



**Ji Amma Indisches
Restaurant GmbH**

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

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*

www.ammaji-berlin.de

info@ammaji-berlin.de

Suppen

1	Madras Rasam¹ rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art	4,90	4	Mulligatawney-Suppe typisch indische leicht garnierte Curry-Suppe mit Hühnerfleisch	5,50
2	Vegetarische Suppe gemischte Gemüsesuppe leicht gewürzt	4,90	5	Garam Shorba <i>scharf</i> Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach Ihrer Wahl	5,70
3	Tomatensuppe Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne ¹⁴ (21)	5,00	6	Champignon-Crèmesuppe eine leckere Champignonsuppe aus frischen Champignons, indischen Kräutern, garniert mit Sahne ¹⁴ (21)	5,50

Salate

11	Bombay Scampi grüner Salat mit gebratenen Scampi (16), Zwiebeln, Paprika und Tomaten, leicht gewürzt	7,70	14	Raita (21) Joghurt mit gehackten Gurken und Tomaten	4,30
12	Hara Bhara Salat <i>groß</i> grüner Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Orangen, garniert mit hausgemachtem singapurischem Dressing (28)	5,70	15	Amma Shahi Salat exotischer Salat mit Obst	7,50
13	Paneer Salat großer gem. grüner Salat mit gebrat. Rahmkäse (21)	6,90	16	Chicken Salat grüner gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	8,40
			21	Beilage Salat (28) kleiner gemischter Salat	1,50

Pakoras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert.

021	Samosas <i>pikant</i> 2 gefüllte Teigtaschen (15a) mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Rosinen (28) und Mandeln (22a)	5,40	27	Scampi Pakora gewürzte Großgarnelen (16)	8,10
22	Ghobi Pakora Blumenkohl	5,30	28	Paneer Pakora hausgemachter frischer Rahmkäse (21)	5,90
23	Onion Bhaji Zwiebelstreifen	4,40	29	Chicken Wings eingelegte Hähnchenflügel, gegrillt im original indischem Lehmofen	7,10
24	Baingan Pakora Auberginen	4,40	30	Vegetarische Vorspeisenplatte (21) eine Zusammenstellung der genannten vegetarischen Vorspeisen	9,00
25	Khumbi Pakora Champignons	5,40	300	Gemischte Vorspeisenplatte (15a,21) eine Zusammenstellung der vegetarischen Pakoras und Hähnchen-Pakora	12,90
26	Chicken Pakora paniertes (15a) Hühnerfilet	5,60			

Beilagen

140	Bhatura (15a,21) frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl	3,50	139	Roti (15b) <i>vegan</i> Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor knusprig gebacken	2,50
141	Naan (15a,21) Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken	3,50	144	Pappadam knuspriges Brot aus gemahlenem Kichererbsenmehl und schwarzem Pfeffer	0,90
142	Cheese Naan (15a,21) Fladenbrot aus Weizenmehl mit hausgemachtem frischem geriebenen Rahmkäse (21) im original indischem Lehmofen gebacken	4,10	145	Basmatireis indischer Duftreis	2,50
143	Garlic Naan (15a,21) Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer Knoblauchpaste im Ofen gebacken	3,50	146	Mix Pickles (28) eingelegtes scharfes indisches Gemüse	1,80
149	Butter Naan (15a,21) Fladenbrot aus Weizenmehl, mit indischer Butter (21) und 2 verschiedenen Sesamsorten (25) gebacken	3,50	147	Mango Chutney eingelegte Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce	1,80
			148	Pommes frites	2,60

052 unsere beliebten 3 Saucen (DIPS) 1,50

Vegetarisch

Auf Anfrage können einige Gerichte auch vegan zubereitet werden.

- | | | | | | |
|-----|---|-------|-----|--|-------|
| 31 | Dal Makhni verschiedene Linsen
gebraten in Butter (21), mit Zwiebeln, Ingwer & Tomaten | 11,40 | 44 | Shahi Baingan gefüllte Auberginen
mit geriebenem Käse (21), Karotten, Blumenkohl
und Nüssen (22a,d) in spezial Tomaten-Sahnesauce (21) | 13,00 |
| 32 | Sabji verschiedene frische
Gemüsesorten mit Rahmkäse (21) in Currysauce | 12,00 | 45 | Vegetable Jhalfrezi | 13,00 |
| 33 | Sabji Masala frisches Gemüse
mit gehackten Cashewnüssen (22d) und Rosinen (28)
in gewürzter Käse-Sahnesauce (21) | 13,20 | 46 | Tinda Masala ind. Birnen mit Ingwer,
Knoblauch und fr. Tomaten in einer pikanten
Currysauce nach speziell nordind. Art gegart | 12,70 |
| 34 | Aloo Gobhi fr. Blumenkohl & Kartoffeln
mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach
spezieller nordindischer Art gegart | 13,00 | 47 | Vishnu Thali Zusammenstellung von zwei
vegetarischen Gerichten (Palak Aloo & Pindi Channa) | 14,40 |
| 35 | Palak Paneer
hausgemachter frischer Rahmkäse (21)
mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten | 13,00 | 48 | Paneer Mango
hausgemachter indischer Rahmkäse (21)
in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen | 14,40 |
| 36 | Palak Aloo
Kartoffeln und Spinat mit Ingwer und Zwiebeln
nach einer speziellen nordindischen Art gebraten | 12,00 | 49 | Paneer Chili
hausgem. ind. Rahmkäse (21) mit Paprika,
Ingwer und Knoblauch, in pikanter Soja-Chilisauce (20) | 15,00 |
| 37 | Channa Masala Kichererbsen
mit frischen Tomaten in speziellen Gewürzen | 11,90 | 50 | Paneer Kadai <i>scharf</i>
hausgem. Rahmkäse (21) gebraten mit Zwiebeln,
Paprika, Knoblauch, frischem Ingwer und Gewürzen | 14,40 |
| 38 | Matter Paneer
hausgemachter frischer Rahmkäse (21) mit
grünen Erbsen in spezieller milder Sauce | 11,70 | 56 | Tofu Madras saftiger, gebratener Tofu (20)
mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürz-
mischung nach köstlicher südindischer Art | 14,00 |
| 39 | Khumbi Paneer Masala
frische Champignons mit hausgem. Rahmkäse (21),
grünen Erbsen, Rosinen (28), Mandeln (22a)
und Cashewnüssen (22d) in Sahnesauce (21) | 13,00 | 57 | Tofu Spezial
saftiger, gebratener Tofu (20) in einer roten
Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse,
garniert mit Limonenblättern | 14,00 |
| 40 | Shahi Paneer
hausgem. Rahmkäse (21) mit Cashewnüssen (22d)
und Rosinen (28) in Butter-Tomaten-Sahnesauce (21) | 14,00 | 58 | Phuket Masala
frittierter Tofu (20) in einer grünen malaysischen
Currysauce mit Broccoli und fernöstl. Gemüse | 13,00 |
| 41 | Malai Kofta Röllchen aus Kartoffeln,
Rahmkäse (21) und versch. Gemüsesorten
mit Mandeln (22a), Rosinen (28) & Cashewnüssen (22d)
in spezieller Käse-Sahnesauce (21) gekocht | 13,00 | 59 | Paneer Korma
hausgemachter frischer Rahmkäse (21) in einer
milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem
Rahmkäse (21), Mandeln (22a), Rosinen (28)
und Cashewnüssen (22d) | 14,40 |
| 42 | Paneer Jhalfrezi <i>mittelscharf</i>
hausgem. frischer Rahmkäse (21) in gewürzter
Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika,
Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten | 14,00 | 60 | Tofu Bali saftiger gebratener Tofu (20)
mit fr. Gemüse in einer roten Thai-Currysauce,
gegart in Kokosmilch, verfeinert mit fr. Koriander | 14,60 |
| 43 | Soja Korma Soja (20) in einer milden
Sauce aus Gewürzen und gerieb. Rahmkäse (21),
mit Mandeln (22a), Rosinen (28) & Cashewnüssen (22d) | 13,00 | 006 | Paneer Amma Spezial
hausgem. fr. Rahmkäse (21) mit frischem Obst in
einer Curry-Sahnesauce (21) mit Cashewnüssen (22d),
Mandeln (22a) und Rosinen (28) | 15,50 |
| 043 | Sabji Jhalfrezi <i>mittelscharf</i>
versch. Gemüse in gewürzter Currysauce & fr. Tomaten | 14,20 | | | |

Biryanis

- | | | | | | |
|----|--|-------|----|---|-------|
| 51 | Sofiani Biryani
gedämpfter Basmatireis, gebraten
mit frischem Gemüse, Nüssen (22a,d), Rosinen (28)
und ausgewogenen Gewürzen | 12,40 | 54 | Amma Biryani
zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke
mit gedämpftem Basmatireis,
Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen (28)
und Mandeln (22) in einer speziellen
ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung | 14,90 |
| 52 | Chicken Biryani
zarte Hühnerfiletstücke, zubereitet
mit gedämpftem Basmatireis,
Zwiebeln, Paprika, Rosinen (28), Nüssen (22d)
und Mandeln (22a) in einer speziellen
Biryani-Gewürzmischung | 13,40 | 55 | Scampi Biryani
gebratene Großgarnelen (16), gedünstet
mit Basmatireis, Gemüse,
orientalischen Gewürzen, Nüssen (22a,d)
und Rosinen (28) | 17,20 |
| 53 | Mutton Biryani
zarte Lammfleischstücke, gedünstet
mit Basmatireis und frischem Gemüse,
garniert mit Nüssen (22a,d) und Rosinen (28) | 14,20 | | | |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

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 Sulfit

Tandoori / Grillspezialitäten aus original indischem Lehmofen

<p>61 Chicken Tandoori¹ 15,40 gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen</p> <p>62 Chicken Tikka¹ 16,00 gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer speziellen Joghurt-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Tomaten gebraten</p> <p>63 Chicken Seekh Kebab 16,40 gehacktes Hähnchenfilet, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung</p> <p>64 Reshmi Kebab 17,00 gehacktes Hähnchenfilet mit speziellen Gewürzen und Kräutern gegart mit Cashewnüssen ^(22d) und frischem Koriander</p> <p>65 Paneer Tikka Masala 16,40 hausgemachter, frischer, gegrillter Rahmkäse ⁽²¹⁾, mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer</p> <p>66 Batak Tikka 16,90 Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung</p>	<p>67 Mutton Tikka 16,70 zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung</p> <p>68 Amma Mixed Grill 17,70 gegrilltes Hähnchen, Lamm, hausgemachter Rahmkäse ⁽²¹⁾ und Scampi ⁽¹⁶⁾ mit Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Brot ^(15a)</p> <p>69 Fisch Tikka 17,00 Rotbarschfiletstücke ⁽¹⁸⁾ eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, mit frischem Paprika und Tomaten gegrillt</p> <p>70 Scampi Tandoori 18,00 gegrillte Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer</p> <p>83 Malai Tikka 16,60 gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce ^(21,22d) mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer</p>
--	---

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Enten-Spezialitäten aus original indischem Lehmofen

<p>150 Batak Makhni 15,40 Entenfleischstücke, 12 Stunden eingelegt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Mandeln ^(22a)</p> <p>151 Batak Masala 16,00 Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce ⁽²¹⁾</p> <p>152 Batak Madras <i>mittelscharf</i> 17,00 gegrillte Ente mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</p>	<p>153 Batak Sabji 16,50 Entenfleischstücke mit verschiedenen frischen Gemüsesorten mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art zubereitet</p> <p>154 Batak Dahiwala 17,20 Entenfiletstücke, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste und Paprika, in Joghurt-Sahnesauce ⁽²¹⁾ mit Mandeln ^(22a)</p> <p>155 Batak Korma 17,80 gegrillte Entenfiletstücke in einer milden Sahnesauce ⁽²¹⁾ aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾, Mandeln ^(22a), Rosinen ⁽²⁸⁾ und Cashewnüssen ^(22d)</p> <p>156 Ente Mango 16,70 zarte Entenbrustfiletstückchen in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen & Mandeln ^(22a)</p>
---	--

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Hähnchengerichte

71	Chicken Curry Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	12,70	80	Chicken Vindaloo <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und frischen Tomaten nach einer speziellen südindischen Art	14,70
72	Chicken Sabji Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce	13,40	81	Chicken Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl (15a), schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art	14,70
73	Chicken Jakhni Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, in Joghurt-Tomaten-Sahnesauce (21) mit Mandeln (22a)	13,70	82	Chicken Chili <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce (20)	15,30
74	Chicken Himalaya Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse (21) in einer speziellen Rahmsauce (21)	14,10	84	Chicken Badami gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce (21,22d) mit Reis und Salat	15,40
75	Butter Chicken ¹ saftige Tandoori Hühnerstücke, gegrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce (21)	14,70	85	Kinderteller <i>Kinder bis 12 Jahre</i> leicht gewürztes Hähnchenfleisch oder Gemüse in milder Rahmsauce (21), mit Reis	8,70
76	Chicken Saagwala Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art	14,70	86	Chicken Mango saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen und Mandeln (22a)	14,10
77	Chicken Korma Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce (21) aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse (21), Mandeln (22a), Rosinen (28) und Cashewnüssen (22d)	15,10	87	Chicken Bali saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander	13,10
78	Chicken Banglora <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen	14,20	88	Chicken Kashmiri Hühnerbrustfilet mit verschiedenem frischem Obst, Mandeln (22a), Cashewnüssen (22d) und Rosinen (28) in einer Curry-Sahnesauce (21)	15,10
79	Chicken Madras <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	15,10			

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Lammgerichte

91	Lamm Curry Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	14,40	97	Lamm Korma zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce (21) aus Gewürzen, gerieb. Rahmkäse (21), Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln (21,22a,d,28)	15,40
92	Lamm Sabji zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen Gemüsen in speziellen indischen Gewürzen gegart	15,00	98	Sukha Banglor <i>mittelscharf</i> Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt	15,40
93	Lamm Jakhni eingelegte Lammfleischstücke nach spezieller indischer Art zubereitet in einer Joghurtsauce (21) mit Mandeln (22a)	15,20	99	Lamm Madras <i>scharf</i> Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	16,00
94	Mutton Josh Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce	15,00	100	Lamm Vindaloo <i>scharf</i> Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart	16,40
95	Lamm Kadai <i>mittelscharf</i> eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen	16,00	89	Lamm Chili <i>feurig-scharf</i> feinstes neuseeländisches Lammfleisch, langsam gegart mit exotischem Gemüse, verfeinert mit Chili, in unserer Spezial-Amma-Gewürzmischung	16,40
96	Lamm Saagwala Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch gebraten	16,00	90	Lamm Amma Spezial zarte Lammfleischstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce (21) mit Cashewnüssen (22d), Mandeln (22a) und Rosinen (28)	17,10

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Thalis (für eine Person)

101 Punjabi Thali eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Masala ⁽²¹⁾ , Chicken Madras und Lamm Curry)	19,50	102 Amma Thali eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo, Matter Paneer ⁽²¹⁾ und Malai Kofta ^(21,22a,d,28))	17,80
---	--------------	--	--------------

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Fisch - Scampi

111 Fisch Curry Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art	14,40	110 Scampi Korma Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse ⁽²¹⁾ , Mandeln ^(22a) , Rosinen ⁽²⁸⁾ und Cashewnüssen ^(22d)	17,40
112 Fisch Madras <i>mittelscharf</i> Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	15,40	114 Scampi Masala Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen in feinen indischen Kräutern gebraten	17,20
113 Fisch Punjabi <i>mittelscharf</i> Rotbarschfilet ⁽¹⁸⁾ gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet	15,40	115 Scampi Dahiwala Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln ^(22a) in einer Joghurtsauce ⁽²¹⁾	17,40
109 Scampi Bali <i>leicht scharf</i> Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander	16,90	116 Scampi Madras <i>mittelscharf</i> Riesengarnelen ⁽¹⁶⁾ mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	17,70
		1117 Scampi Curry Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	17,00

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Dessert

131 Exotischer Frucht-Creme-Salat garniert mit sieben Jahre altem indischem Rum (Old Monk ¹)	3,40	134 Kulfi Ice ⁽²¹⁾	5,20
132 Gulab Jamun ^(15a) 2 Bällchen Honigbällchen, leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser eingelegt	5,70	135 Kokos-Eis ⁽²¹⁾	5,20
133 Banana Honey Dream Banane gebraten in Honig	5,80	136 Mango-Eis ⁽²¹⁾	5,20
		137 Litchi-Eis ⁽²¹⁾	5,20
		138 Vanille-Nuss-Eis ^(21,22c)	5,20

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 Sulfit

Platten

„Ji 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, Mango Chutney, Mix Pickles (28) und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

120
121
122

für 2 Personen 42,10
für 3 Personen 53,10
für 4 Personen 65,10

„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, Mix Pickles (28), Brot (15a) und drei verschiedene Saucen
- **Dessert**

117
118
119

für 2 Personen 43,00
für 3 Personen 54,00
für 4 Personen 65,20

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** *mittelscharf* / hausgemachter Rahmkäse (21) mit Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Tomaten, gebraten
- **Chicken Tikka** / Hühnerfiletstücke gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Joghurt-Sahnesauce (21)
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles (28), Chutney und Brot (15a)
- **Dessert**

123
124
125

für 2 Personen 44,00
für 3 Personen 55,30
für 4 Personen 65,20

„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**

126
127
128

für 2 Personen 44,50
für 3 Personen 56,50
für 4 Personen 68,50

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	3,80
Coca-Cola Zero ^{1,2,6,13}	2,55	3,80
Fanta ^{1,5}	2,55	3,80
Sprite	2,55	3,80
Spezi ^{1,2,5}	2,55	3,80
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	2,70	4,00
Orangensaftschorle	2,70	4,00
Kirschnektarschorle	2,70	4,00
Bananennektarschorle	2,10	3,00
Mangonektarschorle	2,80	4,10
Guavennektarschorle	2,80	4,10
Lycheennektarschorle	2,80	4,10
Ananas-Cocosnektar-Schorle	2,80	4,10

Säfte und Nektare

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,90	4,40
Orangensaft	2,90	4,40
Kirschnektar	2,90	4,40
Bananennektar	3,10	4,40
Mangonektar	3,10	4,40
Guavennektar	3,10	4,40
Maracujanektar	3,10	4,40
Ananasnektar	3,10	4,40
Ananas-Coco-Nektar	3,10	4,40
Lychee Nektar	3,10	4,40
KiBa	3,10	4,40
Kirsch- / Bananenfruchtsaft		

Indische Erfrischungs-Getränke

	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 (Yogi Tea) ⁽²¹⁾	2,35
Glas Pfefferminztee	2,50
Glas Grüner Tee	2,50
Glas Assam Tee	2,50
Glas Kamillente	2,50
Glas Earl Grey Tee	2,50
Glas Darjeeling Tee	2,50
Glas Früchtetee	2,50
Glas Orangente	2,50
Glas Fenchel Tee	2,50
Glas Jasmin Tee	2,50
Glas Brennesseltee	2,50
Glas Hagebuttentee	2,50
Glas frischer Minztee	2,90
Glas frischer Ingwertee	2,90
Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,35
Cappuccino ⁽²¹⁾	2,90
Milchkaffee ⁽²¹⁾	3,50
Schokolade mit oder ohne Schlagsahne / Milchschaum ⁽²¹⁾	3,50
Latte Macchiato ⁽²¹⁾	3,50
Espresso Macchiato ⁽²¹⁾	2,50

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

Bier ^(15a,c) vom Fass

	0,30 l	0,5 l
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 ^(15a,c)

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

Sekt ⁽²⁸⁾

Prosecco	0,10 l	3,40
Brut, Classique, Loire	Fl. 0,75 l	19,70
Flaschengärung, trocken, feinperlig und spritzig		
Mango-Sekt	0,10 l	3,60
Guaven-Sekt	0,10 l	3,60
Ananas-Kokos-Sekt	0,10 l	3,60
Lychee-Sekt	0,10 l	3,60

Whisky

	2 cl	4 cl
Jim Beam	4,00	6,20
Ballantine's ¹	4,00	6,20
Johnnie Walker ¹ Red Label	4,00	6,20
Johnnie Walker ¹ Black Label	4,30	7,90
Jack Daniel's	4,30	6,90
Tullamore Dew ¹	4,30	6,90
Jameson ¹	4,30	6,90
Chivas Regal ¹	5,00	8,70

Alle Whiskys mit Schuss extra

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

Aperitif

Martini ⁽²⁸⁾	5 cl	3,20
dry, bianco oder rosso		
Sherry Sandeman ⁽²⁸⁾	5 cl	2,70
dry, medium oder secco		
Aperol ¹ Spritz ⁽²⁸⁾	0,2 l	5,50

Digestif

Baileys ¹ ⁽²¹⁾	2 cl	3,40
Averna ¹	2 cl	3,40
auf Eis und Zitrone		
Ramazotti ¹	2 cl	3,40
auf Eis und Zitrone		
Fernet Branca	2 cl	3,40
Grappa	2 cl	3,40
Amaretto ¹ ^(22a)	2 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	3,20
Mango-Schnaps (Klarer)	2 cl	3,00
Mango-Lychee-Cocos ¹ / Guavenschnaps	2 cl	3,00

Spirituosen

Old Monk ¹ 7 Jahre alter indischer Rum	2 cl	3,60
Hennessy	2 cl	4,10
Vecchia Romagna ¹	2 cl	3,20
Remy Martin V.S.O.P ⁶	2 cl	3,90
Osborne Veterano ¹	2 cl	3,80
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,10
Sambuca	2 cl	3,20
Tequila Silver	2 cl	3,40
Tequila Gold ¹	2 cl	3,40
Vodka Absolut	2 cl	3,40
Vodka Smirnoff	2 cl	3,40
Wodka Gorbatschow	2 cl	3,20
Asbach Uralt	2 cl	3,50

Offene Rotweine ⁽²⁸⁾

		0,2 l	0,5 l
<i>Italien:</i>	Bardolino D.O.C., Villa Rocca trocken, leicht und hell	5,20	10,60
<i>Spanien:</i>	Tempranillo, Clos de Tori Bas trocken, samtig beerige Aromen, nachhaltig	5,20	10,60
<i>Frankreich:</i>	Cabernet Sauvignon V.D.P., Pays d'Oc trocken, kräftig und vollmundig	5,20	10,60
<i>Chile:</i>	Merlot, Vina Marquez, Curico Valley trocken, vollmundig und weich	5,20	10,60
	Rotweinschorle	5,20	

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	5,20	10,60
<i>Spanien:</i>	Rioja, can Chales trocken, lebendig, aromatisch und milde Säure	5,20	10,60
<i>Deutschland:</i>	Riesling Trocken, Mosel Q.B.A spritzig und aufregend	5,20	10,60
<i>Italien:</i>	Bardolino Chiaretto, D.O.C. (Rosé) trocken, ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis und volles Bukett	5,20	10,60
	Weißweinschorle	5,20	

Flaschenweine - rot ⁽²⁸⁾

<i>Spanien:</i>	Herminia Crianza Roja D.O. animierende Frucht, Holz- und Vanillearomen	Fl. 0,75 l	28,40
<i>Chile:</i>	Viu Manet Merlot, Chile Duft von dunklen Beeren, nachhaltig	Fl. 0,75 l	30,40
<i>Indien:</i>	Indischer Rotwein trocken, dezenter Geschmack, empfehlenswert zu Fleischgerichten	Fl. 0,75 l	28,00

Flaschenweine - weiß ⁽²⁸⁾

<i>Frankreich:</i>	Entre Deux Meres A.O.C frischer, gut ausbalancierter Weißwein mit dezenter Säure	Fl. 0,75 l	25,40
<i>Spanien:</i>	Herminia blanco D.O. Rioja lebendig und frisch mit reifen Fruchtaromen	Fl. 0,75 l	25,40
<i>Indien:</i>	Indischer Weißwein trocken und weich, empfehlenswert zu Fleisch- und Fischgerichten	Fl. 0,75 l	27,90

Flaschenwein - rosé ⁽²⁸⁾

<i>Frankreich:</i>	QEF rosé Mediterrane, Dom. Quiot Syrahtraube, trocken, komplexe Fruchtaromen	Fl. 0,75 l	21,40
--------------------	--	------------	-------

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 = coffeinhaltig, 3 = chininhaltig, 4 = mit Antioxydationsmitteln, 5 = mit Konservierungsstoffen, 11 = Geschmacksverstärker, 14 = Stickoxydul

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten, alle Preise in Euro inclusive Mehrwertsteuer und Service.