



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

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

## Suppen

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

## Salate

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

## Pakorras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert.

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

## Beilagen

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

## Vorspeisen

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

## Vegetarisch

Auf Anfrage können einige Gerichte auch vegan zubereitet werden.

59	<b>Tofu Madras</b> saftiger, gebratener Tofu(20) mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	14,50	71	<b>Sabji Jhalfrezi</b> <i>mittelscharf</i> verschiedenes Gemüse in gewürzter Currysauce und fr. Tomaten	13,50
60	<b>Dal Makhni</b> verschiedene Linsen gebraten in Butter(21), mit Zwiebeln, Ingwer & Tomaten	12,20	72	<b>Shahi Baingan</b> gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse(21), Karotten, Blumenkohl und Nüssen(22a,d) in spezial Tomaten-Sahnesauce(21)	13,70
61	<b>Sabji</b> verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse(21) in Currysauce	12,70	73	<b>Punjabi Mirch</b> grüne Paprika gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse in einer sanften Spezialsauce mit Nüssen(22a,d) & Rosinen(28)	13,70
62	<b>Aloo Gobhi</b> frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art gegart	13,30	77	<b>Paneer Chili</b> gebratener hausgemachter indischer Rahmkäse(21) mit Paprika, Ingwer und Knoblauch, in pikanter Soja-Chilisauce(20)	15,50
63	<b>Palak Paneer</b> hausgemachter frischer Rahmkäse(21) mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten	13,00	79	<b>Vegetable Amma</b> 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	<b>Channa Masala</b> Kichererbsen mit frischen Tomaten in speziellen Gewürzen	12,30	80	<b>Tofu Spezial</b> saftiger, gebratener Tofu (20) in einer roten Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse, garniert mit Limonenblättern	14,10
66	<b>Matter Paneer</b> hausgemachter frischer Rahmkäse(21) mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce	13,70	81	<b>Phuket Masala</b> fritierter Tofu (20) in einer grünen malaysischen Currysauce mit Broccoli und fernöstlichem Gemüse	13,90
67	<b>Khumbi Paneer Masala</b> frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse(21), grünen Erbsen, Rosinen(28), Mandeln(22a) und Cashewnüssen(22d) in Sahnesauce(21)	13,70	82	<b>Vegetable Taipei</b> verschiedenes frisches Gemüse in einer cremigen Erdnusssauce(19), gewürzt mit exotischer Currysauce	14,10
68	<b>Shahi Paneer</b> hausgemachter Rahmkäse(21) mit Cashewnüssen(22d) und Rosinen(28) in Butter(21)-Tomaten-Sahnesauce(21)	14,30	83	<b>Paneer Mango</b> hausgemachter frischer Rahmkäse (21) in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen	14,90
69	<b>Malai Kofta</b> 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	<b>Paneer Korma</b> hausgemachter frischer Rahmkäse (21) in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse (21), Mandeln (22a), Rosinen (28) und Cashewüssen (22d)	15,50
70	<b>Paneer Jhalfrezi</b> <i>mittelscharf</i> hausgemachter frischer Rahmkäse(21) in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und fr. Tomaten	15,50	84A	<b>Paneer Amma Spezial</b> hausgemachter frischer Rahmkäse (21) mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce (21) mit Cashewnüssen (22d), Mandeln (22a) und Rosinen (28)	16,50
070	<b>Paneer Kadai</b> gebratener Rahmkäse(21) mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und ind. Gewürzen	15,90			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

## Biryanis

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

## Noodles

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

## Tandoori / Grillspezialitäten aus original indischem Lehmofen

105	<b>Chicken Tandoori<sup>1</sup></b> gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen	16,90	111	<b>Mutton Tikka</b> zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung	18,90
106	<b>Chicken Tikka<sup>1</sup></b> gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer speziellen Joghurt-Sahnesauce(21) mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer & fr. Tomaten gebraten	18,50	112	<b>Amma Mixed Grill</b> gegrilltes Hähnchen, Lamm, hausgemachter Rahmkäse(21) und Scampi(16) mit Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Brot(15a)	19,50
107	<b>Chicken Seekh Kebab</b> gehacktes Hähnchenfilet, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	18,90	113	<b>Fisch Tikka</b> Rotbarschfiletstücke (18) eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, mit fr. Paprika & Tomaten gegrillt	18,90
109	<b>Paneer Tikka Masala</b> hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse(21), mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce(21) mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer	19,10	114	<b>Scampi Tandoori</b> gegrillte Großgarnelen(16) mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce(21) mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten & Ingwer	20,10
110	<b>Batak Tikka</b> Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten & Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	19,90	132	<b>Malai Tikka</b> gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce(21,22d) mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	18,10

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

# Hähnchengerichte

120	<b>Chicken Curry</b> Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	<b>13,70</b>	130	<b>Chicken Jhalfrezi</b> <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem <sup>(15a)</sup> Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art	<b>15,40</b>
121	<b>Chicken Sabji</b> Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce	<b>14,10</b>	131	<b>Chicken Chili</b> <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce <sup>(20)</sup>	<b>16,40</b>
122	<b>Chicken Jakhni</b> Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, gebraten, in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Mandeln <sup>(22a)</sup>	<b>14,50</b>	133	<b>Chicken Badami</b> gebratene Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce <sup>(21,22d)</sup> mit Reis und Salat	<b>15,90</b>
123	<b>Chicken Himalaya</b> Hühnerfilet gebraten mit Paprika und fr. Rahmkäse <sup>(21)</sup> in einer speziellen Rahmsauce <sup>(21)</sup>	<b>14,80</b>	134	<b>Kinderteller</b> <i>Kinder bis 12 Jahre</i> leicht gewürztes Hähnchenfleisch oder Gemüse in milder Rahmsauce <sup>(21)</sup> mit Reis	<b>10,40</b>
124	<b>Butter Chicken<sup>1</sup></b> saftige Tandoori Hühnerstücke, gegrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup>	<b>15,20</b>	135	<b>Chicken Mango</b> saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen und Mandeln <sup>(22a)</sup>	<b>14,50</b>
125	<b>Chicken "Saagwala"</b> Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art	<b>14,40</b>	136	<b>Chicken Bali</b> saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander	<b>14,40</b>
126	<b>Chicken Korma</b> Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce <sup>(21)</sup> aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse <sup>(21)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> , Rosinen <sup>(28)</sup> und Cashewnüssen <sup>(22d)</sup>	<b>15,40</b>	137	<b>Sumba Chicken</b> Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnuss-Chashewsauce <sup>(19,22d)</sup> auf knackigem Gemüse	<b>15,50</b>
127	<b>Chicken Banglora</b> <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen	<b>15,40</b>	138	<b>Chicken Singapore</b> gebratenes Hühnerfilet mit Paprika, Bambus und frischem Broccoli in einer speziellen grünen Sauce mit orientalischen Gewürzen & frischem Koriander	<b>15,00</b>
128	<b>Chicken Madras</b> <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	<b>15,10</b>	139	<b>Chicken Ratschaburi</b> gebratenes Hühnerbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum	<b>15,40</b>
129	<b>Chicken Vindaloo</b> <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika & fr. Tomaten nach einer speziellen südindischen Art	<b>15,00</b>	140	<b>Chicken Amma Spezial</b> zarte Hühnerfiletstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Cashewnüssen <sup>(22d)</sup> , Mandeln <sup>(22a)</sup> und Rosinen <sup>(28)</sup>	<b>18,10</b>

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

## Lammgerichte

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

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

## Enten-Spezialitäten aus original indischem Lehmofen

160	<b>Batak Makhni</b> Entenfleischstücke, 12 Stunden eingelegt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce <sup>(21)</sup> mit Mandeln <sup>(22a)</sup>	17,40	168	<b>Ente Ratschaburi</b> <i>leicht scharf</i> knuspriges Entenbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner thailändischer Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und thailändischem Basilikum	19,50
161	<b>Batak Masala</b> Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, fr. Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce <sup>(21)</sup>	17,80	169	<b>Ente Mango</b> zarte Entenbrustfiletstückchen in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen & Mandeln <sup>(22)</sup>	19,90
162	<b>Batak Madras</b> <i>mittelscharf</i> Ente mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	18,80	170	<b>Tai Po Duck</b> <i>leicht scharf</i> saftig gebratene Entenbrustfiletstücke in einer Currysauce mit Kokoscreme und frischem thailändischem Gemüse, garniert mit Limonenblättern	19,90
163	<b>Batak Sabji</b> Entenfleischstücke mit verschiedenen frischen Gemüsesorten mit Ingwer, Knoblauch & Tomaten nach spezieller nordindischer Art zubereitet	18,90	171	<b>Ente Amma</b> 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	20,20
165	<b>Ente Peking</b> mariniertes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer cremigen Erdnussauce <sup>(19)</sup> , gewürzt mit rotem Curry	18,20			
166	<b>Ente Taipei</b> <i>mittelscharf</i> zarte Entenbrustfiletstückchen gebraten mit Paprika & Zwiebeln, abgerundet in einer Soja-Szechuansauce <sup>(20)</sup>	18,60			
167	<b>Ente Kambodscha</b> <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 <b>Punjabi Thali</b> eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala <sup>(21)</sup> , Chicken Madras und Lamm Curry)	<b>19,50</b>	176 <b>Amma Thali</b> eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo, Matter Paneer <sup>(21)</sup> und Malai Kofta <sup>(21,22a,d,28)</sup> )	<b>18,30</b>
---	--------------	--	--------------

Alle Gerichte werden mit Basmatireis & drei schmackhaften Saucen serviert.

## Fisch

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

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

## Scampi

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

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

## Dessert

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

# Platten

## „Amma“ Platte

- **Aperitiv** / Martini<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	<b>für 2 Personen</b>	<b>43,10</b>
201	<b>für 3 Personen</b>	<b>54,10</b>
202	<b>für 4 Personen</b>	<b>66,10</b>

## „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	<b>für 2 Personen</b>	<b>44,00</b>
204	<b>für 3 Personen</b>	<b>55,00</b>
205	<b>für 4 Personen</b>	<b>66,20</b>

*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	<b>für 2 Personen</b>	<b>45,00</b>
207	<b>für 3 Personen</b>	<b>56,30</b>
208	<b>für 4 Personen</b>	<b>66,20</b>

## „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	<b>für 2 Personen</b>	<b>46,40</b>
210	<b>für 3 Personen</b>	<b>60,00</b>
211	<b>für 4 Personen</b>	<b>71,40</b>

## 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 <sup>1,2</sup>		2,55 4,00
Coca-Cola Zero <sup>1,2,6,13</sup>		2,55 4,00
Fanta <sup>1,5</sup>		2,55 4,00
Sprite		2,55 4,00
Spezi <sup>1,2,5</sup>		2,55 4,00
Malztrunk <sup>1 (15c)</sup>	Fl. 0,33 l	3,40
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,5</sup>	0,2 l	3,20
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	3,20
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,2 l	3,20
Red Bull <sup>1,2,7</sup>	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 <sup>(21)</sup> mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Lassi süß <sup>(21)</sup> mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Mango-Lassi <sup>(21)</sup> mit Naturjoghurt	2,85	4,20
Mango-Shake <sup>(21)</sup> mit frischer Milch	2,85	4,20
Bananen-Lassi <sup>(21)</sup> mit Naturjoghurt	2,85	4,20

## 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	3,10
Glas frischer Ingwertee	3,10
Tasse Kaffee	2,70
Espresso	2,55
Cappuccino <sup>(21)</sup>	3,10
Milchkaffee <sup>(21)</sup>	3,70
Schokolade <sup>(21)</sup> mit oder ohne Schlagsahne / Milchschaum	3,70
Latte Macchiato <sup>(21)</sup>	3,70
Espresso Macchiato <sup>(21)</sup>	2,70

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

### - vom Fass -

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

### - Flaschenbiere -

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

## Sekt

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

## Whisky

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<b>Jim Beam</b>	<b>4,50</b>	<b>6,70</b>
<b>Ballantines<sup>1</sup></b>	<b>4,50</b>	<b>6,70</b>
<b>Johnnie Walker<sup>1</sup> Red Label</b>	<b>4,50</b>	<b>6,70</b>
<b>Johnnie Walker<sup>1</sup> Black Label</b>	<b>4,80</b>	<b>8,40</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>4,80</b>	<b>7,40</b>
<b>Tullamore Dew<sup>1</sup></b>	<b>4,80</b>	<b>7,40</b>
<b>Jameson<sup>1</sup></b>	<b>4,80</b>	<b>7,40</b>
<b>Chivas Regal<sup>1</sup></b>	<b>5,00</b>	<b>9,20</b>

**Alle Whiskys mit Schuss extra**

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

## Aperitif

<b>Martini</b> <sup>(28)</sup> dry, bianco oder rosso	<i>5 cl</i>	<b>3,50</b>
<b>Sherry Sandeman</b> <sup>(28)</sup> dry, medium oder secco	<i>5 cl</i>	<b>3,00</b>
<b>Aperol<sup>1</sup> Spritz</b> <sup>(28)</sup>	<i>0,2 l</i>	<b>5,50</b>

## Digestif

<b>Baileys<sup>1</sup></b> <sup>(21)</sup>	<i>2 cl</i>	<b>3,50</b>
<b>Averna<sup>1</sup></b> auf Eis & Zitrone	<i>2 cl</i>	<b>3,50</b>
<b>Ramazotti<sup>1</sup></b> auf Eis & Zitrone	<i>2 cl</i>	<b>3,50</b>
<b>Fernet Branca</b>	<i>2 cl</i>	<b>3,50</b>
<b>Grappa</b>	<i>2 cl</i>	<b>3,50</b>
<b>Amaretto<sup>1</sup></b> <sup>(22a)</sup>	<i>2 cl</i>	<b>3,30</b>
<b>Jägermeister</b>	<i>2 cl</i>	<b>3,30</b>
<b>Hausgem. Mango-Schnaps</b> Klarer	<i>2 cl</i>	<b>3,10</b>

## Spirituosen

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

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

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

## Offene Weißweine<sup>(28)</sup>

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

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

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

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

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

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

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

1) Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) Konservierungsstoffe, 5) Antioxidationsmittel, 6) Süßungsmittel, 13) enthält eine Phenylalaninquelle  
**Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service! Irrtümer & Druckfehler vorbehalten!**

**Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:**

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (19) Erdnüsse, (20) Soja, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (23) Sellerie, (24) Senf, (25) Sesamsamen, (26) Lupine, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfid