

INDISCHES RESTAURANT • CAFE & BAR

AASTHA



Parkauë 35 • 10367 Berlin - Lichtenberg

Tel.: 030 - 857 35 738

web: www.aastha-restaurant.de

email: info@aastha-restaurant.de

*mit frischem, gesundem Gemüse •
mit aromatischen, gesundem Gewürzen
für jeden Geschmack !*

*Große Auswahl an veganen
und vegetarischen Gerichten !*

*Unser Restaurant ist für Sie
täglich von 11.30 bis 23.00 geöffnet.*

Suppen

- | | | |
|----|---|------|
| 1. | Daal Soup ^{A,G} (auch vegan)
rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art | 5,10 |
| 2. | Sabzi Soup ^{A,G} (auch vegan)
gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt | 5,10 |
| 3. | Tomatensuppe ^{A,G}
Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne | 5,30 |
| 4. | Mulligatawney-Suppe ^{A,G}
typisch indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch | 5,60 |
| 5. | Garam Shorba ^{A,G} (scharf)
Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch | 5,70 |
| 6. | Champignon-Crèmesuppe ^{A,G,H}
eine leckere Suppe aus frischen Champignons, mit Sahne
und indischen Kräutern, garniert mit Mandeln | 5,10 |
| 7. | Mangosuppe ^{A,G} vegetarische Mangosuppe
mit gehacktem Gemüse und exotischen Gewürzen | 5,50 |
| 8. | Scampi Coco Soup ^{A,G}
Kokoscremesuppe mit gehackten Garnelen und Gewürzen | 7,20 |
| 9. | Garlic-Ginger Soup ^{A,G} (scharf) (auch vegan)
würzige Suppe mit Knoblauch & Ingwer | 5,90 |

Salate & Raita

- | | | |
|-----|--|------|
| 11. | Mix Salat gemischter Salat mit Hausdressing | 5,10 |
| 12. | Mix Salat großer gemischter Salat mit Hausdressing | 6,80 |
| 13. | Punjabi Raita ^G Joghurt mit gekochten Kartoffeln
und speziellen indischen Gewürzen | 4,10 |
| 14. | Raita ^G würziger Joghurt mit gehackten Gurken und Tomaten | 4,10 |
| 15. | Jinga Salat ^{A,B} Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen | 9,80 |
| 16. | Chicken Salat ^A
Gemischter Salat mit gebratenem Hühnerfleisch | 8,60 |
| 17. | Salat Aastha ^G Würziger gemischter Salat
mit exotischen Früchten, Obst & hausgemachtem indischen Rahmkäse | 9,20 |

Pakoras - Vorspeisen

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert

- | | | |
|-----|---|-------|
| 21. | Samosas ^H (pikant) zwei gefüllte Teigtaschen aus Weizenmehl
mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln | 5,90 |
| 22. | Gobhi Pakora - Blumenkohl | 5,10 |
| 23. | Onion Bhaji - Zwiebelstreifen | 5,10 |
| 24. | Baingan Pakora - Auberginen | 5,10 |
| 25. | Khumbi Pakora - Champignons | 5,10 |
| 26. | Chicken Pakora - paniertes Hühnerfilet | 6,30 |
| 27. | Scampi Pakora ^B - gewürzte Großgarnelen | 9,90 |
| 28. | Paneer Pakora ^G - hausgemachter frischer Rahmkäse | 6,30 |
| 29. | Gemischte Vorspeisenplatte ^{B,G} für 2 Personen
eine Zusammenstellung
der oben genannten vegetarischen Pakoras - Vorspeisen | 13,50 |
| 20. | Chicken & Chips ^G mariniertes Hühnerfleisch
mit Pommes, dazu Dip | 8,30 |

Brot & Beilagen

140. Bhatura ^A	2,80
frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl	
141. Naan ^A	3,50
Fladenbrot aus Weizenmehl im Ofen gebacken	
142. Cheese-Naan ^{A,G}	3,80
Fladenbrot aus Weizenmehl mit hausgemachtem frischem geriebenem Rahmkäse, im Ofen gebacken	
143. Knoblauch-Naan ^{A,G}	3,80
Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer Knoblauchpaste im Ofen gebacken	
144. Butter Naan ^{A,G}	3,70
Brot aus Weizenmehl mit Butter im Ofen gebacken	
145. Basmati Reis - indischer Spezialreis	3,50
146. Mix Pickles - eingelegtes scharfes indisches Gemüse	2,50
147. Mango Chutney	2,40
eingelegte Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce	
148. Papadam	1,00
knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl mit Kreuzkümmel	
149. Roti ^A - indisches Vollkornbrot	3,80
198. Aloo Porantha ^{A,G}	6,90
Vollkornmehlbrot, gefüllt mit würzigen geriebenen Kartoffeln, dazu würzige Joghurtsauce	
199. Cheese Kulcha Naan ^{A,G}	6,50
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit hausgemachtem geriebenen Rahmkäse und Gewürzen, im Ofen gebacken	
167. Gebratene Kartoffeln	3,50
168. Pommes frites	3,50
169. versch. Saucen (Tamarinden, Minze, scharf)	je 0,90
192. Sesam Naan ^{A,G,K}	3,70
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Sesamkernen im Ofen gebacken	

Vegan

- | | | |
|--------------------------------------|---|--------------|
| 30. Daal Tarhka | Gelbe und rote Linsen
mit Zwiebeln und Knoblauch in Ghee gebraten | 10,90 |
| 32. Sabzi | verschiedene frische Gemüsesorten in Currysauce | 11,80 |
| 34. Aloo Gobhi | frischer Blumenkohl und Kartoffeln
mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten
nach spezieller nordindischer Art zubereitet | 11,90 |
| 36. Palak Aloo | Kartoffeln und Spinat mit Ingwer
und Zwiebeln nach einer speziellen nordindischen Art gebraten | 11,40 |
| 37. Chana Masala | Kichererbsen mit frischen Tomaten in speziellen Gewürzen | 11,30 |
| 43. Chana Saag | Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch in würzigem Spinat gebraten | 11,30 |
| 46. Alloo Matter | Grüne Erbsen und Kartoffeln mit versch. Kräutern in milder Currysauce | 11,70 |
| 47. Tofu Masala ^F | (scharf) Gebratene Tofustücke
mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer in würziger Currysauce | 12,50 |
| 49. Punjabi Bengan | (scharf) Aubergine mit Zwiebeln,
Tomaten, Kartoffeln und frischem Knoblauch in Currysauce | 11,40 |
| 57. Chilli Kofta ^F | (mittelscharf) Gemüsebällchen
mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Soja-Chillisauc | 12,50 |
| 58. Chilli Tofu ^F | gebratene Tofustückchen
mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Soja-Chillisauc | 12,90 |

Vegetarisch

- | | | |
|---|---|--------------|
| 31. Dal Makhni ^G | - verschiedene Linsen gebraten in Butter
mit Zwiebeln, Ingwer & Tomaten | 11,90 |
| 33. Sabzi Korma ^{G,H} | frisches Gemüse mit Rahmkäse,
gehackten Cashew-Nüssen und Rosinen in Käse-Sahnesauce | 12,50 |
| 35. Palak Paneer ^G | - hausgemachter frischer Rahmkäse
mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten | 11,90 |
| 38. Matter Paneer ^G | - hausgemachter frischer Rahmkäse
mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce | 12,40 |
| 39. Khumbi Paneer ^{G,H} | frische Champignons
mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen, Rosinen,
Mandeln und Cashew-Nüssen in Sahnesauce | 12,90 |
| 40. Shahi Paneer ^{G,H} | hausgemachter Rahmkäse mit Cashew-Nüssen
und Rosinen in Butter-Curry-Tomaten-Sahnesauce | 12,90 |
| 41. Malai Kofta ^{G,H} | Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse
und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen
und Cashew-Nüssen in spezieller Käse-Sahnesauce | 12,80 |
| 42. Paneer Jhalfrezi ^G | (mittelscharf)
hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce
mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch u. fr. Tomaten | 12,90 |
| 44. Shahi Baingan ^{G,H} | Gefüllte Aubergine mit geriebenem Käse,
Karotten, Blumenkohl und Cashew in spezieller Tomaten-Sahnesauce | 13,90 |
| 45. Shahi Mirch ^{G,H} | Paprika gefüllt mit geriebenem Käse,
Karotten, Blumenkohl und Cashewnüssen in Curry-Sahnesauce | 13,90 |
| 50. Paneer Broccoli ^{G,H} | Broccoli mit Mandeln,
ind. Rahmkäse in würziger Knoblauch-Joghurtsauce | 13,50 |
| 56. Cheese Potato ^G | (mild) Indischer Rahmkäsestücke und Kartoffeln
mit Zwiebeln und exotischen Gewürzen in Tomaten-Currysauce | 12,40 |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert, wahlweise mit frittierten Kartoffeln.

~ Karahi Paneer ~

Aperitif: Sherry

Vorsuppe: Sabzi Soup ^{A,G} (gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt)

Hauptgang: ^G gegrillter hausgemachter Rahmkäse mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kardamom und Nelken, wird im traditionellen Gußeisentopf (Karahi) zubereitet und serviert

Beilagen: Reis, Bhatura, Papadam und 3 versch. Saucen

Dessert: ^G hausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscreme

48. für 1 Person **20,50**

Biryanis

51. Sofiani Biryani ^{G,H} **13,20**

gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Rahmkäse, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und ausgewogenen Gewürzen

52. Chicken Biryani ^{G,H} zarte Hühnerfiletstücke zubereitet **14,10**

mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung

53. Mutton Biryani ^{G,H} **14,50**

zarte Lammfleischstücke gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, garniert mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen

54. Aastha Biryani ^{G,H} zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke **15,80**

mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln, in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung

55. Scampi Biryani ^{B,H} **17,40**

gebratene Garnelen gedünstet mit Basmatireis und orientalischen Gewürzen, Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln

Hähnchengerichte

71. Chicken Curry ^{A,G} **11,90**

Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet

72. Chicken Sabzi ^{A,G} - Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse **12,40**

in einer speziellen milden Sauce

73. Chicken Dahiwal ^{A,G,H} - Hühnerfilet mit Mandeln **13,50**

in Joghurt-Knoblauchsauce mit indischen Gewürzen

74. Chicken »Aastha« ^{A,G} - Hühnerfilet gebraten mit Paprika **13,10**

und frischem Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce

75. Butter Chicken ^{A,G,H} - saftige Tandoori Hühnerstücke gegrillt **13,40**

mit leckeren Gewürzen, Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce

76. Chicken "Saagwala" ^{A,G} - Hühnerfilet in Spinat mit frischem **12,40**

Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art

77. Chicken Korma ^{A,G,H} (mild) **13,50**

Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen

78. Chicken Banglari ^{A,G} (mittelscharf) Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, **12,90**

frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen

79. Chicken Madras ^{A,G} (scharf) Hühnerfilet mit Kokosraspeln, **12,90**

in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art

80. Chicken Vindaloo ^{A,G} (scharf) Hühnerfilet mit Kartoffeln **12,90**

und Ingwer, nach einer speziellen südindischen Art

81. Chicken Jhalfrezi ^{A,G} (mittelscharf) Hühnerfilet mit frischen **12,90**

Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art

82. Chicken Mango ^{A,G} (mild) **12,80**

Hühnerfiletstücke mit Mandeln in einer milden Mango-Sahnesauce

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 85. | Chicken Khumb Wala
zartes Hähnchenbrustfilet mit fr. Champignons,
Knoblauch, Ingwer und Mandeln in Sahnesauce | 12,90 |
| 86. | Chicken Spezial ^{A,G,H} zartes Hähnchenbrustfilet mit Mandeln,
Rosinen, Käse, Gemüse und Cashew in Curry-Sahnesauce | 13,90 |
| 87. | Chicken Nilgiri ^{A,G} (scharf)
zartes Hähnchenbrustfilet mit Koriander, Minze
und Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnußmilch | 13,50 |
| 90. | Chicken Broccoli ^{G,H} zartes Hähnchenbrustfilet,
mit Broccoli, Mandeln, in würziger Knoblauch-Joghurtsauce | 13,50 |

~ Karahi Chicken ~

Aperitif: Sherry

Vorsuppe: Sabzi Soup ^{A,G} (gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt)

Hauptgang: ^{A,G} gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Ingwer,
Zwiebeln, Paprika, Kardamom und Nelken,
wird im traditionellen Gußeisentopf (Karahi) zubereitet und serviert

Beilagen: Reis, Bhatura, Papadam und 3 versch. Saucen

Dessert: ^G hausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscreme

- | | | |
|------------|-----------------------|--------------|
| 88. | für 1 Person | 21,50 |
| 89. | für 2 Personen | 40,90 |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert, wahlweise mit frittierten Kartoffeln.

Lammgerichte

- | | | |
|-------------|---|--------------|
| 91. | Lamm Curry ^G Lammfleisch in einer Currysauce
nach köstlicher indischer Art zubereitet | 12,90 |
| 92. | Lamm Sabzi ^G zarte Lammfleischstücke
mit verschiedenem Gemüse, indischen Gewürzen in Spezialsauce | 13,40 |
| 93. | Lamm Jakhni ^{G,H}
zarte Lammfleischstücke nach einer speziellen indischen Art
zubereitet in einer Knoblauch-Joghurtsauce mit Mandeln und Gewürzen | 13,90 |
| 94. | Mutton Josh ^G Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen
würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce | 13,90 |
| 96. | Lamm "Saagwala" ^G - Lammfleisch in Spinat
mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch gebraten | 13,40 |
| 97. | Lamm Korma ^{G,H} zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce
aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Cashew-Nüssen & Rosinen | 14,50 |
| 98. | Sukha Banglor ^G (mittelscharf) Lammfleischstücke mit Ananas,
Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen | 13,90 |
| 99. | Lamm Madras ^G (scharf) - Lammfleischstücke mit Kokosraspeln
in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art | 14,30 |
| 100. | Lamm Vindaloo ^G (scharf) - Lammfleischstücke mit Kartoffeln
in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art | 14,50 |
| 170. | Lamm Spezial ^{G,H} - Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen, Käse,
Gemüse und Cashewnüsse in Curry-Sahnesauce | 14,50 |
| 171. | Lamm Punjabi ^G (mittelscharf) Lammfleisch mit Ingwer, Chili, Zwiebeln
und Knoblauch in gewürzter Currysauce nach Punjabi-Art | 14,40 |
| 172. | Lamm Mango ^{G,H} Lammfleisch
mit Mandeln in feinwürziger Mango-Sahnesauce | 13,90 |
| 173. | Lamm Nilgiri ^G (mittelscharf) Lammfleisch mit Koriander, Minze
und Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnußmilch | 15,10 |
| 174. | Lamm Chilli ^F (scharf)
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch in Soja-Chilli Spezialsauce | 15,20 |

~ Karahi Meat ~

Aperitif: Sherry

Vorsuppe: Dal Soup ^{A,G} (rote indische Linsensuppe)

Hauptgang: ^G Gegrilltes Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kardamom und Nelken, wird im traditionellen Gußeisentopf (Karahi) zubereitet und serviert

Beilagen: Reis, Bhatura, Papadam und 3 versch. Saucen

Dessert: ^G hausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscreme

175. für 1 Person	22,90
176. für 2 Personen	43,50

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert, wahlweise mit frittierten Kartoffeln.

Tandoori / Grillspezialitäten

59. Paneer Pudina Tikka ^G	Hausgemachter Rahmkäse mit frischer Pfefferminze in Joghurt-Knoblauchpaste, zart gegrillt	15,50
60. Vegetable Masala Sizzler	(auch vegan) (mittelscharf) Versch. Gemüse leicht gegrillt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika in Mix Pickles Gewürzmischung	13,90
61. Tandoori Chicken ^{A,G}	Hähnchenkeulen, 24 Std. in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und im Ofen gebacken	14,20
62. Chicken Tikka ^G	gegrillte Hühnerfiletstücke in einer speziellen Joghurt-Masala-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Tomaten gebraten	15,80
63. Mutton Tikka ^G	zarte Lammfleischstücke gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und fr. Tomaten in einer speziellen Gewürzmischung	16,90
64. Paneer Tikka Masala ^G	hausgemachter frischer gegrillter Rahmkäse mariniert in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer	15,20
65. Ente Tikka ^A	Gegrilltes Entenfleischstücken Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer speziellen Gewürzmischung	16,90
66. Fisch Tikka ^{A,G}	Rotbarschfiletstücke eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und fr. Tomaten gebraten	15,90
67. Scampi Tikka ^{B,G}	gegrillte Großgarnelen mariniert in spezieller Joghurt-Masala-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer	18,50
68. Aastha Grillplatte ^{A,G}	Zusammenstellung von versch. Grillspezialitäten aus Hähnchen, Lamm und und Paneer Tikka mit Gewürzen gebraten	19,60
69. Chicken Pudina Tikka ^G	Hühnerbrustfilet, mariniert in einer schmackhaften Pfefferminz-Joghurtsauce, zart gegrillt	16,30
70. Grill-Mix ^{A,B,G}	Zusammenstellung von Chicken Tikka, Scampi Tikka und Ente Tikka	20,60

Alle Gerichte werden auf heißer Eisenpfanne,
mit Basmatireis oder wahlweise mit frittierten Kartoffeln,
Salat und 3 schmackhaften Saucen serviert.

Kindergerichte

- | | | |
|-------------|---|-------------|
| 83. | Kinderteller^G - leicht gewürztes Gemüse
in milder Rahmsauce mit Pommes oder Reis nach Ihrer Wahl | 6,50 |
| 84. | Chicken Malai^G - leicht gewürztes Hähnchenfleisch
in milder Rahmsauce mit Pommes oder Reis nach Ihrer Wahl | 7,50 |
| 195. | Mango Panir^G
indischer Rahmkäse in Mangosauce mit Reis oder Pommes | 7,30 |
| 196. | Kinder Tikka^G
gebratene Hähnchenstücke mit Reis oder Pommes, dazu Ketchup | 7,50 |

Enten-Spezialitäten

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 156. | Ente Mumbai zartes Entenbrustfilet mit Tomaten, Paprika,
Zwiebeln, Ingwer und Ananas in milder Currysauce | 15,50 |
| 157. | Ente Spezial^{G,H} zartes Entenbrustfilet
mit Mandeln, Rosinen, hausgemachtem indischen Rahmkäse,
Gemüse und Cashewnüsse in Rahmsauce | 16,20 |
| 158. | Ente Khumb Wala^{G,H}
zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons,
Knoblauch und Ingwer in Mandel-Sahne-Sauce | 16,20 |
| 159. | Ente Mango^G zartes Entenbrustfilet mit Mandeln,
in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce | 15,90 |
| 160. | Ente Jalfrezi (mittelscharf) Entenbrustfilet mit Ingwer,
Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in gewürzter Currysauce | 15,80 |
| 161. | Ente Vindaloo (mittelscharf)
zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln, nach spezieller südindischer Art | 15,50 |
| 162. | Ente Nilgiri^G (mittelscharf)
zartes Entenbrustfilet mit Korianderblättern, grünem Chilli,
Minze und Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnußmilch | 15,90 |
| 163. | Ente Madras (mittelscharf)
zartes Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen
Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art | 15,50 |

~ Karahi Ente ~

Aperitif: Sherry

Vorsuppe: Dal Soup^{A,G} (rote indische Linsensuppe)

Hauptgang: ^G gegrilltes Entenbrustfilet
mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Nelken, Kardamom,
wird im traditionellen Gußeisentopf (Karahi) zubereitet und serviert

Beilagen: Reis, Bhatura, Papadam und 3 versch. Saucen

Dessert: ^G hausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscreme

- | | | |
|-------------|-----------------------|--------------|
| 164. | für 1 Person | 23,50 |
| 165. | für 2 Personen | 44,90 |

Thalis (für 1 Person)

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 101. | Punjabi Thali^G
eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten
(Sabji Korma, Chicken Madras und Lamm Curry) | 17,90 |
| 102. | »Aastha« Thali^G
eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten
(Palak Aloo, Dal Makhni und Malai Kofta) | 16,20 |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert, wahlweise mit frittierten Kartoffeln.

Maschli - Fisch

- | | |
|---|--------------|
| 111. Fisch Curry^A | 13,50 |
| Rotbarschfiletstücke in einer würzigen Currysauce nach köstlicher nordindischer Art | |
| 112. Fisch Madras^A (mittelscharf) | 13,90 |
| Rotbarschfiletstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art | |
| 113. Fisch Punjabi^A (mittelscharf) | 14,10 |
| Rotbarschfiletstücke gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebel und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet | |
| 177. Fisch Khumb Wala^{A,G,H} | 14,90 |
| Rotbarschfiletstücke mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Sahne-Sauce | |
| 178. Fisch Mango^{A,G} | 13,70 |
| Rotbarschfiletstücke mit Mandeln, in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce | |
| 179. Fisch Vindaloo^A (scharf) | 14,90 |
| Rotbarschfiletstücke mit Kartoffeln, nach spezieller südindischer Art | |
| 180. Fisch Mumbai^A | 14,90 |
| Rotbarschfiletstücke mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in milder Currysauce | |

Garnelen

- | | |
|---|--------------|
| 114. Scampi Masala^{A,B} | 16,80 |
| Garnelen mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Kräutern in feinen indischen Kräutern gebraten | |
| 115. Scampi Dahiwala^{A,B,H} | 16,90 |
| Garnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce | |
| 116. Scampi Madras^{A,B} (mittelscharf) | 16,50 |
| Garnelen mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art | |
| 183. Scampi Curry^{A,B} | 15,20 |
| Garnelen in pikanter indischer Currysauce | |
| 184. Scampi Jhalfrezi^{A,B} (mittelscharf) | 16,50 |
| Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in gewürzter Currysauce | |
| 185. Scampi Vindaloo^{A,B}(scharf) | 16,90 |
| Garnelen mit Kartoffeln, nach spezieller südindischer Art | |
| 186. Scampi Mango^{A,B,G} | 16,80 |
| Garnelen mit Mandeln in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce | |

**Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert,
wahlweise mit frittierten Kartoffeln.**

Platten *»Aastha« Platte* *(vegetarisch)*

- **Suppe:** ^{A,G} rote Linsensuppe nach südindischer Art
- **3 Hauptgerichte:**
- **Dal Makhni:** ^G verschiedene Linsen gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer & Tomaten
- **Shahi Paneer:** ^{G,H} hhausgemachter Rahmkäse mit Cashewnüssen und Rosinen in Butter-Curry-Tomaten-Sahne-Sauce
- **Palak Paneer:** ^G Spinat mit Rahmkäse
- mit speziellem Basmatireis, Brot ^A, frischem Salat, Mango Chutney, Mix Pickles und drei verschiedenen Saucen**
- **Dessert:** ^G Gulab Jamun

117. für 2 Personen	41,20
118. für 3 Personen	57,90
119. für 4 Personen	76,90

»Shahi« Platte

- **Aperitif / Guavensekt**
- **Onion Bhaji:** Zwiebelstreifen in Kichererbsenmehlteig
- **3 Hauptgerichte:**
- **Lamm Korma** ^{G,H} Lammfleisch mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen und indischem Rahmkäse in Sahnesauce
- **Butter Chicken** ^{G,H} gegrillte Hühnerstücke mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce
- **Sabji Korma** ^{G,H} frisches Gemüse mit Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen und Rahmkäse in Sahnesauce
- mit speziellem Basmatireis, Brot ^A frischem Salat, Mix Pickles, Mango Chutney und drei verschiedenen Saucen**
- **Dessert:** ^G Vanille-Eis mit Sahne

120. für 2 Personen	42,90
121. für 3 Personen	60,50
122. für 4 Personen	78,90

Desi Platte (vegetarisch)

Papadam

Onion Bhaji: Zwiebelstreifen in Kichererbsenmehlteig

3 Hauptgerichte:

- Dal Tarka ^G

Gelbe und rote Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch in Ghee gebraten

- Punjabi Bengan (scharf) Aubergine mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln und frischem Knoblauch in Currysauce

- Khumbi Paneer ^{G,H}

frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen, Rosinen, Mandeln und Cashew-Nüssen in Sahnesauce

Beilagen:

Salat, Basmatireis, Tandoori Naan ^A, Mix Pickles, Raita ^G

Nachspeise: ^G Gulab Jamun

123. Zwei Personen	40,90
124. Drei Personen	56,90
125. Vier Personen	75,90

Punjabi Platte

Papadam,

Aperitif: Mango Sekt

Sabzi soup: ^{A,G} gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt

3 Hauptgerichte:

- Chicken Tandoori ^{A,G}

Hähnchenkeulen, 24 Std. in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und im Ofen gebacken

- Palak Paneer ^G

hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten

- Lamm Punjabi ^G (mittelscharf)

Lammfleisch mit Ingwer, Chili, Zwiebeln und Knoblauch in gewürzter Currysauce nach Punjabi-Art

Beilagen:

Salat, Basmatireis, Tandoori Naan ^A, MixPickles, Raita ^G

Nachspeise: ^{G,H} Mango Crème

hausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscreme und Cashewnüssen

126. Zwei Personen	46,50
127. Drei Personen	67,90
128. Vier Personen	86,90

Bollywood Platte

Papadam,

Aperitif: Martini

Daal soup: ^{A,G} rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art

3 Hauptgerichte:

- Chana Masala ^G

Kichererbsen mit frischen Tomaten in speziellen Gewürzen

- Mumbai Ente ^G

zartes Entenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in milder Currysauce

- Lamm Achari ^G (mittelscharf)

Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, Ingwer, Knoblauch in Mix-Pickles Spezialsauce

Beilagen:

Salat, Basmatireis, Tandoori Naan ^A, **MixPickles, Raita** ^G

Nachspeise: ^G **Mango Crème**

189. Zwei Personen	48,90
190. Drei Personen	69,90
191. Vier Personen	89,90

Dessert

131. Exotischer Frucht-Cocktail ^{G,H}	5,90
gemischte Früchte mit Sahne, Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln in Mango-Joghurtcrème	
132. Gulab Jamun ^{G,H}	5,50
Griesbällchen mit Sahne, klassische indische Süßspeise, garniert mit Mangopürree und Mandelsplittern	
133. Mango-Crème ^{G,H}	5,50
hausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscreme und Cashewnüssen	
134. 3 Kugeln Vanilleeis ^G	4,70
mit Sahne	
135. Gebackene Banane ^{G,H}	5,90
mit Vanille-Eis verfeinert mit Honig und Sahne, garniert mit Mandelsplittern	
136. Gebackene Ananas ^{G,H}	5,90
mit Vanille-Eis verfeinert mit Honig und Sahne, garniert mit Mandelsplittern	

coffee- and tea time

**Wählen Sie einen Nachtisch,
dazu indischer Tee ^G oder Kaffee
für 6,50 Euro**

Softdrinks

Spreequell (classic / still)	Fl. 0,75 l	6,50
	0,20 l	0,40 l
Mineralwasser	2,50	4,10
Stilles Wasser	2,50	4,10
Coca-Cola ^{1,2}	2,70	4,50
Coca-Cola light ^{1,2,4,12}	2,70	4,50
Fanta ^{1,4,5}	2,70	4,50
Sprite ^{4,5}	2,70	4,50
Spezi ^{1,2,4}	2,70	4,50
Schweppes Bitter Lemon ³	3,10	4,90
Schweppes Ginger Ale ¹	3,10	4,90
Schweppes Tonic Water ³	3,10	4,90
Malztrunk ¹	Fl. 0,33 l	3,70
Faßbrause ¹	3,10	4,90

Indische Erfrischungsgetränke

	0,25 l	0,4 l
Lassi - salzig ^G mit Naturjoghurt	2,90	4,90
Lassi - süß ^G mit Naturjoghurt	2,90	4,90
Mango-Lassi ^G mit Naturjoghurt	3,10	5,10
Mango-Shake ^G mit frischer Milch	3,30	5,30
Bananen-Lassi ^G mit Naturjoghurt	3,30	5,30
Bananen-Shake ^G mit frischer Milch	3,30	5,30

Säfte und Nektare

	0,20 l	0,40 l
Apfelsaft	3,10	5,10
Orangensaft	3,10	5,10
Bananennektar	3,10	5,10
Kirschnektar	3,10	5,10
Lycheennektar	3,10	5,10
Mangonektar	3,10	5,10
Guavennektar	3,10	5,10
Kiba	3,10	5,10
Saftschorle	2,90	4,70

Fassbiere

Flensburger ^{A2}	0,3 l	3,50
Flensburger ^{A2}	0,5 l	4,70
Alsterwasser ^{A2} (Bier mit Sprite ^{4,5} oder Cola ^{1,2} oder Fanta ^{1,4,5})	0,3 l	3,70
Alsterwasser ^{A2} (Bier mit Sprite ^{4,5} oder Cola ^{1,2} oder Fanta ^{1,4,5})	0,5 l	4,90

Flaschenbiere

Köstritzer Schwarzbier ^{A2}	0,5 l	4,70
Hefeweizen hell ^{A1}	0,5 l	4,80
Hefeweizen dunkel ^{A1}	0,5 l	4,80
Hefeweizen kristall ^{A1}	0,5 l	4,80
Hefeweizen alkoholfrei ^{A1}	0,5 l	4,80
Indisches Bier ^{A2}	0,33 l	4,20
Flensburger alkoholfrei ^{A2}	0,33 l	3,70
Berliner Weiße rot/grün ^{A2,1}	0,33 l	3,80

Aperitif

Dry Sack Sherry dry/medium	5 cl	3,10
Martini bianco/rosso ¹	5 cl	3,10
Campari ¹	5 cl	3,90
Sekt	0,1 l	3,10
Mangosekt, Lycheesekt, Guavesekt	0,1 l	3,40

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Tequila Sierra Silver/Gold ¹	2,70	3,90
Osborne Veterano ¹	2,70	3,90
Remy Martin V.S.O.P ¹	2,70	3,90
Amaretto	2,70	3,90
Sambuca	2,70	3,90
Baileys Irish Cream ^{1,2}	2,70	3,90
Gin	2,70	3,90
Absolut Wodka	2,70	3,90

Rum

	2 cl	4 cl
Havana Club 3y Cuba¹	2,90	4,90
Myer's¹	2,90	4,90
Pascas 73%	3,90	6,50
Old Monk¹ Indischer Rum 7 Jahre alt	3,90	6,50

Whisky

	2 cl	4 cl
Johnnie Walker Red Label¹	2,70	5,20
Ballantine's¹	2,90	5,60
Chivas Regal¹	3,20	6,30
Jim Beam¹	2,90	5,80
Jack Daniels	3,10	5,90
Glennfidich¹	3,20	6,30

Digestiv

	2 cl	4 cl
Ramazotti¹ Pur oder auf Eis	2,10	4,10
Fernet Branca¹	2,10	4,10
Averna¹	2,10	4,10
Grappa	2,10	4,10
Jägermeister¹	2,10	4,10
Williams Birne	2,10	4,10

Something hot 4U

Coffee

Kaffee	Tasse	2,30
Espresso	Tasse	2,10
Doppelter Espresso	Tasse	3,20
Cappuccino	Tasse	3,10
Milchkaffee ^G	Glas	4,30
Espresso Macchiato	Tasse	2,30
Latte Macchiato	Glas	4,30
Heisse Schokolade	Glas	4,30

Tea und Chai

Indischer Masala Chai (Yogi Tee) ^G Gewürztee mit Milch und Honig	Glas	2,90
Indischer Masala Chai (Yogi Tee) ^G Gewürztee mit Milch und Honig	Kännchen	4,50
Assam Tee	Kännchen	4,30
Darjeeling Tee	Kännchen	4,30
Earl Grey Tee	Kännchen	4,30
Kamillen Tee	Kännchen	4,30
Grüner Tee	Kännchen	4,30
Jasmin Tee	Kännchen	4,30
Roibusch Tee	Kännchen	4,30
Früchte Tee	Kännchen	4,30
Pfefferminz Tee	Kännchen	4,30
Kräuter Tee	Kännchen	4,30
Frischer Ingwer Tee	Glas	3,60
Frischer Pfefferminz Tee	Glas	3,60
Frischer Pfefferminz-Ingwer-Zitrone Tee	Glas	4,10
Glas Tee (div. Sorten)		2,50
Baileys Latte ^G	Glas	5,30
Grog (von Rum 4 cl)	Glas	5,30
Glühwein (weinhaltiges Getränk)	Glas	5,20

Sekt

Prosecco	0,10 l	3,40
Sekt	Fl. 0,75 l	18,50
Mango-Sekt	0,10 l	3,70
Guaven-Sekt	0,10 l	3,70
Lychee-Sekt	0,10 l	3,70

Offene Weißweine

	0,2 l	0,5 l
Chardonnay^L trocken	4,80	11,50
Frankreich, ausgewogenes Frucht-Säureverhältnis, körperreich		
Riesling^L trocken	4,90	12,00
Deutschland, kräftig und vollmundig		
Indischer Wein^L trocken	5,50	12,90

Offene Rotweine

	0,2 l	0,5 l
Tempranillo^L halbtrocken	5,30	12,50
Spanien, samtig beerige Aromen, nachhaltig		
Cabernet^L trocken	5,20	12,20
Pay's d'Oc, Frankreich kräftig und vollmundig		
Merlot^L trocken	5,20	12,20
Frankreich, vollmundig und weich		
Indischer Wein^L trocken	5,50	12,90

Alle Preise in Euro incl. MwSt. und Service

Wir akzeptieren keine Kreditkarten

1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 chininhaltig · 4 mit Konservierungsstoff · 5 mit Antioxidationsmittel

7 mit Süßungsmittel · 12 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

A enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u.s.w.)
 B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse C enthält Eier oder Eierzeugnisse
 D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
 G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) H enthält Schalenfrüchte oder deren Produkte (Mandel, Cashewnuss, Pistazie)
 I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse J enthält Senf oder Senferzeugnisse
 K enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
 M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus N Weichtiere (Molusken oder Erzeugnisse daraus)

NEU**NEU**

Indian Street Food

400. Pani Puri (8 Stück) (pikant) 6,90

frittierte, leichte und knusprige Brotvariationen,
gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln,
Zwiebeln und Kichererbsen,
mit aromatisiertem Wasser

**401. Dahi Puri ^G (8 Stück) (pikant) 6,90**

frittierte, leichte und knusprige Brotvariationen,
gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln,
Zwiebeln und Kichererbsen, mit Joghurt

402. Aloo Chat (leicht scharf) 6,90

frittierte Kartoffeln mit rotem Chili, Chat Masala,
Zwiebeln und Tomaten, dazu Saucen

403. Bhel Puri ^{G,E} (leicht scharf) 7,90

Puffreis mit gekochten Kartoffeln, Zwiebeln,
Erdnüssen, mit versch. Saucen

404. Papri Chat ^G 7,90

knusprige flache Puris mit Tamarinden-Sauce,
Joghurt, Zwiebeln und Tomaten

**405. Samosa Chat ^G 7,90**

1 gefüllte Teigtasche in Stücken,
mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Pfefferminze,
Koriander und Tamarinden Sauce

406. Aloo Tikki ^G (2 Stück) 8,90

frittierte Kartoffelbouletten,
mit Zwiebeln, versch. Saucen,
garniert mit gemischten Gewürzen

407. Samosa Cholle (mittelscharf) 7,90

eine gefüllte Teigtasche mit Kichererbsen,
Zwiebeln, Tomaten, mit geriebenen Gewürzen

408. Cholle Bhatura ^G 9,50

Kicherbsen mit frischen Tomaten
und Spezialgewürzen
mit Bhatura-Brot,
dazu frische Zwiebeln und Sauce

