



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)
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
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
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 |

Biryani

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)
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
(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)
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. Bhatara (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