



Amma Ji GmbH

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

Amma Restaurant

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

**Ji Amma Indisches
Restaurant GmbH**

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

www.ammaji-berlin.de

info@ammaji-berlin.de

Suppen

1	Madras Rasam¹ rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art	4,80	5	Garam Shorba <i>scharf</i> Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach Ihrer Wahl	5,70
2	Vegetarische Suppe gemischte Gemüsesuppe leicht gewürzt	4,90	7	Macao Wan Tan aromatische und cremige Suppe bestehend aus 11 verschiedenen Kräutern und Gewürzen, garniert mit goldgebackenen Wan Tans ^(15a) , gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch oder Gemüse	5,60
3	Tomatensuppe Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne ⁽²¹⁾	5,10			
4	Mulligatawney-Suppe typisch indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe)	5,10			

Salate

15	Paneer Salat großer gemischter grüner Salat mit Käse ⁽²¹⁾	6,90	017	Bombay Scampi grüner Salat mit gebratenen Scampi ⁽¹⁶⁾ , Zwiebeln, Paprika und Tomaten, leicht gewürzt	8,70
16	Hara Bhara Salat <i>groß</i> großer grüner Salat mit Dressing ⁽²⁸⁾	5,70	18	Raita Joghurt ⁽²¹⁾ mit gehackten Gurken & Tomaten	4,80
17	Punjabi Raita Joghurt ⁽²¹⁾ mit gekochten Kartoffeln und speziellen indischen Gewürzen	5,00	19	Chicken Salat feiner Salat mit Hühnchen und Kohlstreifen	7,80
			21	Beilage Salat⁽²⁸⁾ kleiner gemischter Salat	1,50

Pakorras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert.

26	Ghobi Pakora Blumenkohl	5,70	33	Chicken Wings eingelegte Hähnchenflügel, gegrillt im original ind. Lehmofen	7,10
27	Onion Bhaji Zwiebelstreifen	5,90	34	Vegetarische Vorspeisenplatte eine Zusammenstellung der genannten vegetarischen Vorspeisen	9,00
28	Baingan Pakora Auberginen	5,90	35	Gemischte Vorspeisenplatte eine Zusammenstellung der vegetarischen Pakoras und Hähnchen-Pakora ^(15a)	12,90
29	Khumbi Pakora Champignons	5,90			
30	Chicken Pakora paniertes ^(15a) Hühnerfilet	6,30			
31	Scampi Pakora gewürzte Großgarnelen ⁽¹⁶⁾	8,10			
32	Paneer Pakora hausgemachter frischer Rahmkäse ⁽²¹⁾	5,80			

Beilagen

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

Vorspeisen

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

Vegetarisch

Auf Anfrage können einige Gerichte auch vegan zubereitet werden.

59	Tofu Madras saftiger, gebratener Tofu(20) mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	14,50	71	Sabji Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> verschiedenes Gemüse in gewürzter Currysauce und fr. Tomaten	13,50
60	Dal Makhni verschiedene Linsen gebraten in Butter(21), mit Zwiebeln, Ingwer & Tomaten	12,20	72	Shahi Baingan gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse(21), Karotten, Blumenkohl und Nüssen(22a,d) in spezial Tomaten-Sahnesauce(21)	13,70
61	Sabji verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse(21) in Currysauce	12,70	73	Punjabi Mirch grüne Paprika gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse in einer sanften Spezialsauce mit Nüssen(22a,d) & Rosinen(28)	13,70
62	Aloo Gobhi frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art gegart	13,30	77	Paneer Chili gebratener hausgemachter indischer Rahmkäse(21) mit Paprika, Ingwer und Knoblauch, in pikanter Soja-Chilisauce(20)	15,50
63	Palak Paneer hausgemachter frischer Rahmkäse(21) mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten	13,00	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	14,10
65	Channa Masala Kichererbsen mit frischen Tomaten in speziellen Gewürzen	12,30	80	Tofu Spezial saftiger, gebratener Tofu (20) in einer roten Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse, garniert mit Limonenblättern	14,10
66	Matter Paneer hausgemachter frischer Rahmkäse(21) mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce	13,70	81	Phuket Masala fritierter Tofu (20) in einer grünen malaysischen Currysauce mit Broccoli und fernöstlichem Gemüse	13,90
67	Khumbi Paneer Masala frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse(21), grünen Erbsen, Rosinen(28), Mandeln(22a) und Cashewnüssen(22d) in Sahnesauce(21)	13,70	82	Vegetable Taipei verschiedenes frisches Gemüse in einer cremigen Erdnusssauce(19), gewürzt mit exotischer Currysauce	14,10
68	Shahi Paneer hausgemachter Rahmkäse(21) mit Cashewnüssen(22d) und Rosinen(28) in Butter(21)-Tomaten-Sahnesauce(21)	14,30	83	Paneer Mango hausgemachter frischer Rahmkäse (21) in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen	14,90
69	Malai Kofta Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse(21) und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln(22a), Rosinen(28) und Cashewnüssen(22d) in spezieller Käse-Sahnesauce(21) gekocht	14,10	84	Paneer Korma hausgemachter frischer Rahmkäse (21) in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse (21), Mandeln (22a), Rosinen (28) und Cashewüssen (22d)	15,50
70	Paneer Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> hausgemachter frischer Rahmkäse(21) in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und fr. Tomaten	15,50	84A	Paneer Amma Spezial hausgemachter frischer Rahmkäse (21) mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce (21) mit Cashewnüssen (22d), Mandeln (22a) und Rosinen (28)	16,50
070	Paneer Kadai gebratener Rahmkäse(21) mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und ind. Gewürzen	15,90			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Biryanis

85	Vegetable Biryani gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen(22a,d), Rosinen(28) und ausgewogenen Gewürzen	13,80	89	Scampi Biryani gebratene Großgarnelen(16), gedünstet mit Basmatireis, Gemüse, orientalischen Gewürzen, Nüssen(22a,d) und Rosinen(28)	18,20
86	Chicken Biryani zarte Hühnerfiletstücke, zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen(28), Nüssen(22d) und Mandeln(22a) in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung	14,10	90	Reis Peking gebratene Ente, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen(20), frischem Gemüse und orientalischen Gewürzen	15,60
87	Mutton Biryani zarte Lammfleischstücke, gedünstet mit Basmatireis und fr. Gemüse, garniert mit Nüssen(22a,d) und Rosinen(28)	15,40	91	Amma Singapore Spezial Basmatireis mit gedünsteten Scampi(16), Lamm, Chicken und Gemüse in einer speziellen fernöstlichen Gewürzmischung	17,50

Noodles

95	Noodles Pulau Nudeln gebraten mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Sojasprossen(20), Karotten, frischem Ingwer & Koriander, abgeschmeckt mit heller Sojasauce(20)	11,70	98	Bami Goreng Nudeln mit Hühnerfilet, Shrimps(16), Sojasprossen(20), Paprika & knackigem Gemüse, abgerundet mit einer speziellen Currysauce	15,00
96	Noodles Yangon leicht scharf Nudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen(20), knackigem Gemüse, Ingwer, Paprika & frischem Koriander, abgeschmeckt mit süß-sauer Sauce	13,60	99	Laksa Asam feurig-scharf Nudeln mit Riesengarnelen(16), abgerundet mit Cilantro, 3 Sorten Chili und knackigem Gemüse	15,60
97	Noodles Amma Spezial Nudeln mit zartem Lammfleisch, Sojasprossen(20), Karotten, Ingwer, Paprika, frischem Gemüse & Koriander	14,20			

Tandoori / Grillspezialitäten aus original indischem Lehmofen

105	Chicken Tandoori¹ gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen	16,90	111	Mutton Tikka zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung	18,90
106	Chicken Tikka¹ gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer speziellen Joghurt-Sahnesauce(21) mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer & fr. Tomaten gebraten	18,50	112	Amma Mixed Grill gegrilltes Hähnchen, Lamm, hausgemachter Rahmkäse(21) und Scampi(16) mit Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Brot(15a)	19,50
107	Chicken Seekh Kebab gehacktes Hähnchenfilet, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	18,90	113	Fisch Tikka Rotbarschfiletstücke (18) eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, mit fr. Paprika & Tomaten gegrillt	18,90
109	Paneer Tikka Masala hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse(21), mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce(21) mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer	19,10	114	Scampi Tandoori gegrillte Großgarnelen(16) mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce(21) mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer	20,10
110	Batak Tikka Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten & Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	19,90	132	Malai Tikka gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce(21,22d) mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	18,10

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Hähnchengerichte

120	Chicken Curry Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	13,70	130	Chicken Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem ^(15a) Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art	15,40
121	Chicken Sabji Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce	14,10	131	Chicken Chili <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce ⁽²⁰⁾	16,40
122	Chicken Jakhni Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, gebraten, in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Mandeln ^(22a)	14,50	133	Chicken Badami gebratene Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce ^(21,22d) mit Reis und Salat	15,90
123	Chicken Himalaya Hühnerfilet gebraten mit Paprika und fr. Rahmkäse ⁽²¹⁾ in einer speziellen Rahmsauce ⁽²¹⁾	14,80	134	Kinderteller <i>Kinder bis 12 Jahre</i> leicht gewürztes Hähnchenfleisch oder Gemüse in milder Rahmsauce ⁽²¹⁾ mit Reis	10,40
124	Butter Chicken¹ saftige Tandoori Hühnerstücke, gegrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce ⁽²¹⁾	15,20	135	Chicken Mango saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen und Mandeln ^(22a)	14,50
125	Chicken "Saagwala" Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art	14,40	136	Chicken Bali saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander	14,40
126	Chicken Korma Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce ⁽²¹⁾ aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾ , Mandeln ^(22a) , Rosinen ⁽²⁸⁾ und Cashewnüssen ^(22d)	15,40	137	Sumba Chicken Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnuss-Chashewsauce ^(19,22d) auf knackigem Gemüse	15,50
127	Chicken Banglora <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen	15,40	138	Chicken Singapore gebratenes Hühnerfilet mit Paprika, Bambus und frischem Broccoli in einer speziellen grünen Sauce mit orientalischen Gewürzen & frischem Koriander	15,00
128	Chicken Madras <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	15,10	139	Chicken Ratschaburi gebratenes Hühnerbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum	15,40
129	Chicken Vindaloo <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika & fr. Tomaten nach einer speziellen südindischen Art	15,00	140	Chicken Amma Spezial zarte Hühnerfiletstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Cashewnüssen ^(22d) , Mandeln ^(22a) und Rosinen ⁽²⁸⁾	18,10

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Lammgerichte

145	Lamm Curry Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	15,70	152	Sukha Banglor <i>mittelscharf</i> Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt	17,00
146	Lamm Sabji zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen Gemüsen in speziellen indischen Gewürzen gegart	16,00	153	Lamm Madras <i>scharf</i> Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	16,90
147	Lamm Jakhni eingelegte Lammfleischstücke nach spezieller indischer Art zubereitet in einer Joghurtsauce ⁽²¹⁾ mit Mandeln ^(22a)	16,40	154	Lamm Vindaloo <i>scharf</i> Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten & Zwiebeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart	16,00
148	Mutton Josh Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce	16,30	155	Lamm Chili <i>feurig-scharf</i> feinstes neuseeländisches Lammfleisch, langsam gegart mit exotischem Gemüse, verfeinert mit Chili, in unserer Spezial-Amma-Gewürzmischung	16,40
149	Lamm Kadai <i>mittelscharf</i> eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen	16,80	156	Lamm Mango saftige Lammfleischstücke in einer Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Limonenblättern und Mandeln ^(22a)	16,40
150	Lamm "Saagwala" Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, fr. Ingwer und Knoblauch gebraten	16,40			
151	Lamm Korma zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce ⁽²¹⁾ aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾ , Cashewnüssen ^(22d) , Rosinen ⁽²⁸⁾ & Mandeln ^(22a)	17,00			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Enten-Spezialitäten aus original indischem Lehmofen

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

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Thalis (für eine Person)

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

Alle Gerichte werden mit Basmatireis & drei schmackhaften Saucen serviert.

Fisch

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

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Scampi

190 Scampi Bali leicht scharf Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander	17,90	183 Scampi Masala Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen in feinen indischen Kräutern gebraten	18,90
191 Scampi Mamilla Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ zubereitet nach einer speziellen Amma Art mit leckeren Gewürzen & Mandeln ^(22a) in einer milden Joghurtsauce ⁽²¹⁾	19,20	184 Scampi Curry Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ in Currysauce zubereitet nach köstlicher indischer Art	18,00
192 Prawns Lolotai knusprige Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ , mit frischem Gemüse, eingelegt in speziellen Gewürzen, serviert in einer dunklen Honigsauce	19,40	185 Scampi Madras mittelscharf Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	19,40

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Dessert

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

Platten

„Amma“ Platte

- **Aperitiv** / Martini⁽²⁸⁾
- **Suppe** / rote Linsensuppe¹ nach südindischer Art
- **Pindi Channa** / Kichererbsen in einer speziellen Sauce mit Tomaten
- **Shahi Baingan** / Aubergine mit Käse⁽²¹⁾ in Tomatensauce
- **Khumbi Paneer Masala** / Champignons mit Käse⁽²¹⁾ in Sahnesauce
- **Palak Paneer** / Spinat mit Rahmkäse⁽²¹⁾
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mango Chutney, Mix Pickles⁽²⁸⁾ und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

200	für 2 Personen	43,10
201	für 3 Personen	54,10
202	für 4 Personen	66,10

„Shahi“ Platte

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

203	für 2 Personen	44,00
204	für 3 Personen	55,00
205	für 4 Personen	66,20

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

„Punjabi“ Platte

- **Aperitiv** / Mango-Sekt⁽²⁸⁾
- **Suppe** / rote Linsensuppe¹
- **Lamm Madras** / Lammfleisch mit Kokosraspeln nach südindischer Art
- **Paneer Jhalfrezi** / hausgemachter Rahmkäse⁽²¹⁾ mit Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Tomaten, gebraten - *mittelscharf* -
- **Chicken Tikka** / Hühnerfiletstücke gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Joghurt-Sahnesauce⁽²¹⁾
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles⁽²⁸⁾, Chutney & Brot^(15a)
- **Dessert**

206	für 2 Personen	45,00
207	für 3 Personen	56,30
208	für 4 Personen	66,20

„Bombay“ Platte

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

209	für 2 Personen	46,40
210	für 3 Personen	60,00
211	für 4 Personen	71,40

Softgetränke

Spreequell Classic	0,25 l	2,60
Spreequell Classic	0,75 l	5,80
Spreequell Naturell	0,25 l	2,60
Spreequell Naturell	0,75 l	5,80
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,2}		2,55 4,00
Coca-Cola Zero ^{1,2,6,13}		2,55 4,00
Fanta ^{1,5}		2,55 4,00
Sprite		2,55 4,00
Spezi ^{1,2,5}		2,55 4,00
Malztrunk ^{1 (15c)}	Fl. 0,33 l	3,40
Schweppes Bitter Lemon ^{3,5}	0,2 l	3,20
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	3,20
Schweppes Tonic Water ³	0,2 l	3,20
Red Bull ^{1,2,7}	Ds. 0,25 l	3,80

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 ⁽²¹⁾ mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Lassi süß ⁽²¹⁾ mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Mango-Lassi ⁽²¹⁾ mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Mango-Shake ⁽²¹⁾ mit frischer Milch	2,85	4,20
Bananen-Lassi ⁽²¹⁾ mit Naturjoghurt	2,85	4,20

Heißgetränke

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

Biere ^(15a,c)

- vom Fass -

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

- Flaschenbiere -

Erdinger Hefeweizen hell	<i>Fl. 0,50 l</i>	4,10
Erdinger Hefeweizen dunkel	<i>Fl. 0,50 l</i>	4,10
Erdinger Kristallweizen	<i>Fl. 0,50 l</i>	4,10
Erdinger Alkoholfrei	<i>Fl. 0,50 l</i>	4,10
Yogi / Cobra indisches Bier	<i>Fl. 0,33 l</i>	3,50
King Fisher indisches Bier	<i>Fl. 0,33 l</i>	3,60
Lübzer alkoholfrei	<i>Fl. 0,33 l</i>	3,40
Beck's / Lübzer Lemon⁶	<i>Fl. 0,33 l</i>	3,50
Beck's	<i>Fl. 0,33 l</i>	3,50
Corona⁵ mexikanisches Bier	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,00

Sekt

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

Whisky

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Jim Beam	4,50	6,70
Ballantines¹	4,50	6,70
Johnnie Walker¹ Red Label	4,50	6,70
Johnnie Walker¹ Black Label	4,80	8,40
Jack Daniel's	4,80	7,40
Tullamore Dew¹	4,80	7,40
Jameson¹	4,80	7,40
Chivas Regal¹	5,00	9,20

Alle Whiskys mit Schuss extra

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

Aperitif

Martini ⁽²⁸⁾ dry, bianco oder rosso	<i>5 cl</i>	3,50
Sherry Sandeman ⁽²⁸⁾ dry, medium oder secco	<i>5 cl</i>	3,00
Aperol¹ Spritz ⁽²⁸⁾	<i>0,2 l</i>	5,50

Digestif

Baileys¹ ⁽²¹⁾	<i>2 cl</i>	3,50
Averna¹ auf Eis & Zitrone	<i>2 cl</i>	3,50
Ramazotti¹ auf Eis & Zitrone	<i>2 cl</i>	3,50
Fernet Branca	<i>2 cl</i>	3,50
Grappa	<i>2 cl</i>	3,50
Amaretto¹ ^(22a)	<i>2 cl</i>	3,30
Jägermeister	<i>2 cl</i>	3,30
Hausgem. Mango-Schnaps Klarer	<i>2 cl</i>	3,10

Spirituosen

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

Offene Rotweine⁽²⁸⁾

		0,2 l	0,5 l
<i>Italien:</i>	Bardolino D.O.C., Villa Rocca trocken, leicht und hell	5,50	11,00
<i>Spanien:</i>	Tempranillo, Clos de Tori Bas trocken, samtig beerige Aromen, nachhaltig	5,50	11,00
<i>Frankreich:</i>	Cabernet Sauvignon V.D.P., Pays d'Oc trocken, kräftig und vollmundig	5,50	11,00
<i>Chile:</i>	Merlot, Vina Marquez, Curico Valley trocken, vollmundig und weich	5,50	11,00

Offene Weißweine⁽²⁸⁾

		0,2 l	0,5 l
<i>Italien:</i>	Chardonnay del Vineto, I.G.T., Villa Rocca ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis, körperreich	5,50	11,00
<i>Spanien:</i>	Rioja, can Chales trocken, lebendig, aromatisch und milde Säure	5,50	11,00
<i>Deutschland:</i>	Riesling Trocken, Mosel Q.B.A spritzig und aufregend	5,50	11,00
<i>Italien:</i>	Bardolino Chiaretto, D.O.C. (Rosé) trocken, ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis und volles Bukett	5,50	11,00
	Weinschorle	5,50	

Flaschenweine - rot⁽²⁸⁾

<i>Spanien:</i>	Herminia Crianza Roja D.O. animierende Frucht, Holz- und Vanillearomen	<i>Fl. 0,75 l</i>	29,40
<i>Chile:</i>	Viu Manet Merlot, Chile Duft von dunklen Beeren, nachhaltig	<i>Fl. 0,75 l</i>	31,40
<i>Indien:</i>	Indischer Rotwein trocken, dezenter Geschmack, empfehlenswert zu Fleischgerichten	<i>Fl. 0,75 l</i>	29,00

Flaschenweine - weiß⁽²⁸⁾

<i>Frankreich:</i>	Entre Deux Meres A.O.C frischer, gut ausbalancierter Weißwein mit dezenter Säure	<i>Fl. 0,75 l</i>	26,40
<i>Spanien:</i>	Herminia blanco D.O. Rioja lebendig und frisch mit reifen Fruchtaromen	<i>Fl. 0,75 l</i>	26,40
<i>Indien:</i>	Indischer Weißwein trocken und weich, empfehlenswert zu Fleisch- & Fischgerichten	<i>Fl. 0,75 l</i>	28,90

Flaschenweine - rosé⁽²⁸⁾

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