</b> |
| <i>Chile:</i>   | <b>Viu Manet Merlot, Chile</b><br>Duft von dunklen Beeren, nachhaltig                       | <i>Fl. 0,75 l</i> | <b>25,00</b> |
| <i>Indien:</i>  | <b>Indischer Rotwein</b><br>trocken, dezenter Geschmack, empfehlenswert zu Fleischgerichten | <i>Fl. 0,75 l</i> | <b>25,00</b> |

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

|                    |   |                   |              |
|--------------------|---|-------------------|--------------|
| <i>Frankreich:</i> | <b>Entre Deux Meres A.O.C</b><br>frischer, gut ausbalancierter Weißwein mit dezenter Säure  | <i>Fl. 0,75 l</i> | <b>25,00</b> |
| <i>Spanien:</i>    | <b>Herminia blanco D.O. Rioja</b><br>lebendig und frisch mit reifen Fruchtaromen            | <i>Fl. 0,75 l</i> | <b>25,00</b> |
| <i>Indien:</i>     | <b>Indischer Weißwein</b><br>trocken und weich, empfehlenswert zu Fleisch- & Fischgerichten | <i>Fl. 0,75 l</i> | <b>25,00</b> |

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

|                    |  |                   |              |
|--------------------|--|-------------------|--------------|
| <i>Frankreich:</i> | <b>QEF rosé Mediterrane, Dom. Quiot</b><br>Syrahtraube, trocken, komplexe Fruchtaromen | <i>Fl. 0,75 l</i> | <b>24,40</b> |
|--------------------|--|-------------------|--------------|

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 Sulfit