

Herzlich
willkommen
im

YOGI ASHRAM

Cafe · Restaurant · Bar
Original indische Spezialitäten

Verehrte Gäste

Wir begrüßen Sie in unserem Restaurant.

Unsere Küche bietet Ihnen eine große Auswahl an indischer Kochkunst. Nach Ihrer Bestellung werden ihre Speisen selbstverständlich frisch zubereitet.

Wir bitten Sie daher um Verständnis, wenn es im Einzelfall einmal etwas länger dauert.

Wir bereiten die Gerichte nach Ihrem Geschmack zu:
pikant, scharf oder super scharf. Wir wünschen ihnen einen angenehmen und zufriedenen Aufenthalt im Yogi-Ashram sowie guten Appetit und bedanken uns für Ihren Besuch.

Dear guests

We welcome you in our restaurant.

Our cuisine offers variety Indian specialities.

We prepare the dishes after the order (as you wish), so please let us know whether you like your meal mild, hot or very hot.

After your order your food is of course freshly prepared.

We therefore ask for your understanding that it in individual cases once something takes longer.

We hope you enjoy your stay in Yogi-Ashram and would be pleased to see you again.

Thank you for your visit.

Gabriel-Max-Straße 19
10245 Berlin

Tel.: 030 / 29 77 97 61 – 21 98 43 00
E-Mail: yogi-ashram@freenet.de

Öffnungszeiten:
täglich von 12.00 – 24.00 U

Alle Speisen auch außer Haus
(nur für Selbstabholer)



Suppen *soups*

- 1 Linsensuppe** ^{A, C, F, G, I, J} rote Linsensuppe nach südindischer Art mit Kokosflocken
red lentil soup South-Indian style with coconut flakes 2,90 €
- 2 Gemüsesuppe** ^{A, C, F, G, I, J} mit verschiedenem Gemüse *with different vegetables* 2,90 €
- 3 Tomatensuppe** ^{A, C, F, G, I, J} aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne
tomato soup with fresh tomatoes, garnished with cream 3,00 €
- 4 Sauer-Scharf-Suppe** ^{A, C, F, G, I, J} (scharf/*hot*)
mit frischem Gemüse nach indischer Art (vegetarisch)
sour and hot soup with fresh vegetables, Indian style (vegetarian) 3,00 €
- 5 Hühnersuppe** ^{A, C, F, G, I, J} mit Hähnchenbrustfilet, garniert mit Kokosflocken
chicken soup with chicken breast fillet, garnished with coconut flakes 3,00 €

Warme Vorspeisen *warm starters*

- 10 Ghobi Pakoras** ^G Blumenkohl in Kichererbsenmehl gebacken, dazu Salat und verschiedene Saucen
baked cauliflower with chickpea flour, served with salad and different sauces 2,90 €
- 11 Samosas** ^{G, H} 2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Rosinen, Mandeln und indischem Rahmkäse, serviert mit Salat und verschiedene Saucen
2 pastrys stuffed with potatoes, raisins, almonds and cream cheese, served with salad and different sauces 3,00 €
- 12 Bengan Pakoras** ^G frische Auberginen in Kichererbsenmehl gebacken, dazu Salat und verschiedene Saucen
fresh baked eggplants with chickpea flour, served with salad and different sauces 3,00 €
- 13 Khumbi Pakoras** ^G frische Champignons in Kichererbsenmehl gebacken, dazu Salat und verschiedene Saucen
fresh baked mushrooms with chickpea flour, served with salad and different sauces 3,00 €
- 14 Panir Pakoras** ^G indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehl gebacken, dazu Salat und verschiedene Saucen
Indian baked cream cheese with chickpea flour, served with salad and different sauces 3,50 €
- 15 Murgh Pakoras** ^G Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl gebacken, dazu Salat und verschiedene Saucen
baked chicken breast fillet with chickpea flour, served with salad and different sauces 3,50 €
- 16 Mixed Pakoras** ^G Blumenkohl, Aubergine, Champignons, Rahmkäse und Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gebacken, dazu Salat und verschiedene Saucen
baked cauliflower, eggplants, mushrooms, cream cheese and chicken breast fillet with chickpea flour, served with salad and different sauces 5,90 €

Salate *salads*

- 25 Gemischter Salat** ^G frischer gemischter Salat nach indischer Art
mixed fresh salad, Indian style 3,50 €
- 26 Punjabi Salat** ^G frischer gemischter Salat mit Rahmkäse, Paprika, marinierten Zwiebeln, Papadam und verschiedenen Saucen
mixed fresh salad with cream cheese, pepper, marinated onions, papadam and different sauces 4,90 €
- 27 Yogi Salat** ^G frischer gemischter Salat mit exotischen Früchten (Mango, Lychees), Papadam und verschiedenen Saucen
mixed fresh salad with exotic fruits (mango, lychee), papadam and different sauces 5,50 €
- 28 Hähnchensalat** ^G frischer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Papdam und verschiedene Saucen
mixed fresh salad with chicken breast fillet, pepper, papadam and different sauces 5,90 €

Vegetarische Gerichte *vegetarian dishes*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.
All dishes served with basmati rice and salad.

- 34 **Channa Masala** ^G Kichererbsen mit speziellen Gewürzen
chickpeas with special spices 5,50 €
- 35 **Sabzi** ^G verschiedenes frisches Gemüse in Spezial-Currysauce
different fresh vegetables in special curry sauce 6,90 €
- 36 **Spieß** ^G
aus verschiedenen Gemüsesorten und indischem Rahmkäse in Curry-Sahnesauce
skewer from fresh vegetables and Indian cream cheese in curry cream sauce 6,90 €
- 37 **Dal Makhani** ^G
verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten in pikanter Sauce
different lentils in butter with garlic, ginger, onions and tomatoes in piquant sauce 6,90 €
- 38 **Palak Paneer** ^G
Spinat, zubereitet nach indischer Art, mit indischem Rahmkäse, Zwiebeln und Gewürzen
spinach Indian style with Indian cream cheese, onions and spices 7,50 €
- 39 **Mattar Paneer** ^G
indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in Curry-Sahnesauce
Indian cream cheese with green peas in curry cream sauce 7,50 €
- 40 **Malai Kofta** ^{G, H} Röllchen aus Kartoffeln, Blumenkohl, indischem Rahmkäse, verschiedenem Gemüse, Nüssen, Mandeln und Kokosraspeln in Curry-Sahnesauce
rolls of potatoes, cauliflower, Indian cream cheese, different vegetables, nuts, almonds and coconut flakes in curry cream sauce 7,90 €
- 41 **Sabzi Jhalfrezi** ^G (scharf/*hot*)
verschiedenes frisches Gemüse, Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln in Tomaten-Sahnesauce
different vegetables, ginger, tomatoes, garlic and onions in tomato cream sauce 7,90 €
- 43 **Champignon Curry** ^G
frische Champignons mit grünen Erbsen und indischem Rahmkäse in Curry-Sahnesauce
fresh mushrooms with green peas and Indian cream cheese in curry cream sauce 7,90 €
- 44 **Shahi Paneer** ^{G, H}
indischer Rahmkäse mit Nüssen, Rosinen und Mandeln in Tomaten-Sahnesauce
Indian cream cheese with nuts, raisins and almonds in tomato cream sauce 8,50 €
- 45 **Punjabi Bengan** ^{G, H}
frische Aubergine gefüllt mit Blumenkohl, Mandeln, Käse, Rosinen und Nüssen in Curry-Sahnesauce
fresh eggplant stuffed with cauliflower, almonds, cheese, raisins and nuts in curry cream sauce 9,50 €
- 46 **Bengan Curry** ^G (scharf/*hot*)
frische Aubergine mit grünen Erbsen und indischem Rahmkäse in Curry-Sahnesauce
fresh eggplant with green peas and Indian cream cheese in curry cream sauce 8,50 €
- 47 **Sabzi Korma** ^{G, H} verschiedenes frisches Gemüse und indischer Rahmkäse in Curry-Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen
different fresh vegetables and Indian cream cheese in curry cream sauce with raisins, almonds and cashew nuts 8,50 €
- 48 **Paneer Jhalfrezi** ^G (scharf/*hot*) indischer Rahmkäse mit Blumenkohl, Ingwer, grüner Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in scharf gewürzter Sahnesauce
Indian cheese with cauliflower, ginger, green pepper, onion, garlic and tomatoes in spicy spiced cream sauce 8,90 €
- 50 **Yogi Thali** ^{G, H} für 1 Person/*for 1 person*
Palak Paneer, Malai Kofta und Channa Masala mit Reis
Palak Paneer, Malai Kofta and Channa Masala with rice 9,50 €
- 51 **Yogi Thali** ^{G, H} für 2 Person/*for 2 persons*
Palak Paneer, Malai Kofta und Channa Masala mit Reis und Brot
Palak Paneer, Malai Kofta and Channa Masala with rice and bread 18,00 €



Hühnergerichte *chicken dishes*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

All dishes served with basmati rice and salad.

- | | | |
|----|--|--------|
| 60 | Murgh Curry ^G
Hähnchenbrustfilet in Currysauce, nach nordindischer Art
<i>chicken breast fillet in curry sauce, North-Indian style</i> | 6,90 € |
| 61 | Murgh Saag ^G
Hähnchenbrustfilet in Spinat mit frischem Ingwer
<i>chicken breast fillet in spinach with fresh ginger</i> | 7,50 € |
| 62 | Murgh Sabzi ^G
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem frischem Gemüse in Currysauce
<i>chicken breast fillet with different vegetables in curry sauce</i> | 7,50 € |
| 63 | Murgh Makhani ^G
Hähnchenbrustfilet mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomatensauce
<i>chicken breast fillet with delicious spices in butter tomato sauce</i> | 8,90 € |
| 64 | Murgh Madras ^G (scharf/hot)
Hähnchenbrustfilet mit Kokosraspeln und Honig nach südindischer Art
<i>chicken breast fillet with coconut flakes and honey, South-Indian style</i> | 8,90 € |
| 65 | Murgh Spezial ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Rosinen und Mandeln in Curry-Sahnesauce
<i>chicken breast fillet with fresh vegetables, raisins and almonds in curry cream sauce</i> | 8,90 € |
| 66 | Murgh Vindaloo ^G (scharf/hot)
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Kokosflocken in scharf gewürzter Curry-Kokosflockensauce
<i>chicken breast fillet with potatoes and coconut flakes in spiced curry coconut flake sauce</i> | 8,90 € |
| 67 | Murgh Juckni ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch und Mandeln in Safran-Joghurtsauce
<i>chicken breast fillet with garlic and almonds in saffron yogurt sauce</i> | 8,90 € |
| 68 | Murgh Mango ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet mit Mangostücken und Mandeln in Tomaten-Sahnesauce
<i>chicken breast fillet with mango slices and almonds in tomato cream sauce</i> | 9,50 € |
| 69 | Murgh JhalFREZI ^G (scharf/hot)
Hähnchenbrustfilet mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, grüner Paprika und Tomaten in einer scharf gewürzten Tomaten-Sahnesauce
<i>chicken breast fillet with fresh ginger, garlic, onions, green pepper and tomatoes in hot spiced tomato sauce</i> | 9,50 € |
| 70 | Murgh Korma ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet mit indischem Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen in einer milden Sahnesauce
<i>chicken breast fillet with Indian cream cheese, almonds and cashew nuts in a mild cream sauce</i> | 9,50 € |
| 72 | Murgh Khumbi ^G
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
<i>chicken breast fillet with fresh mushrooms in curry cream sauce</i> | 9,50 € |
| 74 | Murgh Masala ^G (mittelscharf/medium hot)
Hähnchenbrustfilet mit frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln in Currysauce
<i>chicken breast fillet with fresh ginger, garlic, tomatoes and onions in curry sauce</i> | 9,90 € |
| 75 | Murgh Bombay ^G
Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Tomaten, Ingwer und Kokosflocken in pikanter Curry-Sahnesauce
<i>chicken breast fillet with pineapple, tomatoes, ginger and coconut flakes in piquant curry cream sauce</i> | 9,90 € |

Grillspezialitäten *grilled specialities*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

All dishes served with basmati rice and salad.

- 
- | | | |
|----|--|---------|
| 80 | Paneer Tikka ^G ,
indischer Rahmäse mit Tomaten, grüner Paprika Zwiebeln,
Knoblauch und Ingwer, dazu verschiedene Saucen
<i>Indian cream cheese with tomatoes, green pepper, onions, garlic
and ginger, served with different sauces</i> | 9,50 € |
| 81 | Bhindi Masala ^G
Okraschoten gebraten mit Tomaten, grüner Paprika, Zwiebeln,
Knoblauch, Ingwer und indischem Rahmkäse, dazu verschiedene Saucen
<i>lady fingers fried with tomatoes, green pepper, onions, garlic, ginger and Indian
cream cheese, served with different sauces</i> | 9,50 € |
| 82 | Tinda Masala ^G
echtes indisches Kürbispflanzengemüse gebraten mit Tomaten, grüner Paprika, Zwiebeln,
Knoblauch, Ingwer und indischem Rahmkäse, dazu verschiedene Saucen
<i>Indian pumpkin fried with tomatoes, green pepper, onions, garlic, ginger and Indian
cream cheese, served with different sauces</i> | 9,50 € |
| 83 | Fisch Tikka ^{D, G}
Seelachsfilet mariniert in Joghurtsauce, gebraten mit Tomaten,
Knoblauch, grüner Paprika und Zwiebeln, dazu verschiedene Saucen
<i>fish fillet marinated in yogurt sauce, fried with tomatoes, garlic, green pepper
and onions, served with different sauces</i> | 9,50 € |
| 84 | Murgh Tandoori ^G
halbes Hähnchen 24 Stunden in gewürztem Joghurt eingelegt, im Ofen gebacken
mit Tomaten, grüner Paprika, Zwiebeln und Ingwer, dazu verschiedene Saucen
<i>half chicken marinated 24 hours in spiced yogurt sauce, baked with tomatoes,
green pepper, onions and ginger, served with different sauce</i> | 9,50 € |
| 85 | Murgh Tikka ^G
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurtsauce mit Knoblauch, Tomaten,
grüner Paprika, Zwiebeln und Ingwer, dazu verschiedene Saucen
<i>chicken breast fillet marinated in yogurt sauce with garlic, tomatoes,
green pepper, onions and ginger, served with different sauce</i> | 9,90 € |
| 87 | Chooza Kebap ^G
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer,
grüner Paprika und Zwiebeln in Käse-Sahnesauce
<i>chicken breast fillet fried with garlic, tomatoes, ginger, green pepper and onions
in cheese cream sauce</i> | 11,90 € |
| 88 | Mutton Tikka ^G
Lammfleischstücke mariniert in Joghurtsauce, gebraten mit Tomaten,
grüner Paprika, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln, dazu verschiedene Saucen
<i>in yogurt marinated lamb fried with tomatoes, green pepper, ginger, garlic and
onions, served with different sauce</i> | 10,90 € |
| 90 | Batak Tikka ^G
gegrilltes Entenfleisch mariniert in Joghurtsauce, gebraten mit Tomaten,
Knoblauch, grüner Paprika, Zwiebeln und Ingwer, dazu verschiedene Saucen
<i>grilled duck meat marinated in yogurt sauce, fried with tomatoes, garlic, green
pepper, onions and ginger, served with different sauces</i> | 12,90 € |
| 91 | Jhinga Tikka ^{B, G}
7 Stück Riesengarnelen gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten,
grüner Paprika und Zwiebeln, dazu verschiedene Saucen
<i>7 king prawns fried with ginger, garlic, tomatoes, green pepper and onions,
served with different sauces</i> | 13,90 € |
| 92 | Mixed Grill ^G
Zusammenstellung von drei verschiedenen Spezialitäten (Huhn, Lamm, Ente)
gebraten mit Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika und Zwiebeln,
dazu verschiedene Saucen
<i>an exotic mixture of three different specialties (chicken, lamb, duck)
fried with garlic, tomatoes, green pepper and onions, served with different sauces</i> | 13,90 € |

Lammgerichte *lamb dishes*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

All dishes served with basmati rice and salad.

- 100 Mutton Curry** ^G 7,90 €
Lammfleisch in Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet
lamb in curry sauce, North-Indian style
- 101 Mutton Saag** ^G 8,90 €
Lammfleisch in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch
lamb in spinach with fresh ginger and garlic
- 102 Mutton Sabji** ^G 8,90 €
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysauce
lamb with different vegetables in curry sauce
- 103 Mutton Juckni** ^{G, H} 9,90 €
Lammfleisch mit Knoblauch und Mandeln in Safran-Joghurtsauce
lamb with garlic and almonds in yogurt sauce
- 104 Mutton Vindaloo** ^G (scharf/*hot*) 9,90 €
südlindische Lammfleischspezialität mit Kokosflocken und Kartoffeln
in scharf gewürzter Currysauce
South-Indian lamb specialitie with coconut flakes and potatoes in hot curry sauce
- 105 Mutton Khumbi** ^G 9,90 €
Lammfleisch mit frischen Champignons in Currysauce
lamb with fresh mushrooms in curry sauce
- 106 Mutton Korma** ^{G, H} 10,50 €
Lammfleisch mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln und Nüssen in milder Sahnesauce
lamb with grated cream cheese, almonds and nuts in mild cream sauce
- 107 Roghan Josh** ^G (scharf/*hot*) 10,50 €
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Ingwer, Zwiebeln,
Tomaten und grüner Paprika in scharfer Currysauce
lamb with ginger, onions, tomatoes and green pepper in hot curry sauce
- 108 Mutton Mango** ^{G, H} 10,50 €
Lammfleisch mit Mango, Früchten und Mandeln in spezieller Tomaten-Sahnesauce
lamb with mango, fruits and almonds in special tomato cream sauce
- 109 Mutton Masala** ^G (mittelscharf/*medium hot*) 10,90 €
Lammfleisch mit frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln in Currysauce
lamb with fresh ginger, garlic, tomatoes and onions in curry sauce

Reisgerichte *rice dishes*

Alle Gerichte werden mit drei verschiedenen Saucen und Salat serviert.

All dishes served with three different sauces and salad.

- 145 Yogi Biryani** ^{G, H} 7,50 €
Reis gebraten mit verschiedenem Gemüse, Gewürzen,
Nüssen, Rosinen und Mandeln
*rice with different vegetables, spices, nuts,
raisins and almonds*
- 146 Murgh Biryani** ^{G, H} 8,50 €
Reis gebraten mit Hähnchenfleisch, Gemüse, Nüssen, Rosinen und Mandeln
rice with chicken, vegetables, nuts, raisins and almonds
- 147 Mutton Biryani** ^{G, H} 9,90 €
Reis gebraten mit Lammfleisch, frischen Champignons,
grünen Erbsen, Nüssen, Rosinen und Mandeln
rice with lamb, fresh mushrooms, green peas, nuts, raisins and almonds
- 148 Mix Biryani** ^{G, H} 11,50 €
Reis mit Lamm, Huhn, frischem Gemüse, Zwiebeln, Nüssen, Rosinen und Mandeln
rice with lamb, chicken, fresh vegetables, onions, nuts, raisins and almonds

Entenfleischgerichte *duck dishes*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

All dishes served with basmati rice and salad.

- 130 Batak Curry** ^G **8,90 €**
Entenbrustfilet in Currysauce nach indischer Art zubereitet
duck breast fillet in curry sauce, Indian style
- 132 Batak Sabji** ^G **9,90 €**
Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysauce
duck breast fillet with different vegetables in curry sauce
- 133 Batak Juckni** ^{G, H} **10,50 €**
Entenfleisch mit Knoblauch und Mandeln in Safran-Joghurtsauce
duck meat with garlic and almonds in saffron yogurt sauce
- 134 Batak Jalfrezi** ^G (scharf/*hot*) **11,50 €**
Entenfleisch mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und grüner Paprika in scharf gewürzter Sauce
duck meat with fresh ginger, garlic, onions, tomatoes and green pepper in hot spiced sauce
- 135 Batak Vindaloo** ^G (scharf/*hot*) **11,50 €**
Entenbrustfilet nach südindischer Art, mit Kartoffeln und Kokosflocken in scharf gewürzter Currysauce
duck breast fillet South-Indian style, with potatoes and coconut flakes in hot spiced curry sauce
- 136 Batak Reshmi** ^G (scharf/*hot*) **11,50 €**
Entenfleisch mit Kokosraspeln und Honig nach köstlicher südindischer Art
duck breast with coconut flakes and honey, South-Indian style
- 137 Batak Masala** ^G (mittelscharf/*medium hot*) **12,50 €**
Entenbrustfilet mit frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln in Currysauce
duck breast fillet with fresh ginger, garlic, tomatoes and onions in curry sauce

Fischgerichte *fish dishes*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

All dishes served with basmati rice and salad.

- 150 Fisch Curry** ^{A, D, G} **7,50 €**
Fischfilet in Currysauce nach indischer Art zubereitet
fish fillet in curry sauce, Indian style
- 151 Fisch Vindaloo** ^{A, D, G} (scharf/*hot*) **8,90 €**
Fischfilet nach südindischer Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln in scharfer Currysauce
fish fillet South-Indian style with potatoes and coconut flakes in hot curry sauce
- 152 Fisch Jukhni** ^{A, D, G, H} **9,50 €**
Fischfilet mit Knoblauch und Mandeln in Safran-Joghurtsauce
fish fillet with garlic and almonds in saffron yogurt sauce
- 153 Jhinga Vindaloo** ^{A, D, G} **5 Stück 5 pieces** (scharf/*hot*) **12,90 €**
Großgarnelen nach südindischer Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln in scharfer Currysauce
king prawns South-Indian style with potatoes and coconut flakes in hot curry sauce
- 154 Jhinga Juckni** ^{A, D, G, H} **5 Stück 5 pieces** **12,90 €**
Großgarnelen mit Knoblauch und Mandeln in Safran-Joghurtsauce
king prawns with garlic and almonds in saffron yogurt sauce



Beilagen *side dishes*

- 155 **Boondi Raita** ^G 2,50 €
Joghurt-Sauce mit einem Extra: mit kleinen Kichererbsenbällchen drin
yogurt sauce with a extra: with small chickpeas-balls in it
- 156 **Papadam** 0,70 €
knusprige Beilage aus Bohnenmehl
crunchy side dish of bean flour
- 157 **Bhathura** (Fladenbrot) ^{A, G} 1,50 €
Brot aus feinstem Weizenmehl frittiert
bread of fine white flour, deep fried
- 158 **Naan** ^{A, G} 2,00 €
Brot aus feinstem Weizenmehl, gegrillt
bread of fine white flour, grilled
- 159 **Knoblauch-Naan** ^{A, G} 2,90 €
Brot aus feinstem Weizenmehl mit Knoblauch, gegrillt
bread of fine white flour with garlic, grilled
- 160 **Käse-Naan** ^{A, G} 2,90 €
Brot aus feinstem Weizenmehl mit indischem Käse
bread of fine white flour with Indian cheese
- 161 **Chapati** ^A 2,50 €
indisches Vollkornbrot
Indian whole wheat bread
- 162 **Mango Chutney** 1,70 €
- 163 **Mixed Pickles** (eingelegte Früchte) 1,70 €
- 164 **Basmatireis** 2,00 €
basmati rice
- 168 **3 verschiedene Saucen** ^G (Joghurt, Tamarinde, Minze) 1,00 €
three different sauces (yogurt, tamarind, mint)

Nachtisch *dessert*

- 165 **Gulab Jamon** ^{A, G} 2,50 €
Indische frittierte süße Bällchen
Indian fried sweet balls
- 166 **Mangofrüchte** 2,90 €
mango fruits
- 167 **Lycheefrüchte** 2,90 €
lychee fruits

Yogi Platte

(vegetarisch/*vegetarian*) A, C, F, G, H, I, J

Vorspeise: **Gemüsesuppe** *vegetable soup*

3 Hauptspeisen: **Sabzi Korma**

verschiedenes Gemüse, indischer Rahmkäse, Nüsse, Mandeln und Rosinen in Curry-Sahnesauce
different vegetables, Indian cheese, nuts, almonds and raisins in curry cream sauce

Palak Paneer

Spinat zubereitet nach indischer Art, mit indischem Rahmkäse, Zwiebeln und Gewürzen
spinach Indian style with Indian cream cheese, onions and spices

Champignon Curry ^G

frische Champignons mit grünen Erbsen und indischem Rahmkäse in Curry-Sahnesauce
fresh mushrooms with green peas and Indian cream cheese in curry cream sauce

Beilagen:

Basmatireis, Papadam, indisches Brot, verschiedene Saucen und Salat
basmati rice, papadam, Indian bread, different sauces and salad

Nachtisch

dessert

175

2 Personen

30,00 €

176

4 Personen

56,00 €

Hausplatte

(scharf/*hot*) A, C, F, G, I, J

Vorspeise: **Sauer-Scharf-Suppe**

3 Hauptgerichte: **Murgh Vindaloo**

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Kokosflocken in scharf gewürzter Curry-Kokosflockensauce
chicken breast fillet with potatoes and coconut flakes in spiced curry coconut flake sauce

Roghan Josh

Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und grüner Paprika in scharfer Currysauce
lamb with ginger, onions, tomatoes and green pepper in hot curry sauce

Paneer Jhalfrezi ^G (scharf/*hot*)

indischer Rahmkäse mit Blumenkohl, Ingwer, grüner Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & Tomaten in scharf gewürzter Sahnesauce
Indian cheese with cauliflower, ginger, green pepper, onion, garlic and tomatoes in spicy cream sauce

Beilagen:

Basmatireis, Papadam, indisches Brot, verschiedene Saucen und Salat
basmati rice, papadam, Indian bread, different sauces and salad

Nachtisch

dessert

177

2 Personen

33,00 €

178

4 Personen

64,00 €

Himalaya-Platte ^{A, C, F, G, H, I, J}

Vorspeise: Hühnersuppe *chicken soup*

3 Hauptgerichte: **Murgh Tikka**

Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurtsauce mit Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika, Zwiebeln und Ingwer, dazu verschiedene Saucen
chicken breast fillet marinated in yogurt sauce, garlic, tomatoes, green pepper, onions and ginger, served with different sauce

Mutton Jukhni

Lammfleisch mit Knoblauch und Mandeln in Safran-Joghurtsauce
lamb with garlic and almonds in saffron yogurt sauce

Shahi Paneer

indischer Rahmkäse mit Nüssen, Rosinen und Mandeln in Tomaten-Sahnesauce
Indian cream cheese with nuts, raisins and almonds in tomato cream sauce

Beilagen:

Basmatireis, Papadam, indisches Brot, verschiedene Saucen und Salat
basmati rice, papadam, Indian bread, different sauces and salad

Nachtsch

dessert

181 **2 Personen**
182 **4 Personen**

36,00 €
68,00 €

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)

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 Erzeugnisse

(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)

I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse

K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid und Sulfite

M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel

5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle

8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin

12 enthält Sulfite · 13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker

Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

