



www.amma-wilmersdorf.de

Suppen

- | | |
|--|---|
| <p>1 Madras Rasam 4,50
rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art</p> <p>2 Vegetarische Suppe 4,50
gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt</p> <p>3 Tomatensuppe 4,90
Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne ^{10, (21)}</p> <p>4 Mulligatawney-Suppe 5,50
typisch indische, leicht garnierte Currysuppe mit Hühnerfleisch</p> | <p>5 Garam Shorba 5,90
Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse - nach Ihrer Wahl</p> <p>6 Macao Wan Tan ^(15a) 5,60
aromatische und cremige Suppe bestehend aus 11 verschiedenen Kräutern und Gewürzen, garniert mit goldgebackenen Wan Tans ^(15a), gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch oder Gemüse</p> |
|--|---|

Salate

- | | |
|---|---|
| <p>15 Hara Bhara Salat <i>klein</i> 3,50 5,50
grüner Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Orangen, garniert mit hausgemachtem singapurischem Dressing ⁽²⁸⁾</p> <p>16 Bombay Scampi 8,50
grüner Salat mit gebratenen Scampi ⁽¹⁶⁾, Zwiebeln, Paprika und Tomaten, leicht gewürzt</p> <p>17 Punjabi Raita ⁽²¹⁾ 2,50
Joghurt mit gekochten Kartoffeln und speziellen indischen Gewürzen</p> | <p>18 Raita ⁽²¹⁾ 2,70
Joghurt mit gehackten Gurken und Tomaten</p> <p>19 Chicken Salat 7,20
feiner Salat mit Hühnchen und Kohlstreifen</p> <p>20 Amma Gemüse-Salat 7,20
Salat mit Gemüse</p> |
|---|---|

Pakorras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert.

- | | |
|---|--|
| <p>25 Samosas <i>pikant</i> 4,90
2 gefüllte Teigtaschen ^(15a) mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Rosinen ⁽²⁸⁾ & Mandeln ^(22a)</p> <p>26 Ghobi Pakora Blumenkohl 4,70</p> <p>27 Onion Bhaji Zwiebelringe 4,70</p> <p>28 Baingan Pakora Auberginen 4,70</p> <p>29 Khumbi Pakora Champignons 4,70</p> <p>30 Chicken Pakora paniertes Hühnerfilet ^(15a) 5,50</p> <p>31 Scampi Pakora gewürzte Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ 7,50</p> | <p>32 Paneer Pakora 5,50
hausgemachter frischer Rahmkäse ⁽²¹⁾</p> <p>33 Chicken Wings 6,50
eingelegte Hähnchenflügel, gegrillt im original indischen Lehmofen</p> <p>34 Vegetarische Vorspeisenplatte ⁽²¹⁾ 8,90
eine Zusammenstellung der genannten vegetarischen Vorspeisen</p> <p>35 Gemischte Vorspeisenplatte ^(15a, 21) 10,50
eine Zusammenstellung der genannten Pakoras und Hähnchen-Pakora</p> |
|---|--|

Beilagen

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

Vorspeisen

- | | | | |
|--|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
| <p>55 Poh Pia ^(15a)
hausgemachte Frühlingröllchen gefüllt mit exotisch gewürztem Gemüse</p> <p>56 Saté Gai
marinierter Hühnerfiletspieß, ummantelt mit unserer Geheimgewürzmischung</p> | <p>4,90</p> <p>6,50</p> | <p>57 Wan Tan
knusprige Teigtaschen ^(15a), gefüllt mit Gemüse und ausgewählten asiatischen Kräutern</p> <p>58 Aloo Tikki ^(15a)
Kartoffeln mit frischem Basilikum, Koriander und grünem Paprika, knusprig umhüllt</p> | <p>4,50</p> <p>5,50</p> |
|--|---------------------------------------|--|---------------------------------------|

Vegetarisch

- | | | | |
|---|---|---|---|
| <p>60 Dal Makhni
verschiedene Linsen gebraten in Butter ⁽²¹⁾, mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten</p> <p>61 Sabji
verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse ⁽²¹⁾ in Currysauce</p> <p>62 Aloo Gobhi
frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach spezieller nordindischer Art gegart</p> <p>63 Palak Paneer
hausgemachter frischer Rahmkäse ⁽²¹⁾ mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten</p> <p>65 Pindi Channa
Kichererbsen mit frischen Tomaten in speziellen Gewürzen</p> <p>66 Matter Paneer
hausgemachter frischer Rahmkäse ⁽²¹⁾ mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce</p> <p>67 Khumbi Paneer Masala
frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse ⁽²¹⁾, grünen Erbsen, Rosinen ⁽²⁸⁾, Mandeln ^(22a) und Cashewnüssen ^(22d) in Sahnesauce ⁽²¹⁾</p> <p>68 Shahi Paneer
hausgemachter Rahmkäse ⁽²¹⁾ mit Cashewnüssen ^(22d) und Rosinen ⁽²⁸⁾ in Butter-Tomaten-Sahnesauce ⁽²¹⁾</p> <p>69 Malai Kofta
Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse ⁽²¹⁾ & verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln ^(22a), Rosinen ⁽²⁸⁾ und Cashewnüssen ^(22d) in spezieller Käse-Sahnesauce ⁽²¹⁾ gekocht</p> <p>70 Paneer Jhalfrezi <i>mittelscharf</i>
hausgemachter frischer Rahmkäse ⁽²¹⁾ in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten</p> <p>71 Sabji Jhalfrezi
verschiedenes Gemüse in gewürzter Currysauce und frischen Tomaten</p> | <p>10,50</p> <p>10,90</p> <p>10,90</p> <p>10,90</p> <p>10,90</p> <p>10,50</p> <p>11,50</p> <p>11,90</p> <p>11,90</p> <p>11,60</p> <p>11,90</p> <p>11,50</p> <p>11,70</p> <p>11,60</p> <p>12,50</p> <p>12,50</p> <p>11,50</p> <p>11,50</p> | <p>72 Shahi Baingan
gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse ⁽²¹⁾, Karotten, Blumenkohl und Nüssen ^(22a,d) in speziell Tomaten-Sahnesauce ⁽²¹⁾</p> <p>73 Punjabi Mirch
grüne Paprika gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse in einer sanften Spezialsauce mit Nüssen ^(22a,d) und Rosinen ⁽²⁸⁾</p> <p>77 Paneer Chili
gegrillter hausgemachter indischer Rahmkäse ⁽²¹⁾ mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce ⁽²⁰⁾</p> <p>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</p> <p>80 Tofu Spezial
saftiger, gebratener Tofu ⁽²⁰⁾ in einer roten Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse, garniert mit Limonenblättern</p> <p>81 Phuket Masala
fritierter Tofu ⁽²⁰⁾ in einer grünen malaysischen Currysauce mit Broccoli und fernöstlichem Gemüse</p> <p>82 Vegetable Taipei
verschiedenes frisches Gemüse in einer cremigen Erdnussauce ⁽¹⁹⁾, gewürzt mit exotischer Currysauce</p> <p>83 Paneer Amma Spezial
hausgemachter frischer Rahmkäse ⁽²¹⁾ mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Cashewnüssen ^(22d), Mandeln ^(22a) und Rosinen ⁽²⁸⁾</p> <p>84 Paneer Korma
hausgemachter frischer Rahmkäse ⁽²¹⁾ in einer milden Sahnesauce ⁽²¹⁾ aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾, Cashewnüssen ^(22d), Mandeln ^(22a) und Rosinen ⁽²⁸⁾</p> <p>884 Paneer Mango
hausgemachter frischer Rahmkäse ⁽²¹⁾ in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen</p> | <p>11,90</p> <p>11,60</p> <p>12,90</p> <p>11,90</p> <p>11,50</p> <p>11,70</p> <p>11,60</p> <p>12,50</p> <p>13,50</p> <p>13,60</p> |
|---|---|---|---|

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Biryanis

- | | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| 85 Vegetable Biryani | 10,90 | 89 Scampi Biryani | 15,90 |
| gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen ^(22a,d) , Rosinen ⁽²⁸⁾ und ausgewogenen Gewürzen | | gebratene Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ , gedünstet mit Basmatireis, Gemüse, orientalischen Gewürzen, Nüssen ^(22a,d) und Rosinen ⁽²⁸⁾ | |
| 86 Chicken Biryani | 11,50 | 90 Reis Peking | 13,50 |
| zarte Hühnerfiletstücke, zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen ⁽²⁸⁾ , Nüssen ^(22d) und Mandeln ^(22a) in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung | | gebratene Ente, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen ⁽²⁰⁾ , frischem Gemüse und orientalischen Gewürzen | |
| 87 Mutton Biryani | 13,90 | 91 Amma Singapore Biryani | 14,90 |
| zarte Lammfleischstücke, gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen ^(22a,d) und Rosinen ⁽²⁸⁾ | | Basmatireis mit gedünsteten Scampi ⁽¹⁶⁾ , Lamm, Chicken und Gemüse in einer speziellen fernöstlichen Gewürzmischung | |

Noodles ^(15a)

- | | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| 95 Noodles Pulau | 9,90 | 97 Noodles Amma Spezial | 12,90 |
| Nudeln gebraten mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Sojasprossen ⁽²⁰⁾ , Karotten, frischem Ingwer und Koriander, abgeschmeckt mit heller Sojasauce ⁽²⁰⁾ | | Nudeln mit zartem Lammfleisch, Sojasprossen ⁽²⁰⁾ , Karotten, Ingwer, Paprika, frischem Gemüse und Koriander | |
| 96 Noodles Yangon leicht scharf | 10,90 | 98 Bami Goreng | 11,90 |
| Nudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen ⁽²⁰⁾ , knackigem Gemüse, Ingwer, Paprika und frischem Koriander, abgeschmeckt mit süß-saurer Sauce | | Nudeln mit Hühnerfilet, Shrimps ⁽¹⁶⁾ , Sojasprossen ⁽²⁰⁾ , Paprika und knackigem Gemüse | |
| | | 99 Laksa Asam feurig scharf | 14,90 |
| | | Nudeln mit Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ , abgerundet mit Koriander, 3 Sorten Chili und knackigem Gemüse | |

Tandoori / Grillspezialitäten

aus original indischem Lehmofen

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| 105 Chicken Tandoori | 13,50 | 111 Mutton Tikka | 15,90 |
| gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen | | zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung | |
| 106 Chicken Tikka | 14,90 | 112 Amma Mixed Grill | 15,90 |
| gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer speziellen Joghurtsauce ⁽²¹⁾ mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Tomaten gebraten | | gegrilltes Hähnchen, Lamm, hausgemachter Rahmkäse ⁽²¹⁾ und Scampi ⁽¹⁶⁾ mit Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Brot ^(15a) | |
| 107 Chicken Seekh Kebab | 14,90 | 113 Fisch Tikka | 14,50 |
| gehacktes Hähnchenfilet, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung | | Rotbarschfiletstücke ⁽¹⁸⁾ eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, mit frischer Paprika und Tomaten gegrillt | |
| 109 Paneer Tikka Masala | 15,50 | 114 Scampi Tandoori | 16,50 |
| hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse ⁽²¹⁾ , mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer | | gegrillte Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer | |
| 110 Batak Tikka | 15,60 | | |
| Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung | | | |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Hähnchengerichte

- | | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| 120 Chicken Curry | 10,90 | 131 Chicken Chili <i>scharf</i> | 12,90 |
| Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet | | Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce ⁽²⁰⁾ | |
| 121 Chicken Sabji | 11,90 | 132 Malai Tikka | 13,90 |
| Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce | | gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce ^(21,22d) mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer | |
| 122 Chicken Jakhni | 11,80 | 133 Chicken Badami | 12,90 |
| Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, gegrillt, in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Mandeln ^(22a) | | gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce ^(21,22d) mit Reis und Salat ⁽²⁸⁾ | |
| 123 Chicken Himalaya | 12,50 | 134 Kinderteller <i>Kinder bis 12 Jahre</i> | 7,90 |
| Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse ⁽²¹⁾ in einer speziellen Rahmsauce ⁽²¹⁾ | | leicht gewürztes Hähnchenfleisch oder Gemüse in milder Rahmsauce ⁽²¹⁾ mit Reis | |
| 124 Butter Chicken | 12,90 | 135 Chicken Mango | 11,90 |
| Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse ⁽²¹⁾ in einer speziellen Rahmsauce ⁽²¹⁾ | | saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen und Mandeln ^(22a) | |
| 125 Chicken Saagwala | 12,90 | 136 Chicken Bali | 12,90 |
| Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art | | saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander | |
| 126 Chicken Korma | 12,90 | 137 Sumba Chicken | 12,80 |
| Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce ⁽²¹⁾ aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾ , Mandeln ^(22a) , Rosinen ⁽²⁸⁾ & Cashewnüssen ^(22d) | | Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnuss-Chashewsauce ^(19,22d) auf knackigem Gemüse | |
| 127 Chicken Banglori <i>mittelscharf</i> | 12,80 | 138 Chicken Singapore | 12,80 |
| Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen | | gebratenes Hühnerfilet mit Paprika, Bambus und frischem Broccoli in einer speziellen grünen Sauce mit orientalischen Gewürzen und frischem Koriander | |
| 128 Chicken Madras <i>scharf</i> | 12,90 | 139 Chicken Ratschaburi | 12,90 |
| Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art | | Hühnerbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum | |
| 129 Chicken Vindaloo <i>scharf</i> | 12,80 | 140 Chicken Amma Spezial | 14,90 |
| Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und frischen Tomaten nach einer speziellen südindischen Art | | zarte Hühnerfiletstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Cashewnüssen ^(22d) , Mandeln ^(22a) und Rosinen ⁽²⁸⁾ | |
| 130 Chicken Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> | 12,90 | | |
| Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl ^(15a) , schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art | | | |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Lammgerichte

- | | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| 145 Lamm Curry | 13,50 | 152 Sukha Banglor <i>mittelscharf</i> | 15,50 |
| Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet | | Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt | |
| 146 Lamm Sabji | 14,90 | 153 Lamm Madras <i>scharf</i> | 15,80 |
| zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen Gemüsen in speziellen indischen Gewürzen gegart | | Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art | |
| 147 Lamm Jakhni | 14,90 | 154 Lamm Vindaloo <i>scharf</i> | 15,90 |
| eingelegte Lammfleischstücke nach spezieller indischer Art zubereitet in einer Joghurtsauce ⁽²¹⁾ mit Mandeln ^(22a) | | Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart | |
| 148 Mutton Josh | 15,50 | 155 Lamm Chili <i>feurig scharf</i> | 15,90 |
| Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce | | feinstes neuseeländisches Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce ⁽²⁰⁾ | |
| 149 Lamm Kadai <i>mittelscharf</i> | 15,90 | 156 Lamm Mango | 15,90 |
| eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen | | saftige Lammfleischstücke in einer Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Limonenblättern und Mandeln ^(22a) | |
| 150 Lamm Saagwala | 14,90 | 157 Lamm Amma Spezial | 16,50 |
| Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch gebraten | | zarte Lammfleischstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Cashewnüssen ^(22d) , Mandeln ^(22a) und Rosinen ⁽²⁸⁾ | |
| 151 Lamm Korma | 15,90 | | |
| zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce ⁽²¹⁾ aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾ , Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln ^(21,22a,d,28) | | | |

Enten-Spezialitäten

aus original indischem Lehmofen

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 160 Ente Makhni | 13,90 | 167 Ente Kambodscha <i>leicht scharf</i> | 16,50 |
| Entenfleischstücke, 12 Stunden eingelegt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Mandeln ^(22a) | | in Singaporegewürzen eingelegtes Entenbrustfilet, serviert in einer dunklen Honigsauce mit frischem Gemüse | |
| 161 Ente Masala | 15,50 | 168 Ente Ratschaburi <i>leicht scharf</i> | 16,50 |
| Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce ⁽²¹⁾ | | zartes Entenfilet mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Cashewnüssen ^(22d) , Mandeln ^(22a) und Rosinen ⁽²⁸⁾ | |
| 162 Batak Madras <i>mittelscharf</i> | 15,80 | 169 Ente Amma Spezial | 16,90 |
| gegrillte Ente mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung, nach köstlicher südindischer Art | | zartes Entenfilet mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Cashewnüssen ^(22d) , Mandeln ^(22a) und Rosinen ⁽²⁸⁾ | |
| 163 Batak Sabji | 15,90 | 170 Tai Po Duck <i>leicht scharf</i> | 16,80 |
| Entenfleischstücke mit verschiedenen frischen Gemüsesorten mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art zubereitet | | saftig gebratene Entenbrustfiletstücke in einer Currysauce mit Kokoscreme und frischem thailändischem Gemüse, garniert mit Limonenblättern | |
| 165 Ente Peking | 15,90 | 171 Ente Amma | 16,80 |
| mariniertes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer cremigen Erdnusssauce ⁽¹⁹⁾ , gewürzt mit rotem Curry | | zartes knuspriges Entenfilet in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen ^(22d) , Mandeln ^(22a) , Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾ , abgeschmeckt mit Limonenblättern und frischem Basilikum | |
| 166 Ente Taipei <i>mittelscharf</i> | 15,90 | | |
| zarte Entenbrustfiletstückchen gebraten mit Paprika und Zwiebeln, abgerundet in einer Soja-Szechuansauce ⁽²⁰⁾ | | | |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Thalis (für eine Person)

- | | |
|---|---|
| 175 Punjabi Thali 16,90 | 176 Amma Thali 16,50 |
| eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala ⁽²¹⁾ , Chicken Madras & Lamm Curry) | eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo, Matter Paneer ⁽²¹⁾ und Malai Kofta ^(21,22a,d,28)) |

Fisch

- | | |
|---|--|
| 180 Fisch Curry 12,90 | 186 Fisch Bukum leicht scharf 13,50 |
| Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art | Rotbarschfiletstücke ⁽¹⁸⁾ mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce ⁽²¹⁾ |
| 181 Fisch Madras mittelscharf 13,90 | 187 Kan Penggang 13,80 |
| Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art | gegrilltes Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ in einer pikanten Erdnuss-Cashewkernsauce ^(19,22d) mit einem angenehmen kräuterwürzigen Aroma |
| 182 Fisch Punjabi mittelscharf 14,50 | 188 Fisch Mango 13,90 |
| Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, nach einer alten nordindischen Art zubereitet | Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern und Mandeln ^(22a) |

Scampi

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

Dessert

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

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

PLATTEN

„Amma“ Platte

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

200 für 2 Personen	39,90
201 für 3 Personen	47,80
202 für 4 Personen	59,90

„Shahi“ Platte

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

203 für 2 Personen	44,90
204 für 3 Personen	52,90
205 für 4 Personen	66,90

„Punjabi“ Platte

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

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

206 für 2 Personen	42,50
207 für 3 Personen	53,90
208 für 4 Personen	66,90

„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, gart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander
- **Beilagen** Basmatireis, frischer Salat ⁽²⁸⁾, Mixed Pickles ⁽²⁸⁾, Brot ^(15a) und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

209 für 2 Personen	42,90
210 für 3 Personen	55,50
211 für 4 Personen	68,90

Softgetränke

Spreequell Classic	Fl. 0,25 l	2,90
Spreequell Classic	Fl. 0,75 l	5,30
Spreequell Naturell	Fl. 0,25 l	2,90
Spreequell Naturell	Fl. 0,75 l	5,30
Wasser still/medium	0,4 l	3,50
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1, 2, 4}		3,00 4,00
Coca-Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}		3,00 4,00
Fanta ^{1, 3, 4, 9}		3,00 4,00
Sprite ⁴		3,00 4,00
Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}		3,00 4,00
Fassbrause ^{1, (15a)}		3,00 4,00
Malztrunk ^{1, (15a)}	Fl. 0,33 l	3,00
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 4, 9}	Fl. 0,2 l	3,50
Schweppes Ginger Ale ^{1, 4}	Fl. 0,2 l	3,50
Schweppes Tonic Water ^{4, 8}	Fl. 0,2 l	3,50
Red Bull ^{1, 2, 11}	Ds. 0,25 l	3,90

Saftschorlen

Apfelsaftschorle	0,4 l	4,00
Orangensaftschorle	0,4 l	4,00
Kirschnektarschorle	0,4 l	4,00
Bananennektarschorle	0,4 l	4,00
Mangonektarschorle	0,4 l	4,00
Guavennektarschorle	0,4 l	4,00
Lycheennektarschorle	0,4 l	4,00
Ananas-Kokosnektar-Schorle	0,4 l	4,00

Säfte und Nektare

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

Indische Erfrischungsgetränke

	0,2 l	0,4 l
Lassi salzig ⁽²¹⁾	3,00	4,50
mit Naturjoghurt		
Lassi süß ⁽²¹⁾	3,00	4,50
mit Naturjoghurt		
Mango-Lassi ⁽²¹⁾	3,00	4,50
mit Naturjoghurt		
Mango-Shake ⁽²¹⁾	3,00	4,50
mit Naturjoghurt		
Bananen-Lassi ⁽²¹⁾	3,00	4,50
mit Naturjoghurt		

Heißgetränke

Original indischer Tee ⁽²¹⁾ (Yogi Tea) Glas	2,50
Pfefferminztee Glas	2,50
Grüner Tee Glas	2,50
Assam-Tee Glas	2,50
Kamillentee Glas	2,50
Earl Grey Tee Glas	2,50
Darjeeling-Tee Glas	2,50
Früchtetee Glas	2,50
Orangentee Glas	2,50
Fencheltee Glas	2,50
Jasmintee Glas	2,50
Brennesseltee Glas	2,50
Hagebuttentee Glas	2,50
Frischer Minztee Glas	2,90
Frischer Ingwertee Glas	2,90
Kaffee ² Tasse	2,50
Espresso ² Tasse	2,10
Doppelter Espresso ² Tasse	3,60
Cappuccino ^{(21), 2} Tasse	3,10
Milchkaffee ^{(21), 2} Tasse	3,50
Heiße Schokolade ⁽²¹⁾ Tasse	3,90
mit oder ohne Schlagsahne ¹⁴ /Milchschaum ⁽²¹⁾	
Latte Macchiato ^{(21), 2} Glas	3,50
Espresso Macchiato ^{(21), 2} Tasse	2,10
Getreidekaffee ^(15c) Tasse	2,50
Getreide-Milchkaffee ^(15c, 21) Tasse	3,50

Sekt ⁽²⁸⁾

Prosecco del Veneto	0,1 l	3,90
Brut, Flaschengärung trocken, feinperlig und spritzig	Fl. 0,75 l	19,00
Mango-Sekt	0,1 l	3,90
Guaven-Sekt	0,1 l	3,90
Ananas-Kokos-Sekt	0,1 l	3,90
Lychee-Sekt	0,1 l	3,90

Biere ^(15a,c)

- vom Fass -

	0,3 l	0,5 l
Carlsberg	3,50	4,50
Lübzer	3,50	4,50
Duckstein	3,50	4,50
Indisches Bier	3,50	4,50

- Flaschenbier -

Erdinger Hefeweizen hell	Fl. 0,50 l	4,50
Erdinger Hefeweizen dunkel	Fl. 0,50 l	4,50
Erdinger Kristallweizen	Fl. 0,50 l	4,50
Erdinger alkoholfrei	Fl. 0,50 l	4,50
Cobra indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,50
King Fisher indisches Bier	Fl. 0,33 l	3,50
Lübzer Lemon ^{4, 6, 7}	Fl. 0,33 l	3,50
Lübzer alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50
Beck's	Fl. 0,33 l	3,50
Krombacher	Fl. 0,33 l	3,90

Whisky

Jim Beam ^(15 b, c)	4 cl	6,10
Ballantines ^{1, (15)}	4 cl	6,10
Johnnie Walker Red Label ^{1, (15)}	4 cl	6,10
Johnnie Walker Black Label ^{1, (15)}	4 cl	6,80
Jack Daniel's ⁽¹⁵⁾	4 cl	6,80
Tullamore Dew ^{1, (15)}	4 cl	6,80
Chivas Regal ^{1, (15)}	4 cl	7,90

Alle Whiskys mit Schuss extra
z.B. mit Cola ^{1, 2, 4}, Soda, etc. + 1,00 €

Aperitif

Martini ⁽²⁸⁾	5 cl	3,90
dry, bianco oder rosso		
Pernod ¹	4 cl	3,90
Sherry Sandeman ⁽²⁸⁾	5 cl	3,50
dry, medium oder secco		
Campari Soda ¹	4 cl	5,90
Aperol Spritz ^{1, 8, (28)}	4 cl	5,90

Digestif

Averna ¹ auf Eis und Zitrone	2 cl	2,90
Ramazotti auf Eis und Zitrone	2 cl	2,90
Cynar ¹ auf Eis und Zitrone	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,90
Fernet Menta ¹	2 cl	2,90
Grappa di Chardonnay ⁽²⁸⁾	2 cl	2,90
Grappa di Moscato ⁽²⁸⁾ weich	2 cl	2,90
Amaretto ^{1 (22a)}	2 cl	2,70
Jägermeister	2 cl	2,70
Mango-Schnaps Klarer	2 cl	2,50
Mango-, Lychee-, Kokos¹- oder Guavenschnaps	2 cl	2,50

Spirituosen

Baileys ^{1 (21)}	2 cl	2,90
Sambuca	2 cl	2,70
Old Monk ¹ 7 Jahre alter indischer Rum	2 cl	3,10
Vecchia Romagna ⁽²⁸⁾	2 cl	2,70
Remy Martin V.S.O.P. ⁽²⁸⁾	2 cl	3,40
Osborne Veterano ^{1 (28)}	2 cl	3,30
Gordon's Dry Gin	2 cl	2,60
Tequila Silver	2 cl	2,90
Tequila Gold ¹	2 cl	2,90
Absolut Vodka ⁽¹⁵⁾	2 cl	2,90
Smirnoff Vodka ⁽¹⁵⁾	2 cl	2,90
Wodka Gorbatschow ⁽¹⁵⁾	2 cl	2,90
Asbach Uralt ⁽²⁸⁾	2 cl	3,20
Bombay Gin	2 cl	3,10
Hennessy Cognac ⁽²⁸⁾	2 cl	3,80

Offene Rotweine ⁽²⁸⁾

<i>Italien:</i>	Bardolino D.O.C., Villa Rocca trocken, leicht und hell	0,2 l 4,80	0,5 l 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
	Rotweinschorle	4,90	8,90

Offene Weißweine ⁽²⁸⁾

<i>Italien:</i>	Chardonnay del Vineto, I.G.T., Villa Rocca ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis, körperreich	0,2 l 4,80	0,5 l 9,50
<i>Spanien:</i>	Rioja, can Chales trocken, lebendig, aromatisch und milde Säure	4,80	9,50
<i>Deutschland:</i>	Riesling Mosel Q.B.A trocken, spritzig und aufregend	4,80	9,50
<i>Italien:</i>	Bardolino Chiaretto, D.O.C. (Rosé) trocken, ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis und volles Bukett	4,80	9,50
	Weißweinschorle	4,90	9,90

Flaschenweine - rot ⁽²⁸⁾

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

Flaschenweine - weiß ⁽²⁸⁾

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

Flaschenweine - rosé ⁽²⁸⁾

<i>Frankreich:</i>	QEF rosé Mediterrane, Dom. Quiet Syrahtraube, trocken, komplexe Fruchtaromen	Fl. 0,75 l	19,90
--------------------	--	------------	-------

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

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff
7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin
12 enthält Sulfite · 13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker

Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Service. · Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.



Tempelhofer Damm 214
12099 Berlin - *Tempelhof*
Tel.: 030 - 75 44 33 66

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

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

Brandenburgische Straße 22
10707 Berlin - *Wilmerdorf*
Tel.: 030. 88 70 27 59

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



www.amma-wilmersdorf.de

info@amma-berlin.de

info@amma.berlin

