



www.amma-berlin.de

Fragen Sie nach unserer Speisekarte für Allergiker!

Suppen

1	Madras Rasam	2,80	5	Garam Shorba <i>scharf</i>	3,20
	rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art			Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach Ihrer Wahl	
2	Vegetarische Suppe	2,90	7	Macao Wan Tan	3,10
	gemischte, leicht gewürzte Gemüsesuppe			aromatische und cremige Suppe bestehend aus 11 verschiedenen Kräutern und Gewürzen, garniert mit goldgebackenen Wan Tans, gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch oder Gemüse	

- 3** **Tomatensuppe**
Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne
4 **Mulligatawny-Suppe**
typisch indische leicht garnierte Curry-Suppe mit Hühnerfleisch

Salate

15	Hara Bhara Salat	4,20	18	Raita	2,70
	grüner Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Orangen, garniert mit hausgemachtem singapurischem Dressing			Joghurt mit gehackten Gurken und Tomaten	
16	Bombay Scampi	6,50	19	Chicken Salat	5,20

- grüner Salat mit gebratenen Scampi, Zwiebeln, Paprika und Tomaten, leicht gewürzt
17 **Punjabi Raita**
Joghurt mit gekochten Kartoffeln und speziellen indischen Gewürzen

Pakoras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert.

25	Samosas <i>pikant</i>	3,50	31	Scampi Pakora	5,50
	2 gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Rosinen und Mandeln			gewürzte Großgarnelen	
26	Ghobi Pakora	3,10	32	Paneer Pakora	3,20
	Blumenkohl			hausgemachter frischer Rahmkäse	
27	Onion Bhaji	3,30	33	Chicken Wings	4,30
	Zwiebelstreifen			eingelegte Hähnchenflügel, gegrillt im original indischen Lehmofen	
28	Baingen Pakora	3,30	34	Gemischte Vorspeisenplatte	6,50
	Auberginen			eine Zusammenstellung der genannten vegetarischen Vorspeisen	
29	Khumbi Pakora	3,30			
	Champignons				
30	Chicken Pakora	3,70			
	paniertes Hühnerfilet				

Beilagen

40	Pappadam	0,60	46	Garlic Naan	2,10
	knuspriges Brot aus gemahlenem Kichererbsenmehl und schwarzem Pfeffer			Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer indischen Knoblauchpaste im Tandoor gebacken	
41	Basmatireis	1,90	48	Roti	1,80
	indischer Duftreis			Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor knusprig gebacken	
42	Mix Pickles	1,50	49	Butter Naan	2,30
	eingelegtes scharfes indisches Gemüse			Fladenbrot aus Weizenmehl, mit indischer Butter und 2 verschiedenen Sesamsorten gebacken	
43	Mango Chutney	1,50	50	Cheese Naan	3,10
	eingelegte Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce			Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit frischem Rahmkäse, im Tandoor gebacken	
44	Bhatura	1,70	51	Pommes frites	2,50
	frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl				
45	Naan	1,90			
	Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor knusprig gebacken				

Vorspeisen

55 Poh Pia hausgemachte Frühlingsröllchen, gefüllt mit exotisch gewürztem Gemüse	3,30	57 Wan Tan knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse und ausgewählten asiatischen Kräutern	3,50
56 Satte Gai marinierter Hühnerfiletspieß, ummantelt mit unserer Geheimgewürzmischung	4,20	58 Aloa Tikke Kartoffeln mit frischem Basilikum, Koriander und grünem Paprika, knusprig umhüllt	3,60

Vegetarisch

60 Dal Makhni verschiedene Linsen gebraten in Butter, mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten	7,00	71 Sabji Jhalfrezi verschiedenes Gemüse in gewürzter Currysauce und frischen Tomaten	8,30
61 Sabji verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse in Currysauce	7,50	72 Shahi Baingan gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse, Karotten, Blumenkohl und Nüssen in einer speziellen Tomaten-Sahnesauce	8,50
62 Aloo Gobhi frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art gegart	8,20	73 Punjabi Mirch grüne Paprika gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse in einer sanften Spezialsauce mit Nüssen und Rosinen	8,50
63 Palak Paneer hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten	7,80	77 Paneer Chili gegrillter hausgemachter indisches Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce	9,90
65 Pindi Channa Kichererbsen mit frischen Tomaten in speziellen Gewürzen	7,20	79 Vegetable Amma frisches Gemüse in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und Thai-Basilikum	8,90
66 Matter Paneer hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce	8,50	80 Tofu Spezial saftiger, gebratener Tofu in einer roten Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse, garniert mit Limonenblättern	8,90
67 Khumbi Paneer Masala frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen, Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen in Sahnesauce	8,50	81 Phuket Masala frittierter Tofu in einer grünen malaysischen Currysauce mit Broccoli und fernöstlichem Gemüse	8,70
68 Shahi Paneer hausgemachter Rahmkäse mit Cashewnüssen und Rosinen in Butter-Tomaten-Sahnesauce	9,20	82 Vegetable Taipei verschiedenes frisches Gemüse in einer cremigen Erdnussauce, gewürzt mit exotischer Currysauce	8,50
69 Malai Kofta Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in spezieller Käse-Sahnesauce gekocht	8,90	83 Paneer Amma Spezial hausgemachter frischer Rahmkäse mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen	10,50
70 Paneer Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten	9,80		

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Biryanis

85	Vegetable Biryani	7,90	89	Scampi Biryani	12,50
	gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen			gebratene Großgarnelen, gedünstet mit Basmatireis, Gemüse, orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen	
86	Chicken Biryani	8,20	90	Reis Peking	9,90
	zarte Hühnerfiletstücke, zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung			gebratene Ente, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen, frischem Gemüse und orientalischen Gewürzen	
87	 Mutton Biryani	9,50	91	Amma Singapore Spezial	11,80
	zarte Lammfleischstücke, gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen			Basmatireis mit gedünsten Scampi, Lamm, Chicken und Gemüse in einer speziellen fernöstlichen Gewürzmischung	

Noodles

95	Noodles Pulau	6,00	97	Noodles Amma Spezial	8,50
	Nudeln gebraten mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Sojasprossen, Karotten, frischem Ingwer und Koriander, abgeschmeckt mit heller Sojasauce			Nudeln mit zartem Lammfleisch, Sojasprossen, Karotten, Ingwer, Paprika, frischem Gemüse und Koriander	
96	Noodles Yangon <i>leicht scharf</i>	7,90	98	Bambi Goreng	8,80
	Nudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen, knackigem Gemüse, Ingwer, Paprika und frischem Koriander, abgeschmeckt mit süß-saurer Sauce			Nudeln mit Hühnerfilet, Shrimps, Sojasprossen, Paprika und knackigem Gemüse	
			99	Laksa Asam <i>feurig-scharf</i>	9,90
				Nudeln mit Riesengarnelen, abgerundet mit Koriander, 3 Sorten Chili und knackigem Gemüse	

Tandoori / Grillspezialitäten aus original indischem Lehmofen

105	Chicken Tandoori	9,90	111	 Mutton Tikka	11,90
	gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen			zarte Lammfleischstücke, gebrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer Spezial-Gewürzmischung	
106	Chicken Tikka	11,50	112	Amma Mixed Grill	12,50
	gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in einer speziellen Joghurtsauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Tomaten gebraten			gegrilltes Hähnchen, Lamm, hausgemachter Rahmkäse und Scampi mit Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Brot	
107	Chicken Seekh Kebab	11,90	113	Fisch Tikka	11,90
	gehacktes Hähnchenfilet, gebrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer wohl ausgewogenen Gewürzmischung			Rotbarschfiletstücke eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, mit fr. Paprika und Tomaten gebrillt	
109	Paneer Tikka Masala	12,10	114	Scampi Tandoori	13,10
	hausgemachter, frischer, gebrillter Rahmkäse, mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer			gegrillte Großgarnelen mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer	
110	Batak Tikka	12,90			
	Entenfleischstücke, gebrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer wohl ausgewogenen Gewürzmischung				

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Hähnchengerichte

120 Chicken Curry Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	8,50	131 Chicken Chili <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce	11,20
121 Chicken Sabji Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce	8,90	132 Malai Tikka gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	11,90
122 Chicken Jakhni Hühnerfleisch, 12 Stunden eingeweckt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, gebrillt, in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln	9,20	133 Chicken Badami gegrillte Hühnerfiletstücke in einer Cashew-Sahnekäsesauce mit Reis und Salat	10,90
123 Chicken Himalaya Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce	9,60	134 Kinderteller <i>Kinder bis 12 Jahre</i> leicht gewürztes Hähnchenfleisch oder Gemüse in milder Rahmsauce mit Reis	5,20
124 Murgh Makhni saftige Tandoori Hühnerstücke, gebrillt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce	9,90	135 Chicken Mango saftige Hühnerbrustfiletstücke in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen und Mandeln	8,90
125 Chicken Saagwala Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art	9,20	136 Chicken Bali saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in einer roten Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander	9,20
126 Chicken Korma Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen	10,20	137 Sumba Chicken Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnuss-Chashewsauce auf knackigem Gemüse	9,80
127 Chicken Banglori <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen	10,20	138 Chicken Singapore gebratenes Hühnerfilet mit Paprika, Bambus und frischem Broccoli in einer speziellen grünen Sauce mit orientalischen Gewürzen und frischem Koriander	9,80
128 Chicken Madras <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	9,90	139 Chicken Ratschaburi Hühnerbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum	10,20
129 Chicken Vindaloo <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und frischen Tomaten nach einer speziellen südindischen Art	9,80	140 Chicken Amma Spezial zarte Hühnerfiletstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen	12,90
130 Chicken Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art	10,20		

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Lammgerichte

145 Lamm Curry Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	9,20	152 Sukha Banglor <i>mittelscharf</i> Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt	10,50
146 Lamm Sabji zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen Gemüsen in speziellen indischen Gewürzen gegart	9,50	153 Lamm Madras <i>scharf</i> Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	10,40
147 Lamm Jakhni eingelegte Lammfleischstücke nach spezieller indischer Art zubereitet in einer Joghurtsauce mit Mandeln	9,90	154 Lamm Vindaloo <i>scharf</i> Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart	9,50
148 Mutton Josh Lammfleischstücke in einer wohl ausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce	9,80	155 Lamm Chili <i>feurig-scharf</i> feinstes neuseeländisches Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce	9,90
149 Lamm Kadai <i>mittelscharf</i> eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen	10,30	156 Lamm Mango saftige Lammfleischstücke in einer Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Limonenblättern und Mandeln	9,90
150 Lamm Saagwala Lammfleisch in Spinat, mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch gebraten	9,90	157 Lamm Amma Spezial zarte Lammfiletstücke mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen	12,10
151 Lamm Korma zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln	10,50		

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Enten-Spezialitäten aus original indischem Lehmofen

160 Batak Makhni Entenfleischstücke, 12 Stunden eingelegt mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln	10,50	167 Ente Kambodscha <i>leicht scharf</i> in Singaporegewürzen eingelegtes Entenbrustfilet, serviert in einer dunklen Honigsauce mit frischem Gemüse	11,90
161 Batak Masala Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce	10,80	168 Ente Ratschaburi <i>leicht scharf</i> knuspriges Entenbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner thailändischer Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und thailändischem Basilikum	12,50
162 Batak Madras <i>mittelscharf</i> Ente mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	11,80	169 Ente Amma Spezial zartes Entenfilet mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen	13,90
163 Batak Sabji Entenfleischstücke mit verschiedenen frischen Gemüsesorten mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art zubereitet	11,90	170 Tai Po Duck <i>leicht scharf</i> saftig gebratene Entenbrustfiletstücke in einer Currysauce mit Kokoscreme und frischem thailändischem Gemüse, garniert mit Limonenblättern	12,90
165 Ente Peking mariniertes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer cremigen Erdnussauce, gewürzt mit rotem Curry	11,20	171 Ente Amma zartes knuspriges Entenfilet in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und frischem Basilikum	13,20
166 Ente Taipei <i>mittelscharf</i> zarte Entenbrustfiletstückchen gebraten mit Paprika und Zwiebeln, abgerundet in einer Soja-Szechuansauce	11,60		

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Thalis (für eine Person)

175 Punjabi Thali

eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten
(Sabji Masala, Chicken Madras und Lamm Curry)

13,70

176 Amma Thali

eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten
(Palak Aloo, Matter Paneer und Malai Kofta)

13,50

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat⁽²⁸⁾ und drei schmackhaften Saucen serviert.

Fisch

180 Fisch Curry

Rotbarschfilet in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art

181 Fisch Madras *mittelscharf*

Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art

182 Fisch Punjabi *mittelscharf*

Rotbarschfilet gewürzt mit einer Mischung aus wohl ausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet

9,70

186 Fisch Bukum *leicht scharf*

Rotbarschfiletstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce

10,20

187 Kan Penggang

gegrilltes Rotbarschfilet in einer pikanten Erdnuss-Cashewkernsauce mit einem angenehmen kräuterwürzigen Aroma

10,90

188 Fisch Mango

Rotbarschfilet in einer Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern und Mandeln

9,00

11,20

9,50

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Scampi

190 Bali Scampi *leicht scharf*

Riesengarnelen mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander

191 Scampi Amma

Riesengarnelen zubereitet nach einer speziellen Amma Art in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und frischem Basilikum

192 Prawns Lolotai

knusprige Riesengarnelen, mit frischem Gemüse, eingelegt in speziellen Gewürzen, serviert in einer dunklen Honigsauce

193 Scampi Amma Spezial

Riesengarnelen mit frischem Obst in einer Curry-Sahnesauce mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen

10,90

183 Scampi Masala

Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce

13,50

184 Scampi Dahiwala

Riesengarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce

12,50

185 Scampi Madras *mittelscharf*

Riesengarnelen mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art

13,90

11,90

12,20

12,50

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

Dessert

195 Exotischer Frucht-Creme-Salat

garniert mit sieben Jahre altem indischem Rum (Old Monk¹)

196 Gulab Jamun *2 Bällchen*

Honigbällchen, leicht frittiert, in Honig-Rosenwasser eingelegt

197 Banana Honey Dream

Banane gebraten in Honig

3,10

291 Kulfi Ice

Safran-Pistazien-Mandelgeschmack

4,90

4,20

292 Kokos-Eis

4,90

4,90

293 Mango-Eis

4,90

4,90

295 Litchi-Eis

4,90

4,50

296 Vanilla-Nuss-Eis

Vanille mit gerösteten Cashewnüssen in Honig

4,90

Platten

„Amma“ Platte

- Aperitiv / Martini

- Suppe / rote Linsensuppe nach südindischer Art

- Pindi Channa / Kichererbsen in einer speziellen Sauce mit Tomaten

- Shahi Baingan / Aubergine mit Käse in Tomatensauce

- Khumbi Paneer Masala / Champignons mit Käse in Sahnesauce

- Palak Paneer / Spinat mit Rahmkäse

- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mango Chutney, Mix Pickles und drei verschiedene Saucen

- Dessert

200	für 2 Personen	31,60
201	für 3 Personen	42,60
202	für 4 Personen	54,60

„Shahi“ Platte

- Aperitiv / Guaven-Sekt

- Onion Bhaji / Zwiebelstreifen

- Lamm Shahi Korma / Lammfleisch in einer Käse-Sahnesauce

- Butter Chicken / gegrillt Hühnerstücke in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce

- Sabji Masala / frisches Gemüse mit gehackten Nüssen und Rosinen in Käsesauce

- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles, Brot und drei verschiedene Saucen

- Dessert

203	für 2 Personen	32,50
204	für 3 Personen	43,50
205	für 4 Personen	54,70

„Punjabi“ Platte

- Aperitiv / Mango-Sekt

- Suppe / indische, leicht garnierte Curry-Suppe mit Hühnerfleisch

- Lamm Madras / Lammfleisch mit Kokosraspeln nach südindischer Art

- Paneer Jhalfrezi / hausgemachter Rahmkäse mit Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Tomaten, gebraten - mittelscharf -

- Chicken Tikka / Hühnerfiletstücke gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Joghurt-Sahnesauce

- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles, Chutney und Brot

- Dessert

206	für 2 Personen	33,50
207	für 3 Personen	44,80
208	für 4 Personen	54,70

„Bombay“ Platte

- Aperitiv / Ananas-Kokos-Sekt

- Suppe / aromatische Cremesuppe aus 11 Kräutern, garniert mit Wan Tans

- Paneer Amma Spezial / hausgemachter frischer Rahmkäse mit frischem Obst
in einer Curry-Sahnesauce mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen

- Ente Masala / Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten
und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce

- Bali Scampi / Riesengarnelen mit frischem Gemüse in roter thailändischer Currysauce, gegart in Kokosmilch
und garniert mit frischem Koriander
- dazu Basmatireis, frischer Salat, Mix Pickles, Brot und drei verschiedene Saucen

- Dessert

209	für 2 Personen	34,90
210	für 3 Personen	46,50
211	für 4 Personen	59,90

Softgetränke

Spreequell Classic	0,25 l	2,10
Spreequell Classic	0,75 l	5,30
Spreequell Naturell	0,25 l	2,10
Spreequell Naturell	0,75 l	5,30
Wasser still/medium	0,4 l	3,30
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,2}	2,15	3,60
Coca-Cola light ^{1,2,6,13}	2,15	3,60
Fanta ^{1,5}	2,15	3,60
Sprite	2,15	3,60
Spezi ^{1,2,5}	2,15	3,60
Fassbrause ¹	2,20	3,60
Malztrunk ¹	Fl. 0,33 l	3,00
Schweppes Bitter Lemon ^{3,5}	Fl. 0,2 l	2,80
Schweppes Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	2,80
Schweppes Tonic Water ³	Fl. 0,2 l	2,80
Red Bull ^{1,2,7}	Ds. 0,25 l	3,40

Saftschorlen

Apfelsaftschorle	0,4 l	3,50
Orangensaftschorle	0,4 l	3,50
Kirschnektarschorle	0,4 l	3,50
Bananennektarschorle	0,4 l	2,50
Mangonektarschorle	0,4 l	3,60
Guavennectarschorle	0,4 l	3,60
Lycheenektarschorle	0,4 l	3,60
Ananas-Cocosnekter-Schorle	0,4 l	3,60

Säfte und Nektare

Apfelsaft	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,50	4,00
Kirschnektar	2,50	4,00
Bananennektar	2,70	4,00
Mangonektar	2,70	4,00
Guavennectar	2,70	4,00
Maracujanektar	2,70	4,00
Ananasnekter	2,70	4,00
Ananas-Cocos-Nektar	2,70	4,00
Lycheenektar	2,70	4,00
KiBa Kirsch- / Bananennektar	2,70	4,00

Indische Erfrischungsgetränke

Lassi salzig mit Naturjoghurt	0,2 l	0,4 l
Lassi süß mit Naturjoghurt	2,65	4,00
Mango-Lassi mit Naturjoghurt	2,65	4,00
Mango-Shake mit frischer Milch	2,65	4,00
Bananen-Lassi mit Naturjoghurt	2,65	4,00

Heißgetränke

Glas original indisches Tee (Yogi Tea)	1,95
Glas Pfefferminztee	2,10
Glas Grüner Tee	2,10
Glas Assam Tee	2,10
Glas Kamillentee	2,10
Glas Earl Grey Tee	2,10
Glas Darjeeling Tee	2,10
Glas Früchtetee	2,10
Glas Orangentee	2,10
Glas Fenchel Tee	2,10
Glas Jasmin Tee	2,10
Glas Brennesseltee	2,10
Glas Hagebuttentee	2,10
Glas frischer Minztee	2,50
Glas frischer Ingwertee	2,50
Tasse Kaffee	2,10
Espresso	1,95
Doppelter Espresso	3,60
Cappuccino	2,50
Milchkaffee	3,10
Heiße Schokolade mit oder ohne Schlagsahne ¹⁴ /Milchschaum	3,10
Latte Macchiato	3,10
Espresso Macchiato	2,10
Tasse Getreidekaffee	2,10
Getreide-Milchkaffee	3,10

Sekt

Prosecco del Vinito	<i>0,10 l</i>	2,90
Brut, Classique, Loire	<i>Fl. 0,75 l</i>	19,00
Flaschengärung, trocken, feinperlig und spritzig		
Mango-Sekt	<i>0,10 l</i>	2,90
Guaven-Sekt	<i>0,10 l</i>	2,90
Ananas-Cocos-Sekt	<i>0,10 l</i>	2,90
Lychee-Sekt	<i>0,10 l</i>	2,90

Biere

- vom Fass -

Carlsberg	2,60	3,40
Lübzer	2,60	3,40
Duckstein	2,70	3,50
Sona indisches Bier	2,40	3,20

- Flaschenbiere -

Erdinger Hefeweizen hell	<i>Fl. 0,50 l</i>	3,40
Erdinger Hefeweizen dunkel	<i>Fl. 0,50 l</i>	3,40
Erdinger Kristallweizen	<i>Fl. 0,50 l</i>	3,40
Erdinger alkoholfrei	<i>Fl. 0,50 l</i>	3,40
Cobra indisches Bier	<i>Fl. 0,33 l</i>	2,80
King Fisher indisches Bier	<i>Fl. 0,33 l</i>	2,90
Lübzer Lemon ⁶	<i>Fl. 0,33 l</i>	2,80
Lübzer alkoholfrei	<i>Fl. 0,33 l</i>	2,70
Beck's	<i>Fl. 0,33 l</i>	2,80
Corona ⁵ mexikanisches Bier	<i>Fl. 0,33 l</i>	3,30

Whisky

Jim Beam	<i>4 cl</i>	5,10
Ballantines ¹	<i>4 cl</i>	5,10
Johnnie Walker ¹ Red Label	<i>4 cl</i>	5,10
Johnnie Walker ¹ Black Label	<i>4 cl</i>	5,80
Jack Daniel's	<i>4 cl</i>	5,80
Tullamore Dew ¹	<i>4 cl</i>	5,80
Chivas Regal ¹	<i>4 cl</i>	6,20

Alle Whiskys mit Schuss extra

z.B. mit Cola^{1,2}, Soda, etc. + 1,00€

Aperitif

Martini	<i>5 cl</i>	2,90
dry, bianco oder rosso		
Pernod ¹	<i>4 cl</i>	2,90
Sherry Sandeman	<i>5 cl</i>	2,40
dry, medium oder secco		
Campari ¹ /Soda	<i>4 cl</i>	4,90
Aperol ¹ Spritz		4,90

Digestif

Averna ¹	<i>2 cl</i>	2,90
auf Eis und Zitrone		
Ramazzotti ¹	<i>2 cl</i>	2,90
auf Eis und Zitrone		
Cynar ¹	<i>2 cl</i>	2,50
auf Eis und Zitrone		
Fernet Branca	<i>2 cl</i>	2,90
Fernet Menta	<i>2 cl</i>	2,90
Grappa di Chardonnay	<i>2 cl</i>	2,90
Grappa di Moscato	<i>2 cl</i>	2,90
weich		
Amaretto ¹	<i>2 cl</i>	2,70
Jägermeister	<i>2 cl</i>	2,70
Mango-Schnaps	<i>2 cl</i>	2,50
Klarer		
Mango-, Lychee-, Kokos ¹ oder Guavenschnaps	<i>2 cl</i>	2,50

Spirituosen

Baileys ¹	<i>2 cl</i>	2,90
Sambuca	<i>2 cl</i>	2,70
Old Monk ¹	<i>2 cl</i>	3,10
7 Jahre alter indischer Rum		
Vecchia Romagna ¹	<i>2 cl</i>	2,70
Remy Martin V.S.O.P. ⁶	<i>2 cl</i>	3,40
Osborne Veterano ¹	<i>2 cl</i>	3,30
Gordon's Dry Gin	<i>2 cl</i>	2,60
Tequila Silver	<i>2 cl</i>	2,90
Tequila Gold ¹	<i>2 cl</i>	2,90
Vodka Absolut	<i>2 cl</i>	2,90
Vodka Smirnoff	<i>2 cl</i>	2,90
Wodka Gorbatschow	<i>2 cl</i>	2,90
Asbach Uralt	<i>2 cl</i>	3,20
Bombay Gin	<i>2 cl</i>	3,10
Hennessy Cognac	<i>2 cl</i>	3,80

Offene Rotweine

		0,2 l	0,5 l
<i>Italien:</i>	Bardolino D.O.C., Villa Rocca trocken, leicht und hell	3,80	8,50
<i>Spanien:</i>	Tempranillo, Clos de Tori Bas trocken, samtigbeerige Aromen, nachhaltig	3,90	8,90
<i>Frankreich:</i>	Cabernet Sauvignon V.D.P., Pays d'Oc trocken, kräftig und vollmundig	3,80	8,50
<i>Chile:</i>	Merlot, Vina Marquez, Curico Valley trocken, vollmundig und weich	3,90	8,90
	Rotweinschorle	3,90	7,90

Offene Weißweine

		0,2 l	0,5 l
<i>Italien:</i>	Chardonnay del Veneto, I.G.T., Villa Rocca ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis, körperreich	3,80	8,50
<i>Spanien:</i>	Rioja, can Chales trocken, lebendig, aromatisch und milde Säure	3,80	8,50
<i>Deutschland:</i>	Riesling Trocken, Mosel Q.B.A spritzig und aufregend	3,80	8,50
<i>Frankreich:</i>	Bordeaux, Entre Deux Mers, A.O.C. trocken, frisch und fruchtig	3,90	8,60
<i>Italien:</i>	Bardolino Chiaretto, D.O.C. (Rosé) trocken, ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis und volles Bukett	3,70	8,20
	Weißweinschorle	3,90	7,90

Flaschenweine - rot

<i>Italien:</i>	Nero d'Avola D.O.C., Sizilien trocken, samtig und füllig	<i>Fl. 0,75 l</i>	19,90
<i>Spanien:</i>	Herminia Crianza Roja D.O. animierende Frucht, Holz- und Vanillearomen	<i>Fl. 0,75 l</i>	21,90
<i>Chile:</i>	Viu Manet Merlot, Chile Duft von dunklen Beeren, nachhaltig	<i>Fl. 0,75 l</i>	23,90
<i>Frankreich:</i>	Carigan Dom. Nizas A.O.C aus alten Reben, konzentriert, ausdrucksstark	<i>Fl. 0,75 l</i>	22,90
<i>Indien:</i>	Indischer Rotwein trocken, dezenter Geschmack, empfehlenswert zu Fleischgerichten	<i>Fl. 0,75 l</i>	21,50
<i>Italien:</i>	Barbera del Monferato D.O.C. Piemont reichhaltig, würzig erdige Aromen mit gut eingebundener Frucht	<i>Fl. 0,75 l</i>	23,90

Flaschenweine - weiß

<i>Frankreich:</i>	Entre Deux Meres A.O.C frischer, gut ausbalancierter Weißwein mit dezenter Säure	<i>Fl. 0,75 l</i>	18,90
<i>Deutschland:</i>	Pinot blanc Spätlese, trocken Erzeugerabfüllung Mosel, dicht, mit guter Struktur und Fülle	<i>Fl. 0,75 l</i>	19,90
<i>Spanien:</i>	Herminia blanco D.O. Rioja lebendig und frisch mit reifen Fruchtaromen	<i>Fl. 0,75 l</i>	18,90
<i>Indien:</i>	Indischer Weißwein trocken und weich, empfehlenswert zu Fleisch- und Fischgerichten	<i>Fl. 0,75 l</i>	21,40

Flaschenweine - rosé

<i>Frankreich:</i>	QEF rosé Mediterrane, Dom. Quiot Syrattraube, trocken, komplexe Fruchtaromen	<i>Fl. 0,75 l</i>	16,90
--------------------	--	-------------------	--------------



*Tempelhofer Damm 214
12099 Berlin - Tempelhof*

Tel.: 030 - 75 44 33 66

*Feuerbachstraße 31
12163 Berlin - Steglitz*

Tel.: 030 - 23 88 67 11

*Kirchhainer Damm 1
12309 Berlin - Lichtenrade*

Tel.: 030 - 55 46 23 43

*Brandenburgische Straße 22
10707 Berlin - Wilmersdorf*

Tel.: 030. 88 70 27 59

www.amma-berlin.de

info@amma-berlin.de

