

## Suppen

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

## Salate

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

## Pakoras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert.

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

## Beilagen

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

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

## Noodles

|    |   |       |    |   |       |
|----|---|-------|----|---|-------|
| 95 | <b>Noodles Pulau</b><br>Nudeln gebraten mit Frühlingszwiebeln, Paprika,<br>Sojasprossen(20), Karotten, frischem Ingwer &<br>Koriander, abgeschmeckt mit heller Sojasauce(20)            | 12,20 | 98 | <b>Bami Goreng</b><br>Nudeln mit Hühnerfilet, Shrimps(16), Sojasprossen(20),<br>Paprika & knackigem Gemüse, abgerundet mit<br>einer speziellen Currysauce | 15,50 |
| 96 | <b>Noodles Yangon leicht scharf</b><br>Nudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen(20),<br>knackigem Gemüse, Ingwer, Paprika &<br>frischem Koriander, abgeschmeckt<br>mit süß-sauer Sauce | 14,10 | 99 | <b>Laksa Asam feurig-scharf</b><br>Nudeln mit Riesengarnelen(16), abgerundet mit<br>Cilantro, 3 Sorten Chili und knackigem Gemüse                         | 16,10 |
| 97 | <b>Noodles Amma Spezial</b><br>Nudeln mit zartem Lammfleisch, Sojasprossen(20),<br>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<br>exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen  | 17,40 | 111 | <b>Mutton Tikka</b><br>zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer,<br>Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in<br>einer Spezial-Gewürzmischung                        | 19,40 |
| 106 | <b>Chicken Tikka<sup>1</sup></b><br>gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer<br>speziellen Joghurt-Sahnesauce(21) mit Paprika, Zwiebeln,<br>Ingwer & fr. Tomaten gebraten    | 19,00 | 112 | <b>Amma Mixed Grill</b><br>gegrilltes Hähnchen, Lamm, hausgemachter<br>Rahmkäse(21) und Scampi(16) mit Zwiebeln, Paprika,<br>frischen Tomaten und Ingwer, dazu Brot(15a) | 20,00 |
| 107 | <b>Chicken Seekh Kebab</b><br>gehacktes Hähnchenfilet, gegrillt mit Paprika,<br>Zwiebeln und Tomaten in einer wohlausgewogenen<br>Gewürzmischung                                      | 19,40 | 113 | <b>Fisch Tikka</b><br>Rotbarschfiletstücke (18) eingelegt in feinen Gewürzen<br>und Kräutern, mit fr. Paprika & Tomaten gegrillt   | 19,40 |
| 109 | <b>Paneer Tikka Masala</b><br>hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse(21),<br>mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce(21) mit<br>Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer | 19,60 | 114 | <b>Scampi Tandoori</b><br>gegrillte Großgarnelen(16) mariniert in spezieller<br>Joghurt-Sahnesauce(21) mit Paprika, Zwiebeln,<br>frischen Tomaten & Ingwer               | 20,60 |
| 110 | <b>Batak Tikka</b><br>Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten &<br>Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung  | 20,40 | 132 | <b>Malai Tikka</b><br>gegrillte Hühnerfiletstücke in einer<br>Cashew-Sahnekäsesauce(21,22d) mit Paprika,<br>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  | 14,70 | 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     | 16,40 |
| 121 | <b>Chicken Sabji</b><br>Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce   | 15,10 | 131 | <b>Chicken Chili</b> <i>scharf</i><br>Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce <sup>(20)</sup>   | 17,40 |
| 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>                                       | 15,50 | 133 | <b>Chicken Badami</b><br>gebratene Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce <sup>(21,22d)</sup> mit Reis und Salat  | 16,90 |
| 123 | <b>Chicken Himalaya</b><br>Hühnerfilet gebraten mit Paprika und fr. Rahmkäse <sup>(21)</sup> in einer speziellen Rahmsauce <sup>(21)</sup>  | 15,80 | 134 | <b>Kinderteller</b> <i>Kinder bis 12 Jahre</i><br>leicht gewürztes Hähnchenfleisch oder Gemüse in milder Rahmsauce <sup>(21)</sup> mit Reis   | 11,40 |
| 124 | <b>Butter Chicken</b> <sup>1</sup><br>saftige Tandoori Hühnerstücke, gegrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup>   | 16,20 | 135 | <b>Chicken Mango</b><br>saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen und Mandeln <sup>(22a)</sup>  | 15,50 |
| 125 | <b>Chicken "Saagwala"</b><br>Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art  | 15,40 | 136 | <b>Chicken Bali</b><br>saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander   | 15,40 |
| 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> | 16,40 | 137 | <b>Sumba Chicken</b><br>Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnuss-Chashewsauce <sup>(19,22d)</sup> auf knackigem Gemüse  | 16,50 |
| 127 | <b>Chicken Banglari</b> <i>mittelscharf</i><br>Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen   | 16,40 | 138 | <b>Chicken Singapore</b><br>gebratenes Hühnerfilet mit Paprika, Bambus und frischem Broccoli in einer speziellen grünen Sauce mit orientalischen Gewürzen & frischem Koriander                              | 16,00 |
| 128 | <b>Chicken Madras</b> <i>scharf</i><br>Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art   | 16,10 | 139 | <b>Chicken Ratschaburi</b><br>gebratenes Hühnerbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum                   | 16,40 |
| 129 | <b>Chicken Vindaloo</b> <i>scharf</i><br>Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika & fr. Tomaten nach einer speziellen südindischen Art   | 16,00 | 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> | 19,10 |

**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 Erdnusssauce <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) | 19,50 | 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> ) | 18,30 |
|-----|---|-------|-----|--|-------|

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  | 14,40 | 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 | 14,50 |
| 181 | <b>Fisch Madras mittelscharf</b><br>Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art   | 14,90 | 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 | 15,90 |
| 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 | 16,80 | 188 | <b>Fish Mango</b><br>Rotbarschfilet <sup>(18)</sup> in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern & Mandeln <sup>(22a)</sup>                           | 15,80 |

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             | 18,40 | 183 | <b>Scampi Masala</b><br>Riesengarnelen <sup>(16)</sup> mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen in feinen indischen Kräutern gebraten            | 19,40 |
| 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> | 19,70 | 184 | <b>Scampi Curry</b><br>Großgarnelen <sup>(16)</sup> in Currysauce zubereitet nach köstlicher indischer Art   | 18,50 |
| 192 | <b>Prawns Lolotai</b><br>knusprige Riesengarnelen <sup>(16)</sup> , mit frischem Gemüse, eingelegt in speziellen Gewürzen, serviert in einer dunklen Honigsauce                                 | 19,90 | 185 | <b>Scampi Madras mittelscharf</b><br>Riesengarnelen <sup>(16)</sup> mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art | 19,90 |

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> )     | 4,60 | 291 | <b>Kulfi Ice<sup>(21)</sup></b>            | 6,40 |
| 196 | <b>Gulab Jamun 2 Bällchen</b><br>Honigbällchen <sup>(15a)</sup> , leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser eingelegt | 5,70 | 292 | <b>Kokos-Eis<sup>(21)</sup></b>            | 6,40 |
| 197 | <b>Banana Honey Dream</b><br>gebratene Banane in Honig   | 6,50 | 293 | <b>Mango-Eis<sup>(21)</sup></b>            | 6,40 |
|     |  |      | 295 | <b>Litchi-Eis<sup>(21)</sup></b>           | 6,40 |
|     |  |      | 296 | <b>Vanilla-Nuss-Eis<sup>(21,22c)</sup></b> | 6,40 |

# Platten

## „Amma“ Platte

- **Aperitiv** / Martini<sup>(28)</sup>
- **Suppe** / rote Linsensuppe<sup>1</sup> nach südindischer Art
- **Pindi Channa** / Kichererbsen in einer speziellen Sauce mit Tomaten
- **Shahi Baingan** / Aubergine mit Käse<sup>(21)</sup> in Tomatensauce
- **Khumbi Paneer Masala** / Champignons mit Käse<sup>(21)</sup> in Sahnesauce
- **Palak Paneer** / Spinat mit Rahmkäse<sup>(21)</sup>
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mango Chutney, Mix Pickles<sup>(28)</sup> und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

200 **für 2 Personen** 45,10

201 **für 3 Personen** 56,10

202 **für 4 Personen** 68,10

## „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<sup>(21)</sup>-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, Mix Pickles<sup>(28)</sup>, Brot<sup>(15a)</sup> und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

203 **für 2 Personen** 46,00

204 **für 3 Personen** 57,00

205 **für 4 Personen** 68,20

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

## „Punjabi“ Platte

- **Aperitiv** / Mango-Sekt<sup>(28)</sup>
- **Suppe** / rote Linsensuppe<sup>1</sup>
- **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, Mix Pickles<sup>(28)</sup>, Chutney & Brot<sup>(15a)</sup>
- **Dessert**

206 **für 2 Personen** 47,00

207 **für 3 Personen** 58,30

208 **für 4 Personen** 68,20

## „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, Mix Pickles<sup>(28)</sup>, Brot<sup>(15a)</sup> und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

209 **für 2 Personen** 48,40

210 **für 3 Personen** 62,00

211 **für 4 Personen** 73,40

## 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 -

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

### - Flaschenbiere -

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

## Sekt

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

## Whisky

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

Alle Whiskys mit Schuss extra

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

## Aperitif

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

## Digestif

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

## Spirituosen

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

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

|             |  | 0,2 l | 0,5 l |
|-------------|--|-------|-------|
| Italien:    | <b>Bardolino D.O.C., Villa Rocca</b><br>trocken, leicht und hell                   | 5,90  | 11,50 |
| Spanien:    | <b>Tempranillo, Clos de Tori Bas</b><br>trocken, samtig beerige Aromen, nachhaltig | 5,90  | 11,50 |
| Frankreich: | <b>Cabernet Sauvignon V.D.P., Pays d'Oc</b><br>trocken, kräftig und vollmundig     | 5,90  | 11,50 |
| Chile:      | <b>Merlot, Vina Marquez, Curico Valley</b><br>trocken, vollmundig und weich        | 5,90  | 11,50 |

## Offene Weißweine<sup>(28)</sup>

|              |  | 0,2 l | 0,5 l |
|--------------|--|-------|-------|
| Italien:     | <b>Chardonnay del Vineto, I.G.T., Villa Rocca</b><br>ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis, körperreich       | 5,90  | 11,50 |
| Spanien:     | <b>Rioja, can Chales</b><br>trocken, lebendig, aromatisch und milde Säure                                    | 5,90  | 11,50 |
| Deutschland: | <b>Riesling Trocken, Mosel Q.B.A</b><br>spritzig und aufregend   | 5,90  | 11,50 |
| Italien:     | <b>Bardolino Chiaretto, D.O.C. (Rosé)</b><br>trocken, ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis und volles Bukett | 5,90  | 11,50 |
|              | <b>Weinschorle</b>   | 5,90  |       |

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

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

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

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

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

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

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 Sulfite