



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

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

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

www.amma-berlin.de

info@amma-berlin.de

Suppen

- | | | | | | |
|---|---|------|---|---|------|
| 1 | Madras Rasam¹
rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art | 4,90 | 5 | Garam Shorba <i>scharf</i>
Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach Ihrer Wahl | 5,70 |
| 2 | Vegetarische Suppe
gemischte, leicht gewürzte Gemüsesuppe | 4,90 | 7 | Macao Wan Tan⁽¹⁵⁾
aromatische und cremige Suppe bestehend aus 11 verschiedenen Kräutern und Gewürzen, garniert mit goldgebackenen Wan Tans ⁽¹⁵⁾ , 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 leicht garnierte Curry-Suppe mit Hühnerfleisch | 5,10 | | | |

Salate

- | | | | | | |
|-----|--|------|----|--|------|
| 15 | Hara Bhara Salat
grüner Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Orangen, garniert mit hausgemachtem singapurischem Dressing ⁽²⁸⁾ | 6,70 | 18 | Raita
Joghurt ⁽²¹⁾ mit gehackten Gurken und Tomaten | 5,30 |
| 16 | Bombay Scampi
grüner Salat mit gebratenen Scampi ⁽¹⁶⁾ , Zwiebeln, Paprika und Tomaten, leicht gewürzt | 9,00 | 19 | Chicken Salat
feiner Salat mit Hühnchen und Kohlstreifen | 7,80 |
| 17 | Punjabi Raita
Joghurt ⁽²¹⁾ mit gekochten Kartoffeln und speziellen indischen Gewürzen | 5,00 | 20 | Amma Shahi Salat
exotischer Salat mit Obst | 8,50 |
| 017 | Paneer Salat großer gemischter grüner Salat mit gebratenem Rahmkäse ⁽²¹⁾ | 6,90 | 21 | Beilage Salat⁽²⁸⁾
kleiner gemischter Salat | 1,50 |

Pakorras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert.

- | | | | | | |
|----|---|------|----|--|-------|
| 25 | Samosas <i>pikant</i>
2 gefüllte Teigtaschen ⁽¹⁵⁾ mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Rosinen ⁽²⁸⁾ und Mandeln ⁽²²⁾ | 5,60 | 32 | Paneer Pakora
hausgemachter frischer Rahmkäse ⁽²¹⁾ | 5,90 |
| 26 | Ghobi Pakora Blumenkohl | 5,20 | 33 | Chicken Wings
eingelegte Hähnchenflügel, gegrillt im original indischen Lehmofen | 7,10 |
| 27 | Onion Bhaji Zwiebelstreifen | 5,40 | 34 | Vegetarische Vorspeisenplatte⁽²¹⁾
eine Zusammenstellung der genannten vegetarischen Vorspeisen | 9,00 |
| 28 | Baingan Pakora Auberginen | 5,40 | 35 | Gemischte Vorspeisenplatte⁽²¹⁾
eine Zusammenstellung der vegetarischen Pakoras und Hähnchen-Pakora ^(15a) | 12,90 |
| 29 | Khumbi Pakora Champignons | 5,40 | | | |
| 30 | Chicken Pakora paniertes ^(15a) Hühnerfilet | 5,80 | | | |
| 31 | Scampi Pakora
gewürzte Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ | 7,60 | | | |

Beilagen

- | | | | | | |
|----|---|------|----|---|------|
| 40 | Pappadam
knuspriges Brot ^(15a) aus gemahlenem Kichererbsenmehl und schwarzem Pfeffer | 0,90 | 46 | Garlic Naan
Fladenbrot aus Weizenmehl ^(15a,21) mit einer indischen Knoblauchpaste im Tandoor gebacken | 3,80 |
| 41 | Basmatireis
indischer Duftreis | 2,50 | 48 | Roti
Fladenbrot aus Vollkornmehl ^(15a) im Tandoor knusprig gebacken | 3,50 |
| 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 | 3,70 |
| 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 | 4,60 |
| 44 | Bhatura
frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl ^(15a,21) | 3,50 | 51 | Pommes frites | 3,80 |
| 45 | Naan
Fladenbrot aus Weizenmehl ^(15a,21) im Tandoor knusprig gebacken | 3,60 | | | |

52 unsere beliebten 3 Saucen (DIPS) 1,50

Vorspeisen

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

Vegetarisch

Auf Anfrage können einige Gerichte auch vegan zubereitet werden.

<p>59 Tofu Madras 14,20 saftiger, gebratener Tofu⁽²⁰⁾ mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</p> <p>60 Dal Makhni 11,90 verschiedene Linsen gebraten in Butter⁽²¹⁾, mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten</p> <p>61 Sabji 12,40 verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse⁽²¹⁾ in Currysauce</p> <p>62 Aloo Gobhi 13,10 frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art gegart</p> <p>63 Palak Paneer 12,70 hausgemachter frischer Rahmkäse⁽²¹⁾ mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten</p> <p>65 Channa Masala 13,10 Kichererbsen mit frischen Tomaten in speziellen Gewürzen</p> <p>66 Matter Paneer 13,40 hausgemachter frischer Rahmkäse⁽²¹⁾ mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce</p> <p>67 Khumbi Paneer Masala 13,40 frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse⁽²¹⁾, grünen Erbsen, Rosinen⁽²⁸⁾, Mandeln^(22a) und Cashewnüssen^(22d) in Sahnesauce⁽²¹⁾</p> <p>68 Shahi Paneer 14,10 hausgemachter Rahmkäse⁽²¹⁾ mit Cashewnüssen^(22d) und Rosinen⁽²⁸⁾ in Butter-Tomaten-Sahnesauce⁽²¹⁾</p> <p>69 Malai Kofta 13,80 Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse⁽²¹⁾ und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln⁽²²⁾, Rosinen⁽²⁸⁾ und Cashewnüssen^(22d) in spezieller Käse-Sahnesauce⁽²¹⁾ gekocht</p> <p>70 Paneer Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> 14,70 hausgemachter frischer Rahmkäse⁽²¹⁾ in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten</p> <p>71 Sabji Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> 13,20 verschiedenes Gemüse in gewürzter Currysauce und frischen Tomaten</p>	<p>72 Shahi Baingan 13,40 gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse⁽²¹⁾, Karotten, Blumenkohl und Nüssen^(22a,d) in einer speziellen Tomaten-Sahnesauce⁽²¹⁾</p> <p>73 Punjabi Mirch 13,40 grüne Paprika gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse in einer sanften Spezialsauce mit Nüssen^(22a,d) und Rosinen⁽²⁸⁾</p> <p>77 Paneer Chili 15,20 gebratener hausgemachter indischer Rahmkäse⁽²¹⁾ mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce⁽²⁰⁾</p> <p>79 Vegetable Amma 13,80 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 13,80 saftiger, gebratener Tofu⁽²⁰⁾ in einer roten Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse, garniert mit Limonenblättern</p> <p>81 Phuket Masala 13,60 frittierter Tofu⁽²⁰⁾ in einer grünen malaysischen Currysauce mit Broccoli und fernöstlichem Gemüse</p> <p>82 Vegetable Taipei 13,70 verschiedenes frisches Gemüse in einer cremigen Erdnusssauce⁽¹⁹⁾, gewürzt mit exotischer Currysauce</p> <p>83 Paneer Amma Spezial 15,40 hausgemachter frischer Rahmkäse⁽²¹⁾ mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce⁽²¹⁾ mit Cashewnüssen^(22d), Mandeln^(22a) und Rosinen⁽²⁸⁾</p> <p>84 Paneer Mango 14,60 hausgemachter frischer Rahmkäse⁽²¹⁾ in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen</p> <p>844 Paneer Korma 15,20 hausgemachter frischer Rahmkäse⁽²¹⁾ in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse⁽²¹⁾, Mandeln^(22a), Rosinen⁽²⁸⁾ und Cashewnüssen^(22d)</p>
--	---

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Biryanis

85 Vegetable Biryani gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen ^(22a,d) , Rosinen ⁽²⁸⁾ und ausgewogenen Gewürzen	13,10	89 Scampi Biryani gebratene Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ , gedünstet mit Basmatireis, Gemüse, orientalischen Gewürzen, Nüssen ^(22a,d) und Rosinen ⁽²⁸⁾	17,70
86 Chicken Biryani zarte Hühnerfiletstücke, zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen ⁽²⁸⁾ , Nüssen ^(22d) und Mandeln ^(22a) in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung	13,40	90 Reis Peking gebratene Ente, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen ⁽²⁰⁾ , frischem Gemüse und orientalischen Gewürzen	15,10
87 Mutton Biryani zarte Lammfleischstücke, gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen ^(22a,d) und Rosinen ⁽²⁸⁾	14,70	91 Amma Singapore Spezial Basmatireis mit gedünsteten Scampi ⁽¹⁶⁾ , Lamm, Chicken und Gemüse in einer speziellen fernöstlichen Gewürzmischung	17,00

Noodles⁽¹⁵⁾

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

Tandoori / Grillspezialitäten aus original indischem Lehmofen

105 Chicken Tandoori¹ gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen	15,90	111 Mutton Tikka zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung	17,90
106 Chicken Tikka¹ gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer speziellen Joghurtsauce ⁽²¹⁾ mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Tomaten gebraten	17,50	112 Amma Mixed Grill gegrilltes Hähnchen, Lamm, hausgemachter Rahmkäse ⁽²¹⁾ und Scampi ⁽¹⁶⁾ mit Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Brot ^(15a)	18,50
107 Chicken Seekh Kebab gehacktes Hähnchenfilet, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	17,90	113 Fisch Tikka Rotbarschfiletstücke ⁽¹⁸⁾ eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, mit fr. Paprika und Tomaten gegrillt	17,90
109 Paneer Tikka Masala hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse ⁽²¹⁾ , mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer	18,10	114 Scampi Tandoori gegrillte Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer	19,10
110 Batak Tikka Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	18,90	112 Malai Tikka gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce ^(21,22) mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	17,60

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Hähnchengerichte

120 Chicken Curry Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	13,40	131 Chicken Chili <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce ⁽²⁰⁾	16,10
121 Chicken Sabji Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce	13,80	133 Chicken Badami gebraten Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce ^(21,22d) mit Reis und Salat ⁽²⁸⁾	15,60
122 Chicken Jakhni Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, gebraten, in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Mandeln ⁽²²⁾	14,20	134 Kinderteller <i>Kinder bis 12 Jahre</i> leicht gewürztes Hähnchenfleisch oder Gemüse in milder Rahmsauce ⁽²¹⁾ mit Reis	10,10
123 Chicken Himalaya Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse ⁽²¹⁾ in einer speziellen Rahmsauce ⁽²¹⁾	14,50	135 Chicken Mango saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen und Mandeln ^(22aa)	14,20
124 Butter Chicken¹ saftige Tandoori Hühnerstücke, gegrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce ⁽²¹⁾	14,90	136 Chicken Bali saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander	14,10
125 Chicken Saagwala Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art	14,10	137 Sumba Chicken Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnuss-Chashewsauce ^(19,22d) auf knackigem Gemüse	15,20
126 Chicken Korma Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce ⁽²¹⁾ aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾ , Mandeln ⁽²²⁾ , Rosinen ⁽²⁸⁾ und Cashewnüssen ⁽²²⁾	15,10	138 Chicken Singapore gebratenes Hühnerfilet mit Paprika, Bambus und frischem Broccoli in einer speziellen grünen Sauce mit orientalischen Gewürzen und frischem Koriander	14,70
127 Chicken Banglori <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen	15,10	139 Chicken Ratschaburi Hühnerbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum	15,10
128 Chicken Madras <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	14,80	140 Chicken Amma Spezial zarte Hühnerfiletstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Cashewnüssen ^(22d) , Mandeln ^(22a) und Rosinen ⁽²⁸⁾	17,80
129 Chicken Vindaloo <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und frischen Tomaten nach einer speziellen südindischen Art	14,70		
130 Chicken Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem ^(15a) Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art	15,10		

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Lammgerichte

145 Lamm Curry	14,90	152 Sukha Banglor <i>mittelscharf</i>	16,20
Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet		Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt	
146 Lamm Sabji	15,20	153 Lamm Madras <i>scharf</i>	16,10
zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen Gemüsen in speziellen indischen Gewürzen gegart		Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
147 Lamm Jakhni	15,60	154 Lamm Vindaloo <i>scharf</i>	15,20
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>	15,60
Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce		feinstes neuseeländisches Lammfleisch, langsam gegart mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce ⁽²⁰⁾	
149 Lamm Kadai <i>mittelscharf</i>	16,00	156 Lamm Mango	15,60
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	15,60	157 Lamm Amma Spezial	17,80
Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch gebraten		zarte Lammfiletstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Cashewnüssen ^(22d) , Mandeln ^(22a) und Rosinen ⁽²⁸⁾	
151 Lamm Korma	16,20		
zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce ⁽²¹⁾ aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾ , Cashewnüssen ^(22d) , Rosinen ⁽²⁸⁾ und Mandeln ^(22a)			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Enten-Spezialitäten aus original indischem Lehmofen

160 Batak Makhni	16,90	168 Ente Ratschaburi <i>leicht scharf</i>	19,00
Entenfleischstücke, 12 Stunden eingelegt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Mandeln ^(22a)		knuspriges Entenbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner thailändischer Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und thailändischem Basilikum	
161 Batak Masala	18,30	169 Ente Amma Spezial	20,40
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>	18,30	170 Tai Po Duck <i>leicht scharf</i>	19,40
Ente mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art		saftig gebratene Entenbrustfiletstücke in einer Currysauce mit Kokoscreme und frischem thailändischem Gemüse, garniert mit Limonenblättern	
163 Batak Sabji	18,40	171 Ente Amma	19,70
Entenfleischstücke mit verschiedenen frischen Gemüsesorten mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art zubereitet		zartes knuspriges Entenfilet in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen ^(22d) , Mandeln ^(22a) , Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾ , abgeschmeckt mit Limonenblättern und frischem Basilikum	
165 Ente Peking	17,70	172 Ente Mango	19,40
mariniertes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer cremigen Erdnussauce ⁽¹⁹⁾ , gewürzt mit rotem Curry		zarte Entenbrustfiletstückchen in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen & Mandeln ^(22a)	
166 Ente Taipei <i>mittelscharf</i>	18,10		
zarte Entenbrustfiletstückchen gebraten mit Paprika und Zwiebeln, abgerundet in einer Soja-Szechuansauce ⁽²⁰⁾			
167 Ente Kambodscha <i>leicht scharf</i>	18,40		
in Singaporegewürzen eingelegtes Entenbrustfilet, serviert in einer dunklen Honigsauce mit frischem Gemüse			

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 und drei schmackhaften Saucen serviert.

Fisch

180 Fisch Curry Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art	14,80	186 Fisch Bukum leicht scharf Rotbarschfiletstücke ⁽¹⁸⁾ mit frischem Gemüse in roter Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander	14,90
181 Fisch Madras mittelscharf Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	15,30	187 Kan Penggang gegrilltes Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ in einer pikanten Erdnuss-Cashewkernsauce ^(19,22) mit einem angenehmen kräuterwürzigen Aroma	16,30
182 Fisch Punjabi mittelscharf Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet	16,00	188 Fisch Mango Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern und Mandeln ^(22a)	15,00

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	16,60	183 Scampi Masala Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce ⁽²¹⁾	17,60
191 Scampi Amma Riesengarnelen 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	19,20	184 Scampi Dahiwala Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln ^(22a) in einer Joghurtsauce ⁽²¹⁾	17,90
192 Prawns Lolotai knusprige Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ , mit frischem Gemüse, eingelegt in speziellen Gewürzen, serviert in einer dunklen Honigsauce	18,20	185 Scampi Madras mittelscharf Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	18,20
193 Scampi Amma Spezial Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Cashewnüssen ^(22d) , Mandeln ^(22a) und Rosinen ⁽²⁸⁾	19,60	194 Sampi Curry Großgarnelen in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	17,50

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 Banane gebraten in Honig	6,00	293 Mango-Eis⁽²¹⁾	6,40
		295 Litchi-Eis⁽²¹⁾	6,40
		296 Vanilla-Nuss-Eis^(21,22d)	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⁽²¹⁾
- **Palak Paneer** / Spinat mit Rahmkäse⁽²¹⁾
- dazu Basmatireis, frischer Salat⁽²⁸⁾, 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-Tomaten-Sahnesauce⁽²¹⁾
- **Sabji Masala** / frisches Gemüse mit gehackten Nüssen^(22a,d) und Rosinen⁽²⁸⁾ in Käsesauce⁽²¹⁾
- dazu Basmatireis, frischer Salat⁽²⁸⁾, 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

„Punjabi“ Platte

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

- **Aperitiv** / Mango-Sekt⁽²⁸⁾
- **Suppe** / indische, leicht garnierte Curry-Suppe mit Hühnerfleisch
- **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⁽²⁸⁾, Mix Pickles⁽²⁸⁾, Chutney und 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⁽²⁸⁾, Mix Pickles⁽²⁸⁾, Brot^(15a) und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

209	für 2 Personen	46,40
210	für 3 Personen	58,00
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
Wasser still/medium	0,4 l	3,80
	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
Fassbrause ¹		2,60 4,00
Malztrunk ¹	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 und 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 Kirsch- / Bananennektar	3,20	4,50

Indische Erfrischungsgetränke

	0,2 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
Doppelter Espresso	4,20
Cappuccino ⁽²¹⁾	3,10
Milchkaffee ⁽²¹⁾	3,70
Heiße Schokolade ⁽²¹⁾ mit oder ohne Schlagsahne ¹⁴ /Milchschaum ⁽²¹⁾	3,70
Latte Macchiato ⁽²¹⁾	3,70
Espresso Macchiato ⁽²¹⁾	2,70

Sekt⁽²⁸⁾

Prosecco⁽²⁸⁾	0,10 l	3,50
Brut, Classique, Loire⁽²⁸⁾ Flaschengärung, trocken, feinperlig und spritzig	Fl. 0,75 l	21,30
Mango-Sekt⁽²⁸⁾	0,10 l	3,50
Guaven-Sekt⁽²⁸⁾	0,10 l	3,50
Ananas-Cocos-Sekt⁽²⁸⁾	0,10 l	3,50
Lychee-Sekt⁽²⁸⁾	0,10 l	3,50

Biere ^(15a,d)

- vom Fass -

	0,30 l	0,50 l
Carlsberg	3,40	4,20
Lübzer	3,40	4,20
Duckstein	3,50	4,30
Sona indisches Bier	3,30	4,10

- 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	3,40
Beck's / Lübzer Lemon⁶	Fl. 0,33 l	3,60
Lübzer alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,40
Beck's	Fl. 0,33 l	3,50
Corona⁵ mexikanisches Bier	Fl. 0,33 l	4,00

Whisky

	2 cl	4 cl
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	5,50	9,20

Alle Whiskys mit Schuss extra

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

Aperitif

Martini⁽²⁸⁾ dry, bianco oder rosso	5 cl	3,50
Sherry Sandeman⁽²⁸⁾ dry, medium oder secco	5 cl	3,00
Aperol¹ Spritz⁽²⁸⁾		5,50

Digestif

Averna¹ auf Eis und Zitrone	2 cl	3,50
Ramazotti¹ auf Eis und Zitrone	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Fernet Menta	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50
Amaretto¹ ^(22a)	2 cl	3,30
Jägermeister	2 cl	3,30
Hausgemachter Mango-Schnaps Klarer	2 cl	3,10
Schnaps Guave, Mango, Litchi	2 cl	3,10

Spirituosen

Baileys¹ ⁽²¹⁾	2 cl	4,00
Sambuca	2 cl	3,80
Old Monk¹ 7 Jahre alter indischer Rum	2 cl	4,20
Vecchia Romagna¹	2 cl	3,80
Remy Martin V.S.O.P.⁶	2 cl	4,50
Osborne Veterano¹	2 cl	4,40
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,70
Tequila Silver	2 cl	4,00
Tequila Gold¹	2 cl	4,00
Vodka Absolut	2 cl	4,00
Vodka Smirnoff	2 cl	4,00
Wodka Gorbatschow	2 cl	4,00
Asbach Uralt	2 cl	4,30
Bombay Gin	2 cl	4,20
Hennessy Cognac	2 cl	4,90

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
	Rotweinschorle	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
	Weißweinschorle	5,50	11,00

Flaschenweine - rot ⁽²⁸⁾

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

Flaschenweine - weiß ⁽²⁸⁾

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

Flaschenweine - rosé ⁽²⁸⁾

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

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

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel

Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.