

Mittagsmenü

Montag bis Freitag, außer Feiertage

Zu allen Menüs gibt es eine Vorspeise (Suppe oder Salat) und ein Hauptgericht (mit Reis)

All menüs include an appetizer (soup or salad) and a main dish (with rice)

M 1 Dal Tarka	Indisches Linsengericht <i>Indian lentil dish</i>	7,50 €
M 2 Mixed Vegetables	Gemischtes Gemüse in Curry Sauce <i>Mixed Vegetables in Curry sauce</i>	7,50 €
M 3 Shahi Paneer ^{CDE}	Hausgemachter Käse in Mandel-Safran-Cashewnuss-Sauce <i>Homemade Indian cheese in almond-safran-cashew-sauce</i>	7,50 €
M 4 Palak Paneer ^C	Rahmspinat mit hausgemachtem Käse <i>Spinach with homemade indian cheese</i>	7,50 €
M 5 Chana Masala	Kichererbsen mit feinen indischen Gewürzen <i>Chickpeas with fine indian spices</i>	7,50 €
M 6 Chicken Curry	Zartes Hühnerfleisch in Curry Sauce <i>Tender chicken in curry sauce</i>	9,00 €
M 7 Chicken Vindaloo	Hähnchenbrustfilet in sehr scharfer Curry Sauce <i>Chicken breast filet in very spicy curry sauce</i>	9,00 €
M 8 Butter Chicken ^C	Hähnchenbrustfilet in Buttercreme Sauce <i>Chicken breast filet with butter cream sauce</i>	9,00 €
M 9 Chicken Sabji	Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse <i>Tender chicken breast filet with fresh vegetables</i>	9,00 €
M 10 Chicken Nilgiri	Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce <i>Tender chicken with coriander in oriental sauce</i> <i>Tender chicken breast filet with oriental sauce</i>	9,00 €
M 11 Chicken Korma ^{CE}	Zartes Hähnchenbrustfilet in Mandel-Safran-Sahne Sauce <i>Tender chicken breast filet in almond safran cream sauce</i>	9,00 €
M 12 Chicken Mango	Zartes Hähnchenbrustfilet in Mango Curry Sauce <i>Tender chicken breast filet with mango curry sauce</i>	9,00 €
M 13 Lamm Curry	Zartes Lammfleisch in Curry Sauce <i>Tender lamb in curry sauce</i>	9,50 €

M 14 Lamm Kasmiri	Zartes Lammfleisch mit Kashmiri Gewürzen und Früchten <i>Tender lamb with Indian spices and fruits</i>	9,50 €
M 15 Lamm Mango	Zartes Lammfleisch in Mango Curry Sauce Tender lamb in mango curry sauce	9,50 €
M 16 Lamm Nilgiri	Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce <i>Tender lamb with coriander in oriental herb sauce</i>	9,50 €
M 17 Lamm Sabji	Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse Tender lamb with fresh vegetables	9,50 €
M 18 Bengali Fisch Curry ^N	Seelachsfilet mit Minze und frischem Koriander Coalfish filet with mint and fvresh coriander	9,90 €
M 19 Fish Mango ^N	Seelachsfilet in Mango Curry Sauce Coalfish filet with mango curry sauce	9,90 €
M 20 Prawn Curry ^N	Krabben mit frischer Koriander Ingwer Curry Sauce Prawns with fresh coriander and ginger curry sauce	9,90 €
M 21 Ente Mango	Zartes Entenbrustfilet in Mango Curry Sauce Tender duck filet in mango curry sauce	9,90 €
M 22 Ente Sabji	Zartes Entenbrustfilet mit frischzem Gemüse Tender duck with fresh vegetables	9,90 €
Gegrillte Gerichte aus dem Lehmofen		
M 23 Chicken Tikka	Mariniertes Hähnchenbrustfilet nach berühmtem nordindischem Rezept Marinated chicken breast filet prepared following Northindian tradition	10,50 €
M 24 Haryali Kebab	Zartes Hähnchenbrustfilet in Minze und Koriander Sauce Tender chicken with mint and coriander sauce	10,50 €
M 25 Chicken Melai Kebab ^C	Zartes Hähnchenbrustfilet in Buttercreme Sauce Tender chicken breast filet with butter cream sauce	10,50 €
Nan Brot ^A	Als Beilage Pita bread as a dish	2,50 €

Warme Vorspeisen

11	Vegetable Pakora ^A	Gemischtes Gemüse in Kichererbsen Teigmantel <i>Mixed Vegetables in chickpea cutlet</i>	7,50 €
12	Onion Bhaji ^{A C}	Frittierte, kräftig gewürzte Zwiebelringe <i>Deep fried onion rings</i>	7,00 €
13	Chicken Pakora ^A	Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen-Teigmantel <i>Tender chicken in chickpea cutlet</i>	8,00 €
14	Chili Chicken ^A	Nord-indische Hähnchenspezialität <i>Northindian chicken speciality</i>	8,00 €
15	Green Chicken Kebab	Zartes mariniertes Hühnerfleisch aus dem Holzkohle-Lehmofen <i>Tender marinated chicken, grilled in our clay oven</i>	8,00 €
16	Chicken Wings	Marinierte Hühnerflügel mit Dip <i>Marinated chicken wings with dip</i>	8,00 €
17	Vegetable Samosa ^{A C}	Pastetchen gefüllt mit frischem Gemüse <i>Pattys filled with fresh vegetables</i>	8,00 €
18	Vorspeisenteller ^{A C}	Verschiedene frittierte Vorspeisen für eine Person <i>Mixed starters for one person</i>	9,50 €
19	Vorspeisenteller ^{A C}	Verschiedene frittierte Vorspeisen für zwei Personen <i>Mixed starters for 2 people</i>	12,00 €
20	Avtar Tandoori ^{A C} Vorspeisenteller	Verschiedene Vorspeisen aus dem Holzkohle Lehmofen für eine Person <i>Mixed starters from our clay oven for one person</i>	10,50 €
21	Avtar Tandoori ^{A C} Vorspeisenteller	Verschiedene Vorspeisen aus dem Holzkohle Lehmofen für zwei Personen <i>Mixed starters from our clay oven for two people</i>	13,50 €
22	Paneer Pakora ^{A C}	Hausgemachter indischer Käse in Kichererbsen-Teigmantel <i>Homemade Indian cheese in chickpea cutlet</i>	8,50 €
23	Fish Pakora ^{A C}	Zartes Seelachsfilet in Kichererbsen Teigmantel <i>Alaskan coalfish in chickpea cutlet</i>	8,50 €

Suppen

001	Maltani Shorba	Exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch ³ Curry und Reis <i>Spicy exotic soup with lentil, chicken, curry and rice</i>	5,50 €
002	Tomaten Suppe	Indische Tomatencreme Suppe <i>Indian tomato soup</i>	4,50 €
003	Hühner Suppe	Indische Hühnerfleischsuppe <i>Indian chicken soup</i>	4,50 €
004	Lachsen Suppe	Indische Knoblauchsuppe <i>Indian garlic soup</i>	4,50 €
005	Sabji Ka Suppe	Indische Gemüsesuppe <i>Indian vegetable soup</i>	4,50 €
006	Dal Suppe	Indische Linsensuppe <i>Indian lentil soup</i>	4,50 €

Salate

24	Salat Saison ^{cj}	Gemischter Salat mit French-Dressing oder Essig-Öl Dressing <i>Mixed salad with 4ndian or vinegar and oil dressing</i>	6,50 €
25	Tomaten Salat	Mit Zwiebeln, Essig und Öl <i>Tomato salad with onion and vinegar and oil dressing</i>	5,00 €
26	Kleiner gemischter Salat	Als Beilage <i>Small mixed salad as a side dish</i>	4,50 €
27	Chef Salat ^{ck}	Gemischter Salat mit Putenbruststreifen ³ , Champignons, Mais ³ , Zwiebeln und Joghurt-Dressing <i>Mixed salad with turkey breast, champignons, sweetcorn, onion and yoghurt dressing</i>	8,50 €

Vegetarische Spezialitäten

061	Punjabi Alu	Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce – scharf <i>Potatos in lemongrass sauce – spicy</i>	13,50 €
062	Dal Makhni^C	Gelbe Linsen mit Butter zubereitet (indisches Nationalgericht) <i>Yellow lentil prepared with butter (Indian national dish)</i>	13,50 €
63	Vegetable Korma^C	Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahnesauce ⁸ <i>Fresh vegetables in coconut cream sauce</i>	13,50 €
64	Shahi Paneer^C	Hausgemachter indischer Käse ⁸ in Buttercreme Sauce <i>Homemade Indian cheese prepared in butter cream sauce</i>	13,50 €
65	Palak Paneer^C	Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse ⁸ <i>Strong Indian spinach with homemade Indian cheese</i>	13,50 €
66	Shahi Baingan^{CE}	Auberginen mit hausgemachtem indischem Käse ⁸ und Ingwer in Mandelsauce, fein gewürzt <i>Eggplants with homemade Indian cheese and ginger almond cheese</i>	13,50 €
67	Malai Kofta	Gemüseklößchen in würziger Currysauce <i>Vegetables balls in curry sauce</i>	13,50 €
68	Chana Alu Masala	Kichererbsen in Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer <i>Chickpeas in curry sauce with fresh tomatoes and ginger</i>	13,50 €
069	Karahi Paneer^C	Frisch gebratener, hausgemachter Käse ⁸ in Currysauce, in der Pfanne serviert <i>Grilled homemade cheese in curry sauce, served in a pan</i>	13,50 €
070	Bhindi Masala	Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce <i>Fresh Indian okra vegetables with spicy sauce</i>	13,50 €
071	Paneer Korma^C	Frischer Hausgemachter Käse ⁸ in Mandel-Safran-Sahne Sauce <i>Homemade cheese in almond safran cream sauce</i>	13,50 €
072	Vegetable Jalfreji	Frische Gemüse nach traditioneller nordindischer Art <i>Fresh vegetables prepared following north Indian tradition</i>	13,50 €

073	Paneer Jalfrezi ^C	Frisch gebratener, hausgemachter Käse ⁸ mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli <i>Fresh homemade cheese with pepper, onions, tomatoes and green chili</i>	13,50 €
074	Chana Palak	Kräftiger indischer Spinat ⁸ mit Kichererbsen <i>Strong Indian spinach with chickpeas</i>	13,50 €

Ente Spezialitäten

081	Ente Vindaloo	Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa – scharf <i>Tender duck with goa spices – spicy</i>	17,00 €
082	Ente Sabji	Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse <i>Tender duck with fresh vegetables</i>	17,00 €
083	Karahi Ente	Zartes Entenbrustfilet in Curry Sauce, in der Pfanne serviert <i>Tender duck in curry sauce, served in a pan</i>	17,00 €
084	Ente Mushroom ^{E K}	Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel Safran Sauce <i>Tender duck with fresh champignons, garlic and ginger in almond and safran sauce</i>	17,00 €
085	Ente Jalfrezi	Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli – scharf <i>Tender duck with pepper, onion, tomato and green chili – spicy</i>	17,00 €
086	Ente AVTAR	Zartes Entenbrustfilet in Masala Sauce <i>Tender duck in masala sauce</i>	17,00 €
087	Ente Mango ^{D E}	Zartes Entenbrustfilet in Mango Ananas ² Safran Cashew Sauce <i>Tender duck in mango pineapple safran cashew sauce</i>	17,00 €
088	Ente Korma ^{D E}	Zartes Entenbrustfilet in Nuss Sauce mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln <i>Tender duck in nut sauce with coconut and almonds</i>	17,00 €

Hähnchen Spezialitäten

91	Chicken Curry	Zartes Hühnerfleisch ³ mit Curry Sauce <i>Tender chicken in curry sauce</i>	14,00 €
92	Chicken Korma ^{D E}	Zartes Hühnerfleisch ³ in einer Nuss Sauce mit Kokosnussflocken <i>Tender chicken in nut sauce seasoned with coconut and almonds</i>	14,00 €
93	Chicken Vegetables	Zartes Hühnerfleisch ³ mit frischem Gemüse <i>Tender chicken with fresh vegetables</i>	14,00 €
94	Karahi Chicken	Gebratenes Hühnerfleisch ³ in Curry Sauce <i>Fried chicken in curry sauce</i>	14,00 €
95	Chicken Jalfrezi	Gebratenes Hühnerfleisch ³ mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli – scharf <i>Fried chicken with pepper, onions and tomatoes and green chilli – spicy</i>	14,00 €
96	Chicken Vindaloo	Hühnerfleisch ³ mit Spezialgewürzen aus Goa – scharf <i>Chicken seasoned with goa spices – spicy</i>	14,00 €
97	Butter Chicken ^C	Zartes Hühnerfleisch ³ in Buttercreme Sauce <i>Tender chicken in butter cream sauce</i>	14,00 €
98	Tandoori Chicken	Zartes Hühnerfleisch ³ in Masala Sauce <i>Tender chicken in masala sauce</i>	14,00 €
99	Chicken Nilgiri	Zartes Hühnerfleisch ³ mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce <i>Tender chicken with coriander in herb sauce</i>	14,00 €
100	Chicken Palak	Zartes Hühnerfleisch ³ mit Spinat nach nordindischer Art <i>Tender chicken with spinach prepared following North Indian tradition</i>	14,00 €
101	Mango Chicken ^{D E}	Zartes Hühnerfleisch ³ in frischer Mango Safran Cashewnuss Sauce <i>Tender chicken in mango safran cashew sauce</i>	14,00 €
102	Chili Chicken	Zartes Hühnerfleisch ³ nach nordindischer Art – scharf <i>Tender chicken prepared following north Indian tradition – spicy</i>	14,00 €
103	Chicken Madras	Zartes Hühnerfleisch ³ mit Kokosmilch und speziellen Madras Gewürzen <i>Tender chicken with coconut milk, seasoned with madras spices</i>	14,00 €

Lamm Spezialitäten

111	Rogan Josh	Zartes Lammfleisch ⁸ in Rogan Curry Sauce <i>Tender lamb in rogan curry sauce</i>	15,50 €
112	Mughlai Meat ^{CE}	Zartes Lammfleisch ⁸ in Mandel Safran Sahne Sauce <i>Tender lamb in almond safran sauce</i>	15,50 €
113	Bhunna Ghosht	Gebratenes Lammfleisch ⁸ mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce <i>Fried lamb with tomatoes and fried onions in spicy sauce</i>	15,50 €
114	Palak Ghosht	Zartes Lammfleisch ⁸ mit Spinat nach nordindischer Art <i>Tender lamb with spinach prepared following North Indian tradition</i>	15,50 €
115	Mutton Mushroom ^{CEK}	Zartes Lammfleisch ⁸ mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel Safran Sauce <i>Tender lamb with fresh champignons, garlic and ginger in almond safran sauce</i>	15,50 €
116	Mutton Vindaloo	Zartes Lammfleisch ⁸ mit Spezialgewürzen aus Goa – scharf <i>Tender lamb with goa spices – spicy</i>	15,50 €
117	Karahi Ghosht	Gebratenes Lammfleisch ⁸ in Curry Sauce, in der Pfanne serviert <i>Tender lamb in curry sauce, served in a pan</i>	15,50 €
118	Dahi Ghosht ^{CE}	Zartes Lammfleisch ⁸ in Curry Joghurt Mandel Sauce <i>Tender lamb in curry yoghurt almond sauce</i>	15,50 €
119	Lamm-Boti Masala	Zartes Lammfleisch ⁸ in Masala Sauce <i>Tender lamb in masala sauce</i>	15,50 €
120	Mango Lamm ^{DE}	Zartes Lammfleisch ⁸ in frischer Mango Safran Cashew Sauce <i>Tender lamb in fresh mango safran cashew sauce</i>	15,50 €

Rindfleisch Spezialitäten

131	Beef Curry	Zartes Rindfleisch ⁸ in Curry Sauce <i>Tender beef in curry sauce</i>	15,00 €
132	Beef Masala	Zartes Rindfleisch ⁸ in kräftiger Masala Sauce <i>Tender beef in strong masala sauce</i>	15,00 €
133	Beef Sabji	Zartes Rindfleisch ⁸ in frischem Gemüse und kräftiger Sauce <i>Tender beef with fresh vegetables in spicy sauce</i>	15,00 €
134	Beef Palak	Zartes Rindfleisch ⁸ mit indischem Spinat nach nordindischer Art <i>Tender beef with Indian spinach prepared following North Indian tradition</i>	15,00 €
135	Beef Bhunna	Zartes Rindfleisch ⁸ mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce <i>Tender beef with tomatoes and fried onion in spicy sauce</i>	15,00 €
136	Beef Vindaloo	Zartes Rindfleisch ⁸ mit Spezialgewürzen aus Goa – scharf <i>Tender beef with goa spices – spicy</i>	15,00 €
137	Beef Mango	Zartes Rindfleisch ⁸ in frischer Mango Safran Cashew Sauce <i>Tender beef in fresh mango safran cashew sauce</i>	15,00 €

Reis Spezialitäten

51	Vegetable Biryani	Reisgericht mit frischem Gemüse <i>Rice dish with fresh vegetables</i>	13,50 €
52	Mutton Kashmiri Biryani ^{E K}	Reisgericht mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen <i>Rice dish with lamb, almonds and raisins</i>	15,50 €
53	Chicken Biryani ^{E K}	Reisgericht mit Hühnerfleisch ³ , Mandeln und Rosinen <i>Rice dish with chicken, almonds and raisins</i>	14,00 €
54	Beef Biryani ^{E K}	Reisgericht mit Rindfleisch, Mandeln und Rosinen <i>Rice dish with beef, almonds and raisins</i>	15,00 €
55	AVTAR Biryani ^{D E M}	Reisgericht mit Hühnerbrust ³ , Lamm, Schrimps mit Nüssen <i>Rice dish with chicken, lamb, prawns and nuts</i>	16,50 €
56	Jheenga Biryani ^{E K M}	Reisgericht mit Riesengarnelen, Mandeln und Rosinen <i>Rice dish with king prawns, almonds and raisins</i>	19,00 €

Tandoori-Khajana / Grillspezialitäten

35	Malai Kebab ^c	Marinierter Hühnerfiletspieß mit würziger Sauce <i>Marinated, skewered chicken and in spicy sauce</i>	16,00 €
36	Tandoori Spezialteller	Gegrilltes Hühnerfleisch mit verschiedenen Marinaden, Sauce <i>Variety of marinated chicken, grilled</i>	16,00 €
37	Harri Merchi Kebab	Mariniertes Hühnerbrustfilet mit grünem Chili und Koriander mit Sauce <i>Marinated chicken with green chili and coriander with sauce</i>	16,00 €
039	Chicken Tikka	Mit zartem, mariniertem, gegrilltem Hühnerfleisch <i>Tender chicken grilled and marinated</i>	16,00 €
041	Green Malai Kebab	Mit zartem, mariniertem Hühnerfleisch in Spinat-Minze-Koriandersauce <i>Tender marinated chicken with spinach and mint coriander sauce with a side dish</i>	16,00 €
43	Jheenga Tandoori ^{CM}	Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt und knusprig gegrillt <i>Grilled king prawns inlaid in yoghurt and spices</i>	21,50 €
44	Mixed Grill Platte ^{CM}	Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten <i>A variety of all our Tandoori delights</i>	21,50 €
45	Achari Chicken Tikka	Mit zartem, mariniertem Hühnerfleisch eingelegt in Obst und Gemüse nach nord-indischer Art – scharf <i>Tender marinated chicken, inlaid in fruits and vegetables following North Indian tradition</i>	16,00 €

Fisch Spezialitäten

141	Fish Curry ^N	Seelachsfilet in Curry Sauce <i>Coalfish filet in curry sauce</i>	15,50 €
142	Fish Chili ^N	Seelachsfilet in Chili Sauce – scharf <i>Coalfish filet in chili sauce – spicy</i>	15,50 €
143	Fish Masala ^N	Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereiten <i>Coalfish filet prepared following east Indian tradition</i>	15,50 €
144	Jheenga Curry ^M	Riesengarnelen in Curry Sauce, fein gewürzt <i>King prawns in curry sauce</i>	18,50 €
145	Jheenga Masala ^M	Riesengarnelen in kräftiger Masala Sauce <i>King prawns in spicy masala sauce</i>	18,50 €
146	Jheenga Mushroom ^{EKM}	Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel Safran Sauce <i>King prawns with fresh champignons, garlic and ginger in almond safran sauce</i>	18,50 €
147	Jheenga Mango ^{EM}	Riesengarnelen in Mango Safran Cashew Sauce und fein gewürzt <i>King prawns in mango safran cashew sauce</i>	18,50 €
148	Jheenga Jalfrezi ^M	Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli <i>King prawns with pepper, onions, tomatoes and green chili</i>	18,50 €

Tandoori Brot Spezialitäten

151	Naan Brot ^A	Ovales Brot aus Hefeteig <i>Oval yeast bread</i>	3,50 €
152	Roti ^A	Flaches Vollkorn Fladenbrot <i>Flat wholecorn bread</i>	3,00 €
153	Butter Naan ^{A C}	Mehrschichtiges Brot mit Butter <i>Multilayered bread with butter</i>	3,90 €
154	Mint Prantha ^A	Brot gefüllt mit frischer Minze <i>Bread filled with fresh mint</i>	3,90 €
155	Vegetable Prantha ^A	Brot gefüllt mit frischem Gemüse <i>Bread filled with fresh vegetables</i>	3,90 €
156	Paneer Kulcha ^{A C}	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem indischem Käse ⁸ <i>Yeast bread filled with homemade Indian cheese</i>	3,90 €
157	Lachsen Kulcha ^A	Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln <i>Yeast bread filled with garlic or onions</i>	3,90 €
158	Pashawari Naan ^A	Hefeteigbrot gefüllt mit Hühnerfleisch und Rosinen <i>Yeast bread filled with chicken and raisins</i>	3,90 €
159	Pappad ^A	Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen <i>Lentil waffels with 3 different sauces</i>	3,00 €

Beilagen

161	Punjabi Raita ^{CK}	Joghurt mit Kartoffeln, Zwiebeln und Gurken <i>Joghurt with potatoes, onions and cucumber</i>	4,50 €
162	Alu Raita ^{CK}	Joghurt mit Kartoffeln <i>Joghurt with potatoes</i>	4,00 €
163	Kheere Ka Raita ^C	Joghurt mit Gurken <i>Joghurt with cucumber</i>	4,00 €
164	Pulao Basmati Reis	Basmati Reis nach Moghul Art <i>Basmati rice in moghul style</i>	4,00 €

Nachspeisen

171	Mango Creme ^{11 C}	Mit Vanille Eis <i>Mango cream with vanilla ice cream</i>	5,00 €
172	Litschi mit eis ^C	Litschi mit Vanille Eis <i>Litchi with vanilla ice cream</i>	5,50 €
173	Gulab Jamun ^{A C}	Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken <i>Dough balls baked in honey</i>	5,50 €
175	Gemischtes Eis ^{11 C}	Verschiedene Eissorten <i>A variety of ice cream</i>	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

340	Tafelwasser			0,5 l	3,50 €
341	San Pallegriano	0,25 l	3,50 €	0,75 l	5,50 €
343	Aqua Panna	0,25 l	3,50 €	0,75 l	5,50 €
345	Coca-Cola ¹⁹			0,4 l	4,20 €
346	Fanta			0,4 l	4,20 €
347	Spezi ¹⁹			0,5 l	4,50 €
348	Sprite			0,4 l	4,20 €
349	Apfelsaft			0,25 l	3,00 €
350	Apfelsaftschorle			0,5 l	4,50 €
351	Johannisbeersaftschorle			0,5 l	4,50 €
352	Orangensaftschorle			0,5 l	4,50 €
353	Orangensaft			0,25 l	4,00 €
354	Johannisbeer Nektar			0,25 l	3,00 €
355	Bitter Lemon ¹⁰			0,25 l	4,50 €
356	Tonic Water ¹⁰			0,25 l	4,50 €
357	Ginger Ale ¹			0,25 l	4,50 €

Indische Getränke

326	Mango Lassi ^c	Joghurtgetränk mit Mango 0,5 l	5,50 €	0,25 l	4,50 €
327	Lassi Süß ^c	Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk		0,25 l	4,50 €
328	Lassi Sauer ^c	Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk		0,25 l	4,50 €
329	Maracuja Lassi ^c	Joghurtgetränk mit Maracuja		0,25 l	4,50 €
330	Mango Nektar			0,25 l	3,00 €
331	Maracuja Nektar			0,25 l	3,00 €
332	Guaven Nektar			0,25 l	3,00 €
333	Litschi Nektar			0,25 l	3,00 €
335	Mangosaftschorle			0,5 l	4,50 €
336	Maracujasaftschorle			0,5 l	4,50 €
337	Guavensaftschorle			0,5 l	4,50 €
338	Litschisaftschorle			0,5 l	4,50 €

Tee Spezialitäten

360	Tasse Chai ^c				4,00 €
363	Difflooi Assam				4,00 €
364	Badatam Darjeeling				4,00 €
365	Golden Nepal				4,00 €
366	Grüner Tee				4,00 €

Heiße Getränke

373	Tasse Kaffee				3,50 €
374	Espresso				3,00 €
376	Cappuccino ^c				3,50 €
377	Latte Macchiato ^c				4,00 €

Bier

314	Hacker Pschorr Hell ^A	Vom Fass	3,90 €
315	Paulaner Pils ^A	Aus der Flasche	3,50 €
318	Paulaner Weißbier ^A	Aus der Flasche	3,90 €
319	Hacker Pschorr Dunkel ^A	Aus der Flasche	3,90 €
321	Paulaner alkoholfrei ^A	Aus der Flasche	3,90 €
322	Paulaner Hefe Alk.frei	Aus der Flasche	3,90 €
323	Indisches Bier ^A	Aus der Flasche	4,00 €
324	Colaweizen / Russ ^A		4,50 €

Qualitätswein

Offene Weißweine

Grüner Veltiner ^K	Trocken, BioWeinGrass, Österreich <i>Dry, BioWeinGrass, Austria</i>	¼ l	6,50 €
Riesling ^K	Trocken, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Deutschland <i>Dry, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Germany</i>	¼ l	6,50 €
Pinot Grigio ^K	Trocken, Vini Giol, San Polo di Piave, Italien <i>Dry, Vini Giol, San Polo di Piave, Italy</i>	¼ l	6,50 €

Offene Rotweine

Zweigelt ^K	Trocken, BioWeinGrass, Österreich <i>Dry, BioWeinGrass, Austria</i>	¼ l	6,50 €
Dornfelder ^K	Trocken, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Deutschland <i>Dry, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Germany</i>	¼ l	6,50 €
Merlot ^K	Trocken, Vini Giol, San Polo di Piave, Italien <i>Dry, Vini Giol, San Polo di Piave, Italy</i>	¼ l	6,50 €
Portugieser Weissherbst ^K	Rose, Halbtrocken, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Deutschland <i>Rose, half dry, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Germany</i>	¼ l	6,50 €
Weinschorle Rot oder Weiß ^K	<i>Red or white wine spritzer</i>	0,3 l	6,50 €

Flaschenweine Weiß

Pinot Grigio ^K	Trocken, Vini Giol, San Polo di Piave, Italien <i>Dry, Vini Giol, San Polo di Piave, Italy</i>	0,75 l	20,50 €
Gelber Muskateller ^K	Halbtrocken, Weingut Hemer Worms-Abenheim, DE <i>Half-dry, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Germany</i>	0,75 l	25,50 €
Bacchus ^K	Lieblich, Weingut Hemer Worms-Abenheim, DE <i>Sweet, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Germany</i>	0,75 l	25,50 €

Flaschenweine Rot

Indischer Rotwein ^K	Trocken <i>Dry</i>	0,75 l	25,50 €
Primitivo ^K	Trocken, Azienda Agricola Amastuola, Puglia, Italien <i>Dry, Azienda Agricola Amastuola, Puglia, Italy</i>	0,75 l	25,50 €
Spätburgunder ^K	Halbtrocken, Weingut Hemer Worms-Abenheim, DE <i>Half-dry, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Germany</i>	0,75 l	25,50 €
Dornfelder ^K	Lieblich, Weingut Hemer Worms-Abenheim, DE <i>Sweet, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Germany</i>	0,75 l	25,50 €

Prosecco

Prosecco Garselli ^K	Trocken, Vini Giol, San Polo di Piave, Italien <i>Dry, Vini Giol, San Polo di Piave, Italy</i>	0,75 l	25,50 €
Bacaretto Piccolo ^K	Perlage, Farra di Soglio, Italien <i>Perlage, Farra di Soglio, Italy</i>	0,75 l	4,50 €

Es handelt sich bei allen Weinen, ausgenommen die indischen Weine,
um **Bioweine**.

*All of our wines, except the Indian wines, are certified **BIO** products.*

Spirituosen

385	Ramazotti	32 %	4cl	5,50 €
388	Gordons Dry Skin	40 %	4cl	5,50 €
395	Old Munk Rum (Indien)	42,8 %	4cl	5,50 €
396	Indische Mango schnaps	38 %	4cl	5,50 €

Alkohohaltige Getränke

300	Haus Cocktail ¹		0,3 l	6,50 €
302	Campari Soda ¹		5 cl	6,50 €
303	Campari Orange ¹		5 cl	6,50 €
309	Glas Sekt / Prosecco		0,1 l	4,50 €
310	Gin Tonic ¹⁰		5 cl	6,50 €

Avtar

“Sat Sri Akal”

(Wahrheit gewinnt immer)

-Begrüßung in der Region Punjab

Sehr verehrte Gäste,

hiermit möchten wir Sie herzlich in unserem Restaurant Avtar willkommen heißen. Mit Ihrem Besuch in unserem indischen Spezialitäten Restaurant Avtar wollen wir Sie mit den kulinarischen Köstlichkeiten der exzellenten indischen Kochkunst bekannt und vertraut machen.

Die Philosophie unseres Hauses ist, Ihnen indische Speisen in ihrer unverwechselbaren Art mit besten Zutaten und sorgfältigster Zubereitung anzubieten. Mit dem gemütlichen Ambiente und der herzlichen Gastfreundlichkeit unseres Restaurants wird jeder Besuch und jede Mahlzeit ein sinnliches Vergnügen.

Wir servieren Ihnen erlesenste Produkte verschiedener indischer Regionen. Dabei legen wir sehr viel Wert, sowohl auf die Güte und Frische als auch die gewissenhafte Verarbeitung der Zutaten.

Um Ihnen die Wahl zu erleichtern und Sie gleichzeitig in die Geheimnisse der indischen Küche einzuführen, haben wir für Sie neben den unterschiedlichen Gerichten abwechslungsreiche Menüs zusammengestellt.

Allen dabei verwendeten Gewürzen und Kräutern sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern haben auch einen positiven Einfluss auf Ihre Gesundheit. So ist zum Beispiel Chili reich an Vitamin C, Ingwer und Pfeffer helfen die Verdauung und Koriander unterstützt die Funktion der Nieren. Unverwechselbar in der indischen Küche ist die Bedeutung des Currys, wobei die Schärfe immer dem Gericht angemessen angepasst wird. Natürlich steht Ihnen auch eine reiche Auswahl an gut sortierten Getränken zur Verfügung. Wir empfehlen Ihnen gerne das passende Gericht zu Ihrem Gericht.

Wir laden Sie nun zu einem kulinarischen Abenteuer ein und wünschen Ihnen viel Freude an der indischen Küche.

Für Feierlichkeiten jeder Art und Größe bietet unser Restaurant einen passenden Rahmen und wir freuen uns, wenn Sie uns diesbezüglich ansprechen. Sollten Sie einmal nicht die Möglichkeit haben, uns selber besuchen zu können, stehen wir Ihnen gerne mit unserem Heimservice zur Verfügung.

Unsere Telefonnummer ist: **0881/92536404**