Herzlich Willkommen im indischen Restaurant

ANMOL

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Alle unsere Hauptgerichte sind glutenfrei und können auf Wunsch vegan zubereitet werden. Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns darauf an!

Alle Gerichte können auf Wunsch mild, mittelscharf oder scharf zubereitet werden.

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.

Leider bieten wir im Moment keine Kartenzahlung an!
Wir bitten um Ihr Verständnis

Mittagskarte

Montag – Freitag (außer Feiertage)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis

M1	Dal Makhani (indische Linsen)	€8,90
M2	Gemüse Masala (Frisches Gemüse in Currysauce)	€8,90
M3	Gemüse Korma (Frisches Gemüse in Mandelsafransauce)	€8,90
M4	Mango Gemüse (Frisches Gemüse in Mangomandelsafransauce)	€8,90
M5	Vegetable Jalfrezi (Frisches Gemüse mit hausgemachtem Käse in Currysauce, leicht scharf)	€8,90
M6	Kadai Paneer (Hausgemachter Käse mit Tomaten, Zwiebel und Paprika in Currysauce, leicht scharf)	€9,90
M7	Gemüse Handi (Spezialität des Hauses, frisches Gemüse in Masalasauce mit exotischer Gewürzmischung)	€10,90
M8	Butter Chicken (Hühnerfleisch in Buttertomatensauce)	€9,90
M9	Mango Chicken (Hühnerfleisch in Mangomandelsafransauce)	€9,90

⇨

M10 Chicken Sabzi	(Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in Currymasalasauce)	*€9,90*
M11 Fisch Gemüse	(in Currymasalasauce)	*€9,90*
M12 Korma Gericht	(nach Wahl mit Chicken, Lamm, Fisch oder Beef in Safranmandelsauce)	*€9,90*
M13 Tikka Masala	(nach Wahl mit Chicken, Lamm oder Beef), (mit Paprika und Zwiebel in Masalasauce, leicht scharf)	*€9,90*
M14 Ente Tikka Masala	(mit Paprika, Zwiebel in Masalasauce, leicht scharf)	*€10,90*
M15 Ente Gemüse Korma	(Entenfleisch mit frischem Gemüse in Mandelsafransauce)	*€10,90*
M16 Punjabi Chicken	(Nordindien Spezialität)	*€10,90*
M17 Handi Gericht	(nach Wahl mit Chicken, Lamm oder Beef in Masalasauce mit exotischer Gewürzmischung, Spezialität des Hauses)	*€11,90*

Indisches Brot und Joghurtspeisen:

Naan	(indisches Fladenbrot aus Hefeteig)	*€2,50*
Knoblauch Naan		*€3,00*
Raita	(Gurken Joghurt)	*€3,00*

Tageskarte

Punjabi Chicken (Hühnerfleisch in spezieller Currysauce) *€14,90*
(Nordindien Spezialität)

Chicken Nilgiri (Hühnerfleisch mit Spinat und Pfefferminzsauce) *€14,90*

Malai Tikka (Gegrilltes Hühnerfleisch mariniert in Ingwer, Knoblauch, *€14,90*
hausgemachtem Käse, Joghurt und Rahm)

Channa Gosht (Kichererbsen mit zartem Lammfleisch) *€14,90*

Fish Madras (gegrilltes Seelachsfilet in Currysauce mit Knoblauch, Ingwer *€14,90*
Kokosmilch und pikantem Madrasmasala)

Vegane Empfehlungen

260	Channa Palak (Kichererbsen mit Spinat in Currymasalasauce)	€12,90
261	Alu Palak (Kartoffel mit Spinat in Currymasalasauce)	€12,90
262	Alu Channa Masala (Kichererbsen und Kartoffeln in kräftiger Currysauce)	€12,90
263	Mix Vegetable Masala (Frisches Gemüse in Currykokosmilchsauce)	€12,90
264	Vegetable Korma (Gemischtes Gemüse in Mandelkokosmilchsauce)	€12,90
265	Mango Gemüse (Frisches Gemüse in Mangomandelkokosmilchsauce)	€12,90
266	Vegetable Kofta (Gemüseklößchen in Currymasalasauce)	€12,90
267	Malai Kofta (Gemüseklößchen in Mandelkokosmilchsauce)	€12,90
268	Palak Kofta (Gemüseklößchen in Spinatcurrysauce)	€12,90
269	Dal (Indische Linsen in Currysauce)	€12,90
270	Alu Matar (Kartoffel mit Erbsen in Masalasauce)	€12,90
271	Gemüse Handi (Spezialität des Hauses)	€13,90
272	Bhindi Masala (Okraschoten in Currymasalasauce)	€12,90

273 *Mushroom Masala* (Champignons mit Zwiebeltomatenmasalasauce) €12,90

274 *Soja Zalfrezi* (Frisches Gemüse mit Sojafleisch in Kokosmilchmasalasauce) €12,90

Nachspeise/Dessert:

275 *Mango Creme* €5,00

Selbstverständlich können auch alle anderen Gerichte vegan zubereitet werden!

Suppen:

1	Dal Soup (Indische Linsensuppe/Indian lentil soup)	€4,00
2	Vegetable Soup (Indische Gemüsesuppe/Indian vegetable soup)	€4,00
3	Tomato Soup (Tomatensuppe nach indischer Art)	€4,00
4	Chicken Soup (Hühnersuppe nach indischer Art)	€4,00

Tandoori Vorspeisen (Appetizers):

5	Murg Tikka (Zarte gegrillte Hühnerstücke in Joghurt mariniert)	€5,00
6	Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller mit Naan (Various appetizers for 2)	€9,90

Warme Vorspeisen:

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.
All warm appetizers are served with 3 dips.
All pakoras are dipped in Chickpea (Gram flour) batter and deep fried.

12	Pappad (Hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Dips)	€3,00
13	Vegetable Pakoras (Frisches Gemüse im knusprigen Teigmantel)	€4,90
14	Paneer Pakora (Hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel)	€5,50
15	Chicken Pakora (Hühnerfleischstreifen im knusprigen Teigmantel)	€5,50
16	Vegetable Samosa (Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt)	€5,50
17	Onion Bhaji (Zwiebeln mit Kichererbsenmehl)	€5,50
18	Fish Pakora (Frittierte zarte Fischstücke im knusprigen Teigmantel)	€5,50
19	Vorspeise für 2 Personen (vegetarisch) - Verschiedene Gemüsepakoras inkl. Paneer - various appetizers for 2 persons (vegetarian)	€9,90
20	Vorspeise für 2 Personen (gemischt) - Verschiedene Gemüse-, Hähnchen-, Fisch- und Paneerpakoras - various vegetable-, chicken-, fish- and paneerpakoras	€10,90
21	Salat Saison (salat season)	€4,50

Joghurtspeisen und Beilagen (sidedish):

Als Beilagen zu empfehlen. (Recommended as sidedish to every meal)

22	Plain Dahi (Einfacher Joghurt)	€2,50
23	Kheera ka Raita (Gurkenjoghurt/cucumber joghurt)	€3,50
24	Alu Raita (Kartoffeljoghurt/potato joghurt)	€3,50

Vegetarische Spezialitäten:

25	Palak Paneer (Spinatkreation mit hausgemachtem Käse/spinach with paneer)	€12,90
26	Mushroom do Pyaza (Champignons mit Zwiebel-Tomatenmasalasauce)	€12,90
27	Mattar Paneer (Erbsengericht mit hausgemachtem Käse und frischem Koriander)	€12,90
28	Mixed Vegetable Masala (Frisches Gemüse nach indischer Art in Currysauce)	€12,90
29	Vegetable Kofta (Gemüseklößchen in würziger Currysauce)	€12,90
30	Palak Kofta (Gemüseklößchen in Spinatbuttersauce)	€12,90
31	Malai Kofta (Frische Gemüsebällchen in Mandelsafransauce)	€12,90
32	Dal Makhani (Indisches Nationalgericht: Linsen mit Butter zubereitet)	€12,90
33	Kadai Paneer (Käsegericht mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Currysauce) (leichtscharf)	€12,90
34	Vegetable Korma (Frisches Gemüse in Safranmandelsauce)	€12,90
35	Alu Chana Masala (Kichererbsen, Kartoffeln und Zwiebeln in kräftiger Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer) (leichtscharf)	€12,90
36	Vegetable Jalfrezi (Frisches Gemüse mit Tomaten, Paprika, Hausgemachtekäse und Zwiebeln in Currysauce) (leicht scharf)	€12,90
237	Vegetable Handi (Spezialität des Hauses)(Gemüse mit Handigewürz und Tarka in Currysauce)	€13,90

Chicken Spezialitäten:

37	Chicken Tikka Masala (Spezialität des Hauses)	€14,90
38	Butter Chicken (Chicken in Buttertomatensauce)	€14,90
39	Chicken Palak (Hühnerbrustfilet in würziger Spinatkreation)	€14,90
40	Chicken Curry (Typisch indisches Chicken Curry in Masala)	€14,90
41	Mango Chicken (Zartes Hühnerfleisch in Mangomandelsauce)	€14,90
42	Chicken Korma (Hühnerfleisch in Safranmandelsauce)	€14,90
43	Kadai Chicken (Hühnerfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Currysauce) (mittelscharf)	€14,90
44	Chicken Bhunna (Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Knoblauchingwersauce) (mittelscharf)	€14,90
45	Chicken Vindaloo (Huhn mit Kartoffeln) (sehr scharf)	€14,90
246	Chicken Handi (Spezialität des Hauses) (Hühnerfleisch mit Handigewürz und Tarka in Currysauce)	€15,90

Biryanis:

Biryani ist ein Gericht mit Zutaten und Reis zusammen gemischt. Dazu gibt es einen Joghurt.

46	Chicken Biryani (Hühnerfleisch Mandeln und Rosinen)	€14,90
47	Lamm Moglai Biryani (Lamm mit Mandeln und Rosinen)	€16,90
48	Vegetable Biryani (Frisches Gemüse mit Curry Nüssen Und Rosinen)	€13,90
49	Jheenga Biryani (Riesengarnelen Mandeln und Rosinen)	€20,90

Tandoori Spezialitäten:

Diese Köstlichkeiten werden im Ofen zubereitet und werden mit extra Currysauce serviert.

50	Tikka Achari Taka Tak (Hühnerbrusfilet mariniert in Joghurt mit Ingwer, Knoblauch im Ofen gebacken)	€14,90
51	Tandoori Chicken**** (Hähnchenkeule mit Knochen in Joghurtmarinade mit Tandoorimasala)	€14,90
52	Chicken Tikka (Zart gegrillte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert)	€14,90
54	Jheenga Tandoori (Gegrillte Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurtmarinade)	€20,90
55	Mix Grillplatte (Etwas von allen Tandoori Gerichten außer Garnelen)	€16,90
56	Haryali Tikka**** (Zartes Hühnerfleisch mariniert in Minze und Koriander)	€14,90

*Mit *Antioxidationsmittel / **koffeinhaltig / ***chininhaltig / ****Farbstoff*

*/****Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen*

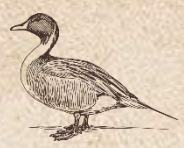
Lamm Spezialitäten:

57	Lamm Palak (Zartes Lammfleisch in würziger Spinatkreation)	€16,90
58	Lamm Vindaloo (Lamm mit Kartoffeln in Knoblauchcurrysauce) (sehr scharf)	€16,90
59	Mutton Do Pyaza (Lammfleisch mit speziellen Gewürzen (Chilli, Zitrone Bockshornklee etc.) in Curryingwersauce) (leicht scharf)	€16,90
60	Rarha Gosht (Lammfleisch in Knoblauchingwersauce) (leicht scharf)	€16,90
61	Lamm Boti Masala (Zartes Lammfilet in Masalasauce)	€16,90
238	Lamm Korma (Lammfleisch in Safranmandelsauce)	€16,90
239	Lamm Handi (Spezialität des Hauses) (Lammfleisch mit Handigewürz und Tarka in Currysauce)	€17,90

Fisch Spezialitäten:

62	Fish Curry (Fisch Curry nach Goa-Art)	€14,90
63	Fish Masala (Fisch in Gewürzen und Spezialsauce) (leicht scharf)	€14,90
64	Jheenga Masala (Riesengarnelen in Tomatenknoblauchsauce)	€20,90
65	Jheenga Korma (Riesengarnelen in Mandelsafransauce)	€20,90
66	Fish Tikka (Fisch in leckerer Zitronen-Knoblauch Marinade)	€14,90
241	Fish Korma (Fischfilet in Mandelsafransauce)	€14,90
242	Fish Handi (Fisch mit Handigewürz und Tarka in Currysauce)	€15,90
240	Jheenga Handi (Riesengarnelen mit Handigewürz und Tarka in Currysauce)	€20,90

Ente Spezialitäten:



67	Duck Tikka Masala (Spezialität des Hauses)	€17,90
68	Butter Duck (Ente in Buttertomatensauce)	€17,90
69	Duck Palak (Entenbrustfilet in würziger Spinatkreation)	€17,90
70	Duck Curry (Typisch indisches Ente-Curry mit Gewürzen)	€17,90
71	Mango Duck (Zartes Entenfleisch in Mangomandelsauce)	€17,90
72	Duck Korma (Entenfleisch in Safranmandelsauce)	€17,90
73	Kadai Duck (Entenfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Currysauce) (mittelscharf)	€17,90
74	Duck Bhunna (Entenfleisch mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Knoblauchingwersauce) (mittelscharf)	€17,90
75	Duck Vindaloo (Entenfleisch mit Kartoffeln) (sehr scharf)	€17,90
275	Duck Handi (Spezialität des Hauses) (Entenfleisch mit Handigewürz und Tarka in Currysauce)	€18,90

Beef (Rind) Spezialitäten:

301	Beef Tikka Masala (Spezialität des Hauses)	€16,90
302	Butter Beef (Rindfleisch in Buttertomatensauce)	€16,90
303	Beef Palak (Rindbrustfilet in würziger Spinatkreation)	€16,90
304	Beef Curry (Typisch indisches Beef-Curry mit Masala)	€16,90
305	Mango Beef (Zartes Rindfleisch in Mangomandelsauce)	€16,90
306	Beef Korma (Rindfleisch in Safranmandelsauce)	€16,90
307	Kadai Beef (Rindfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Currysauce) (mittelscharf)	€16,90
308	Beef Bhunna (Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Knoblauchingwersauce) (mittelscharf)	€16,90
309	Beef Vindaloo (Rindfleisch mit Kartoffeln in Currysauce (sehr scharf)	€16,90
310	Beef Handi (Spezialität des Hauses) (Rindfleisch mit Handigewürz und Tarka in Currysauce)	€17,90

Köstliche Mischungskreationen

218	Sabji Chicken	(Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in Currymasalasauce)	€13,90
231	Channa Palak	(Rahmspinat mit Kichererbsen)	€13,90
232	Dal Chicken	(Indische Linsen mit Hühnerfleisch)	€13,90
233	Mango Gemüse	(Frisches Gemüse in Mangomandelsauce)	€13,90
236	Lamm Jalfrezi	(Zartes Lammfleisch mit Gemüse in kräftiger Masalasauce)	€15,90
243	Fish Malabari	(Mariniertes Seelachsfilet mit frischem Gemüse in Safranmandelsauce)	€14,90
245	Jheenga Palak	(Riesengarnelen in Rahmspinat, mild gewürzt)	€20,90

Indisches Brot:

Frisch gebackenes Fladenbrot. Sehr empfohlen zu den Gerichten.

76	Chapati (Einfaches Brot aus grobem Weizenmehl)	€2,50
77	Naan (Ovales Brot aus Hefeteig)	€2,50
78	Butter Naan (Vielschichtiges Brot aus Hefeteig)	€3,00
79	Garlic/Ginger Naan (Knoblauch-/Ingwerbrot aus Hefeteig)	€3,00
80	Chicken Naan (Brot mit gebacktem Hühnerfleisch)	€4,50
81	Keema Naan (Brot mit Hackfleisch)	€4,50
82	Bhatura (Frittiertes Brot aus Hefeteig)	€3,00

Desserts:

83	Mangocreme mit Vanilleeis	€5,00
84	Gulab Jamun* (Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken)	€5,00
85	Kulfi (Indisches Eis) (Honigmilch mit Reismehl, Mandeln und Pistazien	€5,00
85	Mango Kulfi	€5,00

*Mit *Antioxidationsmittel / **koffeinhaltig / ***chininhaltig / ****Farbstoff*

Aperitifs und Cocktails:

86	Campari Orange*/ Hugo/Aperol spritz	4 cl	€4,50
87	Wodka Mango	2 cl	€4,50
88	Wodka Orange	2 cl	€4,50
89	Sherry dry, cream oder medium	4 cl	€3,50
90	Martini weiß oder rot	4 cl	€3,50
91	Gin Tonic***	2 cl	€4,50
92	Mango Sekt	10 cl	€4,50

Kaffee:

93	Tasse Kaffee	€2,50
94	Espresso	€2,20
95	Cappucchino	€2,80
196	Doppelter Espresso	€3,20
296	Tee (Schwarz. Grün, Pfefferminz, Kräuter, Fenchel und Jasmin)	€2,20

Mit *Antioxidationsmittel / **koffeinhaltig / ***chininhaltig / ****Farbstoff

Indische Getränke:

96	Chai (Indischer Tee)	Tasse	€3,00
97	Mango Lassi	0,25l	€3,90
98	Mango Milchshake	0,25l	€3,90
99	Lassi (süß, salzig oder pfefferminz)	0,25l	€3,90
101	Maracuja Lassi	0,25l	€3,90

Liköre, Schnäpse:

102	Fernet Branca	2 cl	€3,00
103	Ramazzotti/Averna	2 cl	€3,00
104	Obstler	2 cl	€3,00
105	Williamsbirne	2 cl	€3,00
106	Wodka	2 cl	€3,00
107	Grappa	2 cl	€3,00
108	Remy Martin Vs	2 cl	€4,50
109	Metaxa 5 Sterne	2 cl	€3,50
110	Rum aus Indien	2 cl	€3,50
111	Scotch Whisky	2 cl	€4,00
112	Mango Schnaps	2 cl	€3,50

Alkoholfreie Getränke:

113	Stilles Wasser	0,2l	€1,80
114	Tafelwasser	0,2l	€1,80
115	Tafelwasser	0,4l	€2,80
116	Mineralwasser (Flasche)	0,7l	€4,50
117	Spezi*/**, Cola*/**	0,2l	€1,90
118	Spezi*/**, Cola*/**	0,4l	€3,50
119	Apfelschorle	0,4l	€3,50
120	Mango-, Lychee-, Guava-, Maracujaschorle	0,4l	€3,80
121	Johannisbeer-, Orangenschorle	0,4l	€3,80
122	Apfel-, Orangensaft, Lychee-, Johanisbeernektar	0,2l	€2,50
123	Tonic Water***/Bitter Lemon***/Ginger Ale*	0,2l	€2,50
124	Weiße Limonade	0,5l	€3,20

Mit *Antioxidationsmittel / **koffeinhaltig / ***chininhaltig / ****Farbstoff

Biere:

126	Helles	0,5l	€3,80
127	Pils	0,3l	€3,60
128	Radler	0,5l	€3,80
129	Weißbier (hell, dunkel)	0,5l	€3,90
130	Dunkler Bier	0,5l	€3,80
131	Leichtes Weißbier	0,5l	€3,90
132	Alkoholfreies Bier	0,5l	€3,80
133	Indisches Bier*	0,33l	€3,60
234	Keller Bier	0,5l	€3,80
235	Alkoholfreies Weißbier	0,5l	€3,90

Prosecco und Champagner:

134	Prosecco Piccolo	0,2l	€4,50
135	Prosecco	0,75l	€19,50
136	Moet et Chandon Brut	0,2l	€18,90
137	Moet et Chandon Brut	0,75l	€54,00

Mit *Antioxidationsmittel / **koffeinhaltig / ***chininhaltig / ****Farbstoff

Rotweine:	0,20l	0,75l
138 Montepulciano DOC (trocken, fruchtig, mild, angenehm, aus Abruzzen) (optimal zu Biryanis und Curry)	€4,90	€22,90
139 Chianti DOCG (trocken, harmonisch, aus Toscana) (optimal zu Tandoori Spezialitäten)	€4,90	€22,90
140 Merlot DOC (optimal zu kräftigen und würzigen Speisen) (trocken, harmonisch, ausgeprägt, angenehm, aus Trentino) (optimal zu kräftigen und würzigen Speisen)	€4,90	€22,90
142 Nero D´Avola IGT (trocken, süffig, fruchtig, weich, aus Sizilien) (optimal zu würzigen Enten- und Lammgerichten)	€4,90	€22,90

	0,40l
452 Rotweinschorle	€5,90

Weißweine:

		0,20l	0,75l
144	Pinot Grigio IGT (trocken, strohgelb, feines Aroma, harmonisch, weich) (optimal zu Geflügel und leichten vegetarischen Speisen)	€4,90	€22,90
145	Chardonnay IGT (trocken, fruchtig, zart, lebhaft, frisch) (optimal zu warmen, vegetarischen Speisen oder Fisch)	€4,90	€22,90
146	Lugana DOC (optimal zu leichten Gerichten) (trocken, fruchtig, zart, hell) (optimal zu leichten Gerichten mit Huhn, Gemüse und Fisch)	€6,90	€26,90
151	Cotes de Provence AC (trocken, fruchtig, mit frischen exotrischen Noten)	€4,90	€24,90

		0,40l
452	Weißweinschorle	€5,90

Mit *Antioxidationsmittel / **koffeinhaltig / ***chininhaltig / ****Farbstoff