



## ANMOL

Rosenheimer Str. 43  
85635 Höhenkirchen

Tel. 08102 8921617

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag von  
11.30 Uhr bis 14.30 Uhr und  
17.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Alle Preise gelten für Gerichte zum  
Mitnehmen nach Vorbestellung

### Mittagskarte (Dienstag bis Freitag) ausser Feiertag

M1. Fisch Curry	€ 8,50
M2. Chicken Curry	€ 8,50
M3. Chicken Palak (Hühnerbrustfilet in würziger Spinatcreation)	€ 8,50
M4. Chicken Korma (Hühnerfleisch in Safran-Mandelsauce)	€ 8,50
M5. Lamm Curry	€ 9,50
M6. Lamm Palak (Lammfleisch in Butter-Spinatsauce)	€ 9,50
M7. Mixed Vegetable (Gartengemüse in Currysauce)	€ 8,50
M8. Fisch Korma (Fisch in Safran-Mandelsauce)	€ 8,50
M9. Vegetable Korma (Gartengemüse mit Nüssen und Rosinen in Safran)	€ 8,50

#### Beilagen

M10. Naan	€ 2,50
M11. Raita (Gurken Joghurt)	€ 3,00

M12. Mango Chicken (Hühnerfleisch in Mango-Mandel-Safransauce)	€ 9,50
M13. Butter Chicken (Hühnerfleisch in Butter-Tomatensauce)	€ 9,50
M14. Chicken Tikka Masala - leicht scharf	€ 9,50
M15. Punjabi Chicken (Nordindische Spezialität)	€ 10,50
M16. Ente Tikka Masala (mit Paprika, Zwiebeln in Masala Sauce)	€ 10,50

#### Dessert

M17. Mango Cream/Gulab Jamun	€ 4,50
------------------------------	--------

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen besten Basmati-Reis.

Alle Preise incl. MWSt.

## Suppen

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

## Tandoori Vorspeisen (Appetizers)

- |  |         |
|--|---------|
| 5. Murg Tikka Zarte gegrillte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert                  | € 5,00  |
| 6. Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller Various appetizers for 2 persons with Naan | € 10,90 |

## Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- |  |         |
|--|---------|
| 12. Pappad Hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen   | € 3,00  |
| 13. Vegetable Pakoras Frisches Gemüse im Teigmantel aus Kichererbsenmehl                                       | € 4,50  |
| 14. Paneer Pakora Hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel  | € 4,90  |
| 15. Chicken Pakora Hühnerfleischstreifen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl                                    | € 4,90  |
| 16. Vegetable Samosa Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt  | € 4,90  |
| 17. Onion Bhaji Zwiebeln mit Kichererbsenmehl  | € 4,90  |
| 18. Fish Pakora Frittierte zarte Fischstücke in Kichererbsenmehl   | € 4,90  |
| 19. Vorspeise für 2 Personen (vegetarisch) Verschiedene Gemüse (Pakoras) mit Käse                              | € 9,90  |
| 20. Vorspeise für 2 Personen (gemischt)<br>Verschiedene Gemüse-, Hühnchen- und Fischstücke, hausgemachter Käse | € 10,90 |

## Joghurtspeisen und Beilagen, zu allen Speisen zu empfehlen.

- |                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| 21. Salat Saison                    | € 4,50 |
| 22. Plain Dahi (Einfacher Joghurt)  | € 1,90 |
| 23. Kheera Ka Raita (Gurkenjoghurt) | € 3,00 |
| 24. Alu Raita (Kartoffeljoghurt)    | € 3,00 |

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.

## Vegetarische Spezialitäten

- |   |         |
|---|---------|
| 101. Palak Paneer (Spinatkreation mit hausgemachtem Käse)   | € 11,90 |
| 102. Mushroom Do Pyaza (Champignons mit Zwiebel-Tomaten-Masala-Sauce)   | € 11,90 |
| 103. Matar Paneer (ein schmackhaftes Erbsengericht mit frischem Käse und Koriander)   | € 11,90 |
| 104. Mixed Vegetables Masala (frisches Gartengemüse nach indischer Art)   | € 11,90 |
| 105. Vegetable Kofta (Gemüseklößchen mit Nüssen in einer würzigen Currysauce)   | € 11,90 |
| 106. Palak Kofta (Gemüseklößchen mit Nüssen in Spinat-Buttersauce)  | € 11,90 |
| 107. Malai Kofta (Bällchen mit Nüssen in Tomaten-Curry-Creamsauce)  | € 11,90 |
| 108. Dal Makkani (Indisches Nationalgericht gelbe/schwarze Linsen mit Butter zubereitet)  | € 11,90 |
| 109. Kaidai Paneer (scharf) Käsegericht, serviert mit Tomaten, Paprika<br>und Zwiebeln in typisch indischer Sauce               | € 11,90 |
| 110. Vegetable Korma - frisches Gemüse mit Cashewnüssen in Safran - Mandelsauce   | € 11,90 |
| 111. Alu Chana Masala (scharf) Kichererbsen, Kartoffeln und Zwiebeln in kräftiger<br>Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer | € 11,90 |
| 112. Vegetable Jalfrezi (scharf) frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Käse und Zwiebeln  | € 11,90 |

## Chicken Curry Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.

- |  |         |
|--|---------|
| 85. Chicken Tikka Masala (mittel scharf) Spezialität des Hauses  | € 12,90 |
| 86. Butter Chicken Hühnerbrustfilet in Butter-Tomatensauce   | € 12,90 |
| 87. Chicken Palak Hühnerbrustfilet in würziger Spinatcreation mit Reis                                       | € 12,90 |
| 88. Chicken Curry Typisches Indisches Chicken Curry mit Masala   | € 12,90 |
| 89. Mango Chicken Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce                                      | € 12,90 |
| 90. Chicken Korma Hühnerfleisch in Safran-Mandelsauce  | € 12,90 |
| 91. Kadai Chicken (mittel scharf) Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce | € 12,90 |
| 92. Chicken Bhunna (mittel scharf) Huhn mit Paprika, Zwiebeln und kräftiger Knoblauch-Ingwer-Currysauce      | € 12,90 |
| 93. Chicken Vindaloo (sehr scharf) Entbeintes Huhn, Kartoffeln, scharf gewürzt, Reis                         | € 12,90 |

## Biryanis

Biryani ist ein Gericht mit Zutaten und Reis zusammengemischt

- |  |         |
|--|---------|
| 65. Chicken Biryani Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen    | € 12,90 |
| 66. Lamm Moglai Biryani Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen  | € 13,90 |
| 67. Vegetable Biryani Frisches Gemüse mit Nüssen und Rosinen | € 11,90 |
| 68. Jheenga Biryani Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen   | € 17,90 |

## Tandoori Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Ofen zubereitet.

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.

- |  |         |
|--|---------|
| 201. Tikka Achari Taka Tak (scharf) Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch Joghurt und Mixed Pickles im Ofen gebacken | € 13,90 |
| 202. Tandoori Chicken (gegrillte Hähnchenkeule eingelegt in Joghurtmarinade)   | € 12,90 |
| 203. Chicken Tikka (zarte, gegrillte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert)  | € 13,90 |
| 205. Jheenga Tandoori (Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurt-Marinade)   | € 17,90 |
| 206. Mix Grillplatte (etwas von allem)   | € 14,90 |
| 207. Hariyali Tikka (zartes mariniertes Hühnerfleisch in Minze und Koriandersauce)   | € 13,90 |

## Lamm-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.

- |   |         |
|---|---------|
| 301. Lamm Palak (zartes Lammfleisch in würziger Butter-Spinat-Kreation mit Reis)  | € 13,90 |
| 302. Lamm Vindaloo (sehr scharf)<br>Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch-Currysauce mit Reis                                | € 13,90 |
| 303. Mutton Do Pyaza (scharf) Lammfleisch mit Spezialgewürzen (Chili, Zitrone, Bockshornklee etc. in Curry-Ingwersauce) | € 13,90 |
| 304. Rarha Goshth (scharf) Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer-Currysauce   | € 13,90 |
| 305. Lamb Boti Masala (scharf) - zartes Lammfilet in Masala Sauce<br>(Masala ist eine spezielle Gewürzmischung)         | € 13,90 |

## **Fisch-Curry Spezialitäten**

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.*

- |  |         |
|--|---------|
| 120. Fisch Curry (Fisch nach Goa-Art)  | € 12,90 |
| 121. Fisch Masala (scharf) Fischfilet in ausgewählten Gewürzen und Spezialsauce nach indischer Art | € 13,90 |
| 122. Jheenga Masala (pikant) Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Currysauce                        | € 17,90 |
| 123. Jheenga Korma Riesengarnelen in Safran-Mandelsauce  | € 17,90 |
| 124. Fisch Tikka Fisch in leckerer Zitronen-Knoblauchmarinade aus dem Lehmofen                     | € 13,90 |

## **Ente auf indische Art**

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.*

- |   |         |
|---|---------|
| 401. Duck Tikka Masala (mittel scharf) Spezialität des Hauses   | € 14,90 |
| 402. Butter Duck Ente in Butter-Tomatensauce  | € 14,90 |
| 403. Duck Palak Entenbrustfilet in würziger Spinatcreation mit Reis                                       | € 14,90 |
| 404. Duck Curry Typisches indisches Enten-Curry mit Masala  | € 14,90 |
| 405. Mango Duck Zartes Entenfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce                                      | € 14,90 |
| 406. Duck Korma Entenfleisch in Safran-Mandelsauce  | € 14,90 |
| 407. Kadai Duck (mittel scharf) Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce | € 14,90 |
| 408. Duck Bhunna (mittel scharf) Ente mit Paprika, Zwiebeln und kräftiger Knoblauch-Ingwer-Currysauce     | € 14,90 |
| 409. Duck Vindaloo (sehr scharf)<br>Ente mit Kartoffeln, scharf gewürzt mit Reis                          | € 14,90 |

## **Indisches Brot**

*Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen*

- |  |        |
|--|--------|
| 150. Chapati (einfaches Brot aus grobem Weizenmehl)  | € 2,00 |
| 151. Naan (ovales Brot aus Hefeteig)                 | € 2,50 |
| 152. Butter Naan (vielschichtiges Brot aus Hefeteig) | € 3,00 |
| 153. Garlic Naan (Knoblauchbrot aus Hefeteig)        | € 3,00 |
| 154. Chicken Naan (Brot mit gehacktem Hühnerfleisch) | € 4,00 |
| 155. Keema Naan (Brot mit Hackfleisch)               | € 4,50 |
| 156. Bhatura (frittiertes Brot aus Hefeteig)         | € 3,00 |

## **Desserts**

- |   |        |
|---|--------|
| 130. Mangocreme mit Vanilleeis  | € 4,50 |
| 131. Gulab Jamun (Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken)         | € 4,50 |
| 132. Kulfi (indisches Eis) Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien | € 4,50 |

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch*