

Suppen

01. Maltani Shorba	Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch ³ , Curryblätter und Reis.....	3,80€
02. Tomaten-Suppe	Tomaten-suppe Tomato soup.....	3,50€
03. Chicken-Suppe	Indische Hühnerfleisch ³ suppe Indian chicken soup.....	3,50€
04. Lachsan-Suppe	Indische Knoblauchsuppe Indian garlic soup.....	3,50€
05. Sabzi ka Suppe	Indische Gemüsesuppe Indian vegetable soup.....	3,50€
06. Dal Suppe	Indische Linsensuppe Indian lentil soup.....	3,50€

Warme Vorspeisen

11. Vegetable Pakora	Frisches gemischtes Gemüse Fresh mixed vegetables.....	5,50€
12. Onions Bhaji	Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert Spicy onion rings fried.....	4,90€
11. Paneer-Pakora	Frischer hausgemachter Käse ⁸ Fresh homemade cheese.....	5,50€
12. Fish Pakora	Zartes Seeiachsfilet Tender pollack filet.....	6,00€
13. Chicken Pakora	Zartes Hühnerfleisch ³ Tender chicken.....	6,00€
14. Chili Chicken	Dry Nordindische Spezialität A Nordindian speciality.....	6,90€
15. Green Chicken Kabab	Zartes mariniertes Hühnerfleisch ³ aus dem Holzkohle—Lehmofen mit feinem Salat Tender marinated chicken made in tandoori oven with fine salad.....	6,50€
16. Chicken Wings	Marinierte Hühnerflügel ³ aus dem Holzkohle-Lehmofen mit Dips Chicken wings in tandoori oven with dips.....	5,50€
17. Vegetable Samosa	2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt 2 pastries filled with fresh vegetables.....	5,00€
18. Gemischter Vorspeisenteller	für 1 Person Various appetizers for 1 person.....	6,50€
19. Gemischter Vorspeisenteller	für 2 Personen Various appetizers for 2 person.....	11,90€
20. AVTAR Tandoori-Vorspeisenteller	für 1 Person Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmofen Various appetizers for 1 person.....	7,90€
21. AVTAR Tandoori-Vorspeisenteller	für 2 Personen Verschiedene Kostlichkeiten aus dem Hoizkohle-Lehmofen Various appetizers for 2 person.....	12,50€

Frische Knackige Salate

24. Salat Saison	Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl Mixed salad with french dressing or, if prefered, with oil and vinegar.....	4,50€
25. Tomatensalat	Mit Zwiebeln, Essig, Öl Tomato salad with onions. vinegar and oil.....	4,20€
26. Kleiner gemischter Salat	Als Beilage Small mixed salad as side dish.....	3,50€
27. Chefsalat	Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen ³ , frischen Champignons, Mais ³ , Zwiobeln and Joghurdressing Indian salad with fried chicken ³ breast strips, fresh mushrooms, corn ,onions in yogurt dressing.....	6,90€

Tandoori-Khajana

35. Malai Kebap	Marinierter h�nerbrustfiletspie� ³ mit würziger Soße und Nan Tender marinated fileet of chicken. Grilled with sauce and Nan.....	12,90�
36. Spezial-Tandoori-Teller	3 verschieden marinierte H�nerfleischst�cke ³ , gegrillt mit Soße und Nan 3 difference marinated fileet of chicken, grilled with sauce and nan.....	13,00�
37. Harri Merchi Kebeb	Mariniertes H�nerbrustfilet ³ mit grüner Chilli und Koriander mit Soße and Nan scharf Marinated fileet of chicken, grilled with green chilli and coriander with sauce and nan – spicy.....	13,00�
38. 1/2 Tandoori-Chicken	H�hnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept Haifa chicken marinated in an exquisite Northindian tradition.....	11,50�
39. Chicken Tikka	Zarte marinierte H�nerfleischst�cke ³ , gegrillt Tender marinated fileet Of chicken, grilled.....	11,50�
40. Botti Kabab	Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß Tender marinated fileet of lamb stewered and roasted.....	13,50�
41. Green Malai Kabab	Zartes mariniertes H�nerfleisch in Spinet-, Minze-, und Korianderso�e mit Beilage Tender marinated chicken in spinach, mint and coriandersauce.....	13,00�
42. Ente Tikka Zartes	mariniertes Entenbrustfilet, gegrillt Tender marinated fileet of duck, grilled.....	15,50�
43. Jneenga Tandoori	Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt King pawns marinated in yogurt and spices, grilled.....	18,50�
44. Meat-Mix-Grill-Piatte	Etwas von allien Tandoori-Köstlichkeiten The various Tandoori specialities combined.....	17,50�
45. Achari Chicken Tikka	Zarte marinierte H�nerfleischst�cke ³ gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant.....	13,50�
46. Achari Lamm Tikka	Zartes mariniertes Lammfilet, gegrillt mit eingelegter Mischung aus Obst und Gemüse-pikant Tender marinated fileet of lamb with a mixture of marinated fruit And vegetables-spicy.....	14,00�
47. Tandoori fileet-platte	Zartes mariniertes Filet von drei verschiedenen Fleischsorten (Huhn, Lamm, Ente) Tender marinated fileet with 3 different meat (chicken, lamb, duck).....	15,50�

Zu Allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches
Nan, frisches Gemüse und würzig Soßen.
All Tondoori dishes are served with fresh nan from the
Over, fresh vegetables and spicy sauces.

Reis-Spezialitäten

51. Vegetable Biryani	mit frischem gemischten Gemüse with a Variety of fresh vegetables.....	10,50�
52. Mutton Kashmiri Biryani	Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen Lamb with almonds and raisins.....	12,00�
53. Chicken Biryani	H�nerfleisch ³ mit Mandeln und Rosinen Chicken with almonds and raisins.....	11,50�
54. Beef Biryani	Rindfleisch mit Mandeln und rosinen Beef with almonds and raisins.....	11,50�
55. AVTAR Briyani	Mit H�nerbrust ³ - und lammstreifen, Shrimps und N�ssen With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts.....	13,50�
56. Jheenga Briyani	Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen King prawns with almonds and raisins.....	15,50�

Vegetarische Spezialitäten

- 61. Punjabi Alu** Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße - sehr scharf
Potatos In a tasty lemongras-sauce - very Spicy.....9,90€
- 62. Dal Makhni** Indisches Nationalgericht: gelbe linsen mit Butter zubereitet
National dish of India: yellow lentils prepared with butter.....9,90€
- 63. Vegetable Korma** frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße⁸ Fresh vegetable in coconutcreme-sauce.....10,90€
- 64. Shahi Paneer** Hausgemachter Käse⁸ mit Zwiebeln und Tomaten in Soße
Homemade cheese with onions and tomatoes in sauce.....10,90€
- 65. Palak Paneer** Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse³
Tasty indian spinach with homemade cheese.....10,90€
- 66. Shahi Baingan** Auberginen mit hausgemachtem Käse⁸ und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt
Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning.....10,90€
- 67. Malai Kofta** Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße Vegetable dumplings in a spicy curry sauce.....10,90€
- 68. Chana Alu Masala** Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer Chickenpeas in curry
With fresh tomatoes and ginger.....10,90€
- 69. Karahi Paneer** Frischer gebratener hausgemachter Käse⁸ in Curry-Soße, in der Pfanne serviert
Fresh homemade cheese fried in curry sause, served in a pan.....10,90€
- 70. Bhindi Masala** (Ladyfinger) Frisches indisches okra-Gemüse, pikant gewürzt in kräftiger Soße Fresh indian
okra in a spicy sauce.....10,90€
- 71. Paneer Makhani** Masala frischer hausgemachter Käse⁸ in butter Marsala-Soße
Homemade cheese in butter marsala-sauce.....10,90€
- 72. Vegetable Jalfrezi** versch. Gemischte frisches Gemüse werden nach traditioneller nordindischer Art in
der Pfanne Serviert- Scharf 9 Different kind if mixed fresh vegetabels prepared in a
traditional northindian way, served in pan- spicy.....10,90€
- 73. Paneer Jalfrezi** gebratener, hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüne Chilli- Scharf
Homemade cheese with sweet pepper onion tomatos and chilli spicy.....10,50€
- 74. Chana Palak** kräftiger indischer Spinat⁸ mit Kichererbsen Tasty indian spinach with chickpeas.....10,00€

Enten-Spezialitäten

- 81. Ente Vindaloo** Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf Tender
filet of duck breast in the hot spicy Goa tradition –very spicy.....14,50€
- 82. Ente Sabji** Zartes Entenbrustfilet mit versch. frischen Gemüse Tender
filet of duck breast with various fresh vegetables.....14,50€
- 83. Karahi Ente** Zartes Entenbrustfilet in Currysoße in der Pfanne serviert Tender
filet of duck breast in curry sauce, served in a pan.....14,50€
- 84. Ente Mushroom** Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch u. Ingwer in .
Mandel-Safran-Soße Tender filet of duck breast with fresh mushrooms,
garlic and ginger in an almond saffron sauce.....14,50€
- 85. Ente Jalfrezi** Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chilli - scharf
Tender filet of duck breast with sweet peper, onions, Tomatoes, green Chilli spicy.....14,50€
- 86. Ente AVTAR** Tandoori Zartes Entenbrustfilet in Masalasoße Tender filet of duck breast
In Masalasaue.....14,50€
- 87. Ente Mango** (Khatta Mittha) Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ananas² in
Mango-safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt Tender filet of duck breast with fresh
mango, pinapple in a mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning.....14,50€
- 88. Ente Korma** Zartes Entenbrustfilet in Nussoße, Kokosflocken und gemahlene Mandeln Tender
filet of duck breast nutsauce with shered almonds.....14,50€

Chicken-Spezialitäten

91. Chicken Curry	Zartes Hühnerfleisch ³ mit spezial Currysoße — leicht scharf Fried chicken in spezial-curry—sauce — low spicy.....	11,50€
92. Chicken Korma	Zartes Hühnerfleisch ³ in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln Tender chicken in nut sauce with shredded almonds.....	11,50€
93. Chicken Vegetables	Zartes Hühnerfleisch ³ mit verschiedenem frischem Gemüse Tender chicken with various fresh vegetables	11,50€
94. Karahi Chicken	Gebrautes Hühnerfleisch ³ in Currysoße, in der Pfanne serviert Fried chicken in curry sauce served in a pan.....	11,50€
95. Chicken Jalfrezi	Gebrautes Hühnerfleisch ³ mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, GrünemChilli – scharf Spicy Boneless chicken meat with sweet Pepper, onions, tomatoes, green chilli Spicy.....	11,50€
96. Chicken Vindaloo	Hühnerfleisch ³ mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf Boneless Chicken in a spezial blend of spices from Goa — very spicy.....	11,50€
97. Chicken Makhni	Zartes Hühnerfleisch ³ in Butter-Tomaten—Soße Tender chicken in a butter-tomato-sauce.....	11,50€
98. Tandoori Chicken	Masala Zartes Hühnerfleisch ³ in Masalasoße Tender chicken in Masalasaucen.....	11,50€
99. Chicken Nilgiri	Zartes Hühnerfleisch ³ mit Korianderblätter, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnusmilch, grünem chilli und Minze Tender Chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chilli and mint.....	11,50€
100. Chicken Palak	Zartes Hühnerfleisch ³ Mit indischem Spinat auf Berümte nordindische Art tender chicken with indian spinach- a northindian speciality.....	11,50€
101. Mango Chicken	Zartes Hühnerfleisch ³ in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße Tender chicken in mango—saffron-cashew sauce	11,50€
102. Chili Chicken	Zartes Hühnerfleisch ³ nach berühmter Nordindischer Art — scharf Tender chicken a northindian speciality — spicy.....	11,50€
103. Chicken Madras	Zartes Hühnerfleisch ³ mit Kokosmilch und speziellen Madras-Gewürz – leicht scharf Fried chicken with coconutmilk and Madras spices — low spicy.....	12,00€

Lamm-Spezialitäten

111. Rogan Josh	Zartes Lammfleisch ⁸ in Rogan-Curry-Soße Tender Lamb in Rogan curry sauce.....	12,50€
112. Mughlai Meat	Zartes Lammfleisch ⁸ in Mandel-Safran-Sahnesobße Tender lamb in almond saffron-cream sauce.....	12,50€
113. Bhunna Ghosht	Gebrautes Lammfleisch ⁸ mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße Tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce.....	12,50€
114. Palak Ghosht	Zartes Lammfleisch ⁸ mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art Tender lamb with indian spinach in the Northindian tradition.....	12,50€
115. Mutton Mushroom	Zartes Lammfleisch ⁸ mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce.....	12,50€
116. Mutton Vindaloo	Zartes Lammfleisch ⁸ mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf Tender lamb in the hot spicy Goa tradition - very spicy.....	12,50€
117. Karahi Ghosht	Gebrautes Lammfleisch ⁸ in Currysoße in einer Pfanne serviert Fried lamb in curry sauce served in the pan.....	12,50€
118. Dahi Ghosht	Zartes Lammfleisch ⁸ in Curry-Joghurt-Mandel-Soße Tender lamb in a curry yogurt almond sauce.....	12,50€
119. Lamm-Boti Masala	Zartes Lammfleisch ⁸ in Masaia-Soße Tender lamb in Masala sauce.....	13,00€
120. Mango Lamm	Zartes Lammfleisch ⁸ in frischer Mango-Safran-Cashew-Soße Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce.....	12,50€

Rindfleisch-Spezialitäten

131. Beef Curry	Zartes Rindfleisch ⁸ in Currysoße Tender beef in curry sauce.....	11,50€
132. Beef Masaia	Zartes Rindfleisch ⁸ in Masala-Soße Tender beef in Marsaia sauce.....	11,50€
133. Beet Sabzi	Rinderfleischstücke ⁸ in frischem Gemüse in kräftiger Soße Beef with fresh vegetabeles in spicy sauce.....	11,50€
134. Beef Palak	Rindfleischstücke ⁸ und indischer Spinat auf berühmte nordindische Art Stewed beef with indian spinach in the Northindian tradition.....	11,50€
135. Beef Bhunna	Zartes Rindfleisch ⁸ mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße Tender beef with tomatoes and fried onions in a Spicy sauce.....	11,50€
136. Beef Vindaloo	Zartes Rindfleisch ⁸ mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf . Tender beef spices in the tradition of Goa.....	11,50€
137. Beef Mango	Zartes Rindfleisch ⁸ in frischer Mango-Safran—Cashew-Soße Tender beef in mango~saffron~cashew sauce.....	11,50€

Fisch-Spezialitätē

141. Fisch Curry	Seelachsfilet in Currysoße - sehr scharf Coalfishfilet in curry sauce - very spicy.....	12,50€
142. Fisch Chili	Seelachsfilet in Chilisoße - sehr scharf Coalfishfilet i chili sauce – very spicy.....	13,00€
143. Fisch masala	Seelachfilet nach ostindischer Art zubereitet Coalfilet in Eastindian tradion.....	13,00€
144. Jheenga-Curry	Riesengarmelen in Currysoße mit feinen Gewürzen King prawns in Curry sauce delicatley seasoned.....	15,50€
145. Jheenga-Makaka	Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße King pawns in spicy Masala sauce.....	16,50€
146. Jheenga-Mushroom	Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel- Safransoße King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce.....	16,50€
147. Jheenga-Mango	Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Soße, fein gewürzt King prawns in a mango—saffron-cashew sauce, fine seasoned.....	16,50€
148. Jheenga-Jalfrezi	Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - scharf Spicy king prawns with sweet pepper, onions, tomatoes, chili – spicy.....	16,50€

Tandoori-Brot-Spezialitäten

151. Nan	Ovales Brot aus Hefeteig Oval raised bread.....	2,00€
152. Roti	Flaches Vollkornfladenbrot Flat whole-meal bread.....	1,80€
153. Butter Nan	Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter Multilayer whole-meal-bread with butter.....	2,50€
154. Mint Prantha	Gefüllt mit frischer Minze Filled with fresh mint.....	3,00€
155. Vegetable Prantha	Gefüllt mit frischem Gemüse Filled with fresh vegetables.....	3,00€
156. Paneer Kulcha	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse ⁸ Raised bread filled with homemade cheese.....	3,00€
157. Lachsan Kulcha	Oder Onion Kulcha Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch Oder Zwiebeln Raised bread filled with garlic or onions.....	3,00€
158. Pashawari Nan	Hefeteigbrot gefüllt mit Hühnerfleisch und Rosinen Raised bread filled with minced chicken meat and raisins.....	3,50€
159. Pappad	Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen 2 pieces of lentils wafers with 3 different delicious sauces.....	2,00€

Beilagen

161. Punjabi Raita	Kartoffel-Zweibel-Gurken-Joghurt Yogurt with Potatoes, onion and cucumber.....	4,00€
162. Alu Raita	Kartoffel-Joghurt Potato yougurt.....	4,00€
163. Kheere Ka Raita	Gurken-Jogirt Cucumber yougurt.....	4,00€
164. Pulao Rice Basmati	Resi nach Moghul Art zubereitet Basmati rice Moghul style.....	4,00€

Dessert

171. Mango-Crème mit Vanilleeis	Mango Cream ¹¹ with vanilla icecream.....	4,50€
172. Lychees mit Vanilleeis	Lychees with Vanilla icecream.....	4,50€
173. Gulab Jamun	Bällchen aus Milch und Quark in Honig Gebacken Dumplings made of milk and chees baked in honey.....	5,50€
174. Frische Mango	mit Eis Fresh mango with icecream ¹¹	5,50€
175. Gemischtes Eis	3 Versch. Eissorten 3 different icecream.....	4,40€

Getränkekarte

300. House Cocktail*	0,3 l.....	5,50€
301. Kir Royal.....	0,1 l.....	3,90€
302. Campari Soda*	5 cl.....	4,50€
303. Campari Orange*	5 cl.....	4,50€
304. Martini Bianco.....	5 cl.....	4,50€
309. Glas Sekt oder Prosecco.....	0,1 l.....	2,90€
310. Gin Tonic**.....	5 cl.....	4,90€
311. Martini-Cocktail.....	5 cl.....	4,90€

Bier

314. Hacker-Pschorr Hell (vom Fass).....	0,5 l.....	3,00€
315. Paulaner Pils (von Fass).....	0,3 l.....	2,80€
316. Paulaner Hefe (vom Fass).....	0,5 l.....	3,20€
317. Hacker-Pschorr (vom Fass).....	0,5 l.....	3,00€
318. Paulaner Weißbier-Leichtes (Flasche).....	0,5 l.....	3,00€
319. Hacker-Pschorr Dunkel (Flasche).....	0,5 l.....	3,00€
321. Hofbräu Alkoholfrei (Flasche).....	0,5 l.....	3,00€
322. Hofbräuhaus Hefe-Weizen Alkolfrei.....	0,5 l.....	3,00€
323. Indisches Bier (Flasche).....	0,33 l.....	3,80€
324. Colaweizen oder Russ.....	0,5 l.....	3,50€

Indische Getränke

326. Mango Lassi (Joghurtgetränk mit Mango).....	0,25l.....	3,00€
327. Lassi süß (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk).....	0,25l.....	2,60€
328. Lassi sauer (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk).....	0,25l.....	2,60€
329. Maracuja Lassi (Joghurtgetränk mit Maracuja).....	0,25l.....	3,00€
330. Mangosaft.....	0,25l.....	2,80€
331. maracujasaft.....	0,25l.....	2,80€
332. Guavensaft.....	0,25l.....	2,80€
333. Lycheesaft.....	0,25l.....	2,80€
335. Mangosaftschorle.....	0,5l.....	3,50€
336. Maracujasaftschorle.....	0,5l.....	3,50€
337. Guavensaftschorle.....	0,5l.....	3,50€
338. Lycheesaftschorle.....	0,5l.....	3,50€

Alkoholfreie Getränke

340. Tafelwasser.....	0,5 l.....	2,80€
341. San Pellegrino.....	0,25 l.....	2,50€
342. San Pellegrino.....	0,75 l.....	4,50€
343. Aqua Panna.....	0,25 l.....	2,50€
344. Aqua Panna.....	0,75 l.....	4,50€
345. Coca Cola*/*** Oder Coca Cola Light.....	0,4 l.....	2,80€
346. Fanta.....	0,4 l.....	2,80€
347. Spezi*/***.....	0,5 l.....	2,80€
348. Sprite.....	0,4 l.....	2,80€
349. Apfelsaft.....	0,25 l.....	2,50€
350. Apfelsaftschorle.....	0,5 l.....	3,00€
351. Johannisbeersaftschorle.....	0,5 l.....	3,20€
352. Orangensaftschorle.....	0,5 l.....	3,30€
353. Orangensaft.....	0,25l.....	2,50€
354. Johannisbeersaft.....	0,25l.....	2,50€
355. Bitter Lemon ** Schweepes.....	0,25 l.....	3,00€
356. Tonic Water **.....	0,25 l.....	3,00€
357. Ginger Ale *.....	0,25 l.....	3,00€

- * Mit FarbStoff (with artificial Coloring)
- ** Chininhaltige Limonade (with chinin)
- *** Coffeinhaltige Limonade (with coffein)

Tee Spezialitäten

360. Tasse Chai - Indischer Haustee	Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung.....	3,50€
363. Difflooi Assam ~ Indien Ein eleganter, malziger Plantagetee von erlesener Güte.	Würziges, blumig, volles Aroma - und dennoch fein ist dieser Spitzentee.....	3,50€
364. Badamtam Darjeeling - Indien Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität.....	Ein etwas herber frisch-blumiger Tee.....	3,50€
365. Golden Nepal Typ Maloom“ Nepal - Indien	Hocharomatischer, eleganter und rassisger Himalaya-Hochlandtee von ursprünglicher Charakteristik.....	3,50€
366. Grüner Tee Indischer grüner Tee.....		3,50€
367. Jasmin Tee Chinesischer Tee- mit originalen Jasminblüten verfeinert- eine vollendete Harmonie.....		3,50€

Heiß Getränke

373. Tasse Kaffee.....	2,50€
374. Espresso.....	2,00€
376. Tasse Cappuccino.....	3,00€
377. Latte Macchianto.....	3,20€

Spirituosen-Bitters

385. Ramazotti 32%.....	4 cl.....	3,50€
386. Averna Amaro Siciliano 42%.....	4 cl.....	3,50€
387. Fernet Branca 42%.....	4 cl.....	3,50€
388. Gordons Dry Gin 40%.....	4 cl.....	3,50€
389. Wodka Moskovskaya 40%.....	4 cl.....	3,50€
391. Williamsbirne Morandi 40%.....	4 cl.....	3,50€
392. Sambucca 38%.....	4 cl.....	3,50€
393. Grappa Prime Uvei 40%.....	4 cl.....	3,50€
395. Old Monk Rum (aus Indien) 42,8%.....	4 cl.....	4,00€
396. Indischer Mangoschnaps (gut für die Verdauung) 38%.....	4 cl.....	4,00€

Whisky

380. Johnny Walker Black Label 40%.....	4 cl.....	4,30€
381. Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%.....	4 cl.....	4,40€
383. Jack Daniels 43%.....	4 cl.....	4,20€

* Mit Farbstoff (with artificial Coloring)

** Chininhaltige Limonade (with chinin)

*** Coffeinhaltige Limonade (with coffein)

Zusatzstoffe: ¹mit Farbstoff, ²mit Konservierungsstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁵geschwefelt, ⁶geschwärzt, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Milcheiweiß, ⁹koffeinhaltig, ¹⁰chininhaltig, ¹¹mit Süßungsmittel, ¹²enthält eine Phenylalaninquelle, ¹³gewachst, ¹⁴mit Taurin

AVIAR

Herzlich Willkommen
Welcome

Verehrter Gast, hiermit möchten wir Sie in unserem Restaurant

AVIAR

Herzlich willkommen heißen.

Das Restaurant AVIAR

Möchte ihnen die Kulinarischen Extravaganzen der
„Großen indischen Küche“ nahe bringen.

Wir werden ihnen die Vergangenheit in Form einer gemütlichen Atmosphäre und
Gastfreundschaft, Erinnerungen an die goldenen Zeiten, als jede Mahlzeit ein Fest und
jedes Fest ein Gourmetvergnügen war, nahe bringen.

Auf kulinarischer Ebene war es der Ferne Osten, der den Westen eroberte.

Die Popularität des Currys ist der beste Beweis.

Es ist eine falsche Vorstellung, dass das indische Essen „scharf“ ist.

Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack
und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

Chilis sind reich an Vitamin C, Fenugreek (Bockshornklee) belebt die Leber,
Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung und Koriander ist gut für die Niere.

Gutes und gesundheitsförderndes Essen ist sehr eng miteinander verbunden.

Im Restaurant AVIAR benutzen wir ausschließlich
die feinsten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.

Wir möchten Sie zu einem Abenteuer in der Gastronomie einladen,
mit einem herzlichen Willkommen, das aus unserem tiefsten Herzen kommt.

- Unsere Gäste sind unsere Freunde -

* Mit Farbstoff (with artificial Coloring)

** Chininhaltige Limonade (with chinin)

*** Coffeinhaltige Limonade (with coffein)

Zusatzstoffe: ¹mit Farbstoff, ²mit Konservierungsstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁵geschwefelt,
⁶geschwärzt, ⁷mit Phosphat, ⁸ mit Milcheiweiß, ⁹koffeinhaltig, ¹⁰chininhaltig, ¹¹mit Süßungsmittel, ¹²enthält eine Phenylalaninquelle,
¹³gewachst, ¹⁴mit Taurin

Weinkarte (Flaschenweine Weiß)

425	FRANKEN Würzburger Stein, Müller Thurgau <i>Gutsabfüllung Staatl. Hofkeller, Würzburg „trocken, gehaltvoller Wein mit Raffinesse“</i>	0,75l	19,90 €
426	RHEINPFALZ Bürklin-Wolf Riesling <i>Gutsabfüllung Weingut Dr. Bürklin - Wolf Wachenheim „trocken, facettenreiche Fruchtaromen, würzig mit viel Charakter“</i>	0,75l	20,90 €
428	ITALIEN/FRIAUL Chardonnay Grave del Friuli DOC <i>Erz. Abf. Vigneti Pittaro, Codroipo „trocken, fein, elegant“</i>	0,75l	20,00 €
430	FRANKREICH/BOURGONGE Chablis A.C. Gran Vin de Chablis - <i>Abf. Domaine Long Depaquit Albert Bichot, Beaune „trocken, körperreich und ausgeglichen“</i>	0,75l	29,00 €
431	KALIFORNIEN SAUVIGNON BLANC - WOODBRIDGE <i>Abf. R. Mondavi „trocken, überzeugende frische, tropische Früchte bestimmen den Duft“</i>	0,75l	25,00 €
432	CHILE Casa de Campo/Sauvignon Blanc <i>Volle Central „trocken, würzig, körperreich“</i>	0,75l	19,00 €
433	AUSTRALIEN Chardonnay Riverina <i>Abf. De Bortoli, Bilbul „feine Aromen reifer Pfirsiche, Melonen, feine Holznote, üppiger vollmundiger Geschmack“</i>	0,75l	21,00 €
434	INDIEN/GROVER WEINANBAUGEBIET Cabernet - Shiraz <i>trocken</i>	0,75l	21,00 €

Rose

437	FRANKREICH LOIRE Rose de Loire A.C. <i>Cuvee reserve - Le Caves de la Loire, Brissac „fruchtig, frisch, trocken“</i>	0,75l	19,00 €
------------	--	-------	---------

Rot

441	BADEN Oberbergener Baßgeige Spätburgunder Rotwein Q.b.A. <i>Erz. Abf. WG Oberbergen/Kaiserstuhl „trocken, kräftig, bestechende Frucht“</i>	0,75l	21,00 €
442	ITALIEN/VENETIEN Merlot IGT! Delle Venezie <i>Abf. Fratelli Pasqua, Verona „trocken, klar, frisch, fruchtig“</i>	0,75l	17,00 €
443	ITALIEN/UMBRIEN Torgiano Rosso DOC „Rubesco“ <i>Erz. Abf. Cantine Lungarotti, Torgiano „trocken, intensives Rubinrot, voller Geschmack, harmonisch, edel, ausgeglichen“</i>	0,75l	21,00 €
444	FRANKREICH/BORDEAUX Chateau Lafitte A.C. Appellation I res Bordeaux <i>Controlle Abf. Mengin, Camblanes „nuancenreiches Bukett mit ausgewogener Frucht, saftig“</i>	0,75l	28,00 €
445	KALIFORNIEN Zinfandel Red - Woodbridge R. Mondavi <i>Abf. R. Mondavi „ein unglaublich voller Wein mit einer Vielzahl von Düften aus schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und dunkler Schokolade“</i>	0,75l	28,00 €
446	CHILE Casa de Campo Cabernet - Carmenere <i>Valle Central „trocken, Cabernet Bukett, voller, würziger Körper“</i>	0,75l	19,00 €
447	AUSTRALIEN Shiraz Cabernet Riverina <i>Abf. De Bortoli, Bilbul „volles Bukett reifer Früchte, insbesondere der Duft von Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren, eine schöne Würze und ein leichter Zedernholzton runden die Komplexität des Weines ab, klarer intensiver Abgang, ziegelrote Farbe“</i>	0,75l	20,00 €
449	INDIEN/GOVER WEINANBAUGEBIET Angoori „trocken“	0,75l	21,00 €

Sat Siri Akal

Wahrheit gewinnt immer
(Begrüßung in der Region Punjab)

Lieber Gast,

Mit Ihrem Besuch in unserem indischen Spezialitäten-Restaurant, über den wir uns sehr freuen, legen Sie Zeugnis des gehobenen Geschmacks ab. Wir werden Sie nicht enttäuschen, denn die Philosophie unseres Hauses ist die Kompromißlose und unverwechselbare Art, Ihnen die große Tradition der indischen Kochkunst zu präsentieren.

Hier werden für Sie die besten und erlesensten Produkte der verschiedenen indischen Regionen serviert. Die Güte und Frische der Produkte, die fachliche Sorgfalt der Bearbeitung und die gemütliche Atmosphäre sind die typischen Merkmale unseres Restaurants.

Um Ihnen die Qual der Wahl zu erleichtern und Sie in die Geheimnisse der indischen Küche einzuführen, haben wir für Sie verschiedene Verschiedene (Menüs) zusammengestellt. Sie widerspiegeln die Unterschiede der vier indischen Hauptregionen.

Natürlich steht Ihnen auch eine reiche Auswahl an erlesenen Weinen zur Verfügung, die wir Ihnen, ebenso wie unsere indischen alkoholfreien Getränke, zu jeder der angebotenen Speisen empfehlen können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Für Feierlichkeiten jeder Art und Größe bietet unser Restaurant einen stilsicheren Rahmen. Sprechen Sie uns an.

Und wenn Sie einmal überraschend Besuch bekommen oder einfach nicht ausgehen wollen. so brauchen Sie nur unseren Firmen- und Heimservice in Anspruch nehmen.

Fachliche Beratung und Bestellung unter Telefon **08845 7038740**

- * Mit Farbstoff (with artificial Coloring)
- ** Chininhaltige Limonade (with chinin)
- *** Coffeinhaltige Limonade (with coffein)

Zusatzstoffe: ¹mit Farbstoff, ²mit Konservierungsstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁵geschwefelt, ⁶geschwärzt, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Milcheiweiß, ⁹koffeinhaltig, ¹⁰chininhaltig, ¹¹mit Süßungsmittel, ¹²enthält eine Phenylalaninquelle, ¹³gewachst, ¹⁴mit Taurin

Schoppenweine (offene Weine Weiß)

402 FRANKEN Dettelbacher Berg-Rondell <i>Müller-Thurgau Q.b.A. „gefällig, kräftig, trocken“</i>	0,25l	3,90 €
403 RHEINHESSEN Bechtheimer Pilgerpfad <i>Kerner, Q.m.R Kabinett „mild, vollmundig, lieblich“</i>	0,25l	3,90 €
404 ITALIEN Pignot Grigio I.G.T. <i>Abf. Fratelli Pasqua, Verona „weinig, frisch, trocken“</i>	0,25l	3,90 €
405 ITALIEN Lugana DOC <i>Abf. Fratelli Pasqua, Verona „trocken, zarte Frucht“</i>	0,25l	4,00 €
406 CHILE Sauvignon blanc <i>Casa de Campo „trocken, würzig, körperreich“</i>	0,25l	4,90 €
407 FRANKREICH Chardonnay <i>Albert Bichot, Beaune „trocken, rund und süffig“</i>	0,25l	4,20 €
408 INDIEN Weißwein trocken	0,25l	4,90 €
409 Weinschorle weiß oder rot, sauer oder süß (Wein with soda water)	0,5 l	5,50 €
410 Glas Weißwein	0,1 l	2,50 €

Rose

413 ITALIEN Chiaretto Rosato IGT <i>Abf. Casa Vinicola Cesari „trocken, leicht, bekömmlich“</i>	0,25l	4,50 €
---	-------	--------

Rot

416 ITALIEN Montepulciano d' Abruzzo DOC <i>Fratelli Pasqua, Verona „trocken, vollmundig, weich“</i>	0,25l	3,90 €
417 ITALIEN Chianti DOCG <i>Abf. Cantine Piccini „trocken, markant“</i>	0,25l	3,90 €
418 FRANKREICH Beaujolais A.C. <i>Abf. Louis Tete, Beaune „samtiger Burgunder, fruchtig“</i>	0,25l	4,50 €
419 ÖSTERREICH Zweigelt Blau Qualitätswein <i>Erz.-Abf. Familie Salzl, Illmitz „trocken, blumig, kräftig, harmonisch“</i>	0,25l	4,50 €
420 CHILE Cabernet Carmenere <i>Casa de Campo „trocken-fruchtiges Cabernet-Bukett, voller Körper“</i>	0,25l	4,90 €
421 SPANIEN Vina Albali Crianza D.O. Valdepenas <i>abgefüllt im Anbaugebiet „trocken, kräftige Nase von Waldbeeren und Vanille, sehr schön eingebundene Holztöne lassen den Wein über sich hinauswachsen.</i>	0,25l	4,50 €
422 All INDIEN Rotwein „trocken“	0,25l	4,90 €
423 Glas Rotwein	0,1 l	2,50 €